

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С
ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ**

по профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

(Направление подготовки – Кондитер сахаристых изделий)

г. Новосибирск, 2025 г

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 11.11.2022г. № 973.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Составитель Ликаева Наталья Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.03, 19.02.11

Протокол №1 от « 29 » августа 2025 г

Председатель ПЦК _____ /В.С. Шакирова/

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации переподготовки и профессиональной подготовке профессий рабочих, должностей служащих.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является создание условий для формирования профессиональных знаний и умений, закрепления практического опыта, овладения необходимыми общими и профессиональными компетенциями по профессии.

Задачи практики:

- закрепление и развитие у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений по основным видам профессиональной деятельности,
- обучение практическому опыту, трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для соответствующей профессии.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Виды профессиональной деятельности	Требования к умениям
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства

питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 72 часа,

в том числе:

в рамках освоения ПМ. 01 – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией и необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК), общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Профессиональные компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.3.	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.
ПК 1.4.	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно- измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

Общие компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК ОК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 1.1- ПК 1.4 ОК1-ОК 9	ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	72	УП	Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности в учебной мастерской.	6
				Тема 1.2 Изготовление конфет “Сливочная помадка”	6
				Тема 1.3 Изготовление пралиновых конфет «Батончик»	6
				Тема 1.4 Изготовление конфет «Птичье молоко».	6
				Тема 1.5 Изготовление марципановых конфет	6
				Тема 1.6 Изготовление конфет “Трюфели”. Органолептическая оценка готовых изделий.	6
				Тема 1.7 Изготовление конфет “Баунти”. Физико-химические показатели готового изделия	6
				Тема 1.8 Приготовление изделия “Шоколадное безе”. Влияние температурных режимов на скорость сушки изделий.	6
				Тема 1.9 Изготовление шоколада с наполнителями. Особенности темперирования шоколада	6
				Тема 1.10 Изготовление изделия “Шоколадные конфеты полые”.	6
				Тема 1.11 Способы формования	6
				Тема 1.12 Защита практики. Зачет. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией			72	2
Виды работ: Учебная практика				
Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности в учебной мастерской.	Содержание		6	
	1	-Прослушивание инструктажа «Техника безопасности на предприятии»; -Прослушивание инструктажа «Санитарно-гигиенические нормы»; -Прослушивание инструктажа Техника безопасности при работе на учебных занятиях»		
Тема 1.2 Изготовление конфет “Сливочная помадка”	Содержание		6	2
	1	- Подготовка сырья; - Взвешивание сырья; -Варка сахарного и помадного сиропа; -Освоение работы с измерительными приборами; -Органолептическая оценка готовых изделий -Составление сравнительного оценочного листа		
Тема 1.3 Изготовление	Содержание			

пралиновых конфет «Батончик»	1	-Подготовка сырья; -Взвешивание сырья; -Измельчение ореховых ядер (работа с блендером); -Варка карамельной массы; -Смешивание рецептурной смеси; -Органолептическая оценка готового изделия	6	2
Тема 1.4 Изготовление конфет «Птичье молоко».	Содержание		6	2
	1	- оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья, -смешивание сырья для приготовления ки, - определение готовности ки; - использование и регулировка оборудования для приготовления ки. -приготовление рецептурной смеси, - приготовление агаропаточного сиропа, - приготовление сбивной конфетной массы, -формование		
Тема 1.5 Изготовление марципановых конфет	Содержание		6	2
	1	-Подготовка сырья; -Взвешивание сырья; -Измельчение ореховых ядер (работа с блендером); -Варка карамельной массы; -Смешивание рецептурной смеси; -Органолептическая оценка готового изделия		
Тема 1.6 Изготовление конфет “Трюфели”. Органолептическая оценка готовых изделий.	Содержание		6	2
	1	- оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья, - составление рецептурной смеси; - темперирование шоколадной массы; - формование шоколадной массы;		

		- презентация готового изделия; -органолептическая оценка готового изделия;		
Тема 1.7 Изготовление конфет “Баунти”. Физико-химические показатели готового изделия	Содержание		6	2
	1	- составление рецептурной смеси; - приготовление начинки; - формование шоколадной массы; - приготовление глазури; - глазирование готовых изделий; - презентация готового изделия; - органолептическая оценка готового изделия; - конспект особенности темперирования шоколада		
Тема 1.8 Приготовление изделия “Шоколадное безе”. Влияние температурных режимов на скорость сушки изделий.	Содержание		6	2
	1	- приготовление рецептурной смеси; -сбивание яичного белка до пышной пены; - добавление в массу недостающих рецептурных компонентов, согласно представленной рецептуре; - отсадка изделий через кондитерский мешок с насадкой; - выстойка изделий; - подсушка безе в ротационной печи; - презентация готового изделия; - органолептическая оценка готового изделия;		
Тема 1.9 Изготовление шоколада с наполнителями. Особенности темперирования шоколада	Содержание		6	2
	1	- составление рецептурной смеси; - разводка шоколадной массы; - конширование шоколадной массы; - темперирование шоколадной массы; - приготовление начинки; - формование шоколадной массы с добавлением начинки; - презентация готового изделия;		

		-органолептическая оценка готового изделия; - конспект особенности темперирования шоколада		
Тема 1.10 Изготовление изделия “Шоколадные конфеты полые”.	Содержание		6	2
	1	- составление рецептурной смеси; - разводка шоколадной массы; - конширование шоколадной массы; - темперирование шоколадной массы; - формование шоколадной массы с добавлением начинки; - презентация готового изделия; -органолептическая оценка готового изделия.		
Тема 1.11 Способы формования	Содержание		6	2
	1	- формование шоколадной массы с добавлением начинки; - презентация готового изделия; -органолептическая оценка готового изделия.		
Тема 1.12 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Содержание		6	2
	1	Зачет дифференцированный. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация учебной практики требует наличия кабинета: учебная пекарня для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

УП.01.01 Учебная практика	Учебная пекарня. Оборудование: Блинница-1, Ванна моечная-5 Вафельница 1 Весы электронные, порционные 3, Витрина холодильная-1, Водонагреватель-1 Камера -1, Контейнер передвижной -4, Кухонный стеллаж -1, Лист пекарский -11, Миксер-6, Моноблок-1,Мукопросеиватель-1 Печь 3-х секционная -1, Печь конвекционная -1, Печь ротационная-1 Подставка -4, Прилавок -2, Принтер пищ. печати -1, Рукомойник-4, Стеллаж-1, Стеллаж с 4 сплошными полками-9, Стол кондитерский-1 Стол производственный-1 Стол профессиональный-2 Стол разделочный-12 Тележка для печи-7 Тестозакаточная машина-1 Тестоделитель-1, Тестомес-1 Тестораскаточная машина-1 Хлеборезка-2 Шкаф кухонный-2,Шкаф расстоечный 2 Шкаф холодильный с метал. дверью -3 Гастроёмкость -29 Аэрограф -1 Доска разделочная -2 Лоток деревянный-17 Миска -7 Противень-10 Скалка-4 Скребок-5 Сотейник-1 Форма для кексов-2 Венчик-2 Высечка гладкая-4 Дуршлаг-2 Кастрюля-сито-1 Контейнер с крышкой-1 Миска-4 Половник-1 Сито-2 Сковорода-3 Форма кольцо раздвижное-1 Шумовка-1 Стол большой-1 Стулья-15 Дражировочный барабан KADZAMA mini-Coating-1 Лампа для карамели-1
---------------------------	---

	Компрессор для распыления красителей с манометром-1 Блендер погружной-4 Шпатель кондитерский 200*200 мм-12 Электронный термометр с щупом-5 Форма силикон ПОЛУСФЕРА-12 Форма силикон для мармелада-12 Форма для шоколада-12 Форма для конфет-12 Набор шпателей кондитерских-15 Мешок кондитерский 35 см-300 Насадка для мешка-80 Набор форм-резаков-3 Лопатки для шоколада (мастихины)-5 Коврик силиконовый-15. Инструкционные технологические карты, рецептур
--	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы учебной практики обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Практическая работа Дифференцированный зачёт ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4 ОК 1-ОК 9