

Приложение 17
к ООП ППКРС по профессии
СПО
19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов
питания из растительного сырья



Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»
К.Н.Гареев
29.08.2025г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многофункциональный
профессиональный колледж
Е.В.Еленкин
2025г.

Программа рассмотрена
на заседании ПЦК
профессионального цикла
протокол № 1 от 29.08. 2025г
Председатель ПЦК Т.Ф. Ямаева Г.Ф.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства
продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной
документацией

ДЛЯ ПРОФЕССИИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья»
19.01.18

2025 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья" (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641)

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Разработчики:

Мукусова Н.Л -мастер производственного обучения



СОДЕРЖАНИЕ:

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01 «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля по производственной практике.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	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
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт

	экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями ПМ 01. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ в том числе профессиональными компетенциями (ПК)

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности	
	1	2
Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>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.</p> <p>ПК 1.2 Выполнять технологический операции по устранения 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.</p> <p>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.</p>	

	ПК 1.4 Готовить рабочее место, технологической оборудование, системы безопасности и сигнализации контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	<p>ПК 2.1 Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.2 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>ПК 2.3 Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расходы сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p>

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен

Иметь практический опыт	
Уметь	<p>Обслуживать техническое оборудование для продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>Выполнять технологические операции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>
Знать	<p>Обслуживание технического оборудования для продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>Технологические операции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

По производственной практики:

36 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание практики по профессии

Таблица3

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Наименование тем практики по профилю специальности	Кол-во часов в по темам	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 01	ПМ 01 «Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией»	36					
			Тема 1.1 Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности на предприятиях с обслуживанием оборудования для производства	6	Проведение инструктажа по охране труда, пожарной безопасности на предприятиях с обслуживанием оборудования для производства	Ознакомление с оборудованием для производства продуктов питания из растительного сырья. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся.	2,3

		продуктов питания из растительного сырья. Технологическое оборудование, систем безопасности и сигнализации ,контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья.		продуктов питания из растительного сырья. Выполнение процесса подготовки технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации ,контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
		Тема 1.2. Подготовка основного сырья к производству на технологических линиях.	6	Выполнение процесса подготовки основного сырья к производству на технологических линиях.	Ознакомление с оборудованием для подготовки основного сырья к производству на технологических линиях. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
		Тема 1.3. Подготовка дополнительного сырья к производству	6	Выполнение процесса подготовки дополнительного сырья	Ознакомление с оборудованием для подготовки	2,3

			на технологических линиях.		к производству на технологических линиях.	дополнительного сырья к производству на технологических линиях. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.4. Оборудование для производства хлеба и хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий	6	Выполнение процесса работы на оборудовании, для производства хлеба и хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий	Ознакомление с оборудованием для производства хлеба и хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.5. Техническое обслуживание оборудования для производства хлеба и хлебобулочных,	6	Выполнение процесса обслуживания оборудования для производства хлеба и хлебобулочных,	Ознакомление с техническим обслуживание оборудования для производства хлеба и	2,3

		макаронных кондитерских изделий		макаронных кондитерских изделий	хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
		Тема 1.6 Оборудование и техническое обслуживания упаковочной линии хлеба, хлебобулочных макаронных, кондитерских изделий. Дифференцированный зачет	6	Выполнение процесса обслуживания упаковочной линии хлеба, хлебобулочных макаронных, кондитерских изделий	Ознакомление с оборудованием и техническим обслуживанием упаковочной линии хлеба, хлебобулочных макаронных, кондитерских изделий Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к условиям проведения практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной и учебной практикой осуществляют преподаватели специальных дисциплин, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года.

3.1.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет для изучения продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)** или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная Mini Combi (max 200 °C)** или аналог
- Холодильник
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол моечной ванной**
- Стол нейтральный 1200 и 1400**
- Стол производственный с бортом
- Морозильник **
- Кухонный комбайн Thermomix
- Взбивальная машина
- Слайсер
- Миксер ручной**
- Гриль контактный Libero** или аналог

- Немеханическое оборудование (подставки , разделочные доски, стеллажи** кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря ,посуды (тарелки круглые , тарелки прямоугольные** и другая посуда), приборы для дегустации**
- Кухонная посуда и инвентарь**

техническими средствами компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет- программу R-Keeper или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);

-мультимедийный проектор.

Мастерские : учебная пекарня

3.1.2.. Информационное обеспечение реализации программ

Информационное обеспечение образовательного процесса позволяет повысить качество образования за счет предоставления участникам образовательного процесса следующих сервисов:

- хранение и доставку учебно-методических ресурсов с использованием Интернет-сервисов;
- доступ к электронным учебным пособиям и использование обучающих программных средств;
- тестирование уровня знаний и подготовки студентов различных специальностей;
- оперативный обмен информацией, электронный документооборот и хранение электронных образов документов, отражающих деятельность подразделений колледжа;
- предоставление образовательных ресурсов колледжа внешним пользователям;
- доступ к ресурсам «Интернет» всем преподавателям, сотрудникам и студентам колледжа;
- функционирование системы электронного обучения и др.

3.1.3 . Основные печатные издания

Основная литература:

1. Организация проведения монтажа и ремонта промышленного оборудования / А.Н. Феофанов, А. Г. Схиртладзе. – Москва: Академия, 2019. – 448 с.
2. 3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 496 с.
3. 4. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с.
4. 5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 156 с.

5. 6. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с.
6. 7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
7. 8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 428 с. **3.2.2.**

- 8. Основные электронные издания**

www.supercook.ru

<http://art-cooking.ru>

<http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК. 1.1. ПК. 1.2. ПК. 1.3. ПК 1.4.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: выбор и целевое использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; соответствие организации хранения сырья, соответствие методов подготовки к работе эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;; Текущий контроль: -Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; -Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); точность расчетов закладки сырья при изменении выхода готового изделия, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ во время производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Оформление отчета (дневника) по производственной практике

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять	<p>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</p>	<p>- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики</p>
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем..	<p>- демонстрирует правильность выполнения технологических операций во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p>- определяет дефекты сырья, готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы при механической и кулинарной обработке овощей - характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - выполняет действия по контролю исправности и соблюдению чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам выполнении действий на рабочем месте</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
ОК4. Осуществлять поиск информации,	<p>- Эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников для поиска информации, включая электронные.</p>	<p>- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических</p>

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.		работ, самостоятельной работы.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в типовых и измененных ситуациях. - активно работает в группе, правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК07 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- быть готовым к воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятия