

Министерство сельского хозяйства РФ  
Мичуринский филиал  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)  
(ПДП)**

**по специальности 19.02.03  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Брянск, 2020

ББК 74.57  
Р 13

**Рассмотрена и рекомендована:**  
ЦМК профессиональных модулей  
Протокол № 9  
« 20 » 05 2020 г.  
Председатель ЦМК  
Демченко Н.И. Демченко Н.И.

**Утверждаю:**  
Зам. директора  
по ПО  
Касаткина Н.В. Касаткина Н.В.  
« 20 » 05 2020 г.

Р 13

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) / Сост. Н.И.Демченко – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. - 24 с.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организация-разработчик: Мичуринский филиал  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Демченко Н.И., 2020  
© Мичуринский филиал  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики (преддипломной)	4
2. Структура и содержание производственной практики (преддипломной)	6
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики (преддипломной)	8
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной)	13
5. Приложения	17

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

## 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (преддипломной)

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающая реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Производственная практика (преддипломная) является частью учебного процесса и направлена на развитие общих и профессиональных компетенций.

В ходе освоения рабочей программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен *развивать общие компетенции*, включающие в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен *развивать профессиональные компетенции*, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

*1. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.*

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

*2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.*

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

*3. Производство кондитерских изделий.*

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

*4. Производство макаронных изделий.*

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

*5. Организация работы структурного подразделения.*

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

*6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.*

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс

производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной), требования к результатам освоения практики**

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

## **1.3. Количество часов на производственную практику (преддипломную).**

Рабочая программа рассчитана на прохождение производственной практики (преддипломной) обучающимися в объеме 144 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

### **2.1. Объем и виды работ производственной практики (преддипломной).**

<b>Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Всего</b>	<b>144</b>
в том числе:	
Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда и производственной санитарии.	4
Ознакомление с работой отделов предприятия: производственные цеха, планово-экономический отдел, отдел организации труда и заработной платы, отдел снабжения и сбыта.	34
Выполнение обязанностей дублёра инженерно-технического работника (техника-технолога или мастера производственного участка)	94
Обобщение и оформление отчета по практике.	8
Промежуточная аттестация	4

## 2.2 Тематический план и содержание производственной практики (преддипломной)

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Коды развиваемых компетенций		Формы и методы контроля
			ОК	ПК	
1	Ознакомление с предприятием: История развития, современное состояние предприятия. Производственная структура предприятия. Тепло-, энерго- водоснабжение. Ассортимент выпускаемой продукции. Внешние связи предприятия. Вводный инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и производственной санитарии. Правила внутреннего распорядка.	4	1-9	1.1 - 1.4. 2.1 - 2.4. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.3. 5.1.-5.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
2	Ознакомление с работой производственных цехов: Контроль за соблюдением норм расхода сырья, вспомогательных материалов, тары. Контроль за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства. Составление нормативной документации. Организация контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии. Организация работы по внедрению новой техники и передовых технологий.	10	1-9	1.1 - 1.4. 2.1 - 2.4. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.3. 5.1.-5.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
3	Ознакомление с работой планово-экономического отдела: Расчет необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов. Планирование себестоимости, калькуляция себестоимости продукции.	8	1-9	1.1 - 1.4. 2.1 - 2.4. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.3. 5.1.-5.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
4	Ознакомление с работой отдела организации труда и заработной платы: Расчет норм времени и норм выработки. Нормирование всех видов работ на предприятии. Расчет производительности труда бригад и отдельных работников.	8	1-9	1.1 - 1.4. 2.1 - 2.4. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.3. 5.1.-5.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
5	Организация работы отдела снабжения и сбыта: Создание необходимых условий для правильной и своевременной приемки продукции, хранения ее до реализации, отгрузке потребителям. Обеспечение предприятия сырьем, материалами, тарой и упаковочными материалами.	8	1-9	1.1 - 1.4. 2.1 - 2.4. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.3. 5.1.-5.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
6	Выполнение обязанностей дублёра				

	<p>инженерно-технического работника (техника-технолога или мастера производственного участка):</p> <p>В качестве дублера техника-технолога студент-практикант выполняет следующие виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление контроля за соблюдением технологических режимов на всех стадиях производства;</li> <li>– составление и пересчет рецептуры, норм расхода сырья, вспомогательных материалов;</li> <li>– оценка качества продукции, разработка мероприятий по его улучшению.</li> </ul> <p>В качестве дублера мастера производственного участка студент-практикант выполняет следующие виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществление приемки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в начале смены и сдачи их по окончании работы;</li> <li>– выполнение расчетов потребного количества сырья и выхода готовой продукции;</li> <li>– организация и контроль за ведением технологических процессов и соблюдением их режимов, подготовкой оборудования к работе, санитарным состояниям производства;</li> <li>– руководство и организация труда в бригаде. Оценка качества продукции.</li> </ul>	94	1-9	1.1 - 1.4. 2.1 - 2.4. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.3. 5.1.-5.5.	Аттестационный лист, характер и стика, отчет
7	Обобщение и оформление отчета по практике. Получение характеристики по практике от руководителя практики от предприятия. Подготовка к собеседованию с руководителем практики от филиала.	8	1-9	1.1 - 1.4. 2.1 - 2.4. 3.1 - 3.4. 4.1 - 4.3. 5.1.-5.5.	Проверка и оценка отчета
8	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики	4	1-9		
	<b>всего</b>	<b>144</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Рабочая программа производственной практики (преддипломная) реализуется на предприятиях, в организациях различных организационно-правовых форм собственности, оснащенные необходимым современным технологическим оборудованием для хлебопекарного и макаронного



производства на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и филиалом.

Закрепление баз практик осуществляется распорядительным актом администрацией университета.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащенность современными материально-техническими средствами;
- оснащённость необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

### **3.2. Информационное обеспечение производственной практики (преддипломной)**

#### **Основные источники (ОИ):**

1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 51 с.

2. Эксплуатация технологического оборудования для хранения и подготовки сырья к производству. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 55с.

3. Технохимический контроль полуфабрикатов и готовых изделий хлебопекарного производства: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 72 с.

4. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения: учебное пособие / составитель Ф. А. Бисчокова. — Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2018. — 162 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137654> (дата обращения: 27.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130482> (дата обращения: 28.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов: Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92185.html> (дата обращения: 28.04.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства. [Электронный ресурс]: учеб. / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — Электрон. дан. — СПб.: Лань,

2017. — 532 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/89925> . — Загл. с экрана.
8. Лабораторный практикум по профессиональному модулю 03 Производство кондитерских изделий: учебное пособие / Сост. А. В. Киреева. — Брянск: Мичуринский филиал, ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. — 33 с.
9. 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. — ISBN 978-5-8114-4778-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126720> (дата обращения: 28.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-3689-7. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122144> (дата обращения: 28.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130577> (дата обращения: 28.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Производство макаронных изделий. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. — 63 с.
13. Производство макаронных изделий. Практикум: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. — 44 с.
14. Типсина, Н. Н. Технологическое оборудование предприятий отрасли: учебное пособие / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох, Н. А. Гречишникова. — Красноярск: КрасГАУ, 2017. — 112 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130126> (дата обращения: 28.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Организация работы структурного подразделения: учеб. пособ. / Сост. Н. Н. Филатова. — Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО "Брянский государственный аграрный университет", 2020. - 96 с.
16. Практикум по ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения / Сост. Н. Н. Филатова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО "Брянский государственный аграрный университет", 2020. - 46 с.
17. Грибов, В. Д. Экономика организации (предприятия): учебник / Грибов В. Д., Грузинов В. П., Кузьменко В. А. — Москва: КноРус, 2021. — 407 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02621-2. — URL: <https://book.ru/book/936260> (дата обращения: 21.04.2020). — Текст: электронный.
18. Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации еПриложение: Тесты: учебник / Грибов В. Д. — Москва : КноРус, 2019. — 277 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07062-8. — URL: <https://book.ru/book/931917> (дата обращения: 14.04.2020). — Текст: электронный.

19. Демченко, Н. И. Выполнение работ по профессии «Тестовод»: учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 154 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133045> (дата обращения: 15.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Демченко, Н. И. Практикум ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 105 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133046> (дата обращения: 15.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **Дополнительные источники (ДИ):**

1. Экспертиза хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учеб. / А. С. Романов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93775> .- Заглавие с экрана.

2. Васюкова, А.Т. Физиология питания: учебное пособие / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-406-02462-1. — URL: <https://book.ru/book/936110> (дата обращения: 27.04.2020). — Текст: электронный.

3. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учеб.-методическое пособ. / Сост. Н. И. Демченко. — Брянск: ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2019. — 88 с.

4. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е.И. Пономарева [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 316 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93006> . — Загл. с экрана.

5. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123681> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пономарева, Е. И. Технология отрасли: технология макаронного производства : лабораторный практикум. Учебное пособие / Е. И. Пономарева, Т. Н. Малютина. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-00032-386-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88440.html> (дата обращения: 28.04.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Петросян, Д. С. Основы менеджмента: учебное пособие / Петросян Д. С. — Москва: Русайнс, 2017. — 239 с. — ISBN 978-5-4365-1956-2. — URL: <https://book.ru/book/926409> (дата обращения: 25.04.2020). — Текст: электронный.

8. Шимко, П. Д. Основы экономики: учебник / Шимко П. Д. — Москва: КноРус, 2019. — 291 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06617-1. — URL: <https://book.ru/book/930001> (дата обращения: 25.04.2020). — Текст: электронный.

9. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных

изделий: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов: Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92185.html> (дата обращения: 28.04.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **Интернет-ресурсы (И-Р):**

1. ЭБС «Book.ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://www.book.ru/> . - Дата обращения: 28.02.2020. – Заглавие с экрана
2. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). - Дата обращения: 28.02.2020. – Заглавие с экрана
3. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.hleb-nn.ru](http://www.hleb-nn.ru) . - Дата обращения: 28.02.2020. – Заглавие с экрана
4. Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.breadbranch.com](http://www.breadbranch.com). – Дата обращения: 14.02.2020. – Заглавие с экрана
5. ЭБС «Лань» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>– Дата обращения: 14.02.2020. – Заглавие с экрана
6. StandartGOST.ru - открытая база ГОСТов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://standartgost.ru/> Дата обращения: 14.02.2020. – Заглавие с экрана.
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам, <http://window.edu.ru/catalog/> . – Дата обращения: 02.02.2020. – Заглавие с экрана
8. Консультант Плюс. Общероссийская сеть информационно-правовых услуг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.consultant.ru>. – Дата обращения: 02.02.2020. – Заглавие с экрана

### **3.3 Общие требования к организации производственной практики (преддипломной)**

Производственная практика (преддипломная) проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно.

Способ проведения производственной практики (преддипломной) – выездная.

Для проведения производственной практики (преддипломной) в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (преддипломной);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по базам практики;
- индивидуальные задания обучающихся.

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и план
- осуществление руководства практикой;

- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, развиваемых им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики (преддипломной) для обучающихся проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия: производственные цеха, планово-экономический отдел, отдел организации труда и заработной платы;
- выполнение обязанностей дублёра инженерно-технического работника(техника-технолога или мастера производственного участка);
- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы;
- оформление отчётных документов по практике.

Обучающиеся при прохождении производственной практики (преддипломной) в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики (преддипломной);
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Формой отчетности по производственной практике (преддипломной) является отчет, содержание которого должно соответствовать заданию на преддипломную практику (Приложение 2).

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения обучающимся работ на предприятии, а также сдачи отчета по практике.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании консультаций и контроля за выполнением обучающимися программы производственной (преддипломной) практики.

Форма промежуточной аттестации результатов освоения производственной практики (преддипломной) является дифференцированный зачёт, который выставляется руководителем практики от филиала с учётом представленного дневника (Приложение 5) и отчета, аттестационного листа (Приложение 3), характеристики (Приложение 4) от руководителя практики от предприятия.

**Критерии оценки отчета по преддипломной практике.** Оценка выставляется по пяти бальной шкале:

**Отлично.** Изложение материала текстовой части отчета полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Индивидуальное задание и задание по практике выполнены. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок. Программам практики выполнена.

**Хорошо.** Изложение материала текстовой части отчета полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Оформление аккуратно. Индивидуальное задание и задание по практике выполнены. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена.

**Удовлетворительно.** Изложение материала текстовой части отчета неполное. Оформление не аккуратно. Индивидуальное задание по практике не выполнено. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена не в полном объеме.

**Неудовлетворительно.** Изложение материала текстовой части отчета неполное, бессистемное. Существуют грубые ошибки, оформление не аккуратно. Индивидуальное задание не выполнено. Первичные документы (аттестационный лист, характеристика, дневник) отсутствуют или отрицательный отзыв. Отчет сдан в установленный срок. Программам практики не выполнена.

Обучающиеся, не выполнившие программу производственной практики (преддипломной) не допускаются к государственной итоговой аттестации.

### **Содержание и планируемые результаты производственной практики (преддипломной)**

Производственная практика (преддипломная) представляет собой вид учебной деятельности, направленной на углубление первоначального практического опыта обучающегося, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы, и *развитию* общих и профессиональных компетенций:

*Общие компетенции:*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

*Профессиональные компетенции:*

*по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.*

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

*по ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.*

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

*по ПМ.03 Производство кондитерских изделий.*

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

*по ПМ.04 Производство макаронных изделий.*

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.



- ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.  
*по ПМ.05 Организация работы структурного подразделения.*
- ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  
*по ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.*
- ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
- ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлебобулочных изделий.
- ПК 2.2. Организовывать процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий.
- ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий.
- ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
- ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики (преддипломной) включается выполнение заданий руководителей практики, связанных: с работой по приемке, хранению и подготовки сырья к переработке; с производством хлеба и хлебобулочных изделий; с производством кондитерских изделий; с производством макаронных изделий; с организацией работы структурного подразделения; с выполнением работ по рабочей профессии «Тестовод».

### **Виды работ:**

1. Ознакомление с предприятием
2. Ознакомление с работой производственных цехов
3. Ознакомление с работой планово- экономического отдела
4. Ознакомление с работой отдела организации труда и заработной платы
5. Организация работы отдела снабжения и сбыта
6. Выполнение обязанностей дублёра инженерно-технического работника (техника- технолога или мастера производственного участка)
7. Выполнение индивидуального задания;
8. Обобщение и оформление отчета по практике. Получение характеристики по практике от руководителя практики от предприятия. Подготовка к собеседованию с руководителем практики от филиала
9. Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики



**Результаты прохождения производственной практики (преддипломной):**

Результатом прохождения производственной практики (преддипломной) является развитие общих и профессиональных компетенций, соответствующих профессиональным модулям:

- ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- ПМ.03 Производство кондитерских изделий;
- ПМ.04 Производство макаронных изделий;
- ПМ.05 Организация работы структурного подразделения;
- ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Министерство сельского хозяйства РФ  
 Мичуринский филиал  
 ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

**ОТЧЕТ**  
 по производственной практике (преддипломной)  
 на предприятии

---

(наименование организации, предприятия)

**по специальности 19.02.03**  
**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**Выполнил(а):**

Студент (ка) \_\_\_\_\_

Подпись, дата \_\_\_\_\_

Код специальности \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

М П

**Руководитель практики от  
 предприятия:**

Ф. И. О. \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

**Руководитель практики от филиала:**

Ф. И. О. Демченко Н. И.

Подпись \_\_\_\_\_

Наличие зачета \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Брянск, 2020

## Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Утверждаю:

Зам. директора по ПО

Касаткина Н.В.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ****на производственную практику (преддипломную)**

Студента \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Группа \_\_\_\_\_

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**Задание:**

1. Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы:
    - Технологические расчеты: расход сырья за смену, производственные рецептуры, подбор технологического оборудования, план предприятия (вид сверху), технологическая схема производства выпускаемой продукции;
    - Техничко-экономические показатели предприятия: нормы расхода и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, планирование себестоимости, калькуляция себестоимости продукции.
  2. Ознакомление с работой отделов предприятия: производственные цеха, планово-экономический отдел, отдел организации труда и заработной платы, отдел снабжения и сбыта.
  3. Выполнение обязанностей дублёра инженерно-технического работника (техника-технолога или мастера производственного участка).
  4. Индивидуальное задание:
- 
5. Оформление отчета по практике.

**СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА**

Титульный лист, задание на практику, аттестационный лист, характеристика, дневник, текстовая часть отчета.

Тематический план:

1. Ознакомление с предприятием:
  - 1.1. Общие сведения о предприятии.
  - 1.2. Структура управления предприятием.
  - 1.3. Сырьевая база предприятия.
  - 1.4. Технологическая схема производства одного выпускаемого изделия предприятия (описание схемы, оборудования, теххимического контроля сырья, полуфабрикатов и готового изделия).
  - 1.5. Требования к производственной санитарии на предприятии.
2. Функции и основные положения должностной инструкции техника-технолога, мастера производственного участка.
3. Индивидуальное задание.
4. Литература.

Руководитель практики от филиала:

\_\_\_\_\_

Ф. И. О.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

(фамилия, имя, отчество)

обучающийся(аяся) Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ успешно прошел(ла) производственную практику (преддипломную) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в ходе которой развивались профессиональные компетенции:

- ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.
  - ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.
  - ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.
  - ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
  - ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
  - ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
  - ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
  - ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
  - ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
  - ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
  - ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
  - ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
  - ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
  - ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
  - ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
  - ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
  - ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
  - ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.
  - ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
  - ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- в объеме 144 часа, с 20.04.20 \_\_ г. по 17.05.20 \_\_ г.
- В организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации:

\_\_\_\_\_

подпись  
МП

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Руководитель практики от филиала:

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф. И. О.

**ХАРАКТЕРИСТИКА**  
**на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения**  
**производственной практики (преддипломной)**

(фамилия, имя, отчество)

обучающийся(аяся) Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ успешно прошел(ла) производственную практику (преддипломную) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в ходе которой развивались общие компетенции:

*Общие компетенции:*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

За время практики относился (ась) к работе:

Рекомендуемая оценка по практике:

Руководитель практики от организации:

\_\_\_\_\_ подпись  
 МП

\_\_\_\_\_ Ф. И. О.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_

**Дневник  
прохождения производственной практики (преддипломной)**

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Дата	Содержание работы

Руководитель практики от организации: \_\_\_\_\_  
подпись
Ф.И.О.

МП

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**производственной практики (преддипломной)**  
**специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных**  
**изделий**

ГУП «Брянский хлебокомбинат №1»

наименование предприятия/организации

в лице Агаповой Е.Л., заместителя директора по производству

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (преддипломной).
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (преддипломной).
3. Задание на производственную практику (преддипломную).
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (преддипломной).

Согласовано:

Зам.директора по производству  
должность



подпись

Е.Л.Агапова  
Ф.И.О.

« 20 » 05 2020 г.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**производственной практики (преддипломной)**  
**специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных**  
**изделий**

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -2»

наименование предприятия/организации

в лице Копыловой О.М., начальника цеха выпечки и кондитерского цеха

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (преддипломной).
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (преддипломной).
3. Задание на производственную практику (преддипломную).
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (преддипломной).

Согласовано:

Начальник цеха выпечки и  
кондитерского цеха

должность



подпись

О.М.Копылова  
Ф.И.О.

«до» 05 2024г.



**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**производственной практики (преддипломной)**  
**специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных**  
**изделий**

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -1»

наименование предприятия/организации

в лице Чеголя В.Л., начальника цеха выпечки и кондитерского цеха

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (преддипломной).
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (преддипломной).
3. Задание на производственную практику (преддипломную).
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (преддипломной).

Согласовано:

Начальник цеха выпечки и  
кондитерского цеха  
должность

  
Подпись

В.Л.Чеголя  
Ф.И.О.



« 20 » 05 20 20 г.

## Лист изменений и дополнений к рабочей программе производственной практики (преддипломной)

2021-2022 у.г.

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа производственной практики (преддипломной) актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.3.2. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p><b>Основные источники (ОИ):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 51 с.</li> <li>2. Эксплуатация технологического оборудования для хранения и подготовки сырья к производству. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 55с.</li> <li>3. Технохимический контроль полуфабрикатов и готовых изделий хлебопекарного производства: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 72 с.</li> <li>4. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения: учебное пособие / составитель Ф. А. Бисчокова. — Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2018. — 162 с.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/137654">https://e.lanbook.com/book/137654</a> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</li> <li>5. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130482">https://e.lanbook.com/book/130482</a> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</li> <li>6. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов: Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL:</li> </ol>	20.05.21 протокол №9	

		<p><a href="http://www.iprbookshop.ru/92185.html">http://www.iprbookshop.ru/92185.html</a> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства. [Электронный ресурс]: учеб. / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2017. — 532 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/89925">http://e.lanbook.com/book/89925</a>. — Загл. с экрана.</li> <li>8. Лабораторный практикум по профессиональному модулю 03 Производство кондитерских изделий: учебное пособие / Сост. А. В. Киреева. - Брянск: Мичуринский филиал, ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 33 с.</li> <li>9. 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. — ISBN 978-5-8114-4778-7.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/126720">https://e.lanbook.com/book/126720</a> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</li> <li>10. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-3689-7. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/122144">https://e.lanbook.com/book/122144</a> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</li> <li>11. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130577">https://e.lanbook.com/book/130577</a> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</li> <li>12. Производство макаронных изделий. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 63 с.</li> <li>13. Производство макаронных изделий. Практикум: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 44 с.</li> <li>14. Типсина, Н. Н. Технологическое оборудование предприятий отрасли: учебное пособие / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох, Н. А. Гречишникова. — Красноярск: КрасГАУ, 2017. — 112 с.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130126">https://e.lanbook.com/book/130126</a> (дата обращения: 05.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</li> <li>15. Организация работы структурного подразделения: учеб. пособ. / Сост. Н. Н. Филатова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО "Брянский государственный аграрный университет", 2020. - 96 с.</li> <li>16. Практикум по ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения / Сост. Н. Н. Филатова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО "Брянский</li> </ol>		
--	--	--	--	--





	<p>государственный аграрный университет", 2020. - 46 с.</p> <p>17. Грибов, В. Д. Экономика организации (предприятия): учебник / Грибов В. Д., Грузинов В. П., Кузьменко В. А. — Москва : КноРус, 2021. — 407 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02621-2. — URL: <a href="https://book.ru/book/936260">https://book.ru/book/936260</a> (дата обращения: 05.04.2021). — Текст: электронный.</p> <p>18. Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации eПриложение: Тесты: учебник / Грибов В. Д. — Москва : КноРус, 2019. — 277 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07062-8. — URL: <a href="https://book.ru/book/931917">https://book.ru/book/931917</a> (дата обращения: 05.04.2021). — Текст: электронный.</p> <p>19. Демченко, Н. И. Выполнение работ по профессии «Тестовод»: учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 154 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/133045">https://e.lanbook.com/book/133045</a> (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>20. Демченко, Н. И. Практикум ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 105 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/133046">https://e.lanbook.com/book/133046</a> (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p><b>Дополнительные источники (ДИ):</b></p> <p>1. Экспертиза хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учеб. / А. С. Романов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/93775">https://e.lanbook.com/book/93775</a>. — Заглавие с экрана.</p> <p>2. Васюкова, А.Т. Физиология питания: учебное пособие / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-02462-1. — URL: <a href="https://book.ru/book/936110">https://book.ru/book/936110</a> (дата обращения: 27.04.2021). — Текст: электронный.</p> <p>3. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учеб.-методическое пособ. / Сост. Н. И. Демченко. — Брянск: ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2019. — 88 с.</p> <p>4. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.И. Пономарева [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 316 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/93006">https://e.lanbook.com/book/93006</a>. — Загл. с экрана.</p> <p>5. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/123681">https://e.lanbook.com/book/123681</a> (дата обращения: 27.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	
--	--	--

	<p>6. Пономарева, Е. И. Технология отрасли: технология макаронного производства : лабораторный практикум. Учебное пособие / Е. И. Пономарева, Т. Н. Малютина. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-00032-386-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/88440.html">http://www.iprbookshop.ru/88440.html</a> (дата обращения: 27.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>7. Петросян, Д. С. Основы менеджмента: учебное пособие / Петросян Д. С. — Москва: Русайнс, 2017. — 239 с. — ISBN 978-5-4365-1956-2. — URL: <a href="https://book.ru/book/926409">https://book.ru/book/926409</a> (дата обращения: 15.04.2021). — Текст: электронный.</p> <p>8. Шимко, П. Д. Основы экономики: учебник / Шимко П. Д. — Москва: КноРус, 2019. — 291 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06617-1. — URL: <a href="https://book.ru/book/930001">https://book.ru/book/930001</a> (дата обращения: 15.04.2021). — Текст: электронный.</p> <p>9. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов: Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/92185.html">http://www.iprbookshop.ru/92185.html</a> (дата обращения: 27.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p><b>Интернет-ресурсы (И-Р):</b></p> <p>1. ЭБС «Book.ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="https://www.book.ru/">https://www.book.ru/</a>. - Дата обращения: 28.02.2020. — Заглавие с экрана</p> <p>2. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="http://www.foodprom.ru">www.foodprom.ru</a>. - Дата обращения: 15.04.2021. — Заглавие с экрана</p> <p>3. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="http://www.hleb-nn.ru">www.hleb-nn.ru</a>. - Дата обращения: 15.04.2021. — Заглавие с экрана</p> <p>4. Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="http://www.breadbranch.com">www.breadbranch.com</a>. - Дата обращения: 15.04.2021. — Заглавие с экрана</p> <p>5. ЭБС «Лань» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a> - Дата обращения: 14.02.2020. — Заглавие с экрана</p> <p>6. StandartGOST.ru - открытая база ГОСТов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="http://standartgost.ru/">http://standartgost.ru/</a> Дата обращения: 15.04.2021. — Заглавие с экрана.</p> <p>7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам, <a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>. - Дата обращения: 02.04.2021. — Заглавие с экрана</p> <p>8. Консультант Плюс. Общероссийская сеть информационно-правовых услуг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>. — Дата обращения: 02.04.2021. — Заглавие с экрана</p>	
--	---	--



**Лист изменений и дополнений к рабочей программе производственной практики (преддипломной) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий на 2020-2021 уч. год**

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
1.	ПРИЛОЖЕНИЯ	<p>Рабочая программа по производственной практике (преддипломной) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий - актуализирована.</p> <p>1. На основании Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" с изменениями и дополнениями от: 18 ноября 2020 г.:</p> <p>- Признано утратившими силу приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2015 г., регистрационный N 40168);</p> <p>2. Приказом ФГБОУ ВРО Брянский ГАУ от 22.03.2021 г №28 § 3 утверждены образцы документов об организации практической подготовки по компоненту образовательной программы в форме практики.</p> <p>3. Утверждены:</p> <p>- Положение о практической подготовке обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Брянский ГАУ) протокол № 2 от « 19 » сентября 2020 г.</p> <p>- Примерная форма договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.</p>	25.03.21г протокол №4	
2.		<p>На основании вышеизложенного внесены изменения в рабочую программу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Титульный лист рабочей программы производственной практики (преддипломной);</li> <li>- Титульный лист отчета по производственной практике (преддипломной);</li> <li>- Задание на производственную практику (преддипломную);</li> <li>- Дневник прохождения производственной практики (преддипломной);</li> <li>- Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики (преддипломной);</li> <li>- Аттестационный лист по производственной практике (преддипломной)</li> </ul>	25.03.21г	

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**Мичуринский филиал**

**УТВЕРЖДАЮ**  
**И.о. директора**  
**\_\_\_\_\_ Л.А.Панаскина**

\_\_\_\_\_ **202\_\_ г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**производственной практики (преддипломной)**  
**для специальности**  
**19.02.03**  
**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Брянская область  
202\_\_

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования «Брянский государственный аграрный университет»  
Мичуринский филиал

# ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики  
(преддипломной)

по специальности

**19.02.03**

**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

студента (ки) группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка \_\_\_\_\_

Брянская область  
202\_\_\_\_

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего**  
**образования «Брянский государственный аграрный университет»**  
**Мичуринский филиал**

Утверждаю:

Зам.директора по ПО и АХР

\_\_\_\_\_ Мамынова Н.С.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**Задание**  
**на производственную практику (преддипломную)**

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Место прохождения практики:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ объем часов: \_\_\_\_ ч.

**Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочим программам профессиональных модулей):**

1.	Ознакомление с предприятием
2.	Ознакомление с работой производственных цехов
3.	Ознакомление с работой планово- экономического отдела
4.	Ознакомление с работой отдела организации труда и заработной платы
5.	Организация работы отдела снабжения и сбыта
6.	Выполнение обязанностей дублёра инженерно-технического работника (техника-технолога или мастера производственного участка)
7.	Выполнение индивидуального задания;
8.	Обобщение и оформление отчета по практике. Получение характеристики по практике от руководителя практики от предприятия. Подготовка к собеседованию с руководителем практики от филиала
9.	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики

**Индивидуальное задание** (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения \_\_\_\_\_ практикоориентированных \_\_\_\_\_ задач, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ т. д.) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**За период практики студент должен:**

1. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
  - Титульный лист;
  - Задание на практику;
  - Аттестационный лист;
  - Характеристика;
  - Дневник прохождения практики;
  - Текстовая часть отчета;
  - Список литературы;
  - Фотоотчет (по возможности).

**Задание выдал руководитель практики**

**(от образовательной организации):** \_\_\_\_\_  
*(подпись)**(ФИО)*

**Согласовано: руководитель практики от профильной организации**

\_\_\_\_\_  
**(должность, фамилия, имя, отчество)**



**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

**Мичуринский филиал**

**ДНЕВНИК  
прохождения производственной практики  
(преддипломной)**

по специальности

**19.02.03**

**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

студента (ки) группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: \_\_\_\_\_

Брянская область

202\_\_

# ДНЕВНИК

## прохождения производственной практики (преддипломной)

по специальности

**19.02.03**

**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Дата	Вид и содержание выполняемых работ
1	2

Руководитель практики  
от профильной организации,

\_\_\_\_\_

*должность*

\_\_\_\_\_

*(подпись)*

\_\_\_\_\_

*(Фамилия, инициалы)*

МП



## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Ф.И.О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Профессиональный модуль	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06
Место практики	_____
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме ____ ч.

### ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/ не освоена)
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.	
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.	
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.	
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских	

	изделий.	
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.	
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	

Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_  
подпись Ф. И. О.

МП

Руководитель практики от образовательной организации: \_\_\_\_\_  
подпись Ф. И. О.