

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

Утверждаю:
Директор центра СПО
_____ Суконкин А.Н.
23.05.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики (преддипломной)
для специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Брянская область
2024

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (преддипломной)	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (преддипломной)	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (преддипломной)	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (преддипломной)	10
5. ПРИЛОЖЕНИЯ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (преддипломной)

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена, обеспечивающая реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

1. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

2. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности

сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

4. Организация работы структурного подразделения

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию

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.

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).

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	количество часов
Всего	144
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	<p>Ознакомление с предприятием:</p> <p>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.</p>	4	01-09	1.1 - 1.2. 2.1 - 2.2. 3.1 - 3.2. 4.1 - 4.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
2	<p>Ознакомление с работой производственных цехов:</p> <p>Контроль за соблюдением норм расхода сырья, вспомогательных материалов, тары. Контроль за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства.</p> <p>Составление нормативной документации.</p> <p>Организация контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии.</p> <p>Организация работы по внедрению новой техники и передовых технологий.</p>	10	01-09	1.1 - 1.2. 2.1 - 2.2. 3.1 - 3.2. 4.1 - 4.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
3	<p>Ознакомление с работой планово-экономического отдела:</p> <p>Расчет необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов.</p> <p>Планирование себестоимости, калькуляция себестоимости продукции.</p>	8	01-09	1.1 - 1.2. 2.1 - 2.2. 3.1 - 3.2. 4.1 - 4.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
4	<p>Ознакомление с работой отдела организации труда и заработной платы:</p> <p>Расчет норм времени и норм выработки. Нормирование всех видов работ на предприятии. Расчет производительности труда бригад и отдельных работников.</p>	8	01-09	1.1 - 1.2. 2.1 - 2.2. 3.1 - 3.2. 4.1 - 4.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет
5	<p>Организация работы отдела снабжения и сбыта:</p> <p>Создание необходимых условий для правильной и своевременной приемки продукции, хранения ее до реализации, отгрузке потребителям.</p> <p>Обеспечение предприятия сырьем, материалами, тарой и упаковочными материалами.</p>	8	01-09	1.1 - 1.2. 2.1 - 2.2. 3.1 - 3.2. 4.1 - 4.5.	Аттестационный лист, характеристика, отчет

6	<p>Выполнение обязанностей дублёра 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"> – осуществление контроля за соблюдением технологических режимов на всех стадиях производства; – составление и пересчет рецептуры, норм расхода сырья, вспомогательных материалов; – оценка качества продукции, разработка мероприятий по его улучшению. <p>В качестве дублера мастера производственного участка студент-практикант выполняет следующие виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществление приемки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в начале смены и сдачи их по окончании работы; – выполнение расчетов потребного количества сырья и выхода готовой продукции; – организация и контроль за ведением технологических процессов и соблюдением их режимов, подготовкой оборудования к работе, санитарным состоянием производства; – руководство и организация труда в бригаде. Оценка качества продукции. 	94	01-09	1.1 - 1.2. 2.1 - 2.2. 3.1 - 3.2. 4.1 - 4.5.	Аттестационный лист, характеристика, 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	01-09	1.1 - 1.2. 2.1 - 2.2. 3.1 - 3.2. 4.1 - 4.5.	Проверка и оценка отчета
8	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики	4	01-09		
Всего		144			

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)

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники (ОИ):

1. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик / В. М. Хромеенков. - СПб.: Гиорд, 2008. – 368с.

2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства : учебное пособие / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 360 с. — ISBN 978-5-904406-14-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90678> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Эксплуатация технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск.: Брянский ГАУ, 2020.-126 с..

4. Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 192 с.: ил.

5. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б. Цыганова.- 3-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2010. – 448 с.: ил.

6. Кузнецова, Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учеб. для СПО. – 9-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – (Профессиональное образование)

7. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учеб. для СПО. – М.: Академия, 2016. – 480 с. – (Профессиональное образование)

8. Олейникова, А.Я Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова. – СПб.: РАПП, 2008. – 240 с.: ил.

9. Производство макаронных изделий. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н.И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. – 63 с.

Дополнительные источники (ДИ):

1. 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.

2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – 15-е изд. – СПб. : Профи, 2014. – 296 с.

3. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Практикум 6 учебно-методическое пособие. – Брянск: Брянский ГАУ, 2023. – 58 с.

4. Методические указания по выполнению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях : учеб.-методическое пособ / Сост. Н. И. Демченко – Брянск: ФГБОУ ВО Мичуринский филиал «Брянский государственный аграрный университет», 2023. – 74 с.

5. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья: учеб.-методическое пособ. / Сост. Н. И. Демченко. – Брянск: ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2023. – 88 с.

Интернет ресурсы (И-Р):

1. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.foodprom.ru . – Заглавие с экрана

2. Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.breadbranch.com. – Заглавие с экрана

3. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171029> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.hleb-nn.ru . – 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 планируемых результатов практики;
- 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 зачет, который выставляется руководителем практики от филиала с учетом 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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональные компетенции:

по ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»:

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

по ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

по ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»:

ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

по ПМ.04 Организация работы структурного подразделения

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового

коллектива

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики (преддипломной) включается выполнение заданий руководителей практики, связанных: с ведением технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; с организационно-технологическим обеспечением производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, с организацией работы структурного подразделения.

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 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях».

ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

ПМ.03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»

ПМ.04 «Организация работы структурного подразделения»

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

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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:

Заместитель директора по ПО и
 ВР центра СПО

_____ Лупекина О.М.

«__» _____ 20__ г.

Задание
на производственную практику (преддипломную)

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

курс _____, группа _____

Место прохождения практики:

Сроки практики: с _____ по _____ объем часов: 144 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

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

с « _____ » _____ 202__ г. по « _____ » _____ 202__ г.

Дата	Вид и содержание выполняемых работ
1	2

Руководитель практики
от профильной организации,

_____ *должность*

_____ *(подпись)*

_____ *(Фамилия, инициалы)*

МП

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

_____ (Ф.И.О.)

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Курс _____, группа _____

Место прохождения практики:

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (<i>освоена/ не освоена</i>)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

3. Дополнительные сведения об обучающимся (если таковы имеются):

4. Рекомендация по результатам прохождения практики (оценка):

Руководитель практики от профильной организации: _____ ф.и.о.

подпись

МП

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Ф.И.О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Профессиональный модуль	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
Место практики	_____
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 144 ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/ не освоена)
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов	

	питания из растительного сырья	
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива	
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудоого коллектива	
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию	

Руководитель практики от профильной организации: _____
подпись Ф. И. О.

МП

Руководитель практики от образовательной организации: _____
подпись Ф. И. О.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (преддипломной)
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

от 23.05.2024 г.

Организация – разработчик рабочей программы учебной практики на 2024-2025 учебный год, Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

с о г л а с о в ы в а е т:

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:

АО «Брянский хлебокомбинат №1»
Заместитель генерального директора
по производству – главный технолог _____ Агапова Е.Л.

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -1»
Директор _____ Фиц Д.В.

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -2»
Директор _____ Семеновкова Е.А.

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -3»
Директор _____ Глебова Е.