

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

-

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Согласовано:  
Руководитель

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

МП

Согласовано  
Руководитель

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

МП

Согласовано  
Руководитель

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

МП

Утверждаю

Директор ГБПОУ КК АМТТ

\_\_\_\_\_ А.Л. Пелих

«30» мая 2019 г.

Рекомендована педагогическим советом ГБПОУ КК АМТТ  
Протокол № 7 от «30».05.2019 г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий / 19.00.00 промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22.04.14 № 373, зарегистрированного Минюстом ( регистрационный номер № 33402 от 01.08.2014 )

*Организация-разработчик:* государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

*Разработчики:*

\_\_\_\_\_ Прусевич Н.С., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ;

*Рецензенты:*

\_\_\_\_\_ Кондинер О.В., генеральный директор ОАО « Новокубанский хлебокомбинат», квалификация по диплому - инженер-технолог по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

\_\_\_\_\_ Мартынова Т.В., начальник хлебного цеха ОАО « Новокубанский хлебокомбинат», квалификация по диплому - инженер-технолог по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>38</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>41</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производство кондитерских изделий;
- Производство макаронных изделий;
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии 16472« Пекарь»

Программа производственной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников хлебопекарных предприятий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики:**

комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности;

формирование общих и профессиональных компетенций;

приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика 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.

### **Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

<b>ВПД</b>	<b>Требования к практическому опыту</b>
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	- приемки сырья; -контроля качества поступившего сырья; -ведения процесса хранения сырья; -подготовки сырья к дальнейшей переработке;
Производство хлеба и хлебобулочных изделий	-контроля качества сырья и готовой продукции; -ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; -эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
Производство кондитерских изделий	- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; -ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; -ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; -эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий.
Производство макаронных изделий	-контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; -ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; -эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий
Организация работы структурного подразделения	- планирования работы структурного подразделения; -оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; -принятия управленческих решений;
Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»	-ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации; -смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер; -отбраковки изделий; -транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки; -проверки состояния лотков; -смазки форм вручную.

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- анализа размещения предприятия, его структуры;

- анализа ассортимента выпускаемой продукции;
- сравнительного анализа материальной базы, системы руководства и организации деятельности подразделений;
- анализа финансирования, нормирования и оплаты труда рабочих и служащих;
- анализа технической оснащённости, перспектив развития предприятия;
- выполнения правил внутреннего распорядка, действующих на хлебопекарном, кондитерском и макаронном предприятиях, соблюдения безопасных условий работы;
- анализа организации работы производственно-технического отдела;
- организации контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов;
- осуществления контроля за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства;
- анализа часто встречающихся сложных вне штатных ситуаций при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- анализа конкретных мер разрешения производственных ситуаций;
- разработки необходимых решений производственных ситуаций;
- контроля за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда;
- составления нормативной документации;
- организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности;
- разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ и др.;
- анализа организации работы планово-экономического отдела;
- разработки бизнес-плана;
- анализа расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;
- анализа расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ;
- анализа расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов;
- анализа планирования себестоимости, расчёта калькуляции и себестоимости продукции;
- организации труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников;
- анализа расчёта норм времени и норм выработки;
- анализа нормирования всех видов работ на предприятии;
- анализа расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписки нарядов и начисления зарплаты за проделанную работу;

- организации работы отдела снабжения и сбыта;
- организации работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие;
- контроля обеспечения предприятия и снабжения цехов сырьём, материалами;
- анализа расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии;
- контроля за организацией надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращения их хищения;
- обеспечения предприятия тарой и упаковочными материалами;
- заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта;
- анализа должностных обязанностей технолога в ПТЛ предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности;
- анализа работы заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов;
- анализа осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;
- анализа порядка осуществления контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведения ежедневного лабораторного журнала;
- обобщения материала по преддипломной практике;
- контроля сбора материала к дипломной работы;
- разработки чертежей технологической схемы производства,
- выполнения необходимых расчетов необходимых в том числе для выполнения выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего - 720 часов, в том числе:  
 В рамках освоения ПМ 01 – 108 часа;  
 В рамках освоения ПМ 02 – 72 часа;  
 В рамках освоения ПМ 03 – 72 часов;  
 В рамках освоения ПМ 04 – 108 часа;  
 В рамках освоения ПМ 05 – 72 часа.  
 В рамках освоения ПМ06 - 144 часа  
 Преддипломная практика – 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является приобретение обучающимися практического опыта в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;

Производство хлеба и хлебобулочных изделий;

Производство кондитерских изделий;

Производство макаронных изделий;

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
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 мучных кондитерских изделий
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к сырью 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.
ПМ 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства



ПМ5.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПМ 5.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПМ 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПМ 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ПК 6.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстоявшихся тестовых заготовок
ПК 6.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 6.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.
ПК 6.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 6.5.	Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.
ПК6.6.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)
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.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

##### 3.1.1 Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1-1.4	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  ;	<b>108</b>	-приемка сырья;( прием, размещение ,хранение и подготовка сырья к производству) -контроль качества поступившего сырья;( определение качества основного и дополнительного сырья ); -ведение процесса хранения сырья (контроль режимов хранения сырья, безопасной эксплуатации оборудования ,применяемого для доставки и хранения сырья на складах),проверка исправности оборудования -подготовка сырья к дальнейшей переработке (ведение процесса отпуски муки и другого сырья ,ведение документации по учету и отпуску сырья со склада) -изучение инструкций по охране труда и технике безопасности;	<b>Тема 1.1</b> Знакомство с предприятием	6
				<b>Тема 1.2.</b> Приёмка, размещение е и подготовка сырья к производству	12
				<b>Тема 1.3</b> Организация контроля качества поступившего сырья	18
				<b>Тема 1.4</b> Введение процесса хранения сырья	18
				<b>Тема 1.5</b> Контроль безопасной эксплуатации оборудования , применяемого для доставки и хранения сырья	18
				<b>Тема 1.6</b> Подготовка сырья к дальнейшей переработке	18

			-определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций всего процесса хранения и подготовки сырья к переработке	<b>Тема 1.7</b> Изучение документации по охране труда и технике безопасности	6
				<b>Тема 1.8</b> Определение точек теххимического контроля всего процесса хранения и подготовки сырья к переработке	12
ПК 2.1-2.4	ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль качества сырья ( отбор проб и анализ муки и другого сырья)</li> <li>- контроль качества сырья готовой продукции;( хлеба пшеничного и ржаного)</li> <li>- контроль качества сырья готовой продукции (булочных и сдобных изделий)</li> <li>-ведение процесса изготовления хлеба пшеничного и ржаного;</li> <li>-ведение процесса изготовления сдобных, булочных, бараночных и сухарных изделий)</li> <li>-эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> </ul>	<b>Тема 2.1</b> Знакомство с предприятием	6
				<b>Тема 2.2</b> Технология и теххимический контроль качества сырья и готовой продукции	18
				<b>Тема 2.3</b> Эксплуатация технологического оборудования	18
				<b>Тема 2.4</b> Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	30
ПК 3.1-3.4	ПМ.03 Производство кондитерских изделий	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>–изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности;</li> <li>–изучение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, санитарных норм и правил;</li> <li>–ознакомление с технологией приготовления теста для сахарного, затяжного печенья, вафель, кексов, рулетов, тортов, пирожных, галет и другие;</li> </ul>	<b>Тема 3.1</b> Технология, организация контроля приготовления теста для мучных кондитерских изделий и эксплуатация оборудования	18
				<b>Тема 3.2</b> Технология, организация контроля производства выпеченных полуфабрикатов и эксплуатация оборудования	18

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–ведение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>–приготовление основных выпеченных полуфабрикатов и отсадка на листы;</li> <li>–определение качества теста для основных выпеченных полуфабрикатов;</li> <li>–изучение разделки и формования мучных кондитерских изделий;</li> <li>–составление рецептур различных видов тортов и пирожных, бисквитного теста;</li> <li>–установление режимов выпечки;</li> <li>–выемка выпеченных полуфабрикатов из форм, зачистка форм;</li> <li>–выравнивание и резка бисквита для тортов и пирожных;</li> <li>–приготовление различных сиропов;</li> <li>–приготовление различных кремов и других отделочных полуфабрикатов;</li> <li>–отделка выпеченных полуфабрикатов различными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>–проверка веса штучного изделия;</li> <li>–упаковывание готовых изделий:</li> <li>–ознакомление с правилами обслуживания оборудования, его характеристиками, правилами техники безопасности;</li> <li>–ознакомление с устройством и принципом действия печей, применяемых для выпечки мучных кондитерских изделий;</li> <li>–ознакомление с участками упаковки и маркировки готовой продукции.</li> </ul>	<p><b>Тема 3.3</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для разделки и формования мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Тема 3.4</b> Технология, организация контроля приготовления различных кремов, сиропов и отделочных полуфабрикатов</p>	<p>18</p> <p>18</p>
ПК 4.1-4.3	ПМ.04 Производство макаронных изделий	108	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение инструкций по технике безопасности на территории и рабочих местах предприятия</li> <li>– ознакомление с рецептурой замеса теста</li> <li>– ознакомление с качеством муки, ассортиментом вырабатываемой продукции;</li> <li>– проверка работы оборудования, ознакомление с указаниями лаборатории по</li> </ul>	<b>Тема 4.1</b> Технология приготовления теста и организация контроля сырья для замеса макаронного теста	36

			<p>приготовлению теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение технологического процесса по изготовлению полуфабрикатов на прессах периодического и непрерывного действия;</li> <li>– регулировка работы дозаторов;</li> <li>– соблюдение норм расхода возвратных отходов;</li> </ul>	<p><b>Тема 4.2</b> Технология, теххимический контроль и эксплуатации оборудования для приготовления макаронных изделий</p>	36
			<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечение установленных норм расхода сырья;</li> <li>– зачистка оборудования и уборка рабочего места, сдача смены;</li> <li>– ознакомление с заданием на смену;</li> <li>– проверка работы оборудования и контрольно-измерительных приборов;</li> <li>– проверка работы сушильной установки;</li> <li>– проверка качества полуфабрикатов и готовых изделий;</li> </ul>	<p><b>Тема 4.3</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для сушки и стабилизации макаронных изделий</p>	36
			<ul style="list-style-type: none"> <li>– ведение процесса сушки;</li> <li>– обеспечение параметров сушки;</li> <li>– контроль качества полуфабрикатов (органолептически);</li> <li>– соблюдение правил техники безопасности и производственной санитарии;</li> <li>– уборка рабочего места, чистка оборудования;</li> <li>– сдача смены.</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>	

ПК 5.1-5.5	ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>-получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма);</li> <li>-изучение общей и производственной структуры предприятия;</li> <li>-ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры;</li> <li>-составление перечня технологических операций, их классифицирование;</li> <li>-изучение вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений, описание их основных задач и функций;</li> <li>-ознакомление с составом основных средств, изучение их структуры, порядка расчета амортизационных отчислений (привести пример);</li> <li>-определение путей и направлений повышения эффективности использования основных средств;</li> <li>-определение основных направлений использования капитальных вложений на предприятии (привести пример расчета эффективности их использования);</li> <li>-изучение методики расчета производственной мощности одного из структурных подразделений;</li> <li>-ознакомление с составом оборотных средств предприятия (подразделения), определение их структуры;</li> <li>-выявление основных направлений улучшения использования основных средств и материальных ресурсов;</li> <li>-ознакомление с составом работников предприятия (подразделения);</li> <li>-изучение системы нормирования труда;</li> <li>-изучение основ организации оплаты труда на предприятии (в подразделении);</li> <li>-описание применяемых форм и систем оплаты труда и премирования;</li> <li>-ознакомление с составом издержек производства. Определение путей снижения</li> </ul>	<p><b>Тема 5.1</b> Предприятие и его структурные подразделения</p>	24
				<p><b>Тема 5.2</b> Организация работы коллектива исполнителей</p>	24
				<p><b>Тема 5.3</b> Основы учета и отчетности в структурном подразделении</p>	24
			<p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>		

			<p>затрат;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-изучение системы планирования на предприятии (в подразделении);</li><li>-ознакомление с порядком планирования объёмов производства (привести пример);</li><li>-описание порядка планирования материально – технического обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах;</li><li>-ознакомление с порядком планирования повышения эффективности производства (привести пример расчета эффективности внедрения одного из мероприятий этого плана);</li><li>-изучение системы подбора кадров для производственного подразделения и источников привлечения персонала;</li><li>-описание методов привлечения отбора и оценки персонала;</li><li>-изучение системы наставничества в подразделении (привести пример);</li><li>-ознакомление с системой повышения квалификации персонала подразделения;</li><li>-описание применяемых направлений и форм профессионального обучения;</li><li>-анализ системы организации труда в подразделении;</li><li>-описание и анализ конкретного рабочего места;</li><li>-ознакомление с мероприятиями по научной организации труда в подразделении;</li><li>-изучение и описание организации режима рабочего времени;</li><li>-ознакомление с системой мотивации персонала;</li><li>-ознакомление с основными формами делового взаимодействия в структурном</li></ul>		
--	--	--	---	--	--

			<p>подразделении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-описание способов управления конфликтами и методов их предупреждения в производственном подразделении;</li> <li>-характеристика и определение эффективности применяемого в подразделении стиля руководства;</li> <li>-ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении;</li> <li>-изучение порядка инвентаризации и её оформления;</li> <li>-изучение и оформление документации по учету сырья, материалов и готовой продукции;</li> <li>-оформление табеля учета рабочего времени;</li> <li>-изучение применяемой в производственном подразделении отчетности;</li> <li>-ознакомление с основными требованиями оформления учетной и отчетной документации</li> </ul>		
ПК 6.1 - 6.6	ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»	144	<p>Изучение инструкций по технике безопасности и охране труда при работе на оборудовании расстойного отделения;</p> <p>Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 2-го разряда;</p> <p>Ознакомление с правилами обслуживания оборудования в печном отделении;</p> <p>Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки;</p> <p>Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря, санитарного состояния рабочего места;</p> <p>Обеспечение бесперебойной работы печей</p>	Тема 6.1 Организация охраны труда и техники безопасности на предприятиях хлебопекарного и кондитерского производств. Производственная санитария и гигиена	40
				Тема 6.2 Изучение должностных инструкций работы пекаря	42
				Тема 6.3 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для выпечки хлебобулочных изделий	40



			<p>и расстойно-печных агрегатов по установленному режиму;  Ознакомление с параметрами выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий;;  Ознакомление с параметрами и особенностями выпечки бараночных и сухарных изделий;  Ознакомление с параметрами и особенностями выпечки мучнисто-кондитерских изделий:  Ознакомление с инструкциями по безопасной эксплуатации оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки:  Выполнение функций пекаря под наблюдением руководителя</p>		
				<p>Тема 6.4 Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки;</p>	42
				<p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>	
	Всего часов:	648			

### 3.1.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.01 Приёмка, хранение , подготовка сырья к переработке</b>		<b>108</b>	
<p><b>Виды работ:</b>  приемка сырья;( прием, размещение ,хранение и подготовка сырья к производству)  -контроль качества поступившего сырья;( определение качества основного и дополнительного сырья );  -ведение процесса хранения сырья (контроль режимов хранения сырья, безопасной эксплуатации оборудования ,применяемого для доставки и хранения сырья на складах),проверка исправности оборудования  -подготовка сырья к дальнейшей переработке (ведение процесса отпуска муки и другого сырья ,ведение документации по учету и отпуску сырья со склада)  -изучение инструкций по охране труда и технике безопасности;  -определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций всего процесса хранения и подготовки сырья к переработке</p>			
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			

<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1 Знакомство с предприятием</b>	Ознакомление с предприятием и его производственной структурой и структурой управления. Ассортимент вырабатываемой продукции . Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Основы санитарии и гигиены, применяемые на предприятиях хлебопекарной промышленности	<b>6</b>	
<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.2.Приёмка, размещение е и подготовка сырья к производству</b>	1.Доставка сырья на предприятие. Тарная и бестарная доставка муки .Доставка дрожжей, соли, и другого сырья на предприятие .Приёмка , взвешивание и размещение сырья на складе. Оформление документации при приемке сырья ,	6	
	2.Подготовка муки к производству .Просеивание , магнитная сепарация , взвешивание муки. Подготовка других видов сырья к производству( дрожжей, соли, сахара , молочных продуктов , яиц, жиров и др.)	6	
<b>Тема 1.3 Организация контроля качества поступившего сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	1Организация контроля качества основного и дополнительного сырья: поступившей муки ( определение органолептических показателей , влажности , количества и качества клейковины, определение кислотности муки.)	6	
	Контроль качества поступивших дрожжей прессованных и сухих( органолептическая оценка дрожжей, определение подъемной силы и. т.д.).	6	
	Контроль качества других видов поступившего сырья поступившего сырья	6	
<b>Тема 1.4 Ведение процесса хранения сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	Контроль режимов хранения сырья (температуры и влажности окружающей среды ) сыпучего сырья : муки пшеничной и ржаной, отрубей	6	

	Контроль режимов хранения сырья (температуры и влажности окружающей среды ) сыпучего сырья: соли поваренной , сахара –песка.	6	
	Контроль режимов хранения сырья (температуры и влажности окружающей среды ) сырья других видов сырья (дрожжей, жиров, молочных продуктов, яиц и др)	6	
<b>Тема 1.5</b> Контроль безопасной эксплуатации оборудования , применяемого для доставки и хранения сырья	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	Контроль безопасной эксплуатации оборудования применяемого для доставки и хранения сырья на складах	6	
	2.Проверка исправности оборудования для доставки и хранения сырья	6	
	3.Проверка работы контрольно-измерительных приборов;	6	
<b>Тема 1.6</b> Подготовка сырья к дальнейшей переработке	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1.ведение процесса отпуска муки и другого сырья , ведение документации по учету и отпуску сырья со склада.	6	
	2. Подготовка сырья к дальнейшей переработке : растаривание, просеивание , растворение и т.д.	6	
<b>Тема 1.7</b> Изучение документации по охране труда и технике безопасности	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1.Изучение инструкций по технике безопасности и охране труда при работе в сырьевых складах	6	
	2 Изучение инструкций по безопасной эксплуатации оборудования в сырьевых складах	6	
<b>Тема 1.8</b> Определение точек теххимического контроля всего процесса хранения и подготовки сырья к переработке	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1.Определение точек теххимического контроля отдельных технологических операций (при приемке сырья на предприятие)	6	
	2.Определение точек теххимического контроля всего технологического процесса хранения и подготовки сырья к переработке.	6	

	Дифференцированный зачет	1	
<b>ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>144</b>	
- контроль качества сырья ( отбор проб и анализ муки и другого сырья) -контроль качества сырья готовой продукции;( хлеба пшеничного и ржаного) -контроль качества сырья готовой продукции (булочных и сдобных изделий) -ведение процесса изготовления хлеба пшеничного и ржаного; -ведение процесса изготовления сдобных, булочных, бараночных и сухарных изделий) -эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;			
<b>Тема 2.1</b> Знакомство с предприятием	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1.Ознакомление с предприятием и его производственной структурой и структурой управления. Ассортимент вырабатываемой продукции . Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Основы санитарии и гигиены, применяемые на предприятиях хлебопекарной промышленности	6	
<b>Тема 2.2.</b> Технология и технохимический контроль качества сырья и готовой продукции	<b>Содержание</b>	<b>54</b>	
	1 технохимический контроль качества сырья ( отбор проб и анализ муки пшеничной и ржаной )	6	
	2 технохимический контроль качества сырья ( отбор проб и анализ дрожжей прессованных и сухих)	6	
	3. технохимический контроль качества сырья ( отбор проб и анализ соли поваренной и воды, яиц и яичных продуктов )	6	
	4 технохимический контроль качества сырья ( отбор проб и анализ сахара , жиров и молочных продуктов)	6	
	5 технохимический контроль качества сырья ( изюма, ароматизаторов , солода, патоки, орехов)	6	
	6.технохимический. контроль качества готовой продукции;( хлеба пшеничного и диетических изделий )	6	

	7.технохимический. контроль качества готовой продукции;( хлеба ржаного)	6	
	8. технохимический контроль качества булочных и сдобных изделий	6	
	9.технохимический контроль качества бараночных и сухарных изделий	6	
<b>Тема 2.3</b> Эксплуатация технологического оборудования	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	
	1.Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий ( просеивательного оборудования)	6	
	2..Проверка работы контрольно-измерительных приборов и дозировочных станций;	6	
	3.Проверка работы тестомесильных машин и тестоприготовительных агрегатов	6	
	4.Эксплуатация тесторазделочного оборудования	6	
	5. Эксплуатация хлебопекарных печей различных конструкций	6	
<b>Тема 2.4</b> Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>54</b>	
	1. Ознакомление с рецептурами замеса теста	6	
	2. Ознакомление с указаниями лаборатории по приготовлению теста	6	
	3 Ведение подготовки сырья к производству	6	
	4. Ведение процесса изготовления хлеба пшеничного.	6	
	5.Ведение процесса изготовления хлеба ржано- пшеничного и ржаного	6	
	6.Ведение процесса изготовления сдобных изделий	6	
	7.Ведение процесса изготовления булочных изделий	6	
	8. Ведение процесса изготовления бараночных и сухарных изделий	6	
	9.Ведение процесса изготовления диетически х изделий	5	
	Дифференцированный зачет	1	
<b>ПМ.03</b> Производство кондитерских изделий		<b>72</b>	

<p>–изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности;</p> <p>–изучение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, санитарных норм и правил;</p> <p>–ознакомление с технологией приготовления теста для сахарного, затяжного печенья, вафель, кексов, рулетов, тортов, пирожных, галет и другие;</p> <p>–ведение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий;</p> <p>–приготовление основных выпеченных полуфабрикатов и отсадка на листы;</p> <p>–определение качества теста для основных выпеченных полуфабрикатов;</p> <p>–изучение разделки и формования мучных кондитерских изделий;</p> <p>–составление рецептур различных видов тортов и пирожных, бисквитного теста;</p> <p>–установление режимов выпечки;</p> <p>–выемка выпеченных полуфабрикатов из форм, зачистка форм;</p> <p>–выравнивание и резка бисквита для тортов и пирожных;</p> <p>–приготовление различных сиропов;</p> <p>–приготовление различных кремов и других отделочных полуфабрикатов;</p> <p>–отделка выпеченных полуфабрикатов различными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>–проверка веса штучного изделия;</p> <p>–упаковывание готовых изделий:</p> <p>–ознакомление с правилами обслуживания оборудования, его характеристиками, правилами техники безопасности;</p> <p>–ознакомление с устройством и принципом действия печей, применяемых для выпечки мучных кондитерских изделий;</p> <p>ознакомление с участками упаковки и маркировки готовой продукции.</p>			
---	--	--	--

<b>Тема 3.1</b> Технология, организация контроля приготовления теста для мучных кондитерских изделий и эксплуатация оборудования	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	1.Ознакомление с предприятием и его производственной структурой и структурой управления. Ассортимент вырабатываемой продукции . Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Основы санитарии и гигиены, применяемые на предприятиях хлебопекарной промышленности Ознакомление с инструкцией по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности;	6	
	2.Ознакомление с инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, санитарных норм и правил; Ознакомление с технологией приготовления теста для сахарного, затяжного печенья, вафель, кексов, рулетов, тортов, пирожных, галет и другие;	6	
	3.Ведение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов и отсадка на листы;	6	
<b>Тема 3.2</b> Технология, организация контроля производства выпеченных полуфабрикатов и эксплуатация оборудования	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	1. Определение качества теста для основных выпеченных полуфабрикатов;	6	
	2. Выемка выпеченных полуфабрикатов из форм, зачистка форм;	6	
	3. Выравнивание и резка бисквита для тортов и пирожных Проверка веса штучного изделия;	6	
<b>Тема 3.3</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для разделки и	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	2
	1.Изучение разделки и формования мучных кондитерских изделий. Выемка выпеченных полуфабрикатов из форм, зачистка форм;	6	
	2.Ознакомление с правилами обслуживания оборудования, его характеристиками, правилами техники безопасности; ознакомление с устройством и принципом действия печей, применяемых для выпечки мучных кондитерских изделий	6	
	3..Ознакомление с участками упаковки и маркировки готовой продукции.	6	
<b>Тема 3.4</b> Технология, организация контроля	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	



приготовления различных кремов, сиропов и отделочных полуфабрикатов	1.приготовление различных сиропов;	6	2
	2.приготовление различных кремов и других отделочных полуфабрикатов	6	
	3.отделка выпеченных полуфабрикатов различными отделочными полуфабрикатами;	5	
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта</b>		<b>1</b>	
<p><b>ПМ04 Производство макаронных изделий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение инструкций по технике безопасности на территории и рабочих местах предприятия</li> <li>– ознакомление с рецептурой замеса теста</li> <li>– ознакомление с качеством муки, ассортиментом вырабатываемой продукции;</li> <li>– проверка работы оборудования, ознакомление с указаниями лаборатории по приготовлению теста;</li> <li>– ведение технологического процесса по изготовлению полуфабрикатов на прессах периодического и непрерывного действия;</li> <li>– регулировка работы дозаторов;</li> <li>– соблюдение норм расхода возвратных отходов;</li> <li>– обеспечение установленных норм расхода сырья;</li> <li>– зачистка оборудования и уборка рабочего места, сдача смены;</li> <li>– ознакомление с заданием на смену;</li> <li>– проверка работы оборудования и контрольно-измерительных приборов;</li> <li>– проверка работы сушильной установки;</li> <li>– проверка качества полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>– ведение процесса сушки;</li> <li>– обеспечение параметров сушки;</li> <li>– контроль качества полуфабрикатов (органолептически);</li> <li>– соблюдение правил техники безопасности и производственной санитарии;</li> <li>– уборка рабочего места, чистка оборудования; сдача смены.</li> </ul>		<b>108</b>	

<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта</b>			
<b>Тема 4.1</b> Технология приготовления теста и организация контроля сырья для замеса макаронного теста	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	изучение инструкций по технике безопасности на территории и рабочих местах предприятия	6	
	ознакомление с рецептурой замеса теста	6	
	ознакомление с качеством муки, ассортиментом вырабатываемой продукции	6	
	проверка работы оборудования	6	
	ознакомление с указаниями лаборатории по приготовлению теста	6	
	контроль качества сырья макаронных изделий	6	
	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
<b>Тема 4.2</b> Технология, теххимический контроль и эксплуатации оборудования для приготовления макаронных изделий	регулировка работы дозаторов. Контроль работы тестомесильного оборудования	6	
	проверка работы оборудования и контрольно-измерительных приборов	6	
	эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий	6	
	ведение технологического процесса по изготовлению полуфабрикатов на прессах периодического и непрерывного действия	6	
	соблюдение норм расхода возвратных отходов, обеспечение установленных норм расхода сырья	6	
	контроль качества готовой продукции макаронных изделий	6	
	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
<b>Тема 4.3</b> Технология, организация контроля и эксплуатации оборудования для сушки и	проверка работы сушильной установки	6	
	проверка качества полуфабрикатов и готовых изделий	6	
	ведение процесса сушки, обеспечение параметров сушки	6	

стабилизации макаронных изделий	контроль качества полуфабрикатов (органолептически)	6	
	ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий	6	
	соблюдение правил техники безопасности и производственной санитарии. Уборка рабочего места, чистка оборудования, сдача смены	5	
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта</b>		1	
<b>ПМ.05 Организация работы структурного подразделения</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 5.1</b> Предприятие и его структурные подразделения	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	1.Изучение вида деятельности, организационно – правовой формы); 2.изучение общей и производственной структуры предприятия; 3.ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры; 4.составление перечня технологических операций, их классифицирование; 5.изучение вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений, описание их основных задач и функций; 6.ознакомление с составом основных средств, изучение их структуры, порядка расчета амортизационных отчислений (привести пример);		
<b>Тема 5.2</b> Организация работы коллектива исполнителей	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	1.Основы методологии управления коллективом исполнителей 2.Профессиональная пригодность. Адаптация и введение в курс дела новых сотрудников 3.Развитие персонала: повышение квалификации, обучение, продвижение по службе 4.Организация труда в производственном подразделении и её совершенствование 5.Мотивация и оплата труда персонала. Оценка персонала		

	<p>Деловое общение          6.Управление конфликтами и стрессами          7.Руководство: власть и партнёрство</p>		
<b>Тема 5.3</b> Основы учета и отчетности в структурном подразделении	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении          2.изучение порядка инвентаризации и её оформления;          3.изучение и оформление документации по учету сырья, материалов и готовой продукции;          4.оформление табеля учета рабочего времени;          5.изучение применяемой в производственном подразделении отчетности;          6.ознакомление с основными требованиями оформления учетной и отчетной документации</p>	<b>24</b>	
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта</b>			
<b>ПМ. Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»</b>		<b>144</b>	
Тема <b>6.1</b> Организация охраны труда и техники безопасности на предприятиях хлебопекарного и кондитерского производств. Производственная санитария и гигиена	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Ознакомление с инструкциями по безопасной эксплуатации оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки;          2.Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки;          3.Производственная санитария и гигиена в пекарных цехах в хлебных цехах          4.Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы на хлебопекарном производстве правила электро- и пожаробезопасности. Правила пользования огнетушителем, оказание первой медицинской помощи при травмах, ожогах. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях.</p>	<b>36</b>	

<p><b>Тема 6.2</b> Изучение должностных инструкций работы пекаря</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 2-го разряда;</p> <p>2.Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 3-го разряда</p> <p>3.Ознакомление с должностной инструкцией пекаря-кондитера</p>	<p><b>36</b></p>	
<p><b>Тема 6.3</b> Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для выпечки хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки;</p> <p>2.Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря, санитарного состояния рабочего места;</p> <p>3.Обеспечение бесперебойной работы печей и расстойно-печных агрегатов по установленному режиму;</p>	<p><b>36</b></p>	
<p><b>Тема 6.4</b> Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки;</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ознакомление с параметрами выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий;;</p> <p>Ознакомление с параметрами и особенностями выпечки бараночных и сухарных изделий;</p> <p>Ознакомление с параметрами и особенностями выпечки мучнисто-кондитерских изделий:</p> <p>Ознакомление с инструкциями по безопасной эксплуатации оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки:</p>	<p><b>36</b></p>	
<p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>			
<p><b>Всего:</b></p>		<p><b>684</b></p>	

Документы, подтверждающие выполнение данных видов работ предоставляются в приложении к отчету.

## 3.2 Тематический план и содержание преддипломной практики

### 3.2.1 Тематический план преддипломной практики

- анализа размещения предприятия, его структуры;
- анализа ассортимента выпускаемой продукции;
- сравнительного анализа материальной базы, системы руководства и организации деятельности подразделений;
- анализа финансирования, нормирования и оплаты труда рабочих и служащих;
- анализа технической оснащённости, перспектив развития предприятия;
- выполнения правил внутреннего распорядка, действующих на хлебопекарном, кондитерском и макаронном предприятиях, соблюдения безопасных условий работы;
- анализа организации работы производственно-технического отдела;
- организации контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов;
- осуществления контроля за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства;
- анализа часто встречающихся сложных вне штатных ситуаций при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- анализа конкретных мер разрешения производственных ситуаций;
- разработки необходимых решений производственных ситуаций;
- контроля за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда;
- составления нормативной документации;
- организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности;
- разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ и др.;
- анализа организации работы планово-экономического отдела;
- разработки бизнес-плана;
- анализа расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;
- анализа расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ;
- анализа расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и

нормативов;

- анализа планирования себестоимости, расчёта калькуляции и себестоимости продукции;
- организации труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников;
- анализа расчёта норм времени и норм выработки;
- анализа нормирования всех видов работ на предприятии;
- анализа расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписки нарядов и начисления зарплаты за проделанную работу;
- организации работы отдела снабжения и сбыта;
- организации работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие;
- контроля обеспечения предприятия и снабжения цехов сырьём, материалами;
- анализа расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии;
- контроля за организацией надлежащего хранения всех товарно материальных ценностей, предотвращения их хищения;
- обеспечения предприятия тарой и упаковочными материалами;
- заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта;
- анализа должностных обязанностей технолога в ПТЛ предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности;
- анализа работы заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов;
- анализа осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;
- анализа порядка осуществления контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведения ежедневного лабораторного журнала;
- обобщения материала по преддипломной практике;
- контроля сбора материала к дипломной работе ;
- разработки чертежей технологической схемы производства с размещением оборудования;
- выполнения необходимых расчетов.

Наименование тем преддипломной практики	Виды работ	Количество часов по темам
1	2	3
<b>Содержание</b>		<b>12</b>
Тема 1. Ознакомление с хлебопекарными, кондитерскими и макаронными предприятиями	-Ознакомление с размещением хлебопекарного, кондитерского, макаронного предприятия, -ознакомление со структурой, ассортиментом выпускаемой продукции, -ознакомление с материальной базой предприятия, -ознакомление с системой руководства и организацией деятельности подразделений; -Вводный инструктаж по ОТ и ТБ на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности	6
	-ознакомление с финансированием, нормированием и оплатой труда рабочих и служащих; -ознакомление с технической оснащённостью, перспективами развития предприятия -ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	6
<b>Содержание</b>		<b>60</b>
Тема 2. Ознакомление с работой отделов хлебопекарного, кондитерского, макаронного предприятий.	- ознакомление с организацией работы производственно-технического отдела; - ознакомление с организацией контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов; - ознакомление с организацией контроля за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства,	6
	- ознакомление с организацией контроля за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда ; - ознакомление с порядком составления нормативной документации;	6
	- ознакомление с порядком организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии; – ознакомление с порядком разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ;	6



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с работой планово-экономического отдела;</li> <li>– ознакомление с порядком разработки бизнес-плана;</li> <li>– изучение расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;</li> </ul>	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ;</li> <li>– изучение расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов;</li> <li>– ознакомление с порядком планирования себестоимости, расчётом калькуляции и себестоимости продукции;</li> </ul>	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с организацией труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников;</li> <li>– изучение расчёта норм времени и норм выработки;</li> </ul>	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с порядком нормирования всех видов работ на предприятии;</li> <li>– изучение расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписка нарядов и начисление заработной платы за проделанную работу;</li> </ul>	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с организацией работы отдела снабжения и сбыта;</li> <li>– ознакомление с организацией работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие;</li> </ul>	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– участие в обеспечении предприятия и снабжение цехов сырьём, материалами;</li> <li>– изучение расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии;</li> <li>– ознакомление с порядком организации надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращение их хищения;</li> </ul>	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– участие в обеспечении предприятия тарой и упаковочными материалами;</li> </ul> <p>ознакомление с порядком заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта.</p>	6
<b>Содержание</b>		<b>72</b>
Тема 3. Дублирование должностных обязанностей техника-технолога	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством .</li> </ul>	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за выполнением химико- технологических анализов;</li> </ul>	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ознакомление с контролем качества сырья ( муки пшеничной ,ржаной, отрубей , солода)</li> </ul>	6

	ознакомление с контролем качества сырья (дрожжей прессованных и сухих, соли поваренной)	
	ознакомление с контролем качества сырья(сахара –песка, молочных продуктов, жиров, яиц и т.д.)	6
	ознакомление с контролем качества сырья( ароматизаторов, орехов , пряностей плодоягодных начинок)и т.д.)	6
	- ознакомление с контролем качества полуфабрикатов (закваски, опары, теста)	6
	- ознакомление с контролем качества готовой продукции (хлеба пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного)	6
	- ознакомление с контролем качества готовой продукции ( булочных ,сдобных изделий, бараночных и сухарных изделий)	6
	– ознакомление с контролем качества вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;	6
	– осуществление контроля за правильностью отбора проб ( сырья , полуфабрикатов, готовой продукции)	6
	– осуществление контроля за точностью выполнения анализов (сырья , полуфабрикатов и готовых изделий)	6
	– осуществление контроля за ведением ежедневного лабораторного журнала	5
	<b>Дифференцированный зачет</b>	1
	<b>Итого часов:</b>	<b>144</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме оформления отчета по практике</b>		

Документы, подтверждающие выполнение данных видов работ предоставляются в приложении к отчету.

## 1.2.2 Содержание преддипломной практики

### Тема 1 Ознакомление с хлебопекарным предприятием

Размещение предприятия, его структура, ассортимент выпускаемой продукции, материальная база, система руководства и организации деятельности подразделений. Финансирование, нормирование и оплата труда рабочих и служащих. Техническая оснащённость. Перспективы развития предприятия. Правила внутреннего трудового распорядка.

Инструктаж по безопасности труда и производственной санитарии.

### Тема 2. Ознакомление с работой отделов хлебопекарного предприятия

#### Производственно-технический отдел

Организация работы производственно-технического отдела.

Организация контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов, за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства, за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда. Составление нормативной документации. Организация контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии. Разработка мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ и др.

#### Планово-экономический отдел

Организация работы планово-экономического отдела. Разработка бизнес-плана. Расчёт экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий. Расчёт цен на оказываемые услуги и различные виды работ.

Расчёт необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов.

Планирование себестоимости, расчёт калькуляции и себестоимости продукции.

#### Отдел организации труда и заработной платы

Организация труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников. Расчёт норм времени и норм выработки. Нормирование всех видов работ на предприятии. Расчёт производительности труда бригад и отдельных работников, выписка нарядов и начисление зарплаты за проделанную работу.

#### Отдел снабжения и сбыта

Организация работы отдела снабжения и сбыта. Организация работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие. Создание необходимых условий для правильной и своевременной приемки продукции, обеспечивающих её сохранность и предотвращающих порчу. Обеспечение предприятия и снабжение цехов сырьём, материалами. Расчёт норм запаса сырья и материалов на предприятии. Организация надлежащего хранения

всех товарно-материальных ценностей, предотвращение их хищения. Обеспечение предприятия тарой и упаковочными материалами. Заключение договоров на поставку сырья, материалов и транспорта.

### **Тема 3. Дублирование должностных обязанностей техника-технолога**

В качестве дублёра техника-технолога студент-практикант выполняет следующие виды работ:

- ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов;
- осуществление контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;
- осуществление контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведение ежедневного лабораторного журнала.

Документы, подтверждающие выполнение данных видов работ предоставляются в приложении к отчету.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики предполагает наличие хлебопекарных, кондитерских, макаронных предприятий различных организационно-правовых форм, типов и классов, укомплектованные квалифицированными кадрами, имеющие цеховое деление, с высоким уровнем механизации производства, выпускающие продукцию, ассортимент и технология приготовления которой отвечают требованиям программы производственной практики.

#### **Оснащение хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий:**

обязательное наличие производственных помещений таких как:

- Хлебный цех (пекарня);
- Цех мучных кондитерских изделий
- Цех сахаристых изделий
- Макаронный цех

#### **1. Оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий**

Все производственные помещения должны быть оснащены соответствующим механическим, тепловым, холодильным, весоизмерительным, вспомогательным оборудованием

#### **2. Инструменты и приспособления:**

Столы со специальным покрытием из нержавеющей стали, весы торговые и весы напольные, весы электронные, доски разделочные, термометры, сита, деревянные скалки, перевозные тележки, мерные стаканы для жидких компонентов.

#### **Средства обучения:**

журналы учета сырья и выхода готовой продукции, стандарты на сырьё и готовую продукцию, комплект бланков технологической документации, сертификаты качества, качественные удостоверения, технологические инструкции

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий - М.: ИЦ «Академия», 2014
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья - М.: ИЦ «Академия», 2015
3. Стабровская О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий, СПб. Троицкий мост, 2011
4. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2015
5. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2016 г
6. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2014 г
7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Уч. пособие для УНПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2014
8. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - М.: ИЦ «Академия», 2013

#### **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

9. Основы расчёта оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий: уч. пособие/ Под общей ред. Ю.А. Калошина. – М.: Де Ли принт, 2012
10. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Состав. П.С. Ершов -СПб.: « Профи-информ», 2010.
11. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Уч. пособие для УСПО, ИЦ «Академия», 2012;
12. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья - М.: ИЦ «Академия», 2013
13. Пучкова Л.И. «Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства» -СПб.: ГИОРД, 2004
14. Л.Ф. Зверева, З.С. Немцова, Н.И. Волкова «Технология и теххимический контроль хлебопекарного производства», М.: Пищевая пром-сть, 1982
12. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий/Л.П. Пащенко, Т.В. Санина и др.-М.: КолосС, 2006

13 Хромеев В.М «Оборудование хлебопекарного производства», М.:Проф.Обр.Издат , 2000

14.А.В. Хабарова, З.Ф. Мальцева Сборник задач по технологии хлебопекарного производства – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982

15.Ковэн С. «Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам.202 вопроса и ответа» ,2008

16.Хамельман Дж Хлеб. Технология и рецептуры. - СПб.: профессия , 201

### **Отечественные журналы**

17.«Хлебопекарное производство»

### **Интернет-ресурсы**

18.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ,М.,ИЦ Академия,2017.([http:// www. academia-moscow/ru](http://www.academia-moscow/ru))

19.[www.konditerprom.ru](http://www.konditerprom.ru)

20.[www.hleb.net](http://www.hleb.net)

21.[www.hleb-nn.ru](http://www.hleb-nn.ru)

22.Каталог стандартов <http://www.gost.ru/wps/portal/pages.CatalogOfStandarts>

23.База ГОСТ <http://www.igost.ru/>

24.Новые поступления стандартов <http://protect.gost.ru/>

### **Нормативная документация**

**ГОСТ Р 52189-2003 - Мука пшеничная хлебопекарная**

**ГОСТ 54731-2011-Дрожжи хлебопекарные прессованные**

**ГОСТ 30813-2002- Питьевая вода**

**ГОСТ Р 51574-2000 -Соль поваренная пищевая**

**ГОСТ Р 52465-2013- Масло растительное**

**ГОСТ Р 52969-2008-Масло сливочное .Технические условия**

**ГОСТ 32188-2013 Маргарин и маргариновая продукция**

**28808-90 -Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов**

**ГОСТ 2077-84- Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшебно- ржаной**

**СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

**СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.**

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится **концентрированно** под руководством работников хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий в соответствующих производственных помещениях **предприятий, оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем.**

К производственной практике допускаются обучающиеся, успешно сдавшие экзамен или дифференцированный зачет по соответствующему междисциплинарному курсу.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Работники хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее образование и опыт работы по профилю специальности.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенный практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>-приемка сырья</li> <li>-контроль качества поступившего сырья</li> <li>-ведение процесса хранения сырья подготовки сырья к дальнейшей переработке</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение за ходом приемки сырья</li> <li>– наблюдение и контроль качества поступившего сырья</li> <li>– оценка выполнения задания по производственной практике</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль качества сырья и готовой продукции</li> <li>-ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий</li> <li>- эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и контроль качества сырья и готовой продукции</li> <li>– наблюдение за ходом технологического процесса;</li> <li>– наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования;</li> <li>– оценка выполнения задания по производственной практике</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;</li> <li>– ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>– ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</li> <li>– эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение за ходом технологического процесса производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования;</li> <li>– оценка выполнения задания по производственной практике</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;</li> <li>– ведения технологического процесса производства различных видов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение за ходом технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>– наблюдение и контроль за</li> </ul>



<p>макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий</li> </ul>	<p>правильностью обслуживания технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка выполнения задания по производственной практике</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– планирования работы структурного подразделения;</li> <li>– оценки эффективности деятельности структурного подразделения;</li> <li>– принятия управленческих решений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверка за правильностью составления планов структурного подразделения;</li> <li>– сопоставление полученных результатов с запланированными по плану;</li> <li>– наблюдение за правильностью принятия управленческих решений и их результатов</li> </ul>
<p>-- разработки режимов ведения выпечки хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора продолжительности выпечки различных групп хлебобулочных и мучнисто- кондитерских изделий;</li> <li>- определение признаков готовности выпеченных изделий;</li> <li>- отбраковки дефектных изделий;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - укладки готовых изделий на лотки и в вагонетки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверка правильности разработки режимов ведения выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий</li> <li>– Контроль и наблюдение за продолжительностью выпечки различных групп хлебобулочных и мучнисто- кондитерских изделий;</li> <li>- правильность определения признаков готовности выпеченных изделий</li> <li>- наблюдение за правильностью отбраковки дефектных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации</li> <li>- наблюдение за правильностью укладки готовых изделий на лотки и в вагонетки.</li> </ul>

**Техническая экспертиза производственной практики  
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

представленной государственным бюджетным профессиональным образовательным  
учреждением Краснодарского края

«Армавирский механико-технологический техникум»

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		При е
		да	нет	
	<b>Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)</b>			
1.	Наименование рабочей программы практики на титульном листе совпадает с наименованием в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане			
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организационно-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы			
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.			
	<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы практики»</b>			
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы практики» представлен			
5.	Наименование рабочей программы практики в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе			
6.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен			
7.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования рабочей программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а также указаны требования к уровню образования и опыту работы			
8.	Пункт 1.2 «Цели и задачи практики– требования к результатам освоения практики» содержит требования к практическому опыту и умениям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)			
9.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение рабочей программы практики» соответствует учебному плану			
	<b>Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения практики»</b>			
10.	Раздел 2 «Результаты освоения практики» имеется			
11.	Перечень профессиональных компетенций соответствует ФГОС СПО			
12.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе V ФГОС СПО			
	<b>Экспертиза раздела 3 «План и содержание практики»</b>			
13.	Раздел 3 «План и содержание практики» представлен			

14.	Форма таблицы 3.1. «План практики» соответствует Разъяснениям			
15.	Таблица 3.1. «План практики» содержит наименование профессионального модуля, с указанием наименования тем, почасовым распределением видов работ			
16.	Общее количество часов практики соответствует п.1.3 «Паспорта рабочей программы профессионального модуля»			
17.	Пункт 3.2. «Содержание практики» заполнен			
18.	Пункт 3.2 содержит наименование тем с указанием их содержания			
19.	Наименования тем практики в таблице 3.1 и пункте 3.2. совпадают			
	<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы практики»</b>			
20.	Раздел 4 «Условия реализации рабочей программы практики» представлен.			
21.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит описание мест прохождения преддипломной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности			
22.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы			
23.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.			
24.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения занятий, организации практики			
25.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих организацию и руководство практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.			
	<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения программы практики»</b>			
26.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения программы практики» представлен			
27.	Результаты обучения совпадают с указанными в п. 1.2			
28.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе практики (соотносится с таблицей 3.2).			
	<b>Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт рабочей программы практики» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «План и содержание практики»</b>			
29.	Общий объем времени, отведенный на освоение практики, в паспорте программы, пункте 3.1 совпадает			

	<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>			
30.	Рабочая программа производственной практики может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)			

Рекомендации по доработке рабочей программы производственной практики (*при необходимости*):

*Эксперт (1),*

Преподаватель

ГБПОУ

КК

АМТТ

\_\_\_\_\_

*подпись*

*Эксперт (2)*

Преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

\_\_\_\_\_

*подпись*

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по Производственной практике по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий , разработанную преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» Прусевич Н.С.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий / 19.00.00 промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22.04.14 № 373, зарегистрированного Минюстом ( регистрационный номер № 33403 от 01.08.2014 )

Программа оформлена в соответствии с требованиями нормативно-технических документов. Количество часов, указанное в паспорте рабочей программы, достаточно для подготовки молодого специалиста по перечисленным профессиональным и общим компетенциям, по видам профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Структура и содержание производственной практики включает тематический план и содержание обучения. В условиях реализации программы производственной практики указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации. В разделе контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики определены основные показатели оценки результата освоения практического опыта общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

В рабочей программе перечислены требования к практическому опыту по видам профессиональной деятельности, виды выполняемых работ во время прохождения производственной преддипломной практики, которые позволят углубить первоначальный практический опыт обучающегося, развить общие и профессиональные компетенции, проверить его готовность к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию рабочих программ, используется профессиональная терминология. Содержание рабочей программы производственной практики соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.Замечаний к программе производственной практики не имеется.

Рабочая программа по производственной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03Технология хлеба , кондитерских и макаронных изделий.

### Рецензент:

Генеральный директор АО  
«Новокубанский хлебокомбинат» квалификация  
по диплому- инженер – технолог, по специальности  
«Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий»

**Кондинер О.В.**\_\_\_\_\_

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по Производственной практике по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий , разработанную преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» Прусевич Н.С.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий / 19.00.00 промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22.04.14 № 373, зарегистрированного Минюстом ( регистрационный номер № 33403 от 01.08.2014 )

Программа позволяет студентам приобрести необходимые умения и практический опыт по профессии, отображает формирование общих компетенций ФГОС СПО, а также профессиональных компетенций.

Количество часов, отводимое на производственную практику позволяет студентам в полном объеме познакомиться с работой отделов предприятия, собрать материалы, необходимые для выполнения дипломной работы, получить навыки работы в должности технолога в ПТЛ при дублировании работы специалиста на предприятии.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и общих компетенций и обеспечивающих их умений. В результате изучения программного материала обучающиеся приобретают практический опыт в соответствии с видами профессиональной деятельности:

Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию рабочих программ, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы производственной практики соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Замечаний к программе производственной практики нет

Рабочая программа по производственной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба , кондитерских и макаронных изделий

Начальник хлебного цеха  
АО« Новокубанский хлебокомбинат»  
Квалификация по диплому :  
инженер-технолог хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства

**Т.В. Мартынова**\_\_\_\_\_

