

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Для специальности
19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника:
Техник - технолог

Казань 2021

Программа производственной практики (по профилю специальности) ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г., № 373.

Программа:

согласована с представителями работодателей:

Директор ООО «Пир Фэмили», совладелец ресторана «Брассерия Leuven», партнёр GaripovRestFamily _____ И.Х. Мирзиев

Бренд-шеф ООО «Бахетле» _____ И.И. Галиев



обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

© Казанский кооперативный институт, 2021

© Рахматуллина З.М. 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Цели и задачи практики	4
1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	9
4.1. Общие требования к организации практики.....	9
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики.....	10
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы	11
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».....	11
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	14
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ	16
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики.....	16
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	17
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций	23
ПРИЛОЖЕНИЕ А	25
ПРИЛОЖЕНИЕ Б	27
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	28
ПРИЛОЖЕНИЕ Г	30
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.....	31

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Производственная практика по ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК 7, ОК8, ОК 9; ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4.

1.2. Цели и задачи практики

иметь практический опыт:

контроля качества сырья и готовой продукции;
ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

уметь:

определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;

по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

вести соответствующую производственную и технологическую документацию;

рассчитывать производственные рецептуры;

определять расход сырья;

рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;

рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
 органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
 основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
 ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
 сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
 способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
 методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
 правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
 понятие «унифицированные рецептуры»;
 назначение, сущность и режимы операций разделки;
 требования к соблюдению массы штучных изделий;
 сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
 режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
 виды технологических потерь и затрат на производстве;
 нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
 причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
 понятие «выход хлеба»;
 способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
 способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
 виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
 правила безопасной эксплуатации оборудования;
 правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего, в том числе:	72	2
в рамках освоения профессионального модуля:	72	2
Форма проведения, т.ч. в форме практической подготовки	концентрированная	
Сроки (период) проведения	3 курс, 6 семестр	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результатов практики
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

Профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание производственной практики разработано кафедрой товароведения и технологии общественного питания, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий от 22 апреля 2014 г. N 373.

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ОК 1, 6, 8, 9	Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики. Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря	Тема 1.1 Организация работы предприятия и его техническое оснащение	4
ОК 1, 2, 3, 4, 5, ПК 2.1	Изучение приемки сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям и аппаратно	Тема 1.1 Организация работы предприятия и его техническое оснащение	4
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, ПК 2.1	Изучение процесса и освоение практических навыков ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	Тема 1.1 Организация работы предприятия и его техническое оснащение	4
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, ПК 2.2	Ведение соответствующей производственной и технологической документации	Тема 1.1 Организация работы предприятия и его техническое оснащение	4
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, ПК 2.2	Освоение практических навыков расчёта производительности печей различных конструкций для различных видов изделий	Тема 1.1 Организация работы предприятия и его техническое оснащение	4
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, ПК 2.2	Освоение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве	Тема 1.1 Организация работы предприятия и его техническое оснащение	4
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, ПК 2.2	Освоение практических навыков расчёта производственных рецептур и определения расход сырья в производстве хлеба и хлебобулочных изделий, понятие «выход хлеба», «унифицированные рецептуры»	Тема 2.1 Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	4
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, ПК 2.2	Освоение практических навыков расчёта потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического	Тема 2.1 Основное и дополнительное сырье	4

	процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	хлебопекарного производства	
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,	Освоение практических навыков расчёта массы тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий	Тема 3.1 Приготовление теста	4
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,	Освоение практических навыков процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства	Тема 3.1 Приготовление теста	4
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,	Освоение практических навыков подбора операций и режимов разделки и выпечки для различных групп изделий	Тема 4.1 Разделка теста	8
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,	Назначение, сущность операции разделки. Освоение практических навыков подбора режимов операций разделки	Тема 4.1 Разделка теста	8
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, ПК 2.3	Освоение практических навыков способов сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий	Тема 5.1 Выпечка изделий	8
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, ПК 2.4	Освоение режимов выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента	Тема 5.1 Выпечка изделий	8
			72

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики. Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря
2. Изучение приемки сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям и аппаратно
3. Изучение процесса и освоение практических навыков ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
4. Ведение соответствующей производственной и технологической документации
5. Освоение практических навыков расчёта производительности печей различных конструкций для различных видов изделий
6. Освоение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве
7. Освоение практических навыков расчёта производственных рецептур и определения расход сырья в производстве хлеба и хлебобулочных изделий, понятие «выход хлеба», «унифицированные рецептуры»
8. Освоение практических навыков расчёта потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий
9. Освоение практических навыков расчёта массы тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий
10. Освоение практических навыков процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства
11. Освоение практических навыков подбора операций и режимов разделки и выпечки для различных групп изделий

12. Назначение, сущность операции разделки. Освоение практических навыков подбора режимов операций разделки

13. Освоение практических навыков способов сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий

14. Освоение режимов выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента.

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

- установить связь с руководителем практики от предприятия;
- принять участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

- осуществлять контроль за соблюдением студентом сроков практики и ее содержанием;

- выезжать на места прохождения практики с целью текущей проверки соблюдения студентом правил внутреннего распорядка дня в организации; для разрешения организационных вопросов, осуществления устных и письменных консультаций студентам по программе практики, сбору материала для написания дипломной работы и т.п.;

- разрабатывать тематику индивидуальных заданий и оказывать студентам методическую помощь при их выполнении;

- своевременно производить оценку результатов выполнения практикантами программы практики.

Требования к руководителям практики от организации:

- изучить программу учебной практики (по профилю специальности);

- оказать помощь студенту в составлении индивидуального календарно-тематического плана;

- организовать ознакомление студента с организацией;

- ознакомить студента с правилами внутреннего распорядка, а также с порядком пользования документами и другими материалами;

- создать студенту необходимые условия для успешного самостоятельного освоения всех видов работы в соответствии с программой и календарно-тематическим планом;

- помогать студенту в изучении тем практики;

- оказывать помощь в приобретении опыта при выполнении студентом порученного задания;

- систематически проверять и подписывать дневник и оказывать помощь в сборе материалов для оформления отчета по практике;

- сообщать в институт о случаях нарушения студентом трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка организации.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:

Организации-базы практики обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие правилам и нормам охраны труда, проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности, пожарной безопасности, также правилами внутреннего трудового распорядка организации.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Для проведения практики необходимы специальные помещения, обеспеченные всем необходимым оборудованием для полноценного прохождения практики в конкретной организации и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет».

Все объекты должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-производственных работ.

В случае реализации практики на базе института требуется *лаборатория «Учебный кулинарный цех».*

Оборудование лаборатории:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Мукопросеиватели;

Бункеры для муки;

Шкафы расстоечные;

Тестоделители;

Хлебoreзки;

Тестораскаточные машины;

Тестозакаточные машины;

Формовочные машины;

Ротационные машины;

Ферментаторы;

Измельчители сухарей;

Тестоформирующие машины;

Конвейерные печи

Вакуумный упаковщик;

Весы электронные;
Индукционная варочная плитка;
Микроволновая печь;
Шкафы морозильные;
Шкаф холодильный;
Холодильники однокамерные;
Блендер погружной;
Конвекционная печь;
Электрическая мясорубка;
Миксер планетарный;
Плита индукционная;
Шкафы пекарские;
Электроплиты;
Тестомес;
Стеллажи;
Лабораторная посуда / комплектующие;
Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы

а) нормативные правовые документы:

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 19 с.

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. -етод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.

7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. -

М.: Стандартиформ, 2015. - 64 с.

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. – 16 с.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – М.: Стандартиформ, 2015. – 16 с.

11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. - М.: Стандартиформ, 2015. – 47 с.

12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. - М.: Стандартиформ, 2015. – 16 с.

13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. - 64 с.

14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. – М.: Стандартиформ, 2015. – 46 с.

15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.

16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. – М.: Техэксперт, 2015. – 49 с.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. – 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] - М.: Техэксперт, 2015. – 14 с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2018. - 212 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

20. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. - 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

21. Производство хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 104 с. – ISBN 978-5-7882-2043-7. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/79482.html> (дата обращения: 14.11.2019). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) основная литература

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2019. 178 с. (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437374> (дата обращения: 14.11.2019).

в) дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>

4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»

4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Прохождение производственной практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в Казанском кооперативном институте с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики, институт согласовывает с

организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся-инвалидом трудовых функций.

При необходимости, для студентов с ограниченными возможностями здоровья могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения. Необходимый материал для написания отчета по учебной практике в данном случае можно найти через Интернет - ресурсы

Прохождение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

В соответствии с действующими нормативными документами, форма и вид отчетности студентов о прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности определяются учебным заведением.

В качестве отчетных материалов о прохождении практик выступают:

1) Отчет о прохождении практики, составленный по утвержденной форме.

В отчете по практике должны входить следующие составляющие:

1) Титульный лист (Приложение Б).

2) Введение:

– цель, место, дата начала и продолжительность практики;

– перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

3) Основная часть, содержащая:

– идет по этапам, указанным в плане производственной практики.

По каждому этапу студент должен кратко описать проблемные и анализируемые вопросы, которые сопровождаются подборкой образцов документов и других материалов, соответствующих программе практики. Для раскрытия каждого этапа могут быть представлены примеры решения задач;

– анализ полученных результатов;

– обоснование необходимости проведения дополнительных исследований;

4) Заключение:

– необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;

– сделать индивидуальные выводы о практической значимости проведенного исследования для себя.

5) Список использованных источников (в соответствии с ГОСТом).

6) Приложения, которые могут включать:

- иллюстрации в виде фотографий, графиков, рисунков, схем, таблиц;
- промежуточные расчеты.

В установленный срок (не позднее трех дней после окончания практики) студент составляет отчет в формате Microsoft Word, оформленный в соответствии с методическими указаниями, отражающий степень выполнения программы, и представляет его в сброшюрованном виде вместе с другими отчетными документами руководителю практики от Института. Отчет о прохождении практики должен включать описание проделанной работы. В качестве приложения к отчету должны быть представлена составленная необходимая документация по всем этапам работы (кредитная документация).

Требования к оформлению текстовых документов:

- шрифт основного текста – Times New Roman, 14 пунктов, обычный, междустрочный интервал – полуторный; поля: левое - 3, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1,0 см; абзац – 1,25 см (отчеты, выполненные в рукописном виде, не принимаются), при форматировании текста следует устанавливать выравнивание абзацев по ширине;

- объем отчета – не менее 20 страниц (без списка использованных источников информации и приложений);

- страницы основной части отчета должны быть пронумерованы. Приложения к отчету нумеруются отдельно от основной части отчета, например, Приложение 1, Приложение 2 и т.д.;

- страницы отчета нумеруют арабскими цифрами, с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер проставляется в центре нижней части листа (выравнивание от центра) без точки в конце номера. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется.

Отчет должен быть оформлен на рабочем месте и полностью завершен к моменту окончания практики. Основой отчета являются самостоятельно выполняемые работы студентом в соответствии с программой практики.

В отчете также описывается методика проведения исследований, отражаются результаты выполнения индивидуального задания, полученного от руководителя. В конце отчета приводятся краткие выводы о результатах практики, предлагаются рекомендации по улучшению эффективности деятельности предприятия общественного питания.

Изложение в отчете должно быть сжатым, ясным и сопровождаться цифровыми данными, схемами, графиками и диаграммами. Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц. Объемные таблицы и расчеты могут быть оформлены как приложения к отчету с обязательной ссылкой на них в тексте.

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все приводимые

таблицы должны быть ссылки в тексте отчета. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста отчета. Номер следует размещать над таблицей слева без абзацного отступа после слова «Таблица». Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается в одну строку с ее номером через тире.

Рисунки (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

К отчету прилагается дополнительно:

- отзыв-характеристика (приложение В) в котором руководитель практики от предприятия общественного питания по месту прохождения практики необходимо дать оценку отношению студента к работе (с подписью ответственного лица), поставить дату завершения практики и круглую печать предприятия общественного питания, и дневник практиканта (приложение Г).

Все оформленные отчетные документы по практике сброшюровываются в следующей последовательности:

- 1 – Титульный лист;
- 2 – Отчет о производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- 3 – Приложения

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются организационный, основной и завершающий этап.

№ п/п	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Организационный этап		
	<i>Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка</i>	<i>ОК 1, 4, 5</i>	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>
2.	Основной этап		
	<i>Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка</i>	<i>ОК 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9 ПК 2.1-2.4</i>	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>

	<i>отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа</i>		
3.	<i>Завершающий этап</i>		
	<i>Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики</i>	<i>ОК 1, 2, 4, 5</i>	<i>Отчет по практике</i>

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику (приложение Д).

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций

Критериями оценки прохождения практики являются степень и качество освоения приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, готовность выполнять виды деятельности:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями и в установленный срок; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с незначительными замечаниями; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее представления; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, дана отрицательная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания уровня освоения компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Верно и в полном объеме может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	С незначительными замечаниями может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	На базовом уровне, с ошибками может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Не может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	5
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Верно и в полном объеме может организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	С незначительными замечаниями может организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Не может организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	5
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	Верно и в полном объеме может организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	С незначительными замечаниями может организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	Не может организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	5

	изделий.		хлебобулочных изделий.	изделий.	изделий.	
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	Верно и в полном объеме может обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	С незначительными замечаниями может обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	На базовом уровне, с ошибками может обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	Не может обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	5
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Верно и в полном объеме может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	С незначительными замечаниями может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	На базовом уровне, с ошибками может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Не может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	5
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Верно и в полном объеме может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	С незначительными замечаниями может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Не может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	5
ОК 3	Принимать решения в стандартных и	Верно и в полном объеме может	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может	Не может принимать решения в	5

	нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	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.	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	С незначительными замечаниями может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Не может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	5
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	И Верно и в полном объеме может использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Не может использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	5
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Верно и в полном объеме может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	С незначительными замечаниями может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	На базовом уровне, с ошибками может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,	Не может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	5

	потребителями.			руководством, потребителями.		
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Верно и в полном объеме может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	С незначительными замечаниями может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	На базовом уровне, с ошибками может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Не может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	5
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Верно и в полном объеме может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	С незначительными замечаниями может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	На базовом уровне, с ошибками может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Не может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	5
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Верно и в полном объеме может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Не может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	5
					ВСЕГО:	65

Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 56 до 65 баллов	высокий
хорошо	от 46 до 57 баллов	средний
удовлетворительно	от 33 до 45 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 33	недостаточный

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

1. Значение хлебобулочных изделий в питании.
2. Как классифицируются хлебобулочные изделия?
3. Правила составления технико-технологической карты.
4. Как производится приемка сырья от поставщиков на предприятиях общественного питания?
5. Как обрабатывается сырье для приготовления хлебобулочной продукции кулинарной продукции?
6. Какие варианты оформления и упаковки хлебобулочной продукции существуют на сегодняшний день?
7. Как проводится оценка качества готовой хлебобулочной продукции органолептическим способом?
8. Какие санитарные требования предъявляются к мучному и кондитерскому цеху?
9. Какие требования предъявляются к условиям и срокам хранения хлебобулочной продукции?
10. Какие нормативные документы используются на предприятиях общественного питания?
11. Как производится расчет сырья для приготовления хлебобулочной продукции?
12. Как производится расчет сырья для приготовления хлебобулочной продукции с учетом сезонности?
13. Какие требования предъявляются к производственному оборудованию и инвентарю?
14. Организация рабочих мест в мучном и кондитерском цехе предприятия общественного питания.
15. Основные этапы процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий.
16. Какое технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий используется в настоящее время? Правила его эксплуатации и обслуживания.
17. Каким образом можно оптимизировать технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий?
18. Расчёт производительности печей различных конструкций для различных видов хлебобулочных изделий.
19. Расчёт производственных рецептур и определения расход сырья в производстве хлеба и хлебобулочных изделий, понятие «выход хлеба», «унифицированные рецептуры».
20. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.
21. Упек и факторы, влияющие на него.
22. Способы передачи тепла в пекарной камере.
23. Образование корки и мякиша, ароматических и вкусовых веществ.
24. Коллоидные процессы в образовании мякиша хлеба.

25. Микробиологические процессы при выпечке хлебобулочных изделий.
26. Биохимические процессы при выпечке.
27. Расчёт потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.
28. Расчёт массы тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий.
29. Основные этапы процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства.
30. Основные операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий.
31. Назначение, сущность операции разделки. Подбор режимов операций разделки.
32. Методы выполнения требований к соблюдению массы штучных изделий.
33. Способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов.
34. Технологический процесс приготовления хлеба из смеси муки в ассортименте.
35. Способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий.

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Объем работы, права и обязанности студента в период прохождения практики определяются должностной инструкцией и заданием на практику.

До начала практики студент должен:

- пройти инструктаж на кафедре;
- присутствовать на организационном собрании по практике;
- получить задание на практику от кафедры, дневник практики, бланк отзыва организации – базы практики, указания по оформлению отчета о практике;
- встретиться с руководителем практики от кафедры, получить задание на практику и согласовать график консультаций;
- ознакомиться с основными положениями по технике безопасности и охране труда;
- своевременно прибыть к месту практики.

Перед началом практики студент должен:

- пройти вводный инструктаж по охране труда, технике безопасности и противопожарной охране;
- уточнить задание на практику у руководителя практики от производства;
- принять к сведению распоряжения руководителя практики от производства и строго их выполнять;
- ознакомиться с правилами внутреннего распорядка, действующими в организации, и строго их выполнять.

В период практики студент должен:

- ознакомиться с содержанием деятельности кредитной организации, ее ролью и местом в региональной экономике;
- изучить нормативную документацию, регламентирующую деятельность кредитной организации;
- осуществить сбор и анализ необходимого для выполнения задания на практику материала о деятельности кредитной организации;
- подготовить отчет о практике;
- регулярно вести дневник практики.

По окончании практики студент должен:

- сдать спецодежду, литературу, нормативно-правовую документацию и другое имущество, предоставленное кредитной организацией в его пользование на период практики;
- получить визу в дневнике о выбытии с места практики;
- сдать дневник и отчет на проверку руководителю практики от кафедры;
- своевременно представить к защите отчет о практике и прочие необходимые документы.

При прохождении практики студент имеет право:

- получать информацию, необходимую для выполнения задания на практику;
- пользоваться библиотекой организации и с разрешения руководителей подразделений информационными фондами и архивами организации;
- получать компетентную консультацию руководителей и специалистов организации по вопросам, предусмотренным заданием на практику;
- с разрешения руководителя подразделения пользоваться вычислительной и организационной техникой для обработки информации, связанной с выполнением задания на практику;
- пользоваться услугами подразделений непроизводственной инфраструктуры организации (столовая, буфет, медпункт, спортивные сооружения и т. пр.).

В период практики студент обязан:

- полностью и самостоятельно выполнять задания, предусмотренные программой и календарным планом практики;
- осуществить сбор, систематизацию, обработку и анализ информации об организации, предусмотренной заданием на практику;
- обеспечить необходимое качество и нести равную со штатными работниками ответственность за выполняемую работу по плану подразделения и ее результаты;
- регулярно вести записи в дневнике практики о характере выполняемой работы и заданий в соответствии представлять его для контроля руководителям практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка, строго соблюдать правила охраны труда;
- по окончании практики представить руководителю практики отчет о практике и в установленные сроки его защитить.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ

о _____ практике студента
(указать вид практики)

_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
специальность _____

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

название организации

адрес организации

название отдела

в качестве кого проходил практику студент

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ _____

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ

от института _____
фамилия, имя, отчество, должность

от организации (предприятия) _____
фамилия, имя, отчество, должность

2020 г

ПРИЛОЖЕНИЕ В

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ХАРАКТЕРИСТИКА

студента-практиканта

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

(код, наименование специальности)

группа _____ курс _____ форма обучения _____

с _____ 2020 г. по _____ 2020 г.

на _____

(наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

под руководством _____

(фамилия, имя, отчество руководителя, должность)

прошел(а) _____ производственную _____ практику

(вид практики: учебная, производственная, преддипломная)

1. За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности*

№	Наименование и шифр общекультурных (ОК)/универсальных (УК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
		низкий	средний	высокий
1	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.			
2	ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.			
3	ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.			
4	ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			
5	ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.			

6	ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.			
7	ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.			
8	ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.			
9	ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.			

*отметить знаком «+» в нужной графе

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенции):

Наименование и шифр профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
	низкий	средний	высокий
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.			

*отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента:

Оценка по результатам практики, с учетом защиты отчета по практике

_____ (отлично, хорошо, удовлетворительно)
 Руководитель практики от предприятия _____ (подпись) _____ (ф.и.о.)

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ДНЕВНИК

прохождения _____ практики
студента _____ курса _____ группы
специальность/направление, профиль

факультет _____

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: _____
(название организации)

Сроки прохождения практики:

- | | | | | | |
|----|--|-------|-----------|-------|-----------|
| 1. | Студент _____
(Ф.И.О.) | _____ | (подпись) | | |
| 2. | Руководитель практики от института

(должность) | _____ | (Ф.И.О.) | _____ | (подпись) |
| 3. | Руководитель практики
от предприятия, организации

(должность) | _____ | (Ф.И.О.) | _____ | (подпись) |

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Индивидуальные задания по ____ производственной практике:

№п/ п	Задание
1.	Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики. Ознакомление с базой практики, эксплуатацией оборудования, инвентаря
2.	Изучение приемки сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям и аппаратно
3.	Изучение процесса и освоение практических навыков ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
4.	Ведение соответствующей производственной и технологической документации
5.	Освоение практических навыков расчёта производительности печей различных конструкций для различных видов изделий
6.	Освоение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве
7.	Освоение практических навыков расчёта производственных рецептур и определения расход сырья в производстве хлеба и хлебобулочных изделий, понятие «выход хлеба», «унифицированные рецептуры»
8.	Освоение практических навыков расчёта потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий
9.	Освоение практических навыков расчёта массы тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий
10.	Освоение практических навыков процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства
11.	Освоение практических навыков подбора операций и режимов разделки и выпечки для различных групп изделий
12.	Назначение, сущность операции разделки. Освоение практических навыков подбора режимов операций разделки
13.	Освоение практических навыков способов сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий
14.	Освоение режимов выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента

Преподаватель.
(должность)

(Ф.И.О.)

(подпись)

