

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация: Техник-технолог

2021 г.

Программа производственной практики (преддипломной) 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 производственной практики (преддипломной)

согласована с представителями работодателей:

Галиев И.И., бренд-шеф ООО «Бахетле»

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

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

утверждена Ученым Советом Российского университета кооперации «16» апреля 2021 г., протокол № 8.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	4
1.1. Место производственной практики (преддипломной) в структуре образовательной программы	4
1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной)	4
1.3. Продолжительность проведения производственной практики (преддипломной)	5
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДИСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	12
3.1. Общие положения	12
3.2. Тематический план и содержание производственной практики (преддипломной)	14
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	17
4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики	17
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики (преддипломной)	19
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы	19
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет»	23
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	24
4.6. Методические указания для обучающихся по освоению программы производственной практики (преддипломной)	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	26
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1 .Место производственной практики (преддипломной) в структуре образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) является обязательной и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на углубление первоначального опыта обучающихся, 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.

Производственная практика (преддипломная), как отдельный этап производственной практики является разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2 .Цели и задачи производственной практики (преддипломной)

Производственная практика (преддипломная) проводится с целью сбора, систематизации и обобщения материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы, приобщения студентов к социальной среде предприятия (организации) и приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере деятельности.

Задачи производственной практики (преддипломной):

- углубление и расширение теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретения необходимых умений и опыта практической работы по специальности профессиональной подготовки;
- развитие умений организовывать собственную деятельность, воспитание исполнительской дисциплины, чувства ответственности и умения самостоятельно решать проблемы, возникающие в процессе профессиональной деятельности;
- сбор, систематизация и обобщение материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы.

1.3 .Продолжительность проведения производственной практики (преддипломной)

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего:	144	4
Форма проведения	концентрированная	
Сроки (период) проведения (курс, семестр)	4 курс, 8 семестр	
Промежуточная аттестация в форме:	Отчет, дифференцированный зачет	

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДИСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

В результате прохождения производственной практики (преддипломной), обучающиеся должны продемонстрировать овладение видом (видами) 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)

в том числе общими и профессиональными компетенциями, представленными в понятиях: иметь практический опыт, уметь, знать:

иметь практический опыт:

приемки сырья;

контроля качества поступившего сырья;

ведения процесса хранения сырья;

подготовки сырья к дальнейшей переработке;

контроля качества сырья и готовой продукции;

ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных 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;

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;
планирования работы структурного подразделения;
оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
принятия управленческих решений;

знать:

виды, химический состав и свойства сырья;
требования действующих стандартов к качеству сырья;
основные органолептические и физико-химические показатели качества;
правила приемки, хранения и отпуска сырья;
правила эксплуатации основных видов оборудования;
особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
правила подготовки сырья к производству;
способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
производственное значение замены одного сырья другим;
основные принципы и правила взаимозаменяемости;
правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии
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
виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой;
шоколада;
конфет и ириса;
фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы;
драже и халвы);
способы формования конфетных масс и ириса;
требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
виды дефектов продукции и меры по их устранению;
виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

виды, назначение и принцип действия оборудования для заворачивания, фасовки и упаковки кондитерских изделий;

правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий

требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;

органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции;

основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;

технологии и организацию производства макаронных изделий;

типы замеса макаронного теста;

технологии замеса и прессования теста;

характеристики и назначение вакуумированного теста;

технологические требования к матрицам;

стадии разделки и их назначение;

причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;

режимы сушки коротких и длинных изделий;

изменение свойств макаронных изделий при сушке;

назначение стабилизации изделий;

требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий;

методы упаковки макаронных изделий;

режимы хранения изделий;

нормирование расхода сырья;

способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;

причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;

виды и состав линий для производства макаронных изделий;

устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций;

конструкции матриц и правила их эксплуатации;

классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий;

принципы работы упаковочного оборудования;

правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий

методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;
методики расчета экономических показателей;
основные приемы организации работы исполнителей;
формы документов, порядок их заполнения

уметь:

проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

эксплуатировать основные виды оборудования;

оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;

определять потери сырья при хранении;

подготавливать сырье к дальнейшей переработке;

подбирать сырье для правильной замены;

рассчитывать необходимое количество заменителя;

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

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;

проводить анализ качества сырья и готовой продукции;

определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;

рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;

рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;

выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;

рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;

рассчитывать производительность печей;

эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;

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

проводить анализ качества сырья и готовой продукции;

определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;

по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

оформлять производственную и технологическую документацию;

определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;

подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;

подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки;

определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;

рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;

подбирать вид матрицы для заданных условий;

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

эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;

соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;

рассчитывать выход продукции в ассортименте;
 вести таблицу учета рабочего времени работников;
 рассчитывать заработную плату;
 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
 организовать работу коллектива исполнителей;
 оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Код	Наименование результата обучения
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства

	мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1. Общие положения

Структура и содержание производственной практики (преддипломной) определены кафедрой товароведения и технологии общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом специфики деятельности предприятий (организаций), в которых студенты проходят производственную практику (преддипломную).

Производственная практика (преддипломная), как завершающий этап обучения, предшествует государственной промежуточной аттестации.

Производственная практика (преддипломная) проводится непрерывно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между институтом и этими организациями. Организация (предприятие), как база практики, должна иметь организационно-технологические возможности предоставить студенту материалы, необходимые ему для выполнения выпускной квалификационной в соответствии с утвержденной тематикой.

В соответствии с заключенным договором, обучающиеся могут быть направлены для прохождения производственной практики (преддипломной) в организации по месту последующего трудоустройства.

К производственной практике (преддипломной) допускаются обучающиеся, завершившие в полном объеме освоение теоретической части ППССЗ по специальности и имеющие положительную аттестацию по профессиональным модулям (видам профессиональной деятельности).

В период прохождения производственной практики (преддипломной) обучающиеся могут перемещаться по отделам (службам) и рабочим местам, а также зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики (преддипломной).

В процессе производственной практики (преддипломной), помимо выполнения требований программы практики, студенты выполняют индивидуальное задание, выдаваемое руководителем практики от института. В отчете данная часть отражается в виде описания личных функциональных обязанностей, реализуемых студентом на месте практики, и практических результатов, достигнутых в ходе прохождения практики.

Организационная структура организации. Общая характеристика организации.

– Ознакомление с организацией, ее целями и задачами в сфере общественного питания – места практики:

- Характеристика инфраструктуры предприятия
 - Характеристика производственного цеха
 - Технология приготовления сложной кулинарной продукции
 - Технологическое оборудование цеха
 - Контроль качества сложной кулинарной продукции
 - Охрана труда и техника безопасности в горячем цехе
- Отраслевая принадлежность организации;
- Миссия, цели, задачи и виды деятельности;
- Техническое оснащение, технологические процессы и т.д.;
- Степень механизации и автоматизации производственного процесса;

Применяемая технология производства, оказания услуг и выполнения работ;
Имидж организации среди поставщиков, потребителей продукции, работ и услуг.

3.2. Тематический план и содержание производственной практики (преддипломной)

№ п/п	Этапы (тематика) практики	Содержание (виды работы) на практике	Формируемая компетенция	Трудоемкость, недель/часов	Форма контроля
1	2	3	4	5	6
I.	Организационный этап	Образовательное учреждение	ОК 01-ОК 9	4	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студента
		Ознакомление с целями, задачами и содержанием практики			
		Проведение собрания студентов; выдача индивидуальных заданий и направлений на производственную практику (преддипломную)			
		Проведение вводного инструктажа по ТБ и охране труда			
II.	Производственный этап	Предприятие (организация) – база практики			
1.	Раздел 1. Организационный Тема 1.1. Организация прохождения практики	Оформление на предприятии. Прохождение инструктажа по ТБ и охране труда. Распределение по рабочим местам. Составление плана-графика прохождения производственной практики (преддипломной).	ОК 01-ОК 9	8	Оценка отчета по практике
	Тема 1.2. Общая характеристика предприятия общественного питания	Основные вопросы для изучения и наблюдения: История развития, организационно-правовая форма, дата создания и государственной регистрации; Миссия, цели, задачи и виды деятельности; Ассортимент предприятия; Объем производства, выручка от продажи; Характеристика складского хозяйства; Приемка продуктов; Работа складских помещений; Хранение и отпуск товаров Виды работ: Общая характеристика предприятия -Экономическая характеристика предприятия - Характеристика складского хозяйства	ОК 01-ОК 9	48	Оценка отчета по практике
2.	Раздел 2. Аналитический Тема 2.1. Изучение и сбор данных по профессиональному модулю (ПМ01) Приемка,	Основные вопросы для изучения и наблюдения: -Подборка материала, практических данных по теме выпускной квалификационной работы и индивидуального задания Виды работ: - Сбор материала согласно индивидуального задания и	ОК 01-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.4	72	Оценка отчета по практике

переработке.	оформление отчета по практике			
Тема 2.2. Изучение и сбор данных по профессиональному модулю (ПМ02) Производство хлеба и хлебобулочных изделий.	Основные вопросы для изучения и наблюдения: -Подборка материала, практических данных по теме выпускной квалификационной работы и индивидуального задания. Виды работ: - Сбор материала согласно индивидуального задания и оформление отчета по практики	ОК 01-ОК 9 ПК 2.1-ПК 2.4		Оценка отчета по практике
Тема 2.3. Изучение и сбор данных по профессиональному модулю (ПМ03) Производство кондитерских изделий.	Основные вопросы для изучения и наблюдения: -Подборка материала, практических данных по теме выпускной квалификационной работы и индивидуального задания. Виды работ: - Сбор материала согласно индивидуального задания и оформление отчета по практики	ОК 01-ОК 9 ПК 3.1-ПК 3.4		Оценка отчета по практике
Тема 2.4. Изучение и сбор данных по профессиональному модулю (ПМ04) Производство макаронных изделий.	Основные вопросы для изучения и наблюдения: -Подборка материала, практических данных по теме выпускной квалификационной работы и индивидуального задания. Виды работ: - Сбор материала согласно индивидуального задания и оформление отчета по практики	ОК 01-ОК 9 ПК 4.1-ПК 4.3		Оценка отчета по практике
Тема 2.5. Изучение и сбор данных по профессиональному модулю (ПМ05) Организация работы структурного подразделения.	Основные вопросы для изучения и наблюдения: -Подборка материала, практических данных по теме выпускной квалификационной работы и индивидуального задания. Виды работ: - Сбор материала согласно индивидуального задания и оформление отчета по практики	ОК 01-ОК 9 ПК 5.1-ПК 5.5		Оценка отчета по практике
Тема 2.6. Изучение и сбор данных по профессиональному модулю (ПМ06) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	Основные вопросы для изучения и наблюдения: -Подборка материала, практических данных по теме выпускной квалификационной работы и индивидуального задания. Виды работ: - Сбор материала согласно индивидуального задания и оформление отчета по практики	ОК 01-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК5.1-5.2		Оценка отчета по практике

III.	Заключительный этап.	Предприятие (организация) – база практики			
	Систематизация и оформление документов по производственной практике (преддипломной)	<p>Виды работ.</p> <p>-Оформление отчета по практике.</p> <p>-Подписание отчета, дневника и аттестационного листа - характеристики студента руководителем практики от организации.</p>	ОК 01-ОК 9 ПК 1.1-ПК 5.5	10	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студента
	Аттестация по итогам практики	Образовательное учреждение			
		<p>Виды работ.</p> <p>-Защита отчета по производственной практике (преддипломной)</p> <p>-Передача документов по производственной практике (преддипломной) на ведущую кафедру</p>	ОК 01-ОК 9 ПК 1.1-ПК 5.5	2	Защита отчета по практике
ИТОГО:				144	
Промежуточная аттестация в форме: защиты отчета по практике с выставлением оценки в форме дифференцированного зачета					

4.1 .Требования к документации, необходимой для проведения практики

Для организации и проведения производственной практики (преддипломной) по специальности базовой подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий необходимы следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 N373.

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464.

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года №291.

- Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

- Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации от 16 апреля 2014 года №384-од.

- Рабочие программы профессиональных модулей, входящих в структуру ППССЗ по специальности;

- Сборник инструкций по технике безопасности и охране труда.

Требования к руководителям производственной практики (преддипломной)

В организации и проведении производственной практики (преддипломной) участвуют Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации и организации (предприятия на основе заключенных договоров.

Институт планирует и утверждает: учебные планы по специальности, виды и этапы практики; разрабатывает и согласовывает с организациями рабочие программы практик, содержание и планируемые результаты практики; осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда; совместно с организациями организует процедуру оценки освоения

студентом общих и профессиональных компетенций, освоенных им в ходе прохождения производственной практики (преддипломной).

Ответственность за организацию и проведение практики возлагается на заведующего кафедрой товароведения и технологии общественного питания.

Требования к руководителям практики от учебного заведения

Непосредственное руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами института, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля и опыт практической деятельности в организациях профессиональной сферы подготовки специалистов среднего звена и (или) преподаватели, прошедшие стажировку в профильных организациях (предприятиях) в течение последних трех лет.

Преподаватель-руководитель практики от кафедры:

- участвует в разработке программы практики, календарного графика прохождения практики, составления перечня видов работ и индивидуальных заданий для выполнения студентами в период практики;
- оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими практических работ и индивидуальных заданий, предусмотренными программой производственной практики (преддипломной);
- посещает места прохождения практики и проверяет соответствие выполняемой работы студентов программе практики;
- организует совместно с другими преподавателями института, процедуру оценки студентов в части овладения компетенциями, освоенных ими в ходе прохождения производственной практики (преддипломной);
- анализирует отчетную документацию практикантов и оценивает их работу по выполнению программы практики;
- составляет отчет по итогам проведения практики, отчитывается на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания.

Требования к руководителям практики от организации

Организации, участвующие в проведении практики на основании заключенных с институтом договоров на проведение практики, предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников, участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных студентом в период практики. Организации обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

Непосредственно на местах прохождения практики организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты, назначаемые приказом руководителя данной организации.

Руководитель практики от организации:

- согласовывают программу практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

-участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения производственной практики (преддипломной);

-участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;

-обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентом, отвечающие санитарным правилам, требованиям охраны труда и пожарной безопасности;

-проводит инструктаж студента по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;

-оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими практических работ и индивидуальных заданий, предусмотренными программой производственной практики (преддипломной);

-составляет аттестационный лист - характеристику на студента-практиканта, визирует отчет студента о прохождении производственной практики (преддипломной).

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты допускаются к производственной практике (преддипломной) только после инструктажа по ТБ, охране труда и пожарной безопасности (вводного и на рабочем месте).

Студенты-практиканты обязаны неукоснительно соблюдать правила внутреннего распорядка, требования ТБ, охраны труда и пожарной безопасности, установленные в образовательной организации.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики (преддипломной)

Место проведения практики определяется на основании требований программы подготовки специалистов среднего звена. Местами производственной практики (преддипломной) могут быть предприятия и организации в соответствии со специальностью и специализацией студентов. База практики должна отвечать уровню оснащенности современной вычислительной техникой и оборудованием, требованиям культуры производства, отражать перспективные направления в развитии программного обеспечения вычислительной техники и автоматизированных систем, иметь квалифицированный персонал, на который возлагается непосредственное руководство практикой.

Реализация программы производственной практики (преддипломной) предполагает наличие специализированного компьютерного оборудования с необходимым аппаратным и программным обеспечением на базе прохождения производственной практики (преддипломной).

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

Нормативно-правовые документы:

1. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 32 с.
2. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 27 с.
3. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 19 с.
4. 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.
5. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. -Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.
6. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 64 с.
7. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 16 с.
8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.
9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.
10. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 47 с.
11. 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.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.
12. 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.
13. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 46 с.
14. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.
15. 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.

16. 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.

17. 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.

б) основная литература

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : Русайнс, 2017. — 328 с. — ISBN 978-5-4365-1566-3. — URL: <https://book.ru/book/922544>

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания[Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513905>

3. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации [Электронный ресурс]: учебник / В.Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2018. — 280 с. - (СПО) - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927086>

4. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — URL: <https://book.ru/book/931854>

5. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09188-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/427378>

6. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437870>

7. 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>

8. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

9. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-406-07368-1. — URL: <https://book.ru/book/931505>

10. Фёдорова, Р. А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий : учебно-методическое пособие / Р. А. Фёдорова, О. В. Головинская. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>

11. 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>

в) дополнительная литература

1. Васюковой, А.Т. 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>

2. 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>

3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2017. — 250 с. — (СПО). — ISBN 978-5-4365-1565-6. — URL: <https://book.ru/book/927508>

4. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1045715>

5. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629>

6. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2019. — 236 с. - (СПО). - Режим доступа:

<https://www.book.ru/book/930708>

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

8. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская ; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64415.html>

9. Филиппов, С. Команда чемпионов продаж: Как создать идеальный отдел продаж и эффективно им управлять [Электронный ресурс] / Сергей Филиппов. - М.: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2016. - 170 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/913972>

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

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности "АГРОС"- www.cnshb.ru/cataloga.shtm

2. База данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия» - <https://uisrussia.msu.ru/>

Информационные справочные системы:

www.consultant.ru — Справочная правовая система «Консультант Плюс».

Поисковые системы:

Yandex, Google, Rambler, Yahoo и др.

Электронно-библиотечные системы:

1. Электронная библиотечная система BOOK.ru

2. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM

3. Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру»

4. Электронно-библиотечная система IPRbooks

5. Электронная библиотека Издательского центра «Академия»

6. Электронно-библиотечная система «РУКОНТ»

8. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ»

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

В случае необходимости, при обращении лиц с ограниченными возможностями здоровья в деканат, им может быть оказано содействие в определении мест прохождения практики с учетом ограничений по состоянию здоровья.

При входе в здание института размещены вывески с графиком работы организации, выполненные рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне.

В институте обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи. В здании имеется вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. В аудитории №201 имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по каждому виду нарушений здоровья: опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения. Первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, с заменой двухместных столов на одноместные, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрено одно специально оборудованное место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов. Обустроена туалетная кабина доступная для маломобильных студентов.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в архитектурном пространстве образовательной организации включает визуальную информацию.

Созданы необходимые условия для оказания первой медицинской помощи, осуществления профилактических мероприятий, пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

Для обеспечения взаимодействия и сопровождения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью институтом организовывается повышение квалификации для преподавателей, работающих с инвалидами.

В институте разработаны локальные нормативные документы, которые регламентируют процедуру текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе для студентов - инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья.

4.6. Методические указания для обучающихся по освоению программы производственной практики (преддипломной)

Формой отчетности обучающегося является письменный отчет, свидетельствующий о выполнении индивидуального задания и программы практики, заданий и поручений, полученных от руководителя практики от организации-базы практики.

Отчет должен быть написан в организации-базе практики и по содержанию

соответствовать требованиям программы практики. С этой целью практикант должен ежедневно делать записи в дневнике, а также подготовить копии документов, учетных регистров и других материалов, предусмотренных настоящей программой. Запись в дневнике должна ежедневно подтверждаться подписью руководителя практики от организации.

Отчет должен содержать анализ деятельности организации-базы практики, выводы о приобретенных навыках и возможности применения теоретических знаний, полученных при обучении в институте и свидетельствовать о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

- титульный лист;
- текст отчета;

Письменный отчет содержит: приложение к отчету (документы, над которыми работал практикант).

К отчету прилагаются:

- производственная характеристика-отзыв руководителя практики от организации (предприятия);
- дневник и календарный план (график) прохождения практики; справка-подтверждение

Текст отчета по практике (не более 25-35 страниц) включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий объемом.

Приложения к отчету могут состоять из заполненных, проверенных и обработанных документов, учетных регистров, форм отчетности, и других материалов организации – базы практики, иллюстрирующих содержание основной части отчета.

Отчет, предоставляется на кафедру товароведения и технологии общественного питания сразу после окончания практики и защищается в соответствии с утвержденным графиком.

Не выполнившие программу практики, по уважительной причине, а также получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, проходят практику вторично, в свободное от учебы время, или могут быть отчислены как имеющие академическую задолженность.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

В результате прохождения производственной практики (преддипломной), обучающиеся должны продемонстрировать овладение видом (видами) 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)

в том числе общими и профессиональными компетенциями:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья.	Демонстрация навыков: - приемки сырья; Демонстрация умений: оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приёмке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; Демонстрация знаний: основные органолептические и физико-химические показатели качества; - правила приёмки, хранения и отпуски сырья;	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья.	Демонстрация навыков: - контроля качества поступившего сырья; Демонстрация умений: - проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; Демонстрация знаний: - виды, химический состав и свойства сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья;	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 1.3 Организовывать и осуществлять хранение сырья.	Демонстрация навыков: - ведение процесса хранения сырья; Демонстрация умений: - оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приёмке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - определять потери сырья при хранении; Демонстрация знаний: особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; виды порчи сырья при хранении и способы её	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)

	предотвращения;	
ПК 1.4 Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	Демонстрация навыков: - подготовки сырья к дальнейшей переработке; Демонстрация умений: подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; Демонстрация знаний: правила подготовки сырья к производству; способы снижения потерь сырья при хранения и подготовки к производству; производственное значение замены одного сырья другим; основные принципы и правила взаимозаменяемости; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Контролирование качества сырья и готовой продукции; Проведение анализа качества сырья в соответствии с нормативной документацией; Грамотность и обоснованность выбора технологического процесса по результатам контроля сырья и рекомендации для его оптимизации	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Составление технологической последовательности производства различных видов хлеба и хлебобулочных изделий; Составление технологических схем в соответствии с заданными параметрами	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	Расчёт производственных рецептур: определение расхода сырья; определение потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 2.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	Осуществление эксплуатации основных видов оборудования при производстве различных видов хлеба и хлебобулочных изделий; Осуществление контроля за соблюдением правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов хлеба и хлебобулочных изделий	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 3.1.	- Правильно выявить основные критерии оценки	Защита отчета по

<p>Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>качества готовых сложных десертов в соответствии технологических карт;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных, в соответствие со Сборником рецептур; - Правильные обоснования выбора вариантов комбинирование, различных способов приготовления и сочетание десертов, начинки, соусов и глазури для отдельных холодных десертов соответствии технико-технологических карт и Сборников рецептур - Правильные обоснование соответствия применяемого технологического оборудования, инструментов и инвентаря соответствия с нормативной документации; - Правильное выполнение сервировки и подачи сложных холодных десертов в соответствии с нормативной документации; - Правильно определить требования безопасности хранения промышленных полуфабрикатов, сложных холодных десертов 	<p>производственной практике (преддипломной)</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно определить соответствие ассортимента сложных горячих десертов, основные критерии качества готовых сложных горячих десертов, органолептический метод определения степени готовности; - Правильное установление видов технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении горячих десертов; 	<p>Защита отчета по производственной практике (преддипломной)</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выявление вариантов комбинирования различных способов приготовления горячих десертов и соусов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; - Демонстрация приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов; - Демонстрация оформления и техника декорирования горячих десертов, актуальное направление в приготовлении; 	<p>Защита отчета по производственной практике (преддипломной)</p>
<p>ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация сервировки и подача сложных горячих десертов, температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; - Выявление требований к безопасности хранения сложных горячих десертов, основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; - Определение требований к безопасности хранения к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. 	<p>Защита отчета по производственной практике (преддипломной)</p>

<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определение показателей качества сырья с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов 	<p>Защита отчета по производственной практике (преддипломной)</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление производственной рецептуры, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составление схемы технологического процесса изготовления макаронных изделий, согласно заданному условию; - демонстрация технологического процесса изготовления макаронных изделий; - определение органолептических и физико-химических показателей качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса 	<p>Защита отчета по производственной практике (преддипломной)</p>
<p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление аппаратурно-технологической схемы процесса производства различных видов макаронных изделий по заданной ситуации; - подбор технологического оборудования по производству макаронных изделий по заданной ситуации; - описание устройства, принципа действия и правил безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям 	<p>Защита отчета по производственной практике (преддипломной)</p>
<p>ПК 5.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие разработки разделов плановых заданий структурных подразделений структуре планов организации; - Соответствие планирования основных показателей деятельности организации методике планирования; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации в соответствии с ее целями и задачами; 	<p>Защита отчета по производственной практике (преддипломной)</p>
<p>ПК 5.2 Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями подразделения организации и должностными инструкциями работников. 	<p>Защита отчета по производственной практике (преддипломной)</p>
<p>ПК 5.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями; - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями в соответствии с планами работы; - демонстрация приемов делового и управленческого общения в соответствии с целями и задачами подразделения организации; 	<p>Защита отчета по производственной практике (преддипломной)</p>

ПК 5.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.) в соответствии с методикой проведения контроля; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения в соответствии с их целями и задачами;	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 5.5 Вести утвержденную учетно-отчетную	- оформление учетно-отчетной документации согласно учетной политики организации и законодательным актам в области бухгалтерского учета;	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01	демонстрация интереса к будущей профессии	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 02	выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 03	критерии принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях показатели контроля, оценки и коррекции результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства полуфабрикатов	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 04	критерии эффективного поиска и использования необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 05	критерии навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 06	взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)

ОК 07	демонстрация готовности брать на себя ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 08	умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 09	Ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)

Аттестация и формы отчетности по производственной практике (преддипломной)

Оценка уровня и качества освоения программы производственной практики (преддипломной) включает текущий контроль и промежуточную аттестацию студентов.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы производственной практики (преддипломной) (текущий контроль и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения программы производственной практики (преддипломной);

- оценка сформированности компетенций обучающихся и овладение видами профессиональной деятельности.

По окончании производственной практики (преддипломной) студентом предоставляется:

- дневник прохождения производственной практики (преддипломной);
- аттестационный лист - характеристика студента, в которой определяется степень овладения профессиональным видом (видами) деятельности и сформированности общих и профессиональных компетенций;
- отчет о прохождении практики.

Аттестация по итогам производственной практики (преддипломной) осуществляется после сдачи документов по практике на кафедру товароведения и технологии общественного питания и фактической защиты отчета на основе оценки выполнения студентом программы производственной практики (преддипломной), отзыва руководителя практики об уровне приобретенных студентом знаний, профессиональных умений, опыта и сформированности, заданных программой компетенций студента.

Критериями оценки являются: уровень теоретического осмысления студентами своей практической деятельности (её целей, задач, содержания); степень и качество приобретенных студентами практических умений и опыта, овладения общими и профессиональными компетенциями.

Итоговой формой контроля по результатам практики является оценка в форме дифференцированного зачета («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Критерии оценки по результатам прохождения производственной практики (преддипломной):

оценка «отлично» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на кафедру товароведения и технологии общественного питания оформленные в соответствии с требованиями дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную аттестационный лист - характеристику от руководителя практики; изложил в отчете в полном объеме вопросы по всем разделам практики; во время защиты отчета правильно ответил на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на кафедру товароведения и технологии общественного питания дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную аттестационный лист - характеристику практики; в отчете в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; но получил незначительные замечания по оформлению отчетных документов по практике или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на кафедру дневник, отчет о прохождении практики; но получил существенные замечания по оформлению отчетных документов или в отчете не в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал большое количество пропусков аудиторных занятий, и ответившему неверно на вопросы преподавателя при защите отчета.

Структура и содержание отчета о прохождении практики

Отчет состоит из двух частей: основной и приложений. Объем основной части отчета составляет 20-25 страниц текста. Вторая часть отчета о практике представляет собой приложения к отчету (графики, рисунки, диаграммы и таблицы, статистические данные, копии локальных актов организации и т.п.)

Отчет по практике выполняется на листах формата А 4. Отчет должен быть написан грамотно, четко и сжато. Текст оформляется на одной стороне листа через полтора межстрочных интервала, шрифт 12-14 пикселей. Размеры полей: левое- 30 мм, правое-15мм, верхнее и нижнее- 20 мм. Страницы имеют сквозную нумерацию арабскими цифрами, проставленными в правом нижнем углу без точки в конце. Титульный лист отчета включается в общую нумерацию, но на нем номер страницы не проставляется. Разделы имеют заголовки и порядковую нумерацию в пределах всего текста за исключением приложений. Не нумеруют такие разделы, как «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список литературы». Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого

раздела. Каждый раздел начинается с новой страницы. Титульный лист отчета выполняется по установленной форме.

Отчет по практике брошюруется, вкладывается в скоросшиватель, и производится сквозное закрепление листов работы с надписью «Отчет о прохождении практики» в последовательности: титульный лист, содержание, введение, основной (практический) раздел, заключение, список использованных источников, приложения.

Содержание и оформление дневника по практике

Студенты при прохождении производственной практики (преддипломной) обязаны вести дневник по установленной форме.

В дневник записывается календарный план прохождения практики (в соответствии с содержанием практики и индивидуальным заданием).

В дальнейшем в дневнике фиксируются все реально выполненные студентом виды работ. В графу «Краткое содержание выполненных работ» ежедневно заносится информация о деятельности студента на практике. В дневнике также отмечается участие в общественной работе, производственные экскурсии, научно-исследовательская работа в период производственной практики (преддипломной).

Дневник оформляется на бумаге формата А-4 на обеих сторонах листа. Размеры полей: слева – 15 мм, справа – 15 мм, сверху и снизу – 20 мм.

Страницы имеют сквозную нумерацию арабскими цифрами, проставленными в правом нижнем углу без точки в конце. Шрифт – TimesNewRoman 14, интервал 1,5 строки.

Дневник по окончании периода прохождения производственной практики (преддипломной), в сроки, установленные кафедрой, вместе с отчетом, передается руководителю практики от института для проверки и допуску к защите в форме собеседования.