

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Курганский государственный
колледж»

**Рабочая программа
производственной (преддипломной) практики**

Специальность 19.02.03.
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2023

Программа производственной (преддипломной) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) Специальность 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курганский государственный колледж»

Разработчик: Журавлева А.В.– преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «КГК»

Рекомендована к использованию:
Протокол заседания цикловой
комиссии общегуманитарных и
социально-экономических
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК Брыкина Т.Б.



Согласована:

Заместитель директора по учебной
работе

Брыкина Т.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	11
ПРИЛОЖЕНИЯ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ).

Программа производственной (по профилю специальности) практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.2. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики:

Цель: Закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе обучения, приобретение необходимых умений навыков и опыта работы по специальности на конкретном рабочем месте, подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

В период производственной (преддипломной) практики студенты наряду со сбором материалов для выпускной квалификационной работы должны в рамках специальности участвовать в решении текущих производственных задач, выполнять работы дублера техника-технолога хлебобулочных, кондитерских или макаронных изделий в зависимости от профиля предприятия (организации). Они могут выполнять производственные задачи, ориентированные на исполнение инженерно-техническими работниками среднего звена.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- закрепление, расширение и систематизация знаний, умений и практического опыта работы на основе изучения деятельности конкретного предприятия;
- анализ организационной структуры предприятия, материально-технического оснащения и норм труда;
- закрепление и расширение знаний о нормах и показателях качества сырья и готовых изделий;
- закрепление практических навыков осуществления процесса производства различных видов изделий в соответствии с производственным профилем предприятия;
- закрепление, расширение и систематизация знаний, умений и практического опыта выполнения технологических расчетов;
- анализ собранной информации с целью дальнейшего выбора оптимальных и обоснованных проектных решений;
- анализ учетно-отчетной и планирующей документации, а так же экономической эффективности конкретного предприятия;
- сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с полученными индивидуальными заданиями;
- привитие навыков организаторской деятельности в условиях трудового коллектива;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной (преддипломной) практики:

Всего 4 недели, 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной (преддипломной) практики является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата практики
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 сырью при производстве макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства макаронных изделий.
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования макаронного производства.
ПК 5.1.	Учувствовать в планировании основных показателей производства
ПК 5.2.	Планирование выполнения работ исполнителями
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работ исполнителями
ПК5.5.	Вести утверждающую учетно-отчетную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i>Код ПК, ОК</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание</i>	<i>Кол-во часов</i>
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК 8 ОК 9	Технология хранения и подготовки сырья	Установочный инструктаж	6
		Знакомство с деятельностью и ассортиментом предприятия.	12
		Знакомство с оборудованием и нормативной документацией сырьевого склада.	6
		Работа в качестве дублера техника-технолога по сырью.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК 8 ОК 9	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Описание нормативной документации, используемой при работе в цехе.	6
		Описание технологического процесса производства вырабатываемых изделий.	6
		Выполнение технологических расчетов.	6
		Изучение показателей качества готовых изделий	6
		Работа в качестве дублера техника-технолога по производству хлебобулочных изделий.	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК 8 ОК 9	Технология производства мучных кондитерских изделий	Описание нормативной документации, используемой при работе в цехе.	6
		Описание технологического процесса производства вырабатываемых изделий.	6
		Выполнение технологических расчетов.	6
		Проверка качества существующего информационного проекта	6
		Изучение показателей качества готовых изделий	6
		Работа в качестве дублера техника-технолога по производству кондитерских изделий.	6
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Технология производства макаронных изделий	Описание технологического процесса производства макарон	6

<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК 8 ОК 9</p>		<p>Изучение нормативной документации сопровождающей сырье и готовую продукцию.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК 8 ОК 9</p>	<p>Управление структурным подразделением организации и организацией в целом</p>	<p>Изучение планирующих и отчетных показателей организации, заполнение документации установленного образца.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК 8 ОК 9</p>	<p>Разработка новых видов продукции</p>	<p>Выполнение технологических расчетов для новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</p>	<p>12</p>
		<p>Участие в производстве и контроле качества новых видов хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</p>	<p>12</p>
		<p>Зачет</p>	<p>6</p>
<p>Итого</p>			<p>144</p>

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Место проведения практики: Практика проходит на договорной основе в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля проходит в организациях (предприятиях), отвечающих следующим требованиям:

- имеющие в своем составе цеха по производству хлебобулочных, кондитерских или макаронных изделий;
- располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов;
- применяющие в своей работе автоматизированные линии, машины, аппараты и механизированные транспортеры.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб.пособие / А.Т.Васюкова.- М.: Дашков и К, 2009.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб.пособие / М.В.Володина.- М.: Академия, 2013 .
3. Драгилев, А. И.Технологическое оборудование кондитерского производства: учеб.пособие / А.И.Драгилев.- СПб: Лань, 2011.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П.Золин.- М.: Академия, 2010.
5. Калошин, Ю.А. Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий / Ю.А.Калошин.- М.: Инфра-М, 2012.
6. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я.Корячкина. – СПб, 2013.
7. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник / Л.В.Мармузова.- М.: Академия, 2013.
8. Потапова, И.И. Изделия из теста: учеб.пособие / И.И.Потапова.- :М.: Академия, 2013.
9. Семиряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие / Т.Г.Семиряжко.- М.: Академия, 2010.
10. Хамельман Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д.Хамельман. - СПб, 2016.
11. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б.Цыганова .- М.: Академия, 2013.

Дополнительные источники:

- 1.Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Д.Елхина.- М.: Академия, 2010.

2.Ершов, П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С Ершов.- СПб.: Лань, 2011.

3.Стабровская, О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий: учеб.пособие / О.И.Стабровская.- 2011

Электронные источники:

1. Открытая база ГОСТов [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения: 15 августа 2023) .

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе посещения студентов на рабочих местах и приема отчета. В результате освоения производственной (преддипломной) практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета, который выставляется на основании выполненного индивидуального задания (приложение 1), оценки сформированности профессиональных и общих компетенций студентов, итоговой оценки руководителя организации.

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики (преддипломной) и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- аттестационный лист и характеристика (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- отчет по практике, составленный в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «КГК» (Приложение 4);
- дневник производственной практики;
- заключение о результатах прохождения практики (приложение 5).

Требования к оформлению отчета по практике

Отчет по практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики (договор); материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике:

- индивидуальное задание на практику (Приложение 1);
- характеристика с оценкой уровня освоения студентом общих компетенций, заверенная печатью организации, подписями руководителей практики от организации и образовательного учреждения;
- аттестационный лист с оценкой уровня освоения студентом профессиональных компетенций, заверенный печатью организации, подписями руководителей практики от организации и образовательного учреждения;
- отчет о выполнении задания по практике с приложениями;
- дневник практики.

Содержательная часть отчета включает в себя следующие разделы:

1. Краткая характеристика организации.
2. Работы, услуги, оказываемые организацией.
3. Краткая характеристика структуры управления организацией.
4. Краткая характеристика структурного подразделения - места прохождения практики.
5. Описание работ, выполняемых во время практики, в соответствии с программой практики, перечень оборудования, документов, используемых во время работы.
6. Организация работы по охране труда и техники безопасности в организации.
7. Заключение, подведение итогов практики.
8. Список литературы

Содержательная часть отчёта о практике должна отражать выполнение студентом рабочего плана практики, содержать краткое описание всех работ, производимых практикантом.

В приложении к отчёту прикладываются оригиналы или копии балансовой документации, схем, различные нормативные документы, поясняющие и описываемые работы. Приложения должны сопровождаться пояснительными надписями, а в случае необходимости и краткими описаниями.

При составлении отчёта по практике рекомендуется использовать непосредственные личные наблюдения: расспросы инженера, главных бухгалтера и экономиста, юриста и т.д.). При этом в отчёт не следует вносить сведения общего характера и личных моментов. Записи должны быть конкретными, по существу вопросов рабочего плана практики.

Отчёт составляется каждым студентом в отдельности, коллективный отчёт о практике запрещается.

Отчёт о практике должен быть закончен в обязательном порядке на месте практики, заверен руководителем практики от организации и сдан в установленные сроки руководителю практики от Колледжа.

Содержательная часть отчета о практике должен быть выполнена печатным способом и оформлена с учетом соблюдения следующих требований: печать на бумаге формата А4 с полями: сверху и снизу – 2 см, справа – 1 см, слева – 3 см; текст печатается шрифтом Times New Roman размером 14 через 1 интервал; красная строка 1см.

Небрежное оформление отчёта влечет за собой снижение оценки по практике, а в отдельных случаях и необходимость переоформления последнего.

В срок, определенный учебным планом, отчет должен быть сдан руководителю практики. Руководитель практики проверяет полноту отчета, его соответствие программе практики и качество.

Если отчет соответствует предъявляемым требованиям, руководитель допускает его к защите. Возможен также допуск к защите при условии доработки по замечаниям, если при проверке выявлены легкоустраняемые недочеты. Если отчет не соответствует требованиям, его возвращают студенту на переработку.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Департамент образования и науки по курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курганский государственный колледж»

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ЗАДАНИЕ
на производственную (преддипломную) практику

для _____
(ФИО студента полностью)

Студента 4 курса

группа ТК - 416

Место прохождения практики: _____

_____ (указывается полное наименование предприятия/организации, фактический адрес)

Срок прохождения практики с «20 » апреля 2022 г. по «17 » мая 202...г.

Тема выпускной квалификационной работы

Вопросы для изучения:

« _____ » _____ 202...г.
дата выдачи задания

Руководитель практики от колледжа _____ Журавлева А.В.
(подпись) (Ф.И.О.)

Индивидуальное задание получил « _____ » _____ 202...г. _____
(подпись студента)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент _____,

ФИО полностью

обучающийся на 4 курсе по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий *код и наименование*

прошел производственную (преддипломную) практику по профессиональному модулю _____
вид практики

в объеме 144 часа с «20» апреля 202...г. по «17» мая 202... г.

в организации _____

наименование организации

Виды, объем и качество выполнения работ

№ п/п	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, час	Качество выполнения работ в соответствии с технологией (по 5-бальной системе)
1.	Технология хранения и подготовки сырья	30	
2.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	30	
3.	Технология производства мучных кондитерских изделий	36	
4.	Технология производства макаронных изделий	12	
5.	Управление структурным подразделением организации и организацией в целом	6	
6.	Разработка новых видов продукции	30	

Оценка сформированности профессиональных компетенций

Код	Наименования профессиональных компетенций	Оценка освоена/не освоена
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.	
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.	
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.	
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве макаронных изделий.	
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства макаронных изделий.	
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования макаронного производства.	

Заключение: уровень освоения профессиональных компетенций _____

позволяет/не позволяет

осуществлять виды деятельности в соответствии с ФГОС специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Руководитель практики _____ / _____ /

МП

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент _____,

ФИО полностью

обучающийся на 4 курсе по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий *код и наименование*

прошел производственную (преддипломную) практику по профессиональному модулю *код и наименование*
вид практики

в объеме 144 часа с «20» апреля 202... г. по «17» мая 202... г.

в организации _____

наименование организации

При выполнении работ продемонстрировал владение следующими общими компетенциями:

Код	Наименования общих компетенций	Оценка да/нет
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.	

Заключение: уровень освоения общих компетенций _____
позволяет/не позволяет

осуществлять виды деятельности в соответствии с ФГОС специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Руководитель практики _____ / _____ /

МП

Департамент образования и науки Курганской области
ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
руководитель практики
от предприятия/организации

_____ / _____ /

« ____ » _____ 202...г.

М.П.

ОТЧЕТ
о прохождении производственной (преддипломной) практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа _____

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Место прохождения практики: _____

_____ (наименование организации)

Структурное подразделение _____

_____ (наименование структурного подразделения организации)

Время прохождения практики: с «20 » апреля 202... г. по «17 » мая 202... г.

Дата сдачи отчета _____

Дата защиты _____

Оценка _____

Руководитель практики _____ /Журавлева А.В./
(подпись) (ФИО)

Департамент образования и науки Курганской области
ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

ДНЕВНИК

_____ по производственной (преддипломной) практике _____
(по производственной практике (по профилю специальности) / учебной практике)

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа _____

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Место прохождения
практики: _____

_____ (наименование организации)

Время прохождения практики: с «20» апреля 202... г. по «17» мая 202... г.

Курган 202... г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о результатах *по производственной (преддипломной)* практики

Студент _____,

(фамилия, имя, отчество)

проходивший практику с «20» апреля 202... г. по «17» мая 202... г.

в _____

(наименование организации, участка, отдела и т.п.)

достиг следующих производственных показателей (правильность, самостоятельность ведения технологического процесса, выполнения установленных норм, качественные показатели, умения и навыки управления механизмами, пользование инструментами, приспособлениями, соблюдение правил техники безопасности, ведение и анализ финансовых документов, практика общения, организаторские способности, исполнительская дисциплина и т.д.)

По итогам работы практикант получает оценку _____

Руководитель организации (отдела, участка, цеха) _____ / _____ /

подпись

М.П.

ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА

Отчет защищен « ____ » _____ 202...г. с оценкой _____

Итоговая оценка _____

Руководитель практики от учебного заведения _____ /Журавлева А.В./

подпись

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

**ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Группа **ТК - 416**

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

Сроки прохождения практики **20.04.202... – 17.05.202...**

№ п/п	Фамилия, И.О. студента	Дневник практики сдан/не сдан	Оценка за отчет	Результат практики
1.		сдан	5 (отлично)	зачтено
2.		сдан	4 (хорошо)	зачтено
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				

Руководитель практики _____ /Журавлева А.В./