

Департамент образования и науки
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Курчатовский государственный
колледж

**Рабочая программа
производства (преддипломной) юрмютики**

Специальность 19.02.03 **Технология производства макаронных изделий**

Курчатовский колледж
2021

Программа про (пзрвеоддситвлесрмнойй ки разработа
Федерального государственного образоват
среднего профессио (даалль-сеП)Со по бир аалъ в 0.02.03
Технолог, жю нхлгб рских и макаронных издел

Органи-р ац р а б Ю с у д а р с т в е н н о е б ю д ж е т н о е п
о б р а з о в а т е л ь н « К у р у ч а р е ж д и н и о с у д а » р с т в е н н ы й

Р а з р а б Ж у р и я к л е в п а р е А п . о В д а в а т е л ь п р о ф е с с и о н а
д и с ц и п л и н « К Г Ж П О У

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.

Брыкина Т.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

	с т. р
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГР.	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕД.	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ	11
ПРИЛОЖЕНИЯ	12

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения (применения) профессиональных компетенций овладение обучающимися (Профессиональными) компетенциями

Код	Наименование результата
ПК1.1.	Организовывать и производить
ПК1.2.	Контролировать качество
ПК1.3.	Организовывать и осуществлять
ПК1.4.	Организовывать и осуществлять
ПК2.1.	Контролировать соблюдение требований
ПК2.2.	Организовывать и осуществлять изготовление полуфабрикатов хлебобулочных изделий
ПК2.3.	Организовывать и осуществлять производство хлебобулочных изделий
ПК2.4.	Обеспечивать эксплуатацию оборудования хлебопекарного производства
ПК3.1.	Контролировать соблюдение требований
ПК3.2.	Организовывать и осуществлять производство сахаристых изделий
ПК3.3.	Организовывать и осуществлять производство мучных изделий
ПК3.4.	Обеспечивать эксплуатацию оборудования при производстве кондитерских изделий
ПК4.1.	Контролировать соблюдение требований
ПК4.2.	Организовывать и осуществлять производство макаронных изделий
ПК4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования
ПК5.1.	Участие в планировании производства
ПК5.2.	Планирование выполнения работ
ПК5.3.	Организовывать работу обучающихся
ПК5.4.	Контролировать ход работы исполнителями
ПК5.5.	Вести учет результатов работы
ОК1.	Понимать сущность и со своей профессией
ОК2.	Организовывать работу обучающихся

	способы выполнения профинан э ф ф е к т и в н о с т ь 1
О К3.	П р и н и м а т ь р е ш е н и я р я д н ы х и н е с т а н н е с т и з а н и х . 0 1
О К4.	О с у щ е с т в л я т ь п о и с к и и н и ц и а т и в н ы е з а д а д л я э ф ф е к т и в н ы х п р о ф е с с и с т з а д а п р о ф е с с и о н а л ь н о и . л и ч н о
О К5.	И с п о л ь з о в а т ь и н ф о р м а ц и ю п р о ф е с с и о н а л ь н о
О К6.	Р а б о т а т ь в к о л л е к т и в е , о б ь е к т и в н о о б щ а т ь с к о л л е к т и в о м , э ф ф е к т и в н о о б щ а т ь с к о л л е к т и в о м и
О К7.	Б р а н е с б о т в е т с т в з а р а б о т у к о м а (п о д ч и н е н н ы х) в ы п о л н е н
О К8.	С а м о с т о я о п р е д е л я т ь з а д а ч и п р о ф е с с и о н а л ь н о и л и ч н о с т н о , в а р и а н т н ы е с а м о о б з р а п л а н и р о в а н и е к в а
О К9.	О р и е н т и р в а т ь с м е н ы т е в п р о ф е с с и о н а л ь н о

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i>Код ПК, ОК</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание</i>	<i>Кол-во часов</i>
ПК 1. ПК 1. ПК 1. ПК 1. ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Технология хранения и подготовки	Установочный инструкт	6
		Знакомство с деятельн предприятия.	12
		Знакомство с оборудов документации еськ лсаьдраь. е в о	6
		Работа в качестве ехдубл по сырью.	6
ПК 2. ПК 2. ПК 2. ПК 2. ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Технология производств хлебобулочных изделий	Описание нормативной используемой при рабо	6
		Описание технологичес производств драбатьваемых	6
		Выполнение технологич	6
		Изучение показателей изделий	6
		Работа в качестве дубл ехнао л по производству хлебо	6
ПК 3. ПК 3. ПК 3. ПК 3. ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Технология производств мучных кондитерских изделий	Описание нормативной используемой при рабо	6
		Описание технологичес производств драбатьваемых	6
		Выполнение технологич	6
		Проверка качества сущ информационного проек	6
		Изучение показателей изделий	6
		Работа в качестве ехдубл по производству конди	6
ПК 4. ПК 4. ПК 4. ПК 4.	Технология производств макаронных	Описание технологичес производства макарон	6

ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9		Изучение нормативной сопровождающей сырье	6
ПК 5. ПК 5. ПК 5. ПК 5. ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Управление структурными подразделениями организации организации целом	Изучение планирующих показателей организац документации установл	6
ПК 6. ПК 6. ПК 6. ПК 6. ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Разработка видов прод	Выполнение технологичес видов хлеба, хлебобулоч макаронных изделий.	12
		Участие в производстве видов хлеба, хлебобулоч макаронных изделий.	12
		Зачет	6
Итого			144

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ П

4.1. Место проведения **Практики** проходит на организации **явление** деятельности **кото** подготовки обучающихся

4.2. Требования **к** **ль** **ному** **ма** **ет** **х** **ен** **ри** **ча** **е** **л** **ь** **к** **н** **о** **м** **у** : **о** **б** **е** **с**
Реализация программы **прои** **с** **р** **в** **о** **д** **с** **т** **р** **в** **о** **е** **ф** **н**
с **п** **е** **ц** **и** **а** **л** **ь** **н** **о** **р** **а** **т** **м** **а** **х** **п** **р** **о** **ф** **е** **с** **с** **и** **о** **н** **а** **л** **ь** **н** **о** **г** **о** **м** **о** **д**
(предпр) **и** **я** **т** **в** **я** **ч** **а** **ю** **щ** **и** **х** **с** **л** **е** **д** **у** **ю** **щ** **и** **м** **т** **р** **е** **б** **о** **в** **а** **н** **и** **я** **м**

- имеющие **в** **о** **с** **т** **р** **о** **в** **а** **н** **и** **я** **ц** **е** **х** **а** **п** **о** **п** **р** **о** **и** **с** **т** **р** **о** **д** **с** **т** **р** **в** **о** **е** **ф** **н**
или **м** **а** **к** **а** **р** **о** **н** **н** **ы** **х** **и** **з** **д** **е** **л** **и** **й**

- располагающие **к** **в** **а** **л** **и** **ф** **и** **ц** **и** **р** **о** **в** **а** **н** **н** **ы** **м** **и** **к** **а** **д** **с** **т** **у** **д** **е** **н** **т** **о** **в**

- применяющие **в** **с** **в** **о** **е** **й** **р** **а** **б** **о** **т** **а** **ш** **и** **н** **ы** **м** **а** **т** **р** **и** **з** **м** **е** **х** **а** **н** **и** **з** **и** **р** **о** **в** **а** **н** **и** **е** **р** **ы** **т** **р** **а** **н** **с** **п**

4.3. Перечень учеб **и** **к** **е** **р** **н** **д** **а** **н** **д** **и** **с** **р** **о** **в** **е** **л** **ь** литературы

Основные источники

1. Васюк **А.В.** Организация производства и управление в общественном предприятии **Васюк-МВ: Дашков, И** 2009.
2. Волод **М.В.** Организация хранения и: контро **Волод-Мн Акаде** 2013
3. Драгил **А.В.** И. Технологическое оборудование **Драгил-ИД** 2011.
4. Зол,ин **В.П.** Технологическое оборудование **Зол,ин-ИД** 2010.
5. Калод **Ю.А.** Основы расчета оборудования **Калод-ИД** 2012.
6. Коряч, **С.Я.** Функциональные пищевые ингредиенты **Коряч-ИД** 2013
7. Мармуз **В.В.** Технологическое оборудование **Мармуз-ИД** 2013.
8. Потап **И.И.** Изделия : **Потапова** :М.: Акаде 2013.
9. Семиря **Т.Г.** Коулин. Кршя рольные: **Семиря-ИД** 2010.
10. Хамель **М.А.** Технологическое оборудование **Хамель-ИД** 2016.
11. Цыган **Т.Б.** Технологическое оборудование **Цыган-ИД** 2013.

Дополнительные источники

1. Елхи **В.Д.** Механическое оборудование предприятия **Елхи-ИД** 2010.

2. Ершова П.С. Сборник рецептур на хлеб/ и хлебобулочные изделия. - М.: ВПБ Лань, 2011.
3. Саборова О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий. - М.: Саборова-2013 г.

Электронные источники

1. Открытая база данных «Электронный стандарт» - Ресурсный центр доступа к информации. - <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения 15 апреля 2023 г.)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов производственной практики осуществляется руководителем на рабочих местах. Вирепзруилеьмтаа тѳт чоество е ни (преддип)порманкотийи ки обучающиеся проходят в форме ,жѳчѳтрыьйг аввляется на основании вып зада (шпр ял о ж ѳ), юице е н ки с ф о р м и р о в а н н о с т и п р о к о м п е т е н ц и й и т с о г у о д в е о н и г о о в ц е н к и р у к о в о д и т е л я

К зачету допускают всья по олбнуичвашюиц и етс ряе б о в а п р о и з в о д с т в е н (п о р и е д д р а) к ю м ш п р ѳ д о с т а в и в ш и е о т ч е т н ы х д о к у м е н т о в

– аттестационный лист (приложение 2); характеристика

– характеристика (приложение 3);

– отчет по, с ю р а г а в ш е н н ы й в с о о т в е т с т в и и с п л а н а п р а к т и , к у к т а н ю о в л ф о н р ж ю Б и Ж П (Б и П о о У ж 4); н и е

– дневник производственной практики

– заключение о результатах (приложение 5) и предложения

Требования к оформлению отчета

Отчет по практике представляет собой себя документы на прохождение практики выполнение заданий по практике:

- индивидуальное задание на практику (Приложение 1)
- характеристика с оценкой уровня освоения заверенная печатью организации, подписью руководителя организации и образовательного учреждения
- аттестационный лист воеющей деятельностью компетентностей, заверенный печатью организации
- отчет о выполнении задания по практике
- дневник практики.

Содержательная часть отчета в себя следующие

1. Краткая характеристика организации.
2. Работы, услуги, оказываемые организацией.
3. Краткая характеристика структуры управления.
4. Краткая характеристика сферы деятельности организации.
5. Описание работ, выполняемых во время прохождения практики, перечень оборудования, документов.
6. Организация работы по охране труда и технике безопасности.
7. Заключение, подводящее итоги практики.
8. Список литературы.

Содержательная часть отчёта о практике студентом рабочего плана практики, составленного производимых практикантом.

В приложении к отчёту прилагаются копии документов, схем, различные нормативные акты, описываемые работы. Приложения должны быть подписаны, а в случае необходимости и заверены печатью.

При составлении отчёта по практике (включая непосредственные личные наблюдения: расчёт экономиста, юриста и т. д.) При этом в отчёте должны быть отражены все характерные моменты. Записи должны быть в виде вопросов и ответов по практике.

Отчёт составляется каждым студентом в конце прохождения практики записывается.

Отчёт о практике должен быть закончен
практики, заверен руководителем
сроки руководителю практики от Колледжа

Содержательная часть отчета о практи
способом и оформлена с учетом соблюдения
печать на бумаге формата А4 с
сле-3а см; текст печатается шрифтом Т1
интервал; красная строка 1 см.

Небрежное оформление отчёта влечет за
а в отдельных случаях и неопределенность

В срок, определенный учебным план
руководителю практики. Руководитель пр
соответствие программе практики и качес

Если отчет соответствует предъяв
допускает его к защите. Возможен также
замечаниям, если пригнорированы
соответствует требованиям, его возвраща
Обучающиеся, несправившие или получившие
допускаются к прохождению государственн

Департамент образования и науки по ку
Государственное бюджетное профессиональное
« Курганский аграрный колледж »

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макарон

ЗАДАНИЕ
на производственную (преддипломную) пр

для _____
(ФИО студента полностью)

Студента 4 курса _____ группа 416 ТК

Место прохождения практики: _____

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

Срок прохождения практики с _____ 202... по _____ 202...

Тема выпускной квалификационной раб

Вопросы для изучения:

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

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

Индивидуальное задание _____ получил _____
(подпись студента)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент _____
 обучающийся 4 курсе по 19.02.03 Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий *ФИО полностью*
 по производственную (преддипломную) практику по профессиональному *код и наименование*
вид практики
 в 14 час с 20 апреля 202...г. по 17 мая 202... г.
 в организации _____

наименование организации

Виды, объем и качество выполнения работ

№ п/п	Виды работ, выполняемых обучающимся во время	Объем работ	Качество выполнения в соответствии с (педагогической)
1.	Технология хранения и	30	
2.	Технология производства хлеба	30	
3.	Технология производства мучных изделий	36	
4.	Технология производства	12	
5.	Управление структурными организациями и организаци	6	
6.	Разработка новых видов	30	

Оценка сформированности профессиональных компетенций

Код	Наименования профессиональных	Оценка освоена/не освоена
ПК 1	Организовывать и производить прием	
ПК 1	Контролировать качество поступивше	
ПК 1	Организовывать и осуществлять хран	
ПК 1	Организовывать и осуществлять подг	
ПК2.1.	Контролировать соблюдение требов	
ПК2.2.	Организовывать и осуществлять т	
ПК2.3.	Организовывать и осуществлять т	
ПК2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технол	
ПК 3	Контролировать соблюдение требован	
ПК 3	Организовывать и осуществлять т	
ПК 3	Организовывать и осуществлять т	
ПК 3	Обеспечивать эксплуатацию технол	
ПК 4	Контролировать соблюдение требов	
ПК 4	Организовывать и осуществлять т	
ПК 4	Обеспечивать эксплуатацию технол	

Заключительный день освоения профессиональных компетенций _____
 позволяет/не позволяет

осуществлять виды деятельности в 19.02.03 Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий с

Руководитель группы _____ / _____
 МП _____

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент _____
 ФИО полностью
 обучающийся(я) курсе по 19.02.03 Технологии хлеба кондитерских и макаронных изделий
 код и наименование
 по производственную (преддипломную) практику по профессиональному
 виду практики
 в об 14 мая с 20 апреля 202... г. по «17» мая 202...г.
 в организации _____

наименование организации

При выполнении работ продемонстрировал владение следующими

Код	Наименования общих комп	Оценка да/нет
ОК 1.	Понимать сущность и социальную профессию, проявлять к ней уважение	
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать оптимальные методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных ситуациях, нести ответственность за результаты своей деятельности	
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 5.	Использовать информационные ресурсы в профессиональной деятельности.	
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, потребителями.	
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу команды или себя, за качество выполнения заданий (подчиненных), результат выполнения заданий	
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осваивать новые навыки, совершенствовать свои компетенции. квалификация	
ОК 9.	Ориентироваться в условиях изменений профессиональной деятельности.	

Заключены: _____
 дата освоения общих компетенций _____
 позволяет/не позволяет
 осуществлять виды деятельности в 19.02.03 Технологии хлеба кондитерских и макаронных изделий с
 Руководитель практики _____ /
 МП _____

Департамент образования Курганской области
ГБПОУ «Курганский государственный

УТВЕРЖДАЮ
руководитель предприятия / организации

_____ / _____ /

« _____ » _____ г.

М. П.

ОТЧЕТ

о прохождении практики (определенной программой) практика

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа _____

Специальность 19.02.03 Технология хлебобулочных изделий

Место прохождения практики: _____

(наименование организации)

Структурное подразделение _____

(наименование структурного подразделения организации)

Время прохождения практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Дата сдачи отчета _____

Дата защиты _____

Оценка _____

Руководитель практики _____
(подпись) (ФИО)

Департамент образования и науки
ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

ДНЕВНИК

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

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа _____

Специальность Э.о.с.г.03 Технология хлеба и кондитерских изделий

Место прохождения
практики: _____

_____ (наименование организации)

Время прохождения практики с _____ г. по _____ г.

Курган г 202 ...

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о результатах производственной (преддипломной) практики

Студент _____

(фамилия, имя, отчество)

проходивший практику с _____ 202...г.г. по «17» мая 202...

в _____

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

достиг следующих результатов: *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

Отчитающийся « _____ » г. с оценкой _____ 202... _____

Итоговая оценка _____

Руководитель и проректор учебного заведения _____ /

подпись

ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ

ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДНОЙ (ПРЕДПО) ПРАКТИКИ

Группа ТК-416

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерс

Срок прохождения Зифак 4.н.к.и 20.5.202...

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

Руководитель практики _____ / Журавл