

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 19.04.2022 14:04:50  
Уникальный программный ключ:  
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**



**ПРОГРАММА**

**производственной (преддипломной) практики**

**для специальности среднего профессионального образования**

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

2020 г.

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291

Разработчики:

Кутова Е.А., Николаева П.А., преподаватели технологических дисциплин

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Аннотация к программе**

Настоящая программа производственной (преддипломной) практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для организации и ведения технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Сферой деятельности выпускников являются предприятия хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства Чувашской Республики и Российской Федерации (АО «Чебоксарский хлебозавод № 2», ЗАО «Хлебокомбинат Петровский», АО «Акконд», ООО ПКФ «Смак» и др).

## **1.2. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики:**

углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

## **1.3. Количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики:**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 144 часа.

## **1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям**

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения.
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации.
<b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.
<b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.
<b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области профессиональной деятельности.
<b>ПК 2.1.</b> Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	- определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов.
<b>ПК 2.2.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, согласно заданному условию; - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса: после замеса,

	брожения, расстойки.
<b>ПК 2.3.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций разделки, формовки, расстойки теста и их технологических параметров;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий по заданным условиям;</li> <li>- составлена схема технологических операций по подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть;</li> <li>- оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</li> <li>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</li> </ul>
<b>ПК 2.4.</b> Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации;</li> <li>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</li> </ul>
<b>ПК 3.1.</b> Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов.</li> </ul>
<b>ПК 3.2.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации;</li> <li>- составлена схема технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве сахаристых кондитерских изделий, согласно заданному условию;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса</li> </ul>

<p><b>ПК 3.3.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления мучных кондитерских изделий по заданной ситуации;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества мучных кондитерских изделий по заданным условиям;</li> <li>- оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</li> <li>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</li> </ul>
<p><b>ПК 3.4.</b> Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации;</li> <li>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</li> </ul>
<p><b>ПК 4.1.</b> Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов.</li> </ul>
<p><b>ПК 4.2.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации;</li> <li>- составлена схема технологического процесса изготовления макаронного теста согласно заданному условию;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса.</li> </ul>
<p><b>ПК 4.3.</b> Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства макаронных изделий;</li> <li>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</li> </ul>
<p><b>ПК 5.1.</b> Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывает выход продукции в ассортименте;</li> <li>- рассчитывает экономические показатели структурного подразделения организации</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимает управленческие решения</li> <li>- определяет цели, задачи, направления стратегического планирования</li> </ul>
<p><b>ПК 5.3.</b> Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организывает работу коллектива исполнителей</li> </ul>

<b>ПК 5.4.</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- ведет таблицу учета рабочего времени работников; - рассчитывает заработную плату
<b>ПК 5.5.</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформляет документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. - оформляет служебную документацию различных видов и ведет работу с ней
<b>Иметь практический опыт работы:</b> - контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - ведения основных технологических операций в соответствии с видом вырабатываемой продукции; - оформления производственно-технологической документации; - обслуживания технологического оборудования по производству хлеба и хлебобулочных изделий, сахаристых и мучных кондитерских, макаронных изделий. - планирования и анализа производственных показателей организации; - участия в управлении трудовым коллективом; - ведения документации установленного образца;	- контролирует качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - осуществляет основные технологические операции в соответствии с видом вырабатываемой продукции; - оформляет производственно-технологическую документацию; - обслуживает технологическое оборудование по производству хлеба и хлебобулочных изделий, кондитерских и макаронных изделий. - планирует и анализирует производственные показатели организации; - участвует в управлении трудовым коллективом; - ведет документацию установленного образца.
<b>Должен уметь:</b>	
определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;	осуществляет органолептическую оценку показателей качества сырья и готовой продукции и аппаратное определение физико-химических показателей
по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;	по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
вести соответствующую производственную и технологическую документацию;	ведет соответствующую производственную и технологическую документацию;
рассчитывать производственные рецептуры;	- осуществляет расчет производственных рецептур для хлебобулочных и макаронных изделий. - рассчитывает производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; - рассчитывает производственные рецептуры по производству мучных

	кондитерских изделий
определять расход сырья;	определяет расход сырья;
рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;	рассчитывает потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;	рассчитывает производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;	осуществляет расчет массы тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
подбирать тип замеса макаронного теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;	рекомендует и обосновывает типы замеса макаронного теста
-подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки	подбирает режимы сушки
подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;	подбирает операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; макаронных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий.	эксплуатирует основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; макаронных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий.
проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; макаронных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий.	проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; макаронных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий.
соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;	демонстрирует умения анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
планировать работу структурного подразделения организации отрасли и организации в целом;	эффективно планирует работу структурного подразделения организации отрасли и организации в целом;
рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;	демонстрирует умения расчета по принятой методике основные производственные показатели

### **1.5. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций**

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):

студент выполняет задания, предусмотренные программами практики и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

руководители практики знакомятся с отчетом студента;

руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;

руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной (преддипломной) практики	Содержание материала производственной (преддипломной) практики	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности.</b>		
1.1. Инструктаж по охране труда.	<b>Содержание</b> 1   Общее знакомство с предприятием, режимом его работы, инструктаж охране труда, техники безопасности, пожаро-, взрывобезопасности и производственной санитарии	6
1.2. Характеристика предприятия	<b>Содержание</b> 1   Состав и техническая характеристика предприятия (полное наименование предприятия, основные производственные цеха и участки: тип, производительность, ассортимент, основное оборудование).	6
<b>Раздел 2. Выполнение обязанностей дублеров инженерно-технических работников в цехах и отделах предприятия.</b>	<b>Содержание</b>	
	1   Сменный технолог	12
	2   Начальник смены	12
	3   Инженер - технолог	6
	4   Начальник производственной лаборатории	6
	5   Начальник цеха	6
<b>Раздел 3. Изучение работы основных отделов и служб предприятия.</b>	<b>Содержание</b>	
	1   Ознакомление с работой отдела главного механика.	6
	2   Ознакомление с работой производственно-экономического отдела.	6
	3   Изучение работы производственной лаборатории.	12
<b>Раздел 4. Ознакомление с теплосиловым и энергетическим хозяйством</b>	4   Ознакомление с работой отдела охраны труда	6
	<b>Содержание</b>	
	1   Ознакомление с теплосиловым хозяйством, схемой снабжения предприятия паром и горячей водой	6
	2   Ознакомление с энергетическим хозяйством предприятия. Источники электроэнергии, напряжение тока для силовой и осветительной нагрузки.	6
	3   Ознакомление с холодильным хозяйством,	6

		системами вентиляции, средствами автоматизации и КИП.	
<b>Раздел 5. Сбор материала для дипломного проектирования</b>	<b>Содержание</b>		
	1	Выполнение технологической схемы по заданию руководителя.	6
	2	Подбор рецептуры и технологических режимов производства для вырабатываемого изделия в соответствии с темой дипломного проекта (работы)	12
	3	Сбор экономических показателей работы предприятия.	6
<b>Обобщение материалов практики и оформление отчёта.</b>	<b>Содержание.</b>		
	1	Систематизация и анализ собранных материалов. Оформление отчета.	6
	2	Проверка отчета руководителем практики от предприятия	6
<b>Всего</b>			<b>144</b>

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:**

Программа производственной практики (преддипломной) реализуется на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства Чувашской Республики и Российской Федерации (АО «Чебоксарский хлебозавод № 2», ЗАО «Хлебокомбинат Петровский», АО «Акконд», ООО ПКФ «Смак» и др).

Студенты приобретают практические навыки в условиях производственного цеха.

**3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности** должны соответствовать правилам и нормам.