


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**ФАКУЛЬТЕТ «ТОРГОВО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан торгово-технологического факультета,  
доцент  Т.Х. Глупов  
«21» апреля 2022 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

производственной практики (преддипломной) по специальности:  
**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

г. Нальчик  
2022

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Составитель рабочей программы:

к.т.н., доцент  Л.З. Бориева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья»

протокол от «19» апреля 2022 г. № 9


Зав. кафедрой, доцент  Л.З. Бориева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово - технологический»  
протокол от «20» апреля 2022 г. № 8

Председатель МК факультета «Торгово - технологический»

Д.э.н., доцент  И.Ш. Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«18» апреля 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	<b>11</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** направленной на дальнейшее развитие основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### **ПМ 01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке.**

ПК 1.1. Организовывать и производить приёмку 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.

### **ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.**

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.

### **ПМ 03 Производство кондитерских изделий.**

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.

### **ПМ 04 Производство макаронных 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.

### **ПМ 05 Организация работы структурного подразделения.**

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 утверждённую учётно-отчётную информацию.

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

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

**Задачами** производственной практики (преддипломной) являются:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;

- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин и профессиональных модулей, определяющих специфику специальности **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**;

- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;

- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;

- сбор материалов к государственной итоговой аттестации.

## **1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (преддипломной)**

Всего 4 недели, 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

В результате освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, предусмотренные ФГОС СПО по специальности, усовершенствовать практический опыт:

Коды ПК и ОК	Результаты освоения программы практики
ПК 1.1.	Организовывать и производить приёмку 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 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 утверждённую учётно-отчётную информацию.
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

#### Объем практики и виды практического обучения

Вид практического обучения	Объем часов
Преддипломная практика, всего	144
в том числе:	
Ознакомительный этап: ознакомление с организацией как объектом практики, проведение инструктажа по технике безопасности, ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка	
Технологический этап: сбор общих сведений об организации, учредительных документов, видов деятельности, подразделений организации, производственной и организационной структуре организации, функциональных взаимосвязях подразделений и служб и построении организационной структуры отдела (подразделений);	
Сбор материала согласно индивидуальному заданию по теме ВКР: подбор, обработка и анализ информации для написания выпускной квалификационной работы.	
Разработка рекомендаций и мероприятий по совершенствованию и их обоснование.	
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике.	



### 3.1 Тематический план

Коды развиваемых компетенций	Наименование профессионального модуля и междисциплинарных курсов	Всего часов на практику (час, недель)
ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1– ПК 1.4	<b>ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b> МДК .01.01 Технология хранения и подготовки сырья	144 4 недели
ОК 1 – ОК 9 ПК 2.1– ПК 2.4	<b>ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b> МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
ОК 1 – ОК 9 ПК 3.1. – ПК 3.4.	<b>ПМ 03 Производство кондитерских изделий</b> МДК 03.01.Технология производства сахаристых кондитерских изделий МДК 03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий	
ОК 1 – ОК 9 ПК 4.1-4.3	<b>ПМ.04 Производство макаронных изделий</b> МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий	
ОК 1 – ОК 9 ПК 5.1– ПК 5.5	<b>ПМ 05 Организация работы структурного подразделения</b> МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации	

### 3.2 Содержание практики

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ОК 1 - ОК 9	<b>Ознакомительный этап</b>	- ознакомление с организацией как объектом производственной практики (преддипломной) - проведение инструктажа по технике безопасности, ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка	<b>8</b>
ОК 1 - ОК 9	Технологический этап	- сбор общих сведений об организации, учредительных документов, видов деятельности, подразделений организации, производственной и организационной структуре организации, функциональных взаимосвязях подразделений и служб и построении организационной структуры отдела (подразделений);	<b>16</b>
ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.4 ПК 3.1- ПК 3.3 ПК 4.1- ПК 4.3 ПК 5.1- ПК 5.5 ОК 1 - ОК 9	<b>Сбор материала согласно индивидуальному заданию по теме ВКР</b>	- изучение документов, регламентирующих основные правила и принципы эксплуатации, технического обслуживания и ремонта техники сельскохозяйственного предприятия; - проведение исследований и написание отдельных разделов отчета и других документов в соответствии с темой ВКР	<b>84</b>
ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.4 ПК 3.1- ПК 3.3 ПК 4.1- ПК 4.3 ПК 5.1- ПК 5.5 ОК 1 - ОК 9	Разработка рекомендаций и мероприятий по совершенствованию и их обоснование	- подбор, обработка и анализ информации для написания выпускной квалификационной работы; - уточнение полученных при анализе данных, разработка основных предложений, выводов.	<b>16</b>
ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.4 ПК 3.1- ПК 3.3 ПК 4.1- ПК 4.3 ПК 5.1- ПК 5.5 ОК 1 - ОК 9	<b>Сбор и систематизация материала для отчета по практике</b>	- сбор, систематизация и анализ собранных материалов для отчета по производственной практике (преддипломной) в соответствии с темой выпускной квалификационной работы; - оформление отчета по производственной практике (преддипломной); - оформление документов по окончанию практики; - подготовка к защите отчета по производственной практике (преддипломной).	<b>14</b>
ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.4 ПК 3.1- ПК 3.3 ПК 4.1- ПК 4.3 ПК 5.1- ПК 5.5 ОК 1 - ОК 9	Защита отчета по практике	дифференцированный зачет	<b>6</b>
		Всего:	<b>144</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

### **4.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы производственной практики (преддипломной) предполагает наличие организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование хлебопекарного и кондитерского производства, оборудование для подготовки сырья, электронные весы, набор необходимой посуды.

Оборудование и рабочих мест лаборатории: столы, стулья, разделочные доски, ножи, технические весы с разновесами, термометр, химические стаканы, стеклянные пластины, титровальная установка, мерный цилиндр, коническая колба, электрический сушильный шкаф, прибор Чижовой, стеклянные или металлические чашечки с крышками, эксикатор, тигельные щипцы, шпатель, подковообразный магнит, аналитические весы, лупа, фотоэлектроколориметр, набор цилиндров, рефрактометр.

### **4.2. Информационное обеспечение производственной практики (преддипломной)**

#### **Основные источники:**

1. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское, учебник для СПО. – М.: «Академия», 2016.-426с.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы – Издательский центр «Академия», 2017 г. 283с.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства сахаристых кондитерских изделий – М. –«Академия», 2017г
4. Кузнецова Л. С, Сиданова М. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Мастерство,2017. - 320 с.

#### **Дополнительные источники:**

5. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. СПб.: «Профи» 2016

#### **Интернет – ресурсы:**

- Интернет-ресурсы:  
 ЭБС ВООК.ru - договор № 197 от 12.12.2016  
 Федеральный портал «Российское образование» [www.edu.ru](http://www.edu.ru)  
 Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» [www.law.edu.ru](http://www.law.edu.ru)

Сайт журнала «Хлебопек» [www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)

Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>

«Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>

Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт //

Режим доступа: [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru).

Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт //

Режим доступа: [www.breadbranch.com](http://www.breadbranch.com).

Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа:

<http://www.pekari.ru/catalog/obo/>

Комплексное оборудование предприятий общественного питания

[Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles>

### **4.3 Организация производственной практики (преддипломной)**

Преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между филиалом и организациями.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики (преддипломной).

Продолжительность производственной практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить преддипломную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

### **4.4 Кадровое обеспечение производственной практики (преддипломной)**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (преддипломной):

- организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от филиала и от организации;

- руководителями практики от Филиала назначаются преподаватели дисциплин профессионального цикла, имеющие высшее образование, и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года;

- руководителями производственной практики (преддипломной) от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

## **5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Результаты освоения практики определяются программами практик, разрабатываемыми Филиалом. В результате освоения производственной практики (преддипломной) обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль практики осуществляется руководителем практики от Филиала в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике.

Отчет по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения преддипломной практики. Каждый обучающийся должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

Обучающийся должен собрать достаточно полную информацию и документы необходимые для выполнения выпускной квалификационной работы. Сбор материалов должен вестись целенаправленно, применительно к теме выпускной квалификационной работы. Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с планом практики.

Результаты производственной (преддипломной) практики формируются в следующей последовательности:

- индивидуальное задание
- аттестационный лист.
- характеристика;
- дневник;
- отчет.

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