



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖ-  
ДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ имени И. С. ТУРГЕНЕВА»**

**ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Кафедра экономики, легкой и пищевой промышленности

Ветрова Ольга Николаевна

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ)**

Специальность – 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

201\_\_г.

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

Разработчик (и):

Ветрова О.Н., преподаватель кафедры экономики, легкой и пищевой промышленности

Эксперты от работодателя:

главный технолог ООО Хлебокомбината «Юность»  Н.А. Алтухова


Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры экономики, легкой и пищевой промышленности

Протокол №8 от «01» апреля 2016 г.

Зав. кафедрой  к.э.н., Н.Е. Цуканова

Рабочая программа согласована с заведующим выпускающей кафедрой экономики, легкой и пищевой промышленности

Протокол №8 от «01» апреля 2016 г.

Зав. кафедрой  к.э.н., Н.Е. Цуканова

Рабочая программа утверждена на заседании УМС факультета СПО

Протокол № 8 от « 1 » 04 2016г.

Председатель УМС  к.т.н. А.Ю. Корнеев

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы производственной практики (преддипломной практики)	4
2. Структура и содержание производственной практики (преддипломной практики)	6
3. Условия реализации производственной практики (преддипломной практики)	11
4. Контроль и оценка результатов производственной практики (преддипломной практики)	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ)

## 1.1 Область применения программы

Программа производственной практики (преддипломной практики) является частью образовательной программы частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

**1.2 Цель производственной практики (преддипломной практики):** углубление студентами первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению и защите выпускной квалификационной работы, в соответствии с полученным индивидуальным заданием.

## 1.3. Требования к результатам производственной практики (преддипломной практики)

В результате прохождения производственной практики (преддипломной практики) обучающийся должен освоить виды профессиональной деятельности (ВПД):

### 1.3 Требования к результатам преддипломной практики

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен освоить основные виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие профессиональные компетенции (ПК):

ВПД	Профессиональные компетенции
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	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
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
Производство кондитерских	ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий

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 мучных кондитерских изделий
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
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 утвержденную учетно-отчетную документацию
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 6.1 Контролировать размножение и выращивание дрожжей
	ПК 6.2 Приготавливать тесто
	ПК 6.3 Организовывать и осуществлять разделку теста
	ПК 6.4 Контролировать и регулировать термическую обработку теста и отделять поверхность хлебобулочных изделий
	ПК 6.5 Производить укладку и упаковку готовой продукции

**1.4 Формы контроля:** дифференцированный зачет;

**1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной практики) – 144 часа (4 недели).**

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ)**

### **2.1 Результаты освоения программы производственной практики (преддипломной практики)**

Результатом освоения программы производственной практики (преддипломной практики) является овладение видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих и профессиональных компетенций</b>
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	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
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
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 6.1	Контролировать размножение и выращивание дрожжей
ПК 6.2	Приготавливать тесто
ПК 6.3	Организовывать и осуществлять разделку теста
ПК 6.4	Контролировать и регулировать термическую обработку теста и отделять поверхность хлебобулочных изделий
ПК 6.5	Производить укладку и упаковку готовой продукции

## 2.1 Тематический план производственной практики (преддипломной практики)

Код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики (распределено, концентрировано)
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья	Ознакомление с предприятием. Работа на рабочих местах участка подготовки сырья, тестоприготовительного отделения, тесторазделочного отделения, пекарного отделения, экспедиции и склада готовой продукции. Организация планирования основных показателей производства. Оформление отчета по практике	144	3	концентрировано
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 6.1	Контролировать размножение и выращивание дрожжей				
ПК 6.2	Приготавливать тесто				
ПК 6.3	Организовывать и осуществлять разделку теста				
ПК 6.4	Контролировать и регулировать термическую обработку теста и отделывать поверхность хлебобулочных изделий				
ПК 6.5	Производить укладку и упаковку готовой продукции				

## 2.2 Содержание практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1. Ознакомление с предприятием и особенностями его работы	Ознакомление с функциями, целями и задачами, структурой предприятия и всех его подразделений, их взаимосвязью. Изучение правил внутреннего распорядка и режима работы предприятия, основной нормативно-технической документации подразделения – места прохождения практики. Характеристика технологической и производственной политики предприятия (организации). Сбор практического материала для ВКР.	6	3
2. Выполнение обязанностей дублеров ИТР среднего звена в основных подразделениях предприятия. Подбор материалов для дипломного проектирования	<p>Организация приемки сырья. Контроль качества поступившего сырья. Организация хранения сырья. Организация подготовки сырья к переработке.</p> <p>Контроль соблюдения требований к качеству основного сырья при подготовке его к производству. Контроль соблюдения требований к качеству дополнительного сырья при подготовке его к производству.</p> <p>Осуществление и организация технологического процесса изготовления полуфабрикатов хлебобулочных изделий.</p> <p>Осуществление и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Эксплуатация ТХК приборов при подготовке сырья к производству, а также при ведении технологического процесса хлебопекарного производства. Эксплуатация технологического оборудования при изготовлении полуфабрикатов, хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Контроль соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий. Организация технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий. .</p> <p>Организация технологического процесса производства мучных кондитерских изделий. .</p> <p>Эксплуатация ТХК приборов при подготовке сырья к производству, а также при ведении технологического процесса производства кондитерских изделий. Эксплуатация технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p> <p>Контроль соблюдения требований к качеству сырья при производстве макаронных изделий.</p> <p>Организация и осуществление технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.</p> <p>Эксплуатация ТХК приборов при подготовке сырья к производству, а также при ведении технологического процесса производства макаронных изделий. Эксплуатация технологического оборудования при производстве макаронных изделий.</p>	112	3

	Участие в планировании основных показателей производства. Планирование выполнения работ исполнителями. Организация работы трудового коллектива. Контроль хода выполнения работ исполнителями. Оценка результатов выполнения работ исполнителями. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации. Выполнение работ по профессии «Пекарь»		3
3. Систематизация и обобщение материалов для дипломного проектирования	Работа с нормативно-технической документацией. Анализ результатов финансово- хозяйственной деятельности. Анализ финансовых результатов, прибыли и рентабельности предприятия и отдельных видов продукции, а также анализ финансового состояния предприятия. Сбор практического материала для 2 раздела ВКР.	12	3
4. Составление отчета по преддипломной практике. Защита отчета руководителю практики	Оформление отчета, подготовка презентации для выступления на отчетной конференции.	12	3
		Дифференцированный зачет	
			Итого:
		2	144

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика (преддипломная практика) проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Основными базами практики студентов являются: ОАО «Орловский хлебокомбинат», ООО «Хлебокомбинат «Юность», ООО «Воплощение», Ливенский хлебокомбинат ОАО «Орелоблхлеб», ФГБОУ ВО «ОГУ имени И.С. Тургенева» «Комбинат общественного питания» ОСП ООО «Европа», ООО «БУРГЕР РУС»

#### 3.2 Информационное обеспечение производственной практики (преддипломной практики)

1. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.К. Апет. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 351 с. — 978-985-503-552-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67759>

2. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 360 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90678>

3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.В. Бредихина [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : 2014. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90697>

4. Магомедов, Г.О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.Я. Олейникова. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2014. — 76 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71659>

5. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : справ. / З.Н. Пашук, Т.К. Апет, И.И. Апет. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. — 400 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4901>

6. Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учеб. / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 672 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45972>

7. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.И. Пономарева [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93006>

8. Радионова, И.Е. Проектирование предприятий отрасли [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2014. — 82 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71013>

9 Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : справ. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : 2017. — 340 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90668>

10 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : справ. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: 2017. — 194 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90667>

11 Сергачёва Е.С. Анализ сырья для производства хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.С. Сергачёва, Е.В. Соболева. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 98 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65774>

12 Соболева, Е.В. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий. Лабораторные работы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.В. Соболева, Е.С. Сергачева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. — 47 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68718.html>

13 Фёдорова, Р.А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Р.А. Фёдорова, О.В. Головинская. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>

### **Интернет- ресурсы:**

1. <http://www.shemz.ru/> – ОАО «Шебекинский машиностроительный завод»
2. <http://voskhod-saratov.ru/> – ЗАО НПП фирма "Восход"
3. <http://sveba-dahlen.ru/> – «Sveba Dahlen AB», г.Фристад, Швеция
4. <http://www.wachtel.de/> – WACHTEL GmbH, г.Гамбург, ФРГ
5. <http://www.fritsch.com.ru/> – Fritsch GmbH, г. Идар-Оберштайн, ФРГ
6. <http://www.pekarnja.ru/> – журнал «Пекарня», г.Штутгарт, ФРГ
7. <http://www.rondodoge.info/> – RONDO Burgdorf AG, г.Бургдорф, Швейцария
8. <http://www.buhlergroup.com/> – BÜHLER, г.Уцвил, Швейцария
9. [www.modernbakery-moscow.com/](http://www.modernbakery-moscow.com/) – Выставка Modern Bakery Moscow

### **Периодические издания**

- <http://www.khlebprom.ru/> – журнал «Хлебопродукты», г.Москва
- <http://www.foodprom.ru/> – журнал «Пищевая промышленность», г.Москва
- [www.foodmultimedia.de/](http://www.foodmultimedia.de/) – журнал «Хлеб, выпечка и кондитерские изделия», г.Гамбург, ФРГ
- <http://www.magazine.breadbusiness.ru/> – журнал «Хлебное дело», г.Москва

<http://www.hleb.net/baking-ru/> – журнал «Хлебопечение России», г.Москва

<http://www.breadbranch.com/> – журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство», г.Москва

<http://sfera.fm/index/hlebopecheniya> – журнал «Сфера-кондитер, хлебопек», г.С.Петербург

<http://www.candytech.ru/> – журнал «Кондитерские изделия», г.Москва

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ)**

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики (преддипломной практики) проводится на основе аттестационного листа обучающегося.