

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

**Факультет «Торгово-технологический»
Кафедра «Технология продуктов из растительного сырья»**

УТВЕРЖДАЮ
декан факультета
доцент Т.Х.Глунов



25 мая 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной практики (преддипломная) ПДП
по специальности среднего профессионального образования
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Профиль профессионального образования
- Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Уровень образования - основное общее образование
Форма обучения - очная

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. N 341 по специальности 19.02.11 – Технология продуктов из растительного сырья.

Составитель рабочей программы:

к.т.н., доцент



Л.З. Бориева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья»
протокол от 23 мая 2023г. № 9

Заведующий кафедрой, доцент



Л.А. Бориева

Одобрено методической комиссией факультета «Технология пищевых производств»

протокол от 24 мая 2023г. № 9

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

Профессор



И.Ш.Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

22 мая 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	13

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), в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленной на дальнейшее развитие основных видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВД Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПК 1.1

Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2

Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ВД Организационно - технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ВД Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ВД Организация работы структурного подразделения

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию

1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной):

Цель - углубление первоначального практического опыта обучающегося, профессиональных компетенций, проверку 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 продуктов из растительного сырья;

- 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.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 2.1.	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию.

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)
ПК 3.1; ПК 3.2	ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке МДК .01.01 Технология хранения и подготовки сырья	144 4 недели
ПК 1.1; ПК 2.1;ПК 2.2	ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий МДК 02.01 Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий	
ПК 1.1;ПК 1.2; ПК 2.1;ПК 2.2	ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий МДК 02.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	
ПК 1.1; ПК 2.1;ПК 2.2	ПМ 03 Производство кондитерских изделий МДК 03.01. Технологическое оборудование для производства кондитерских изделий	
ПК 1.1;ПК 1.2; ПК 2.1;ПК 2.2	ПМ 03 Производство кондитерских изделий МДК 03.02. Технология производства кондитерских изделий	
ПК 1.1; ПК 2.1;ПК 2.2	ПМ.04 Производство макаронных изделий МДК 04.01 Технологическое оборудование для производства макаронных изделий	
ПК 1.1;ПК 1.2; ПК 2.1;ПК 2.2	ПМ.04 Производство макаронных изделий МДК 04.02 Технология производства макаронных изделий	
ПК 1.1– ПК 4.5	ПМ 05 Организация работы структурного подразделения МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации	

3.2 Содержание практики

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
	Ознакомительный этап	- ознакомление с организацией как объектом производственной практики (преддипломной) - проведение инструктажа по технике безопасности, ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка	8
	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);	16
ПК 1.1- ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 4.1- ПК 4.5	Сбор материала согласно индивидуальному заданию по теме ВКР	- 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	84
ПК 1.1- ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 4.1- ПК 4.5	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.	16
ПК 1.1- ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 4.1- ПК 4.5	Сбор и систематизация материала для отчета по практике	- 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).	14
ПК 1.1- ПК 1.2 ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 4.1- ПК 4.5	Защита отчета по практике	дифференцированный зачет	6
		Всего:	144

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., Хромеев 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», 2015 г. 283с.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, учебник для СПО – М.: Издательский центр «Академия», 2014.-441с.
4. Чижикова, Ольга Григорьевна. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный учебник] : учебник Для СПО / Чижикова О. Г., Коршенко Л. О.. - Юрайт, 2021. - 178 с Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/471400>

Дополнительные источники:

1. Ковэн С. Янг Л. Дополнительные рекомендации хлебопекам и кондитерам. Ещё 151 вопрос и ответ. СПб.: «Профессия» 2013.
2. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. СПб.: «Профи» 2016
3. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): Учебное пособие- СПб.: издательство «Лань», 2017.-316с – ISBN 978-5-8114-1774-2

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **ЭБС «Издательства Лань»**
ООО «Издательство Лань».
Договор № 32 от 19.05.23 г. сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online»**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 55-04/2023 от 22.05.2023 г. сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2023 от 18.04.2023 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**
ООО «Электронное издательство Юрайт»
Договор № 5390 от 29.08.2022 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>

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.