

**Департамент образования и науки Костромской области
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»**

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

преддипломной практики

код, название модуля

**по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий**

код, название

Профессиональный учебный цикл

Код: ПДП

Адаптированная программа ПДП разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья: нарушениями слуха, нарушениями зрения, общими заболеваниями

Кострома, 2018 г.

Рассмотрена и одобрена
на заседании ЦМК
механико-технологических дисциплин
Протокол от 30.08.2018 г. № 1
Председатель ЦМК
ФИО _____
подпись

Программа разработана в соответствии с
требованиями ФГОС СПО по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий, «Положения о практике
обучающихся, осваивающих основные
профессиональные образовательные программы
СПО, утвержденного приказом Министерства
образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ Е.А. Лебедева
30.08.2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.	Пояснительная записка	3
2.	Паспорт адаптированной программы преддипломной практики	5
3.	Структура и содержание адаптированной программы преддипломной практики	7
4.	Условия реализации адаптированной программы преддипломной практики	12
5.	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы преддипломной практики	14
6.	Приложения	17

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464; «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291; «Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 18 марта 2014 г. № 06-281); «Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. N 1309, Письма Минобрнауки России от 12.02.2016 N ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования», «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования» (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443).

Для руководства практикой назначаются руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций – баз практик. Руководители практики от организации проводят ее в соответствии с программой, обеспечивают прохождение практики. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые и индивидуальные консультации, контролируют реализацию программы и условия проведения практики в организациях, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации 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.

II. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Область применения адаптированной программы преддипломной практики.

Адаптированная программа преддипломной практики является составной частью АОППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО. Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

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.

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 сырью при производстве макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования макаронного производства.

и приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности

- приемка, хранение и подготовка сырья к переработке,
- производство хлеба и хлебобулочных изделий,
- производство кондитерских изделий,
- производство макаронных изделий.

2.2. Цели и задачи адаптированной программы производственной практики (преддипломной), требования к результатам освоения практики, формы отчетности.

В ходе освоения программы преддипломной практики обучающийся должен: получить практический опыт: приемки сырья; контроля качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке; контроля качества сырья и готовой продукции; ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; контроля качества сырья и готовых макаронных изделий; ведения технологического процесса производства макаронных изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства макаронных изделий;

уметь: проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; эксплуатировать основные виды оборудования; оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; определять потери сырья при хранении; подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; вести соответствующую производственную и технологическую документацию; рассчитывать производственные рецептуры; определять расход сырья; рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; проводить анализ качества сырья и готовой продукции; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы; рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий; рассчитывать производительность печей; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно

механизированных линий для производства кондитерских изделий; проводить анализ качества сырья и готовой макаронной продукции; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве макаронных изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для производства макаронных изделий.

2.3. Количество часов на освоение адаптированной программы производственной практики (преддипломной) - 144 часа.

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1.	Ознакомление с предприятием.	6 час/1 день
2.	Выполнение обязанностей ИТР в цехах и отделениях предприятия	36 час/6 дней
3.	Характеристика сырья выпускаемой продукции	18 час/3 дня
4.	Описание технологического процесса производства вырабатываемого изделия	18 час/3 дня
5.	Выполнение технологических расчетов	24 час./ 4 дня
6.	Изучение показателей качества сырья и готовых изделий	12 час/2 дня
7.	Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	24 час/4 дня
8.	Дифференцированный зачет	6 час/1 день
Итого		144 часа/ 24 дня

3.2 Содержание адаптированной программы преддипломной практики

Тема 1. Ознакомление с предприятием.

Содержание: Тип предприятия, его класс. Месторасположение предприятия. Режим работы предприятия. Состав помещений на предприятии. Ассортимент вырабатываемых изделий. Описание режима работы предприятия и организации охраны труда. Описание обязанностей начальника цеха, главного технолога, технолога, мастера, бригадира. Описание цеха: технологическое оборудование, санитарное состояние, организация рабочего места. Описание порядка составления производственной программы цеха. Выводы по организации работы в цехе.

Тема 2. Выполнение обязанностей ИТР в цехах и отделениях предприятия.

Содержание: Работа в качестве дублера техника-технолога по сырью: приемка, размещение на хранение, подготовка сырья к производству. Работа в качестве дублера

сменного технолога хлебобулочного цеха: контроль технологического процесса одного-двух наименований изделий, начиная от замеса теста до укладки выпеченных изделий. Работа в качестве дублера техника-технолога по готовой продукции: контроль органолептических показателей качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, контроль влажности, кислотности, пористости, щелочности изделий, заполнение журналов (форма № 3 и № 3а), контроль маркировки, соблюдение требований ГОСТ Р 51074-97. Работа в качестве дублера техника-технолога кондитерского цеха: контроль технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий, печенья, пряников, вафельных тортов, кексов, основных выпеченных полуфабрикатов. Заполнение журналов (форма № 7а). Работа в качестве дублера техника - технолога цеха по производству макаронных изделий: контроль технологического процесса производства макаронных изделий от замеса теста до упаковывания готовых изделий.

Тема 3. Характеристика сырья вырабатываемой продукции.

Описание сырья, сертификаты соответствия на полученное сырье. Описание нормативной документации, используемой при работе в цехе. (ПК, СТП, сборники нормативов). Оборудование для подготовки сырья, используемое на предприятии.

Тема 4. Описание технологического процесса производства вырабатываемого изделия.

Технологические схемы: перечень операций, их последовательность, режимы. Комплексное использование сырьевых ресурсов. Технологический, микробиологический и другие виды контроля. Выход и показатели качества готовой продукции. Нормативные и технические документы, обеспечивающие выпуск качественной продукции (ГОСТы, ОСТы, СанПиНы, ТУ, ТИ, сертификаты соответствия, протоколы испытаний, удостоверения качества).

Тема 5. Выполнение технологических расчетов.

Расчет производственной мощности предприятия, выхода готовых изделий, производственных рецептур, запасов сырья, технологического оборудования.

Тема 6. Изучение показателей качества сырья и готовых изделий

Работа в лаборатории теххимического контроля. Оценка органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовых изделий.

Тема 7. Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы

Работа с основной и дополнительной литературой по ПМ, ГОСТами и другими источниками информации. Материалы отчета по преддипломной практике совместно с материалами курсовых работ по ПМ являются основными материалами при выполнении выпускной квалификационной работы.

Тема 8. Дифференцированный зачет

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и ОГБПОУ «КТЭК» 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.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной

итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики.

Оборудование рабочих мест лаборатории:

- машина тестомесильная “ машина тестомесильная ТММ-1м, шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”, пекарский шкаф шпэ-3, стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм для тортов, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEI DELTA”, набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов, шкаф для хранения посуды

- «Лаборатория экспертизы и качества» весы циферблатные РН – 6Ц 13У, компьютер “LITEON”, принтер SAMSUNG, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомеры, ИДК-3М, тестомесилка У1-ЕТК, прибор ПЧП, муфельная печь, КФК-2, термостат, дозаторы, терморегулятор, смеситель, ППП, лабораторные мельнички.

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 со встроенным плеером
6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31 Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
3. Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse
4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке

Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Преддипломная практика проводится в организациях на основе договоров между образовательной организацией и предприятий общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение организации и проведения преддипломной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2017.- 381с
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское (3-е изд) учебник – М.: Лань, 2016.- 430с
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 1 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2014.- 112с.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 2 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2017.- 112с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник – М.: Академия, 2016.- 336с

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2017. – 680 с.
2. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства : [учебник для студентов вузов по специальности "Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий"] - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 538 с.

4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла или мастерами производственного обучения. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организации. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций - баз практики, участвующие в реализации адаптированной программы преддипломной практики, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации практики. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций - баз практики осуществляют непрерывное и комплексное сопровождение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> - планировать работу структурного подразделения (бригады); - оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады); - принимать управленческие решения; 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать собственную деятельность; - выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; - оценивать эффективность и качество работы. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; - отвечать за принятые решения; 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и контролировать работу бригады (команды); - оценивать результаты работы исполнителей; - контролировать дисциплинарные процедуры в организации; - разрабатывать должностные обязанности, графики работы и таблицу учета рабочего времени; - контролировать нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира; 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы
-------------------------------------	--	-----------------------

компетенции)		контроля и оценки
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК 2.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;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК 4.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.	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6.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.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы

повышение квалификации.		обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Семинары Учебно- практические конференции Конкурсы профессионально го мастерства Олимпиады

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

Утверждаю
Директор организации
(или) руководитель практики от организации

_____ ^{подпись}
« ____ » _____ 2018 г.

ОТЧЕТ

по преддипломной практике
обучающегося __ курса группы № _____
специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО обучающегося

ОЦЕНКА: _____

Руководитель практики от образовательной организации:

ФИО, должность

Руководитель практики от организации:

ФИО, должность

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Характеристика

обучающегося _____ курса группы № _____
 специальности _____

код и наименование специальности

ФИО обучающегося

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.
 прошел (ла) преддипломную практику

в организации

_____ (наименование организации)

За время прохождения практики _____
 (ФИО)

показал (а) (высокий, средний, низкий) уровень теоретической подготовки,

_____ умение применять и использовать знания, полученные в колледже, для решения поставленных перед ним (ней) практических задач.

В период прохождения практики освоил(а) общие и профессиональные компетенции:

В целом работа студента заслуживает оценки _____.

Руководитель практики от организации

_____ (Ф.И.О., должность)

_____ (подпись)

«___» _____ 2018 г.

МП

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ**

ФИО

обучающийся (аяся) _____ курса, группы № _____ специальности:

код и наименование

прошел (ла) преддипломную практику

наименование профессионального модуля, вида практики

в объеме _____ час. с « _____ » _____ 20____ г. по « _____ » _____ 20____ г.
в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Общие компетенции	Уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций: высокий, средний, низкий	Качество выполнения работ (соответствует/не соответствует - рекомендации; заполняется руководителем практики от организации)
1	2	4
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 личного развития.		
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.		
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.		
Профессиональные компетенции		
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 сырью при производстве макаронных изделий.		
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства макаронных изделий.		
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования макаронного производства.		
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства...		
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		

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики от организации:

_____ / _____

подпись

ФИО, должность

Руководитель практики от образовательной организации:

_____ / _____

подпись

ФИО, должность

Дата « ____ » ____ 20 ____ г.

Дневник

прохождения преддипломной практики
 обучающегося _____ курса группы № _____
 специальности _____

код и наименование специальности

ФИО обучающегося

Период практики:

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Наименование организации, юридический адрес:

Руководитель практики от образовательной организации:

ФИО, должность

Руководитель практики от организации:

ФИО, должность

Дата	Задание	Виды работ	Оценка и подпись руководителя практики от организации

Задание на прохождение
преддипломной практики

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1.	Ознакомление с предприятием.	6 час/1 день
2.	Выполнение обязанностей ИТР в цехах и отделениях предприятия	36 час/6 дней
3.	Характеристика сырья выпускаемой продукции	18 час/3 дня
4.	Описание технологического процесса производства вырабатываемого изделия	18 час/3 дня
5.	Выполнение технологических расчетов	24 час./ 4 дня
6.	Изучение показателей качества сырья и готовых изделий	12 час/2 дня
7.	Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	24 час/4 дня
8.	Дифференцированный зачет	6 час/1 день

Руководитель преддипломной практики _____