

## **АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе производственной (преддипломной) практики по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовая подготовка  
срок обучения 3 года 10 месяцев**

### **1. Место производственной (преддипломной) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовая подготовка укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

### **2. Цели производственной (преддипломной) практики:**

сбор практического материала к выпускной квалификационной работе;  
адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности на предприятии;  
формирование общих и профессиональных компетенций;  
закрепление и совершенствование практического опыта, приобретенного в процессе обучения.

### **3. Структура производственной (преддипломной) практики**

Подготовительный этап  
Обработка и анализ полученной информации  
Подготовка отчета по практике

### **4. Требования к результатам освоения производственной (преддипломной) практики**

Процесс освоения производственной (преддипломной) практики направлен на формирование у студентов общих компетенций, включающих в себя способность:

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.

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент закрепляет и совершенствует практический опыт по видам профессиональной деятельности, приобретенный в процессе обучения, и овладевает соответствующими им профессиональными

компетенциями:

- 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.

ПК 2.5. В. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

ПК 2.6. В. Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

- 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.

ПК 3.5. В. Использовать инновационные технологии 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.

## **5. Количество часов на освоение рабочей программы практики**

Всего: 4 недели, 144 часа.

## **6. Формы контроля**

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

## **7. Составитель:** Леонова Светлана Александровна, преподаватель колледжа