

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



Т.М. Челей

«29» февраля 2024

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ**

Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация
техник-технолог

Форма обучения
очная

Санкт-Петербург
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств.....	3
2. Результаты освоения производственной (преддипломной) практики.....	10
3. Задания для оценивания и критерии оценки результатов производственной (преддипломной) практики.....	14

1. Паспорт фонда оценочных средств по производственной (преддипломной) практике

Цель фонда оценочных средств. Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки сформированности у обучающихся практических навыков и развитие компетенций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе профессионального модуля.

ФОС включает контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля в форме защиты отчета по производственной (преддипломной) практике.

Предметом оценки являются умения.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- для промежуточной аттестации – устная защита отчета производственной (преддипломной) практике с выставлением оценки.

Формой аттестации по окончании учебной практики является дифференцированный зачет.

С целью овладения практическим опытом, умениями и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной (преддипломной) практики должен:

иметь практический опыт:

ПМ 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях:

- проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования;
- замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования;
- устранения неисправностей в работе технологического оборудования;
- ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;
- приема-сдачи сырья и расходных материалов;
- мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов;
- регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий;
- регулирования норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства.

ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях:

- расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг;
- разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;
- организации выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями;
- организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования;

- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования;
- проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;
- обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций;
- определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий;
- оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции;
- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПМ 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

- подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред;
- технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ;
- проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты;
- отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации.

ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения:

- планирования основных показателей производственного процесса;
- оценка эффективности производственного процесса;
- принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения;
- принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;
- расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
- проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

- составления рецептуры хлебобулочных изделий;
- подбора и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;
- формовки хлебобулочных изделий;
- выпечки хлебобулочных изделий.

уметь:

ПМ 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;
- применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке;
- документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;
- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций;
- эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
- осуществлять производство различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производство макаронных изделий;
- упаковывать и маркировать готовую продукцию;
- настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПМ 02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;
- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;
- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;
- осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства;
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- подбирать оборудование и системы автоматизации;
- производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья.

ПМ 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

- пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой и осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды;
- готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава и отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды;
- соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием;
- подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования,

- составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы и вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов;
- осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации;
- готовить индикаторные среды и проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами;
- подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование и представлять данные проведенных лабораторных исследований;
- анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации;
- подготавливать посевной материал для лабораторных исследований и культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, а также утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований;
- проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ;
- производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов;
- применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты;
- вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения.

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
- оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;
- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- определять потребности в рабочей силе;
- вести учет рабочего времени;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию формовки теста и выпечки хлебобулочных изделий;
- соблюдать при приготовлении хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления.

Результатом прохождения производственной (преддипломной) практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование компетенции
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.
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 учетно-отчетную документацию
ПК 5.1	Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в

	том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2. Результаты освоения учебной практики

В результате аттестации по производственной (преддипломной) практике осуществляется комплексная проверка практического опыта и умений при выполнении основных видов работ, выполняемых на практике:

Основные виды работ, выполняемые на практике	Формы и методы контроля	Типовое задание для проведения текущего контроля	Код контролируемой компетенции
Изучение структуры производства, организационно-технологических связей между цехами, организации рабочих мест	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Оценка организационной структуры предприятия хлебопекарной, кондитерской, макаронной промышленности (в зависимости от профиля предприятия)	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2
Изучение организационно-управленческой деятельности предприятия	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Оценка эффективности работы руководителей структурных подразделений предприятия (в зависимости от профиля предприятия)	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2 ПК 4.1-4.5
Изучение организации сырьевого и материально-технического снабжения	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Оценка эффективности работы организации снабжения предприятия (в зависимости от профиля предприятия)	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.5
Изучение системы планирования на предприятии	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная	Особенности системы планирования экономической деятельности предприятия (в	ОК 1-9 ПК 2.1-2.2 ПК 4.1-4.5

	аттестация в форме дифференцированного зачета	зависимости от профиля предприятия))	
Изучение мероприятий по обеспечению правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Особенности проведения мероприятий по обеспечению правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.2 ПК 5.1
Изучение состояния производственной санитарии на предприятии, мероприятий по соблюдению производственной и технологической дисциплины и правил личной гигиены	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Особенности состояния производственной санитарии на предприятии, мероприятий по соблюдению производственной и технологической дисциплины и правил личной гигиены	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ПК 5.1
Изучение технологического процесса производства вырабатываемого ассортимента	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Основные принципы производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий. Основные особенности упаковки и маркировки готовой продукции. Принципы настройки автоматизированных программ технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ПК 5.1
Изучение и анализ технологических особенностей ассортимента выпускаемой продукции	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Основные принципы производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий. Основные особенности	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1

		упаковки и маркировки готовой продукции. Принципы настройки автоматизированных программ технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	
Изучение организации технологического и метрологического контроля производства	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Правила выполнения технологических операций согласно НТД.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1
Изучение нормативно-технической документации на выпускаемый ассортимент	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Основные особенности упаковки и маркировки готовой продукции.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1
Изучение осуществления контроля за работой в цехах, правильностью эксплуатации технологического оборудования	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1
Ознакомление с основными функциями и объемом работ производственно-технологической лаборатории	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Правила отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.2 ПК 5.1
Изучение должностных инструкций контролёра готовой продукции (лаборанта химического анализа), мастера цеха, начальника цеха, техника-технолога производства	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Методы и основные правила проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1

Изучение методов контроля поступающего сырья на предприятие	методов качества на сырьё	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Особенности проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Правила химических и физико-химических анализов, органолептических исследований лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Особенности расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации	ОК 1-9 ПК 3.1-3.2
Изучение методов технохимического контроля вырабатываемой продукции на предприятии	методов качества на сырьё	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Принципы работы в производственной лаборатории, принципы ведения технико-химического контроля.	ОК 1-9 ПК 3.1-3.2
Изучение мероприятий направленных на выпуск качественной продукции	методов качества на сырьё	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Приемы подготовки основного и дополнительного сырья, правила ведения технологического процесса приготовления теста на различных заквасках, основные температурно-влажностные режимы	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ПК 5.1

		приготовления теста, расстойки и выпечки. Приемы приготовления крупноштучных, мелкоштучных, изделий, плетёных изделий, караваев и праздничного хлеба.	
Изучение документации по приемке сырья и отгрузке готовой продукции	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Основные виды учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья, типовые формы и правила их заполнения.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ПК 3.1-3.2
Изучение условий хранения и реализации готовой продукции, требований к транспортным средствам для транспортировки готовой продукции	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Правила проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ПК 3.1-3.2
Изучение документации и правил отгрузки продукции со склада предприятия	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Особенности ведения расчёта необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2 ПК 3.1-3.2
Ознакомление с подготовкой и проведением презентации хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Особенности проведения презентации хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий	ОК 1-9 ПК 1.1-1.2
Изучение организации складского хозяйства предприятия	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Оценка организации складского хозяйства предприятия	ОК 1-9 ПК 4.1-4.5

	зачета		
Анализ организации технологического процесса на предприятии, разработка предложений по увеличению объема продаж хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Текущий контроль: выполнение задания в дневнике; написание отчета. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Оценка организации технологического процесса на предприятии, разработка предложений по увеличению объема продаж хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 1-9 ПК 4.1-4.5

3. Задания для оценивания и критерии оценки результатов учебной практики

Результаты защиты отчета по производственной (преддипломной) практике определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» руководителем практики от организации на котором обучающийся проходил практику.

При оценке отчета по производственной (преддипломной) практике руководителем образовательного учреждения принимается во внимание содержание отчета, обоснованность выводов и предложений, правильность и компетентность ответов обучающегося на заданные вопросы, уровень профессиональной подготовки обучающегося, характеристика руководителя организации и оформление дневника.

Дифференцированный зачет (с оценкой) по производственной (преддипломной) практике выставляется на основании следующих критериев:

1. Систематичность работы обучающегося в период практики, как на базе практики, так и с руководителем.
2. Степень включенности обучающегося в деятельность психологической службы базы практики, ответственность, активность, инициативность при выполнении заданий.
3. Адекватное оперирование и применение на практике имеющихся теоретических психологических знаний;
4. Самостоятельность проведения основных форм и видов практической деятельности, предусмотренных программой практики;
5. Качество и профессионализм выполнения заданий
6. Содержание и качество оформляемой отчетной документации
7. Своевременность представляемой отчетной документации
8. Положительный отзыв руководителя практики.

Оценка «отлично» выставляется при выполнении всех вышеперечисленных критериев.

Оценка «хорошо» выставляется при нарушении сроков сдачи отчетной документации без уважительной причины не более чем на неделю и/или при небрежном оформлении документации (с сохранением профессионального уровня выполнения видов работ, предусмотренной практикой). Оценка «хорошо» выставляется также при наличии в отчетной документации негрубых ошибок и недочетов, свидетельствующих о некотором снижении уровня профессионализма выполнения заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при сдаче отчетной документации позднее указанного срока более чем на неделю без уважительной причины, при общей правильности документации и высоком качестве оформления. Оценка «удовлетворительно» может быть выставлена, если отчетная документация сдана в положенный срок, но в ней отсутствует какой-либо документ, что свидетельствует о невыполнении одного из видов деятельности, указанного в программе без его адекватной замены. Оценка «удовлетворительно» может быть выставлена также в случае несистематичности работы обучающегося на базе практики, т.е. при его неорганизованности и сниженной ответственности при выполнении тех или иных видов профессиональной деятельности. Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии в

отчетной документации ошибок, указывающих на низкий уровень профессиональности заключений и рекомендаций, изложенных обучающимся.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если отчетная документация не сдана в течение десяти дней со дня установленного срока, если выполнена на низком, непрофессиональном уровне. Оценка «неудовлетворительно» ставится также в случае неорганизованности и низкой ответственности обучающегося – практиканта при выполнении тех или иных видов профессиональной деятельности на базе практики. Такие нарушения прохождения практики должны быть отражены в отзыве организации, на базе которой обучающийся проходил практику, с рекомендацией оценки «неудовлетворительно».

Перечень индивидуальных вопросов, подлежащих изучению (выбирается один вопрос и освещается согласно направленности предприятия по месту прохождения практики).

Все темы имеют практико-ориентированный характер, описание должно проводиться на предприятии по месту прохождения практики.

1. Исследование свойств различных видов муки для хлебопечения. (по месту прохождения практики)
2. Разработка рецептур хлеба с добавлением цельнозерновой муки.
3. Влияние способов замеса теста на качество хлебных изделий.
4. Технология производства безглютенового хлеба.
5. Использование закваски в хлебопечении: преимущества и недостатки.
6. Изучение состава и свойств хлебопекарных дрожжей.
7. Исследование различных методов ферментации теста.
8. Разработка рецептов хлебобулочных изделий с использованием натуральных добавок.
9. Влияние температуры и влажности на процесс выпечки хлеба.
10. Анализ качества и безопасности хлебобулочных изделий.
11. Обзор современных технологий выпечки хлеба (модульные печи, паровые камеры и т.д.).
12. Технология приготовления сдобного теста и его особенности.
13. Исследование влияния дорожного времени и расстойки на конечный продукт.
14. Разработка новых форматов и дизайнов хлебобулочных изделий.
15. Технология производства хлеба с использованием функциональных ингредиентов.
16. Исследование различных типов теста для кондитерских изделий.
17. Разработка рецептуры и технологии изготовления тортов.
18. Анализ влияния температуры на качество бисквитного теста.
19. Использование натуральных красителей в кондитерских изделиях.
20. Технология производства кондитерских изделий с низким содержанием сахара.
21. Разработка рецептов пирожных с добавлением суперфудов.
22. Исследование технологий глазурирования кондитерских изделий.
23. Влияние различных способов хранения на срок годности кондитерских изделий.
24. Анализ влияния эмульгаторов на текстуру теста.
25. Технология производства и декора тортов с использованием кремов.
26. Разработка особых рецептов кондитерских изделий для людей с аллергиями.
27. Технология изготовления шоколадных изделий.
28. Каким образом традиционные рецепты могут быть адаптированы к современным требованиям?
29. Исследование влияния температуры на процесс взбивания сливок.
30. Организация рабочего процесса в кондитерском цехе.
31. Исследование различных видов муки, используемой для макаронных изделий.
32. Технология производства разнообразных видов пасты.
33. Анализ качества и безопасности макаронных изделий.
34. Исследование способов сушки макаронных изделий.
35. Влияние времени варки на текстуру макарон.
36. Разработка рецептов макаронных изделий с различными начинками.
37. Исследование технологии производства "аль денте" пасты.

38. Технология приготовления свежей пасты в домашних условиях.
39. Исследование влияния добавок (яиц, шпината и т.д.) на качество пасты.
40. Разработка макаронных изделий для диетического питания.
41. Анализ потребительских предпочтений в хлебопечении и кондитерском производстве.
42. Развитие технологий автоматизации процессов в хлебопекарной отрасли.
43. Исследование влияния маркетинга на продажи хлебобулочных изделий.
44. Тенденции современного дизайна упаковки для хлеба и кондитерских изделий.
45. Изучение влияния экологии и устойчивого развития на индустрию пищевого производства.
46. Разработка программы контроля качества на хлебопекарном производстве.
47. Исследование влияния социальных медиа на популяризацию кулинарных традиций.
48. Организация производственного процесса на малом предприятии.
49. Методы снижения пищевых отходов на производстве.
50. Анализ влияния культурных традиций на рецепты хлебобулочных изделий.
51. Темы по безопасности и качеству
52. Обзор методов контроля качества в хлебопечении и кондитерских изделиях.
53. Анализ стандартов безопасности пищевых продуктов в хлебопекарной отрасли.
54. Разработка программ профилактики пищевых аллергий в производстве.
55. Исследование воздействия хранения на качество хлебобулочных изделий.
56. Разработка мер по предотвращению контаминации на производстве.
57. Исследование перспектив применения 3D-печати в кондитерском производстве.
58. Влияние технологий на процесс дегидратации макаронных изделий.
59. Применение нанотехнологий в производстве упаковки для хлебобулочных изделий.
60. Анализ возможности внедрения автоматизированных линий на хлебопекарных производствах.
61. Разработка концепции "умной" печи для домашнего хлебопечения.
62. Использование переработанных ингредиентов в производстве хлеба и кондитерских изделий.
63. Исследование методов уменьшения углеродного следа в хлебопечении.
64. Разработка программы по снижению пищевых отходов в кондитерском производстве.
65. Применение Organic и Fair Trade ингредиентов в хлебопекарном производстве.
66. Влияние сельского хозяйства на доступность ингредиентов для производства.
67. Проведение дегустационных испытаний различных видов хлеба.
68. Учебный опыт по организации мастер-классов по выпечке.
69. Проведение исследований на тему предпочтений потребителей в кондитерских изделиях.
70. Создание видеоконтента о процессе производства хлеба и кондитерских изделий.
71. Исследование микробиологического состава хлебобулочных изделий.
72. Анализ влияния добавок и наполнителей на текстуру и вкус кондитерских изделий.
73. Выявление оптимальных параметров замеса теста в зависимости от его состава.
74. Изучение свойств белков и их влияния на качество выпечки.
75. Исследование роли ферментов в производстве хлеба.
76. Тенденции в развитии рынка хлебобулочных изделий.
77. Разработка нового уникального продукта в области кондитерских изделий.
78. Исследование современных подходов к кулинарии и их влияние на народные рецепты.
79. Анализ и оптимизация процесса выставления цен на хлебобулочные изделия.
80. Рынок безглютеновых продуктов: возможности и вызовы.
81. Личностный и карьерный рост
82. Как организовать эффективное рабочее пространство на малом производстве.
83. Формирование команды на производстве: важность совместной работы.
84. Влияние профессионального роста на личные успехи в кулинарии.
85. Работа с клиентами: как понимать и удовлетворять их нужды.

86. Создание бренда в сфере хлебопекарного и кондитерского бизнеса.

Требования, предъявляемые к оформлению отчета по производственной (преддипломной) практике.

Оформление текста.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм) и представлять в специальной папке.

Изложение и оформление текста ДР выполняется в соответствии с требованиями ЕСТД:

- листы формата А4 (210 x 297 мм).
- поля: верхнее и нижнее по 2,0 см, левое 3,0 см, правое 1,5 см.
- абзац (отступ) 1,25 см,
- шрифт текста Times New Roman, размер 14 пт,
- межстрочный интервал - полуторный,
- шрифт заголовков разделов «СОДЕРЖАНИЕ», и т.д. - полужирный, буквы прописные, размер 14 пт ,
- шрифт заголовков подразделов полужирный, буквы строчные, размер 14 пт;
- интервал между заголовком Раздела и Подраздела – 1 строка;
- интервал между заголовком подраздела и текстом 1 строка;
- выравнивание текста – по ширине, без отступов,
- выравнивание разделов и подразделов – по центру,

В тексте рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.

Не следует приводить слишком много цитат, которые используются как приём аргументации. Текст не должен представлять собой сплошные перечисления.

Необходимо чётко и ясно излагать материал, применяя принятую научную терминологию.

Текст отчета должен быть написан своими словами от третьего лица. Рекомендуется использовать выражения «известно, что», «существует мнение», «учёные придерживаются точки зрения», «необходимо заметить», «представляет интерес» и т.п. Не допускается сокращение слов, используемые аббревиатуры необходимо расшифровывать.

Каждая структурная часть отчета содержание, индивидуальные вопросы, список использованных источников, приложения (если имеются) начинается с новой страницы.

Нумерация страниц.

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, шрифтом Times New Roman 12 пт.

Номер страницы проставляют в нижней части листа без точки справа. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют (особый колонтитул для титульного листа). На титульном листе и задании номер страницы не проставляется. Номера выставляются, начиная с раздела «ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ (стр.2)». В нумерацию НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРОХОЖДЕНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ.

Оформление рисунков.

Рисунки должны иметь название и нумерацию. Для рисунков используется сквозная нумерация по всему тексту при помощи арабских цифр. Название рисунка приводится под ним по центру. Прописать слово «Рисунок 1 – Название рисунка.....» необходимо полностью. В конце названия рисунка точка НЕ ставится. В тексте делается ссылка на рисунок в круглых скобках, например, в конце предложения (Рис.1) или следует писать «... в соответствии с рисунком 1» по логике представления материала. Если рисунок не умещается по тексту, то он переносится на следующую страницу, а вместо него вставляется текст, который идет за рисунком. Если рисунок по объему занимает более 75% страницы – он выносится в приложение с соответствующей ссылкой в тексте. Рисунок вместе с названием и поясняющими данными должен быть отделен снизу и сверху от основного текста пробелами (с одинарным междустрочным интервалом).

Оформление таблиц.

Таблицы должны иметь название и обозначаются арабскими цифрами сквозной нумерацией. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название пишется в единой строчке, содержит номер и тире (например: Таблица 1 – Название таблицы....) пишутся по центру листа. Точка в конце НЕ ставится. В таблице допускается уменьшение размера шрифта - Times New Roman 12 пт, междустрочный интервал – одинарный, интервал перед и после - 3 пт. Заголовки граф таблицы должны быть отцентрированы по горизонтали и вертикали. Цифровые данные должны располагаться посередине ячейки.

Осуществляя перенос таблицы на следующую страницу, её название размещают только над первой частью, не проводя при этом нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую её первую часть. Справа над частями таблицы должна быть фраза «Продолжение» и номер таблицы (например: Продолжение таблицы 1). На все таблицы должны быть ссылки в тексте. При ссылке пишут слово «таблица» с указанием её номера. В тексте делается ссылка на таблицу в круглых скобках, например, в конце предложения (Табл.1) или следует писать «... в соответствии с таблицей 1» по логике представления материала. Если таблица не вмещается на страницу сразу после текста, то она выносится на начало другой страницы. Если таблица занимает более 75% страницы, то её необходимо разместить в приложении с соответствующей ссылкой в тексте. Таблицы вместе с их реквизитами должны быть отделены снизу и сверху от основного текста пробелами (с одинарным междустрочным интервалом).

Оформление формул и уравнений.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должна быть оставлена одна свободная строка. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (х), деления (:) или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак «Х».

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Пример

$$A = a : b, \text{ где} \quad (1)$$

A- обозначения,

a-,

b -

$$B = c : e. \quad (2)$$

Одну формулу обозначают - (1). Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример - ...в формуле (1).

Оформление сокращений единиц физических величин.

Используют в соответствии со стандартом и другими общепринятыми правилами. Например, принято называть вес массой, привес животного – приростом живой массы, обозначать сокращенно единицы:

- измерения массы: грамм – г, килограмм – кг, центнер – ц, тонна – т;
- времени: секунда – с, минута – мин, час – ч; длины: миллиметр – мм, сантиметр – см, метр – м, километр – км;
- площади: квадратным – м², гектары – га;
- скорости: метр в секунду – м /с, километр в час – км/ч.

Список использованных источников.

Количество источников не менее 5. Список использованных источников должен включать в себя все источники, на которые есть ссылки в тексте, которые были использованы автором при

подготовке отчета. В качестве литературы используются учебники, учебные пособия, монографии, статьи научных периодических изданий, статьи сборников научных трудов, справочная литература, словари, энциклопедии, нормативные документы.

Список используемых источников оформляется в соответствии с ГОСТ 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления». Библиографический список составляется в алфавитном порядке фамилий авторов. Нумерация в списке использованных источников сквозная. Список использованных источников необходимо разделить на структурные элементы: нормативные правовые акты, учебная и научная литература, электронные источники. Список оформляется в соответствии с библиографическими правилами.

Например:

Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хроменков, М. Е. Чернов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 432 с. — ISBN 978-5-507-47264-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351776>.

В библиографический список включаются только те издания, которые находят отражение в содержании работы и на которые имеются ссылки в тексте.

Пример оформления литературы представлен в приложении И.

В библиографическом списке должна быть представлена литература, изданная **за последние пять – десять лет**.

Допускается использование репринтной научной и учебной литературы при раскрытии исторических аспектов рассматриваемого вопроса. Библиографический список составляется в алфавитном порядке фамилий авторов.

На все цитаты и цифровые данные, приводимые в отчете, указываются источники. Ссылки в тексте дипломной работы оформляются однообразно по всей в квадратных скобках с указанием порядкового номера издания в списке использованных источников. Например, [2; 4] – данная сноска указывает на второй и четвертый в списке библиографический источник, на которой расположен фрагмент, процитированный в ДР. Если на одной странице ВКР есть указание на один и тот же источник литературы, то следует сделать на него ссылку один раз с указанием его порядкового номера в списке использованных источников.

Оформление списка используемых источников:

- Научные и учебная литература (включая электронные издания);
- Электронные источники (ссылки на интернет источники);
- Иные документы (ГОСТы, САНПИНЫ и нормы).

Защита отчета.

Защита отчета проводится на открытом занятии.

На защиту отчета отводится до 5 минут на одного обучающегося.

Процедура защиты включает:

- доклад обучающегося в сопровождении мультимедийной презентации (не более 10 минут);
- вопросы руководителя практики от образовательной организации;
- чтение аттестационного листа по практике;
- ответы обучающегося.

При определении итоговой оценки по результатам защиты отчета учитываются:

- качество устного доклада обучающегося по каждому разделу отчета;
- свободное владение материалом индивидуального задания;
- глубина и точность ответов на вопросы;

Образец титульного листа отчета представлен в приложении А.

Образец дневника прохождения практики представлен в приложении Б.

Образец листа с индивидуальным заданием представлен в приложении В.

Образец аттестационного листа по производственной (преддипломной) практике представлен в приложении Г.

Приложение А
(обязательное)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)

Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ОТЧЕТ

по производственной (преддипломной) практике
(вид практики)

Обучающегося _____

_____ (ФИО обучающегося)

Курса _____

Группы _____

Место прохождения практики _____

_____ (полное наименование университета/профильной организации, структурного подразделения, их фактический адрес)

Сроки практики _____

Руководитель практики:

от колледжа _____ (ФИО, должность) _____ (подпись)

от профильной организации _____
_____ (ФИО, должность) _____ (подпись)

Отчет подготовлен _____ (ФИО обучающегося) _____ (подпись)

Санкт-Петербург, 20__ г.

Приложение Б
(обязательное)

ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Обучающегося _____

(ФИО обучающегося)

Курса _____

Группы _____

Вид практики производственная (преддипломная) практика

Место прохождения практики _____

(полное наименование университета/профильной организации, структурного подразделения, их фактический адрес)

Сроки с « ____ » _____ 20 ____ г. по « ____ » _____ 20 ____ г.

Дата	Подразделение предприятия	Краткое описание выполненной работы	Оценки, замечания и рекомендации по работе
		Изучение структуры производства, организационно-технологических связей между цехами, организации рабочих мест	
		Изучение организационно-управленческой деятельности предприятия	
		Изучение организации сырьевого и материально-технического снабжения	
		Изучение системы планирования на предприятии	
		Изучение мероприятий по обеспечению правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии	
		Изучение состояния производственной санитарии на предприятии, мероприятий по соблюдению производственной и технологической дисциплины и правил личной гигиены	
		Изучение технологического процесса производства вырабатываемого ассортимента	
		Изучение и анализ технологических особенностей ассортимента выпускаемой продукции	
		Изучение организации технологического и метрологического контроля производства	
		Изучение нормативно-технической документации на выпускаемый ассортимент	

		Изучение осуществления контроля за работой в цехах, правильностью эксплуатации технологического оборудования	
		Ознакомление с основными функциями и объёмом работ производственно-технологической лаборатории	
		Изучение должностных инструкций контроллера готовой продукции (лаборанта химического анализа), мастера цеха, начальника цеха, техника-технолога производства	
		Изучение методов контроля качества поступающего на предприятие сырья	
		Изучение методов теххимического контроля вырабатываемой на предприятии продукции	
		Изучение мероприятий направленных на выпуск качественной продукции	
		Изучение документации по приемке сырья и отгрузке готовой продукции	
		Изучение условий хранения и реализации готовой продукции, требований к транспортным средствам для транспортировки готовой продукции	
		Изучение документации и правил отгрузки продукции со склада предприятия	
		Ознакомление с подготовкой и проведением презентации хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий	
		Изучение организации складского хозяйства предприятия	
		Анализ организации технологического процесса на предприятии, разработка предложений по увеличению объема продаж хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	

Практикант _____ (ФИО) _____ (подпись)

Содержание и объём выполненных работ подтверждаю.

Руководитель по практике от профильной организации

_____ (должность) _____ (ФИО) _____ (подпись)

М.П.

Приложение В
(обязательное)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)

Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по производственной (преддипломной) практике
(вид практики)

Обучающегося _____

_____ (ФИО обучающегося)

Курса _____

Группы _____

Тема индивидуального задания _____

(полное наименование университета/профильной организации, структурного подразделения, их фактический адрес)

Руководитель практики:

от колледжа _____ (ФИО, должность) _____ (подпись)

от профильной организации _____ (ФИО, должность) _____ (подпись)

Задание принято к исполнению _____ (ФИО обучающегося) _____ (подпись)

Приложение Г
(обязательное)

Аттестационный лист
по производственной (преддипломной) практике

ФИО _____,

Обучающийся (аяся) на _____ курсе, группы _____, по специальности 19.02.11 Технология
продуктов питания из растительного сырья

код и наименование специальности

успешно прошел(ла) производственной (преддипломной) практику

в объеме 144 час., 8 семестр, с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Сведения об выполняемых работах во время учебной практики

Виды работ	Виды работ освоены/не освоены
8 семестр	-
Изучение структуры производства, организационно-технологических связей между цехами, организации рабочих мест	
Изучение организационно-управленческой деятельности предприятия	
Изучение организации сырьевого и материально-технического снабжения	
Изучение системы планирования на предприятии	
Изучение мероприятий по обеспечению правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии	
Изучение состояния производственной санитарии на предприятии, мероприятий по соблюдению производственной и технологической дисциплины и правил личной гигиены	
Изучение технологического процесса производства вырабатываемого ассортимента	
Изучение и анализ технологических особенностей ассортимента выпускаемой продукции	
Изучение организации технологического и метрологического контроля производства	
Изучение нормативно-технической документации на выпускаемый ассортимент	
Изучение осуществления контроля за работой в цехах, правильностью эксплуатации технологического оборудования	
Ознакомление с основными функциями и объемом работ производственно-технологической лаборатории	
Изучение должностных инструкций контроллера готовой продукции (лаборанта химического анализа), мастера цеха, начальника цеха, техника-технолога производства	
Изучение методов контроля качества поступающего на предприятие сырья	
Изучение методов теххимического контроля вырабатываемой на предприятии продукции	
Изучение мероприятий направленных на выпуск качественной продукции	
Изучение документации по приемке сырья и отгрузке готовой продукции	
Изучение условий хранения и реализации готовой продукции, требований к транспортным средствам для транспортировки готовой продукции	
Изучение документации и правил отгрузки продукции со склада предприятия	
Ознакомление с подготовкой и проведением презентации хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий	
Изучение организации складского хозяйства предприятия	
Анализ организации технологического процесса на предприятии, разработка предложений по увеличению объема продаж хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	

Оценка _____

Дата ____ . ____ . 20__ г.

Руководитель практики от
колледжа

М.П.

(подпись) (Ф.И.О)
Руководитель практики от предприятия

(подпись) (Ф.И.О)