

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум имени М.Ш.Абуева**



Утверждаю:
Первый проректор
М.Д. Мукайлов

26. 12. 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДИПЛОМНОЙ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

для специальности:

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация

Техник-технолог

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ОП - 2 г.10 м - очное обучение

Год начала подготовки по УП - 2024 год

Махачкала, 2024

Рабочая программа преддипломной производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум имени М.Ш. Абуева

Разработчик:

Преподаватель



(подпись)

Ф.А.Ашурбекова

(инициалы фамилия)

Одобрено на заседании ПЦК
специальных дисциплин
от 20 декабря 2024, протокол №4



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А.Ашурбекова

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО:

Директор АЭТ
технологий и сервиса».

подпись

Магомедов Д.Аколледж профессиональных

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология производства продуктов питания из растительного сырья..

1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения преддипломной практики:

Цель преддипломной практики: приобретение умений применять теоретические знания на практике, формирование необходимых компетенций; поиск, сбор информации и проведение исследований, необходимых для написания выпускной квалификационной работы.

Задачи преддипломной практики:

- закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей на основе ознакомления с деятельностью предприятий;
- комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности;
- приобретение первоначального практического опыта;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов и технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий (организаций) различных организационно-правовых форм собственности;
- приобретение опыта работы на рабочих местах, развитие навыков самостоятельной работы с нормативно-методическими, справочными материалами, статистической отчетностью и специальной и литературой;
- поиск, сбор, обработка, обобщение, анализ, оценка и оформление информационных материалов по теме выпускной квалификационной работы.

Требования к результатам освоения преддипломной практики

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 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 общечеловеческих 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.
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.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения преддипломной практики должен

иметь 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 готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

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;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- 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 продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы преддипломной практики – 144 часа (4 недели)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	144
в том числе:	
выполнение заданий по практике	114
внеаудиторная самостоятельная работа по поиску необходимой информации	
написание и оформление отчета	

Структура и содержание практики

№п/п	Разделы (этапы) практики
1.	Организационная работа (участие в собраниях и консультациях по практике, согласование с руководителем практики от профильной организации задания, содержания и планируемых результатов практики; проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка; знакомство с местом прохождения практики)
2.	Теоретическая работа (ознакомление с нормативными документами, научной литературой, периодическими изданиями по теме выпускной квалификационной работы с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановке целей и задач работы, формулирования гипотез, разработки плана сбора необходимого фактического материала)
3.	Практическая работа (сбор фактических данных о деятельности изучаемого объекта практики в соответствии с выбранной темой выпускной квалификационной работы, работа с эмпирической базой исследования, анализ данных бухгалтерской отчетности, экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующего субъекта)
4.	Обобщение полученных результатов (сбор и систематизация накопленной информации, оформление отчета о прохождении практики)

2.2. Тематический план и содержание преддипломной практики

<i>Наименование тем</i>	<i>Содержание</i>	<i>Объем часов/дней</i>
-------------------------	-------------------	-------------------------

1.1 Характеристика предприятия	<ul style="list-style-type: none"> • местонахождения предприятия; • история создания предприятия; • генеральный план; • структура предприятия; • характеристика производства (номенклатура выпускаемой продукции); • правила внутреннего распорядка предприятия; • организация охраны труда и противопожарной защиты на предприятии 	24/4
1.2 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.	<ul style="list-style-type: none"> • осуществлять контроль приемки поступающего сырья. • определять качественные показатели поступающего сырья. • обслуживать оборудование для количественного учета сырья. • отбирать пробы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения анализов. • выполнять лабораторные анализы. • обслуживать оборудование по приемке, подготовке и тепловой обработки основного и дополнительного сырья. • осуществлять мойку и дезинфекцию оборудования. 	24/4
1.3	<ul style="list-style-type: none"> • контролировать соблюдение требований к сырью • организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов • организовывать и осуществлять технологический процесс производства • обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования производства 	24/4
1.4 Участие в организации производственной деятельности структурного подразделения	<ul style="list-style-type: none"> • участвовать в планировании основных показателей производства. • планировать выполнение работ исполнителями. • организовывать работу трудового коллектива. • контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. • вести утвержденную учетно-отчетную документацию 	24/4
Всего		144

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для прохождения преддипломной практики обучающиеся направляются в предприятия различных организационно-правовых форм, находящиеся на территории города и области.

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится с целью овладения обучающимися первоначальным профессиональным опытом, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

На преддипломную практику допускаются обучающиеся, полностью выполнившие учебный план и не имеющие задолженности.

На практике обучающиеся должны исследовать организацию (предприятие), являющуюся базой практики, соотнести полученные теоретические знания с конкретным опытом, получить необходимые практические навыки.

Перед началом практики в группе проводится организационная консультация, на которой сообщаются цели, задачи, место и время прохождения практики, порядок и последовательность отработки тем программы, режим и порядок работы, форма отчетности и подведения итогов.

Для руководства практикой назначаются руководители практики от организации (предприятия) и образовательного учреждения.

Руководители практики от образовательного учреждения на основе данной рабочей программы устанавливают связь с руководителем практики от организации, организуют отработку программы практики в полном объеме, принимают участие в распределении обучающихся по рабочим местам, проводят групповые и индивидуальные консультации, осуществляют контроль.

Руководители практики от организации (предприятия) проводят ее в соответствии с рабочей программой, осуществляют общее руководство практикой, обеспечивают выполнение согласованных с учебным заведением графиков прохождения практики, обеспечивают и контролируют соблюдение практикантами правил внутреннего трудового распорядка.

Итогом преддипломной практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от образовательного учреждения на основании предоставленного с места практики аттестационного листа, характеристики и отчета с приложенными документами.

Формы документов производственной практики
Аттестационный лист
об уровне освоения общих и профессиональных компетенций

Обучающийся (-щаяся) _____

Ф.И.О.

_____курс группа _____

по специальности/профессии _____
успешно прошел(-а) преддипломную практику в объеме _____ час. (в организации)

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

Аттестуемый(-ая) *продемонстрировал(-а)* / *не продемонстрировал(-а)* владение профессиональными и общими компетенциями:

Наименование компетенции

Компетенция
освоена/не освоена
(*подчеркнуть нужное*)
освоена/ не освоена
освоена/ не освоена

Руководитель практики от техникума _____

Руководитель практики от организации _____

«_____» _____ 20__ г.

МП

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум**

ДНЕВНИК ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Обучающегося (-щейся)

(Ф.И.О.)

Группа_____

Профессия, специальность_____

Место прохождения преддипломной практики_____

(Наименование предприятия, организации)

Сроки прохождения практики: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

1. Содержание преддипломной практики

Дата	Подразделение предприятия	Краткое описание выполненной работы	Количество часов	Оценка	Подпись представителя работодателя

Итоговая оценка за производственную практику _____

Руководитель практики от предприятия _____

М.П.

«__» _____ 20__ г

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Обучающийся (-щаяся) АЭТ Дагестанский ГАУ

по профессии/специальности _____

проходил преддипломную практику на(в)

(название предприятия, организации)

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ:

Программа преддипломной практики выполнена:

☐ полностью ☐ частично ☐ не выполнена

2. Характеристика на практиканта

Уровень теоретических знаний: низкий, средний, высокий

Уровень практических навыков: низкий, средний, высокий

Качество выполнения производственных заданий: низкий, средний, высокий

Степень самостоятельности: низкий, средний, высокий

Уровень ответственности: низкий, средний, высокий

Исполнительность: низкий, средний, высокий

Рациональное использование рабочего времени: низкий, средний, высокий

Продуктивность выполнения заданий: низкий, средний, высокий

Уровень соблюдения трудовой дисциплины: низкий, средний, высокий

Готовность к профессиональной деятельности: низкий, средний, высокий

Наибольшую сложность у практиканта вызвало:

В процессе обучения больше внимания уделять следующему:

- **Оценка приобретённых в ходе практики умений и навыков:**

отлично

хорошо

удовлетворительно

☐

неудовлетворительно

- **Освоенный практический опыт:**

Рекомендации о присвоении квалификации:

Руководитель практики от организации: _____

подписи

Руководитель организации:

Подпись

Расшифровка

МП

подписи

Подпись

Расшифровка

«____» _____ 20__ г.

3.2 Информационное обеспечение

обучения Нормативно-правовые

акты:

1. ГОСТы на сырьё.

Условия проведения производственной практики Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

а) основная литература:

1. Веселовский, С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487526>
1. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475888>
2. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469820>
3. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/13020>
4. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 358 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474244>

5. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12973-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448680>

6. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск : РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721>

7. Шишмарёв, В. Ю. Организация и планирование автоматизированных производств : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Шишмарёв. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. —

318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14143-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467876>

8. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631>

б) дополнительная литература:

1. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495743>

2. Мальцев, В. Н. Основы микробиологии и иммунологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Мальцев, Е. П. Пашков, Л. И. Хаустова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11566-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475968>

3. Налоги и налогообложение : учебник для среднего профессионального образования / Л. Я. Маршавина [и др.] ; под редакцией Л. Я. Маршавиной, Л. А. Чайковской. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 510 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13743-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470004>

4. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456863>

5. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491954>

6. Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.] ; под общей редакцией А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 372 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10491-2.

— Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469560>

в) учебно-методическая литература

1. Жидков, С. А. Основы коммерческой деятельности : учебно- методическое пособие / С. А. Жидков. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2008.

— 77 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/47220>

2. Микробиология. Основы микробиологии : учебно-методическое пособие / составители Л. А. Очинова, Э. Б. Бадлуев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2019. — 47 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/226037>

3. Оборудование для производства молочных консервов: методические указания : методические указания / составитель О. Н. Голденшлях. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 25 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159438>

4. Руднева, Н. И. Экономическая безопасность : учебно-методическое пособие / Н. И. Руднева, С. В. Беякова, А. С. Колотова. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2018. — 343 с. — ISBN 978-5-94664-384-9. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157819>

Скопичев, В. Г. Физиология животных: продуктивность : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. —

187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09970-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/471840>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов приобретения практического опыта, умений и формирование компетенций осуществляется руководителем практики от организации (предприятия) и преподавателем-руководителем преддипломной практики, при оценке аттестационного листа, характеристики и выполненного отчета.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
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.	

ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Оценка участия в мероприятиях
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Оценка выполнения работ по производственной практике
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Оценка решения производственных ситуаций, анализ управленческих решений, оценка выполнения видов работ по производственной практике
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Оценка выполнения групповой работы, экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Наблюдение и оценка выполненных работ по производственной практике
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Оценка выполнения работ по производственной практике.