

ОТЧЕТ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Специальность 19.02.03 «Технологии хлеба и хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий»

Срок практики с «21» апреля 2017 г. по «18» мая 2017г.

Выполнил студент _____

(Ф.И.О.)

№ группы ТХМИ9-13, курс 4

Общие сведения о предприятии

Организация работы производственных цехов

Технологическая схема производства _____ изделия

Организация безопасных условий труда и производственной санитарии на предприятии

Должностная инструкция техника-технолога

Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы

Итоги преддипломной практики

Аттестационный лист по преддипломной практике

Обучающегося _____

По специальности 19.02.03 «Технологии хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

группа ТХМИ 9-13

успешно прошел(ла) преддипломную практику ПП.00 по профессиональным модулям в объеме 4х недель с «21» апреля 2017 г. по «18» мая 2017 г. в организации _____

(наименование организации, краткий адрес)

в ходе которой развить(ась) общие компетенции, включающие 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.

Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время преддипломной практики

Виды работ, выполненных обучающимися во время практики	Критерии, оценка (зачтено)
<p>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.</p> <p>ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.</p> <p>ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p>	
<p>Производство хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопечного производства.</p>	

<p>Производство кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	
<p>Производство макаронных изделий.</p> <p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	
<p>Организация работы структурного подразделения.</p> <p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	

Дата «__» _____ 20__

Подпись руководителя практики
_____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практик)
_____/ФИО, должность

М. П.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студента (студентки) _____

Группа ТХМИ9-13

Специальность 19.02.03 «Технологии хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

За время прохождения преддипломной практики в _____

с «21» апреля 2017 г. по «18» мая 2017 г.

Осваивад(а) следующие виды профессиональной деятельности:

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Производство макаронных изделий

Организация работы структурного подразделения

Выполнил(а) работы согласно программе преддипломной практики на рабочих местах: _____

Знание технологического процесса: технологический процесс отработан согласно программе преддипломной практики

Трудовая дисциплина, соблюдение охраны труда и безопасных приёмов работы _____

Оценка _____
рекомендуем присвоить квалификацию **техник-технолог**

Подпись руководителя практики
_____/ФИО, должность

М.П.

«__» _____ 201_ г.

- Аттестационный лист
- Характеристика
- Дополнительные материалы