

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 _____
Ф.И.О.
 По специальности 19.02.03 «Технологии хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»
 группы ТХМИ 9-13
 успешно прошёл(ла) преддипломную практику ПП.00 по профессиональным модулям в объеме 4х недель с «21» апреля 2017 г. по «18» мая 2017г. в организации _____

(наименование организации, краткий адрес)

в ходе которой развивались 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)
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 хлебопечного производства.	

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.	
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.	

Дата «__» _____ 20__

Подпись руководителя практики

_____/Ф.И.О, должность _____

Подпись ответственного лица организации (базы практик)

_____/Ф.И.О, 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 _____

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

Осваивал(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:

перечень рабочих мест

Знание технологического процесса: технологический процесс отработан согласно программе преддипломной практики
 Трудовая дисциплина, соблюдение охраны труда и безопасных приёмов работы

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

Подпись руководителя практики
 _____/Ф.И.О, должность _____

М.П.

«__» _____ 201_ г.

- Аттестационный лист
- Характеристика
- Дополнительные материалы