

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«25» \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2023

Рабочая программа практики

Производственная практика  
(по профилю специальности)

Направление подготовки

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из  
растительного сырья**

(код и наименование профессии)

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного  
сырья

(квалификация выпускника)

## **ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

### **1. Цель и задачи производственной практики**

Производственная практика направлена на углубление теоретических знаний и практических навыков, полученных обучающимися в процессе обучения, формирование у них общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по каждому из видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Целью прохождения производственной практики является подготовка обучающегося к выполнению и решению профессиональных задач в области: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и основных видов деятельности (ВД):

- техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

- выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

Задачи производственной практики:

- закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике;

- приобретение умений и первоначального практического опыта по видам деятельности:

- техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

- выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

- умение самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи.

### **2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики**

Производственная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранной профессии.

Процесс прохождения производственной практики направлен на освоение обучающимися следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной профессии:

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;

ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

ПК 1.3 Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;

ПК 1.4 Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в

соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.

Процесс прохождения практики направлен на формирование умений и приобретение практического опыта:

### **ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией**

#### **уметь:**

-визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

-визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

-использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;

-применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

#### **иметь практический опыт:**

-работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья;

-подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

### **ПМ 02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями**

#### **уметь:**

-подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

-рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с

технологическими инструкциями

-поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

-определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции;

-эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании

**иметь практический опыт:**

-мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

-упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании  
Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

### **3. Организация практики**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями (АО «Хлебозавод № 2», АО «ЭкоХлеб», «Булкин Дом», АО «Тобус»).

Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ППКРС СПО, календарным графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

### **4. Структура и содержание практики**

#### **4.1 Содержание разделов практики**

**ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией**

1. Работа и техническое обслуживание оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья (ОК 01-ОК 07, ОК 09, ПК 1.2, ПК 1.3)

2. Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией (ОК 01-ОК 07, ОК 09, ПК 1.4)

**ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями**

1. Мониторинг показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (ОК 01-ОК 07, ОК 09, ПК 2.3)

2. Упаковка и маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании (ОК 01-ОК 07, ОК 09, ПК 2.4)

#### 4.2 Распределение часов и компетенций по профессиональным модулям

Профессиональный модуль (наименование)	Кол-во недель, (часов)	Перечень формируемых компетенций
<b>ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b>	3 недели (108 часов)	<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>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;</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>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;</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p> <p>ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>

		<p>контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>ПК 1.3 Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки;</p> <p>ПК 1.4 Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
<p><b>ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</b></p>	<p>7 недель (252 часа)</p>	<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>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;</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>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;</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;</p> <p>ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода</p>

		готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; ПК 2.4 Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.
<b>ВСЕГО часов</b>	10 недель (360 часов)	

### 4.3 Содержание и распределение учебного времени по видам работ:

Наименование Профессionalного модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
<b>ПМ 01</b> <b>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b> (УП.01.01)	Работа и техническое обслуживание оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	144 70	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ПК 1.1.- ПК 1.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	74	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ПК 1.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
<b>ПМ 02</b> <b>Выполнение технологических операций</b>		180			
	Мониторинг показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций	90	ОК 01- ОК 07, ОК 09, ПК 2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист,	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета,



производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			характеристика	ведение дневника практики
	Упаковки и маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	90	ОК 01-ОК 07, ОК 09, ПК 2.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (УП.02.01)					

## 5. Результаты прохождения практики

Результаты практики определяются программой практики.

По результатам практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций (Приложение 1), а также характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики (Приложение 2). В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики (Приложение 3). По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (Приложение 4). В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом:

ПМ. 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией – 1 семестр;

ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями - 2 семестр;

Комплексный дифференцированный зачет представлен практиками ПП 01.01 и проходит в 1 семестре, ПП 02.01 во 2 семестре.

При условии положительного аттестационного листа по практике руководителя образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки выполнения обучающимися видов работ практики, аттестационного листа и характеристики руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По

результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по четырех балльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

## **6. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике**

6.1 Оценочные материалы (ОМ) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, первичного практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

6.2. Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде оценочных материалов для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и входят в состав программы практики. Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17-2017 Положение об оценочных материалах .

## **7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики**

### **7.1. Основная литература**

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник. - М: Академия, 2017.

2. Разделка теста: учебное пособие/ Шапкарина, А.И., Минаева, С.В., Янпольская, Н.А., Грошева, Л.В. – Воронеж, 2018.

3. Технологии упаковки и укладки готовой продукции: учебное пособие/ Апалихина, О.А., Дерканосова, А.А., Еремина, Т.А., Спахова, М.В. – Воронеж, 2018.

4. Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник - М.: Академия, 2017.

5. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие - М. : Логос, 2014

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=438480](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=438480)

### **7.2. Дополнительная литература**

1. Пащенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства: учебник - СПб.: Лань, 2014.

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО - М.: Юрайт, 2017.

3. Шапкарина А. И., Минаева С. В., Янпольская Н. А. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: лабораторный практикум: учебное пособие; - Воронеж, 2018.

4. Черемушкина, И.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты: учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - Ч. 1

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=255850](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=255850)

#### Периодическое издание:

Вопросы питания

Известия ВУЗов

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

#### 7.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsuet.ru/megapro/web">http://biblos.vsuet.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsuet.ru/">https://education.vsuet.ru/</a>

#### 7.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – *н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.*

### 9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется материально-техническая база предприятий на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями (АО «Хлебозавод № 2», АО «Тобус», «ЭкоХлеб»).

Данные предприятия относятся к предприятиям сферы по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий и располагает действующим оборудованием, соответствующего санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Для самостоятельной работы обучающихся используются библиотека, читальный зал с зоной для самостоятельной работы с беспроводным выходом в сеть интернет.

#### Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор Д-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice
---	--	---------------------------------------

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Аттестационный лист по \_\_\_\_\_ практике обучающегося

\_\_\_\_\_  
 (ФИО)  
 обучающегося (-йся) на \_\_\_\_\_ курсе по профессии СПО

успешно прошёл(-ла) \_\_\_\_\_ код и наименование  
 практику по профессиональному модулю

шифр и наименование профессионального модуля  
 в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
 В \_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ в период практики			
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Профессиональные компетенции	№ задания по ОМ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
			Выполнено Не выполнено Выполнено не полностью
ИТОГО: _____ часов			

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Подписи:

руководителя практики \_\_\_\_\_ /ФИО, должность/

Дата \_\_\_\_\_ М.П.

**Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики**

---

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

группы \_\_\_\_\_ профессии \_\_\_\_\_

Обучающийся прошёл(-ла) \_\_\_\_\_ практику  
на \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование предприятия)

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Место работы \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_

За время пребывания на практике проявил(-а) себя следующим образом:

Отношение к производственной работе: \_\_\_\_\_

Степень выполнения программы практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Выполнение индивидуального задания: \_\_\_\_\_

Трудовая дисциплина и поведение на рабочем месте: \_\_\_\_\_

Соответствие теоретической подготовки требованиям к рабочим, служащим: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Освоенные общие компетенции (указать освоённые компетенции из представленного во ФГОС перечня ОК):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Общие замечания и предложения, пожелания:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Результат практики заслуживает оценку: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ /ФИО, должность/

М.П.



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Факультет среднего профессионального образования

Цикловая комиссия \_\_\_\_\_

Профессия \_\_\_\_\_  
*(шифр, наименование профессии)*

### **ДНЕВНИК ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_  
(наименование практики, отражающее вид практики, в соответствии с программой  
практики по профессии)

\_\_\_\_\_  
*(группа) (ф.и.о.)*

Адрес деканата: 394036, г. Воронеж, Ленинский пр-т, 14, ВГУИТ, факультет  
среднего профессионального образования;  
телефон (8-473)-249-93-79, факс  
(8-473)- 249-93-79.

**Сведения о практике**

\_\_\_\_\_ практика  
 (наименование практики, отражающее вид практики, в соответствии с программой практики по специальности, профессии)

20\_\_ - 20\_\_ учебный год, \_\_ семестр  
 Срок практики: с \_\_ \_\_ по \_\_ \_\_ 20 \_\_ г.  
 Приказ по ВГУИТ № \_\_\_\_ от \_\_ \_\_ 20 \_\_ г.

С программой практики ознакомлен: \_\_\_\_\_  
 (подпись обучающегося)

Место практики \_\_\_\_\_  
 (город, наименование организации)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от Университета или от организации) \_\_\_\_\_

Прибыл в организацию \_\_ \_\_ 20 \_\_ г. \_\_\_\_\_  
 (подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка \_\_ \_\_ 20 \_\_ г. \_\_\_\_\_  
 (руководитель практики от профильной организации)

**Совместный календарный план прохождения практики**

Дата	Количество часов	Виды работ	Руководитель практики от предприятия

Убыл из организации \_\_ \_\_ 20 \_\_ г. \_\_\_\_\_  
 (подпись начальника ОК, печать)





МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Факультет среднего профессионального образования

Цикловая комиссия \_\_\_\_\_

Профессия \_\_\_\_\_  
(шифр, наименование профессии)

### Отчет по учебной практике

Выполнил обучающийся группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(ф.и.о.)

\_\_\_\_\_

(подпись)

Проверил:

\_\_\_\_\_

(должность руководителя от университета)

\_\_\_\_\_

(ф.и.о.)

\_\_\_\_\_

(оценка)

\_\_\_\_\_

(подпись)

М.П.

\_\_\_\_\_

(дата)

Воронеж - 202\_\_ г.