

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Реализация образовательной программы **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** предполагает обязательную учебную и производственную практику, направленную на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная (преддипломная) практика проводится концентрированно и направлена на проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности в организациях (предприятиях), а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

С организацией (предприятием) заключаются договоры о практической подготовке обучающихся на прохождение практики.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от техникума (преподаватели дисциплин профессионального цикла) и от учреждения (организации).

Направление на практику оформляется приказом директора техникума, с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и периода прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (базой практики), аттестационный лист и характеристика, также утверждаются организацией.

Учебную и производственную практику студенты проходят на предприятиях г. Ачинска, Назарово, Красноярска и Красноярского края, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест баз практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Базы практики для студентов специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**:

№ п/п	Наименование предприятия (организации)
1	ООО «Стефанишен»
2	ООО «Торговая сеть Командор»
3	ООО «Березка»
4	Кондитерский цех «Лакомка»
5	Пекарня «Колобок»
6	АО «Солгон»
7	«Кулинария»
8	Пекарня «Сдобушка»
9	Пекарня «Рябинушка»
10	АО «Искра»
11	Пекарня-кафе «Амиго»
12	Пекарный цех пиццерии «Pushka»
13	КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум»