

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ЗАО «СБКК»

Л.С. Ерошина

2021



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «СТЭК»

Н.А. Изотова

2021 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

для студентов очной формы обучения

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских

и макаронных изделий

квалификация техник-технолог

Самара, 2021

Программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчик:

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 8 от «09» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК _____ /Большакова Ю.С./

1. Требования ФГОС:

Область профессиональной деятельности:

организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.
-

Виды профессиональной деятельности:

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

Производство кондитерских изделий.

Производство макаронных изделий.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь.

2. Цель производственной практики (преддипломной):

Основной целью практики является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; приобретение необходимых профессиональных навыков работы в соответствующих организациях пищевой промышленности в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Задачи практики:

- ознакомление с организацией (предприятием), его структурой, основными функциями подразделений;
- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- получение навыков конкретных видов профессиональной деятельности по своей специальности;

- закрепление и развитие обретенных профессиональных навыков самостоятельной практической деятельности;
- ознакомление с производственно-технологической документацией предприятий;
- подбор и систематизация материала для выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка и написание отчёта о прохождении производственной (преддипломной) практики в учреждении.

3. Перечень формируемых компетенций:

В результате освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, углубить первоначальный практический опыт.

Код	Наименование результата обучения
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 не стандартных 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 профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

ВПД	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.
ВПД	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 хлебопекарного производства.
ВПД	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.
ВПД	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.
ВПД	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.
ВПД	Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь
ПК 6.1.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий.
ПК 6.2.	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
ПК 6.3.	Формовка хлебобулочных изделий.
ПК 6.4.	Выпечка хлебобулочных изделий.
ПК 6.5.	Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

4. Сроки производственной практики (преддипломной):

Преддипломная практика обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий проводится на последнем курсе, при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

5. Место проведения практики (преддипломной):

Базой прохождения производственной практики (преддипломной) являются промышленные предприятия, научно-исследовательские организации и учреждения, где возможно изучение материалов, связанных с темой выпускной квалификационной работы. Преддипломная практика проводится на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности, с которыми заключены двухсторонние договора на проведение практики и где имеются условия для работы студентов в соответствии с программой практики.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной):

Общая трудоёмкость производственной (преддипломной) практики составляет – 144 часа.

7. Структура и содержание практики:

№ п/п	Структура	Содержание	Объем часов
1	Организационный этап	Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	6
2	Технологический или научно-исследовательский этап	Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов, их расположение и взаимосвязь. Изучение методов, используемых в технологии предприятия, способов осуществления технологических процессов. Анализ ассортимента выпускаемой продукции. Изучение принципов технологической безопасности, охраны труда и экологии. Изучение законодательных актов, регулирующих деятельность организации. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для выпускной квалификационной работы. Выполнение производственных заданий. Углубленное изучение вопросов, связанных с выбранной темой ВКР в конкретных структурных подразделениях. Индивидуальная работа студента по предлагаемой теме выпускной квалификационной работы. Составление отчета по практике.	54
3	Организационно-управленческий и технико-экономический этап	Изучение структуры управления предприятия, взаимодействия подразделений, должностных обязанностей персонала, участие в разработке организационно-управленческой документации Изучение принципов организации, планирования и управления производством, анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции. Выполнение производственных заданий. Углубленное изучение вопросов, связанных с выбранной темой ВКР в конкретных структурных подразделениях. Индивидуальная работа студента по предлагаемой теме выпускной квалификационной работы.	54

		Составление отчета по практике.	
4	Информационно-аналитический этап	Работа с основной и дополнительной литературой по профессиональному модулю, ГОСТами и другими источниками информации. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для выпускной квалификационной работы (ВКР). Проведение консультаций с руководителем практики и руководителем выпускной квалификационной работы.	24
5	Подготовка отчета по практике	Написание отчета, заполнение дневника, подготовка к дифференцированному зачету по преддипломной практике.	6
		Итого:	144

8. Рекомендации по организации самостоятельной работы

Требования к организации преддипломной практики определяется ФГОС СПО. Целью практики является сбор и обобщение материалов для написания дипломной работы и в соответствии с требованиями подготовки выпускников. За время прохождения практики студент собирает материал для написания ВКР, выбирает объект и предмет исследования, готовит первоначальный вариант ВКР.

При наличии вакантных должностей студенты могут зачисляться на них, если работа соответствует требованиям программы практики.

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации.

Студенты, заключившие договор с предприятиями, учреждениями и организациями на их трудоустройство, производственную (преддипломную) практику, как правило, проходят в этих организациях.

Обязанности студента-практиканта:

- до начала практики студент должен ознакомиться с Правилами внутреннего трудового распорядка организации, техники безопасности и охраны труда.
- подчиняться требованиям трудовой и производственной дисциплины, установленной на предприятии (учреждении, организации), являющимся базой практики;
- подготовить отчет о преддипломной практике и защитить его в установленные сроки.

Аттестация по итогам производственной (преддипломной) практики проводится на основании отчета по производственной (преддипломной) практике.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета. По итогам практики выставляется оценка.

9. Контроль деятельности студента

Контроль за работой студентов осуществляют руководители практики – руководитель практики от организации и руководитель практики от колледжа - преподаватель.

Заместитель директора по учебно-производственной работе осуществляет общее учебно-методическое руководство практикой, обеспечивает контроль за своевременной сдачей отчетов и проведением аттестации, преподаватели – руководители практики участвуют в проведении организационных собраний и конференций по производственной практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья	Соблюдение технологической последовательности при приемке сырья.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с ГОСТом. Осуществление сравнительного анализа полученных результатов с требованиями ГОСТ.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	Размещение сырья для хранения в соответствии с нормативной документацией	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	Соблюдение технологической последовательности при подготовке сырья к переработке в соответствии с требованиями нормативной документации	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с ГОСТом. Осуществление сравнительного анализа полученных результатов с требованиями ГОСТ.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Выполнение расчета производственной рецептуры на основании унифицированной рецептуры. Подготовка сырья к производству в соответствии с требованиями действующей нормативной документации. Выполнение замеса теста согласно произведенному расчету производственной рецептуры в соответствии с требованиями действующей нормативной документации, предъявляемыми к каждому полуфабрикату. Определение органолептических	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики

	показателей качества полуфабрикатов в соответствии с ГОСТом.	
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	Разработка технологического плана производства хлебобулочных изделий в соответствии с заданием. Соблюдение последовательности этапов формования хлеба и хлебобулочных изделий. Выполнение формования хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями, предъявляемыми действующей нормативной документации к каждому этапу технологического процесса. Соответствие готового изделия требованиям стандарта.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства	Точность выбора режима работы технологического оборудования. Выполнение правил охраны труда в ходе эксплуатации технологического оборудования.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 3.1. Контролировать соблюдения требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий	Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с ГОСТом.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Точность расчета расхода сырья в производственной рецептуре в зависимости от массовой доли сухих веществ сырья. Определение основных показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий в соответствии с ГОСТом. Определение мер и методов устранения дефектов в зависимости от выявленных технологических нарушений. Изготовление полуфабрикатов и готовой продукции при производстве сахаристых кондитерских изделий в соответствии с требованиями, предъявляемыми к каждому полуфабрикату и изделию действующей	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики

	нормативной документацией; Соответствие готового изделия требованиям стандарта.	
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Точность расчета расхода сырья в производственной рецептуре в зависимости от массовой доли сухих веществ сырья. Определение основных показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции мучных кондитерских изделий в соответствии с ГОСТом. Определение мер и методов устранения дефектов в зависимости от выявленных технологических нарушений. Изготовление полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями, предъявляемыми к каждому полуфабрикату и изделию действующей нормативной документацией. Соответствие готового изделия требованиям стандарта.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	Точность расчета производительности печей при производстве кондитерских изделий в соответствии с заданием. Точность выбора режима работы технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. Соблюдение техники безопасности в ходе эксплуатации технологического оборудования.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	Разработка технологического плана производства макаронных изделий в соответствии с заданием. Оформление производственной и технологической документации в соответствии с установленной формой документов. Определение расхода сырья и выполнение расчета производственной рецептуры на основании унифицированной рецептуры с учетом	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики

	выбранного ассортимента. Выбор типа замеса теста с учетом качества муки, ассортимента выпускаемой продукции и конструктивной особенности прессы. Выбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки. Выполнение расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий в соответствии с существующей методикой.	
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Осуществление подбора и компоновки оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий с учетом заданного ассортимента. Точность выбора режима работы технологического оборудования при производстве макаронных изделий. Соблюдение техники безопасности в ходе эксплуатации технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Аргументированность постановки цели работы на основе анализа деятельности структурного подразделения. Осуществлять выбор основных показателей для планирования в соответствии с видом деятельности структурного подразделения. Осуществление расчета основных показателей производства в соответствии с нормативами.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Планирование выполнения работ исполнителями составлен с учетом норм времени на основные производственные процессы. Использование результатов анализа выполнения работ при планировании.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики

ПК 5.3.Организовывать работу трудового коллектива	Использование разных видов и способов организации работы коллектива. Проведение инструктажа по технике безопасности и соблюдению требований производственной санитарии. Рациональность распределения объема работ по рабочим местам. Принятие управленческих решений для организации работы в соответствии с задачами и особенностями производственной ситуации.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителей	Осуществление контроля за работой исполнителей в соответствии с технологическими картами. Адекватность оценки качества выполнения работ. Адекватность оценки эффективности деятельности структурного подразделения.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией в соответствии с нормативной документацией. Использование новых информационных технологий при заполнении форм документов.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 6.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий.	Выполнение расчета производственной рецептуры на основании унифицированной рецептуры на простые и сложные хлебобулочные изделия. Разработка новых изделий с применением нетрадиционного растительного сырья.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 6.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Оформление заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий. Осуществление контроля подготовки к работе	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики

	хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве.	
ПК 6.3. Формовка хлебобулочных изделий	Выполнение замеса теста согласно произведенному расчету производственной рецептуры в соответствии с требованиями действующей нормативной документации, предъявляемыми к каждому полуфабрикату. Определение органолептических показателей качества полуфабрикатов в соответствии с ГОСТом. Соблюдение последовательности этапов формования хлебобулочных изделий. Выполнение формования хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями, предъявляемыми действующей нормативной документации к каждому этапу технологического процесса.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 6.4. Выпечка хлебобулочных изделий	Осуществление выпечки хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Соблюдение техники безопасности в ходе эксплуатации технологического оборудования при производстве различных видов изделий.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики
ПК 6.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий.	Оформление сложных изделий хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. Организация презентации хлебобулочных изделий. Составление калькуляции продукции хлебобулочного производства. Составление портфолио на хлебобулочную продукцию.	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения практики

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики (преддипломной):

Информационное обеспечение обучения

а) основные источники:

1. Бурчакова И.Ю., С.В. Ермилова организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (4-е издание, стер.) Учебник – Москва, Издательский центр «Академия», 2015.
2. Драгилев, А.И. и др. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А.И., Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов. – М.: Академия, 2012.
3. Кузнецова Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий: Учебник СПО / Л. С. Кузнецова . – М.: Академия, 2014.
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (5-е издание, стер.) Учебник – Санкт-Петербург, ТПИ «Лань», 2015.
5. Медведев, Г. М. Технология и оборудование макаронного производства / Г. М. Медведев. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013.
6. Корячкина С.Я., Лабутина Н.В., и др. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие – М.: «Академия», 2014.
7. Пашенко, Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий. – М.: Колос, 2013.
8. Филатов, О.К. Планирование, финансы, управление на предприятии: практическое пособие / О.К. Филатов. -М: Финансы и статистика, 2009. -205 с.
9. Хромеенков, В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: Издат. центр «Академия», 2014.
10. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий.- 7-е изд., стер.- М.: Издат. центр «Академия», 2014.
11. Чечевицына, Л.Н. Экономика предприятия / Л.Н. Чечевицына. – Ростов: Феникс, 2009. - 251 с.

б) дополнительная литература:

1. Андреев, А.Н Производство сдобных хлебобулочных изделий/ А.Н.Андреева. - Спб: Шорд, 2003.
2. Андреев, А.Н., Мачихин, С.А. Производство сдобных, булочных изделий / А.Н.Андреев, С.А.Мачихин– М.: Агропромиздат, 1990.
3. Дубов, Г.Г. Ассортимент и качество / Г.Г. Дубов. - М: Мастерство, 2002.
4. Карушева, Н.В., Лурье, И.С. Технохимический контроль кондитерского производства. / Н.В.Карушева, И.С. Лурье .- М. : Агропромиздат, 1990.- 160с.

5. Лурье, И.С., Шаров, А.И. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве/ И.С. Лурье, А.И. Шаров– М.: Колос, 2001.
6. Малиновский, В.И. Пуск и наладка оборудования хлебопекарной промышленности. -М.,: ВО Агропромиздат, 1991.
7. Мелькина, Г.М., Аношина, О.М. Введение в технологии продуктов питания / Г.М.Мелькина, О.М . Аношина– М.: Колос, 2005
8. Матвеева, И.В. Биотехнические основы хлебопечения / И.В. Матвеева. -М.:Дели, 2001
9. Нечаев, А.П. Технологии пищевых производств / А.П. Нечаев. - М.:Колос, 2005
10. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза / Л.П. Нилова. - М.: Колос, 2006
11. Общая технология пищевых производств. -М.: Колос,1993
12. Пащенко, Л.П. Биотехнологические основы производства / Л.П. Пащенко. -М.: Колос, 2002
13. Пащенко, Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) / Л. П. Пащенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова и др. – М.: КолосС, 2006. – 215 с
14. Пащенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий / Л.П. Пащенко. -М.: Колос, 2006
15. Пищевая инженерия - СПб.: Профессия,2004
16. Производство хлебобулочных изделий-М.: Диалог, 2001.
17. Пучкова Л.И. Технология хлеба / Л.И. Пучкова. -СПб.:Шорд,2005
18. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами – мучные кондитерские изделия. – М.: Де Ли Принт, 2001.
19. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами – хлебобулочные изделия. – М.: Де Ли Принт, 2001.
20. Технология пищевых производств - М.: Колос, 1993.
21. Фараджеева Е.Д. Производство хлебопекарных дрожжей / Е.Д. Фараджеева. - СПб.: Профессия, 2002.
22. Государственные стандарты Союза ССР. Хлеб и хлебобулочные изделия. Москва 1991 г.
23. ГОСТы, ТУ на методы испытания качества, на сырье и готовые изделия хлебобулочного, макаронного и кондитерского производства.
24. Нормативно – техническая документация
25. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия» - М.: Агропромиздат, 1993.
26. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 1992.
27. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996.

28. Медведев, Г.М. и др. Инструкция по теххимическому контролю макаронного производства / Г.М.Медведев, Н.И.Маландеева, В.Г. Царев. — 5-е изд., перераб. — М.: НПО хлебопекарной промышленности, 2006.

29. Медведев, Г. М., Васильев, М. Г. Производство сырых макаронных изделий длительного хранения / Г. М.Медведев, М. Г. Васильев— М.: ЦНИИТЭИхлебопродуктов, 1993.

30. Мелькина Г.М. и др. Введение в технологии продуктов питания: Лабораторный практикум / Г.М .Мелькина, О.М. Аношина, Л.А. Сапронова— М.: Колос, 2005.

31. Новые виды макаронных изделий с использованием нетрадиционных видов сырья/Г. М. Медведев, С. А. Шеллунц, Х. Р. Мухамедов и др. — М.: ЦНИИТЭИМинхлебопродукта СССР, 1988.

32. Сборник технологических инструкций по производству макаронных изделий. - М.: ВНИИХП, 2008.

33. Хромеевков, В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик / В.М. Хромеевков. – СПб., 2002.

в) интернет ресурсы:

1. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by

2. Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>

3. «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>

4. Журнал «Bread.su» - <http://bread.su>

5. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии» - <http://www.cnshb.ru>

6. Журнал «Зерно» - <http://www.zerno.sandy.ru>

7. Издаельство «КолосС»-<http://www.koloss.ru>

8. Издательство "Пищевая промышленность" - сайт// - www.foodprom.ru.

11. Материально-техническое обеспечение производственной (преддипломной) практики

Для проведения практики используются промышленные и вспомогательные цеха и лаборатории предприятий, имеющие лицензию и аккредитацию на производство хлебобулочной, кондитерской и макаронной продукции.

Студенты пользуются производственной и нормативной базами предприятий.

Для оформления и защиты отчета по производственной (преддипломной) практике используется специализированная аудитория, которая оснащена компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями, нормативной поисковой системой, имеющей выход в глобальную сеть, аудиовизуальной техникой для презентаций, плакатами и наглядными пособиями.