

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП.01.01 по профессиональному модулю ПМ.01
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

и

**УП.06.01 по профессиональному модулю ПМ.06
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

**по специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Брянск, 2020

ББК 74.57
Р 13

Рассмотрена и рекомендована:
ЦМК профессиональных модулей
Протокол № 9
«20» 05 2020 г.
Председатель ЦМК
Н.И. Демченко Демченко Н.И.

Утверждаю:
Зам. директора
по ПО
Н.В. Касаткина Касаткина Н.В.
«20» 05 2020 г.

Р 13

Рабочая программа учебной практики по профессиональным модулям ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих / Сост. Н.И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. - 24 с.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организация-разработчик: Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Демченко Н.И., 2020
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Структура и содержание учебной практики	7
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	16
5. Приложения	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), обеспечивающая реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающиеся осваивают рабочую профессию «Тестовод».

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по рабочей профессии «Тестовод» и приемки, хранения и подготовки сырья к переработке для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

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.

Профессиональные компетенции по профессиональному модулю ПМ.01 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.

Профессиональные компетенции по профессиональному модулю ПМ.06

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики

Целью учебной практики является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

В ходе освоения программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке.

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной

безопасности, промышленной санитарии.

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

В ходе освоения программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста.

уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными способами готовность теста в процессе созревания;
- эксплуатировать основные виды оборудования при приготовлении (замесе) теста;

знать:

- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии и личной гигиены;
- требования безопасности при эксплуатации тестомесильных машин;
- санитарные требования, предъявляемые к тестоприготовительному отделению;
- инструкцию по предупреждению попадания посторонних предметов в

- продукцию;
- характеристики сырья и требования к его качеству;
 - правила хранения сырья;
 - виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
 - правила подготовки сырья к пуску в производство;
 - способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
 - способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
 - способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
 - рецептуры приготовления кексов и мучных кондитерских изделий без крема;
 - методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
 - методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
 - структуру и физические свойства различных видов теста;
 - сущность процессов созревания теста;
 - правила работы на тестоприготовительном оборудовании;
 - технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
 - ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение учебной практики обучающимися в объеме 360 часов, в том числе:

– 216 часов (6 недель) по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;

144 часа (4 недели) по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

№	Индекс МДК	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке						
1		Ознакомление с организацией рабочих мест.	4	1-9	1.1-1.4	
		Производить подготовку основного и дополнительного сырья к производству: ознакомление с видами помолов, сорта				

2	МДК 01.01 часть А	<p>пшеничной и ржаной муки, приемка муки и другого сырья на производство; Определение хлебопекарных свойств пшеничной, ржаной и макаронной муки; Работа с разрыхлителями разных видов, применяемых в хлебопекарном производстве; Применение воды на хлебозаводе, показатели качества воды, санитарные требования; Применение поваренной соли на хлебозаводе, влияние соли на технологические процессы; Применение солода, отрубей, патоки, и крахмала на хлебозаводе; Применение сахара-песка на хлебозаводе, требования к сахару, заменители сахара; Обработка какао-бобов: очистка, сортировка, термическая обработка, виды порчи какао-бобов и способы предотвращения; Применение молочных продуктов на хлебозаводе. Виды порчи, способы</p>	74	1-9	1.1- 1.4	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		<p>предотвращения; Применение животных жиров и растительных жиров на хлебозаводе; Применение яичных продуктов на хлебозаводе. Требования к качеству; Применение плодово-ягодного сырья на хлебозаводе. Требования к качеству. Применение пищевых добавок: красителей, ароматизаторов, консервантов. Требования к качеству; Применение вкусовых добавок: овощных, фруктовых, порошков. Требования к качеству; Подбор сырья и правила замены сырья. Расчет необходимого количества заменителя; Упаковка изделий в разные виды тары; Знакомство со складами для хранения муки. Особенности хранения, предотвращение порчи; Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений для хранения сырья; Санитарные требования к содержанию складов сырья и отделений для его подготовки; Определение потерь сырья при хранении; Подготовка сырья к производству.</p>				
		<p>Производить теххимический контроль: Оборудование, используемое для определения массовой доли влаги в сырье. Устройство и работа; Оборудование, используемое для определения плотности и чистоты молока устройство, работа;</p>				

3	МДК 01.01 часть А	Приборы, используемые для определения пористости готовых изделий. Устройство, работа; Освоение навыков определения цвета, запаха: прозрачности патоки и сахарного раствора, хруста муки, вкуса готовых изделий, вкуса дрожжей, прозрачности растительного масла; Освоение навыков определения подъемной силы дрожжей; Освоение навыков определения цвета, запаха, вкуса: молока и молочных продуктов, животных жиров, свежести яиц; Освоение навыков определения влажности: муки, готовых изделий, дрожжей прессованных, молока, масла, сгущенного, сухого молока; Освоение навыков определения кислотности: муки, готовых изделий, дрожжей, молока, сливок, кефира, простокваши, сметаны; Освоение навыков определения количества сырой клейковины и белизны муки; Приготовление и хранение рабочих растворов для определения качества сырья.	40	1-9	1.1- 1.4	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
4	МДК 01.02 часть В	Ознакомление с оборудованием складов основного и дополнительного сырья производства хлеба и хлебобулочных изделий: Работа на оборудовании производственных лабораторий; Работа с вагонетками, контейнерами, тележками; Устройство и работа электропогрузчиков, стеллажей и мешковыбивальных машин, автомукососа, силосов, бункеров, смесителей, солерастворителей, изюмомоечной машины,	34	1-9	1.1- 1.4	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		просеивателей с неподвижным ситом, просеивателей с вращающимся ситом, дрожжемешалок, жирорастопителей, заварочной машины, установки для хранения и разбавления сахара; Изучение основных и вспомогательных цехов предприятия.				
5	МДК 01.02 часть В	Ознакомление с оборудованием для подготовки и дозирования сырья: Устройство и работа: дозаторов объемного дозирования сухих и жидких компонентов, дозаторов весового дозирования сухих и жидких компонентов.	8	1-9	1.1- 1.4	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
6	МДК 01.01 часть А	Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены. Овладение навыками ведения и формы	2	1-9	1.1- 1.4	Аттестационный лист, дневник, ежедневный контроль посещаемости

7	МДК 01.02 часть В	первичной документации.	2	1-9	1.1- 1.4	посещаемос ти
8	МДК 01.02 часть В	Освоение навыков приемки поступающего сырья: Изучение аппаратурно-технологической схемы: производства хлеба пшеничного, производства батона нарезного, производства ржано-пшеничного хлеба, производства сдобных изделий, производства бараночно-сухарных изделий, производства кондитерских изделий, производства заварки, производства густой закваски для ржано-пшеничного хлеба, производства хлеба на КМКЗ, производства пшеничного хлеба на улучшителях, производства хлеба однофазным способом, производства ржано-пшеничного хлеба на жидкой закваске с применением заварки, производства хлеба двухфазным способом.	52	1-9	1.1- 1.4	Аттестацио нный лист, характерист ика, дневник, ежедневный контроль посещаемос ти
всего:			216			
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих						
1	МДК 06.01	Ознакомление с организацией рабочих мест.	4	1-9	1.4, 2.1	Аттестацио нный лист, характерист ика, дневник, ежедневный контроль посещаемос ти
2	МДК 06.01	Хранение и подготовка сырья к производству: Виды и типы муки. Взятие проб; Приемка муки и другого сырья на производство; Освоение навыков определения вкуса, цвета, запаха, хруста в образцах муки;	48	1-9	1.4, 2.1	Аттестацио нный лист, характерист ика, дневник, ежедневный контроль посещаемос ти
		Определение хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки; Освоение навыков растворимости химических разрыхлителей. Виды разрыхлителей; Правила техники безопасности при транспортировании, хранении и подготовке сырья к производству; Определение дефектов хлебных изделий, вызванных качеством сырья; Освоение навыков определения вкуса, запаха, цвета: маргарина, растительных масел, молока и яиц; Определение растворимости химических веществ; Заполнение образцов производственных журналов по учету расхода сырья для замеса теста; Устройство и работа: просеивателей с				Аттестацио нный лист, характерист ика, дневник,

		<p>неподвижным ситом и с вращающимся ситом, солерастворителя;</p> <p>Освоение навыков работы: дрожжемешалки и жирорастопителей, заварочной машины, установки для сахаро-солевого раствора, дозаторов объемного дозирования сыпучих компонентов, дозаторов весового дозирования сыпучих компонентов, дозаторов объемного дозирования для жидких компонентов, дозаторов весового дозирования для жидких компонентов;</p> <p>Изучение правил безопасной работы дозаторов непрерывного и периодического действия.</p>				ежедневный контроль посещаемости
3	МДК 06.01 МДК 06.02	<p>Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Изучение ассортимента: хлеба из пшеничной и ржаной муки, булочных и сдобных изделий, бараночных и сухарных изделий; – Способы приготовления теста для: сдобных хлебобулочных изделий, хлеба из пшеничной и ржаной муки; – Освоение навыков технологии приготовления теста для бараночных и сухарных изделий; – Освоение навыков замеса теста; – Ведение технологического процесса на стадии приготовления теста; – Освоение навыков приготовления: жидких дрожжей, густой закваски; – Приготовление пшеничного теста на жидких опарах; <p>Освоение навыков приготовления: пшеничного теста на густых опарах, ржаного теста и из смеси ржаной и пшеничной муки, ржаного теста на малой (традиционной) густой закваске (МГЗ), ржаного теста на большой густой закваске (БГЗ), пшеничного теста безопасным способом на активированных дрожжах, пшеничного теста опарным способом, ржано- пшеничного теста на ржаных заквасках, слоеного дрожжевого теста, теста с улучшителями качества хлеба. Разделка теста, выпечка;</p> <p>Освоение навыков приготовления теста на полуфабрикатах из целого зерна. Ускоренные способы приготовления теста;</p> <p>Выявление дефектов, вызванных неправильным приготовлением теста</p> <p>Освоение навыков определения качества</p>	74	1-9	2.2; 3.3	<p>Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости</p> <p>Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости</p>

		полуфабрикатов хлебопекарного производства; Проведение расчетов расхода муки, дрожжей, солевого и сахарного растворов, др. сырья и полуфабрикатов на замес теста.				
4	МДК 06.03	Организация замеса теста для мучных кондитерских изделий: Расчет рецептуры для приготовления теста для сдобного печенья; Усвоение навыков приготовления теста для сахарного печенья, формование, выпечка изделий; Приготовление песочного печенья, формование, выпечка изделий; Замес и выпечка вафельного теста и кексов на химических разрыхлителях.	8	1-9	2.2; 3.3	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
5	МДК 06.02	Ознакомление с оборудованием для приготовления теста: Приобретение навыков работы на: тестомесильной машине со стационарными емкостями, тестомесильной машине с подкатными емкостями, тестомесильной машине для замеса теста непрерывным способом; Устройство и работа тестомесильных агрегатов поточного действия и тестоприготовительных агрегатов комбинированного приготовления теста.	10	1-9	2.4; 3.4	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		всего:	144			
		Итого:	360			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Рабочая программа учебной практики реализуется на базе сети АО «Корпорация ГРИНН» «Гипермаркет Линия», оснащенная необходимым современным технологическим оборудованием мини-пекарни: шкаф сушильный СЭШ-3М; шкаф расстоечный пекарный (шкаф расстойный); печь хлебопекарная; печь муфельная; формы для выпечки; эксикатор; влагомер ПИВИ-1; весы электронные; весы торговые; измеритель деформации клейковины ИДК- 3М; сита; шкаф вытяжной; объемомер хлеба; производственный инвентарь.

3.2. Информационное обеспечение учебной практики

3.3. Основные источники (ОИ):

1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 51 с.

2. Эксплуатация технологического оборудования для хранения и подготовки сырья к производству. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 55с.

3. Технохимический контроль полуфабрикатов и готовых изделий хлебопекарного производства: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 72 с.

4. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения: учебное пособие / составитель Ф. А. Бисчокова. — Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2018. — 162 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137654> (дата обращения: 27.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Эксплуатация технологического оборудования хлебопекарного и кондитерского производства. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. –77 с.

6. Демченко, Н. И. Выполнение работ по профессии «Тестовод»: учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 154 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133045> (дата обращения: 15.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Демченко, Н. И. Практикум ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 105 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133046> (дата обращения: 15.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники (ДИ):

1. Экспертиза хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учеб. / А. С. Романов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93775> .- Заглавие с экрана.

2. Васюкова, А.Т. Физиология питания: учебное пособие / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-02462-1. — URL: <https://book.ru/book/936110> (дата обращения: 27.04.2020). — Текст: электронный.

3. Практикум ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. – Брянск: Брянский ГАУ, 2020. – 48 с.

4. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и

кондитерское : учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, М. Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130482> (дата обращения: 28.04.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92185.html> (дата обращения: 28.04.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет-ресурсы (И-Р):

1. ЭБС «Book.ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://www.book.ru/> . - Дата обращения: 28.02.2020. – Заглавие с экрана

2. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.foodprom.ru. - Дата обращения: 28.02.2020. – Заглавие с экрана

3. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.hleb-nn.ru . - Дата обращения: 28.02.2020. – Заглавие с экрана

4. Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.breadbranch.com. – Дата обращения: 24.02.2020. – Заглавие с экрана

5. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.hleb-nn.ru . – Дата обращения: 24.02.2020. – Заглавие с экрана

6. ЭБС «Лань» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>. – Дата обращения: 24.02.2020. – Заглавие с экрана

3.3 Общие требования к организации учебной практики.

Учебная практика проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в рамках профессиональных модулей.

Способ проведения учебной практики – выездная.

Учебная практика проводится на базе сети АО «Корпорация ГРИНН» «Гипермаркет Линия» в соответствии с рабочей программой практики.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Для проведения учебной практики в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа учебной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по предприятиям.

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического

- плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающийся при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

После изучения ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и прохождения учебной практики проводится квалификационный экзамен с присвоением 2 - 3 разряда по ЕТКС (единый тарифно- квалификационный справочник работ и профессий рабочих) рабочей профессии «Тестовод».

Квалификационная характеристика работ 2 разряда по рабочей профессии

«Тестовод»: Транспортировка деж с тестом к тестомесильным машинам, на брожение и к опрокидывательным машинам. Очистка деж и бункера от остатков теста. Дозировка закваски и головки. При отсутствии опрокидывательных машин перекладка теста из дежей на тесторазделочные столы и в воронку делительных машин. Выполнение более сложных работ под руководством тестовода более высокой квалификации.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации тестомесильных и опрокидывательных машин; способы и правила приготовления теста, методы определения его готовности к разделке; сорта муки.

Квалификационная характеристика работ 3 разряда по рабочей профессии

«Тестовод»: Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим

фазам на тестомесильных машинах периодического действия для выпечки хлебобулочных изделий до 3 т в смену. Обеспечение работы тестомесильных, опрокидывательных машин и дозировочной аппаратуры в соответствии с установленным режимом. Замешивание опары, головок, заварки, закваски теста для вырабатываемых изделий. Дозировка всех видов сырья. Раскидка головок. Контроль процесса брожения опары, головки и теста.

Должен знать: технологический процесс приготовления опары, головок, заквасок, теста на тестомесильных машинах периодического действия; параметры технологического режима приготовления теста; процессы, происходящие при брожении; продолжительность технологического процесса приготовления теста; методы контроля и регулирования технологического режима; устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования; методы определения готовности опары и теста; сорта муки и основных компонентов сырья; оценка качества сырья и теста органолептическим методом.

Формой отчетности по учебной практике является отчет, который должен состоять из:

1. Титульный лист (Приложение 1).
2. Задание на практику (Приложение 2).
3. Аттестационный лист (Приложение 3).
4. Характеристика (Приложение 4).
5. Дневник прохождения практики (Приложение 5).
6. Тематический план.
7. Текстовая часть отчета.
8. Список используемой литературы.
9. Фотоотчет.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации результатов освоения учебной практики является зачет.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.
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.	
ПК 2.1. Контролировать соблюдение	

требований к сырью при производстве хлебобулочных изделий.	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.
ПК 2.2. Организовывать процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий.	
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий.	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	

По окончании учебной практики обучающейся сдает дневник (Приложение 5), аттестационный лист (Приложение 3), характеристику (Приложение 4) установленной формы.

Оценкой результатов освоения учебной практики является отметка «зачет» или «незачет».

Критерии оценки содержания дневника по учебной практике:

Зачет: Изложение материалов достаточное, последовательное, грамотное. Написан аккуратно, без исправлений. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок.

Незачет: Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратное. Первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник) отсутствуют или отрицательный отзыв. Отчет сдан в не установленный срок. Программа практики не выполнена.

Зачет по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики от организации, в которой проходила практика, наличие дневника и выполнение тестовых заданий.

Незачет выставляется при отсутствии перечисленных документов и не прохождении тестирования. Приложение 1

Содержание и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям

рабочих, должностям служащих (по рабочей профессии Тестовод) для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

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.

Профессиональные компетенции по ПМ.01 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.

Профессиональные компетенции по ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

В состав работы, выполняемой в ходе учебной практики включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с выполнением работ по рабочей профессии

«Тестовод» и работ по приемке, хранению и подготовки сырья к переработке.

Виды работ:

- Ознакомление с организацией рабочих мест.
- Производить подготовку основного и дополнительного сырья к производству.
- Производить теххимический контроль.
- Ознакомление с оборудованием складов основного и дополнительного сырья производства хлеба и хлебобулочных изделий.
- Ознакомление с оборудованием для подготовки и дозирования сырья.
- Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.
- Владение навыками ведения и формы первичной документации.
- Освоение навыков приемки поступающего сырья.
- Хранение и подготовка сырья к производству.
- Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- Организация замеса теста для мучных кондитерских изделий.
- Ознакомление с оборудованием для приготовления теста.

Результаты прохождения учебной практики:

Результатом прохождения учебной практики является овладение вида профессиональной деятельности, овладение общими и профессиональными компетенциями, соответствующих профессиональным модулям ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по рабочей профессии «Тестовод».

Министерство сельского хозяйства РФ
 Мичуринский филиал
 ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ОТЧЕТ
 по учебной практике (по профилю специальности)
 на предприятии

(наименование организации, предприятия)

по профессиональным модулям ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Выполнил(а):

Студент (ка) _____

Подпись, дата _____

Код специальности _____

Курс _____

Группа _____

М П

Руководитель практики от предприятия:

Ф. И. О. _____

Подпись _____

Руководитель практики от филиала:

Ф. И. О. Демченко Н. И.

Подпись _____

Наличие зачета _____

Дата _____

Брянск, 2020

Утверждаю:

Зам.директора по ПО

_____ Касаткина Н.В.

« ____ » _____ 20 ____ г.

Задание на учебную практику

ФИО обучающегося

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Место практики: _____

Сроки практики: с _____ по _____ объем часов: 360 ч.

Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):

1. Ознакомление с организацией рабочих мест.
2. Производить подготовку основного и дополнительного сырья к производству.
3. Производить теххимический контроль.
4. Ознакомление с оборудованием складов основного и дополнительного сырья производства хлеба и хлебобулочных изделий.
5. Ознакомление с оборудованием для подготовки и дозирования сырья.
6. Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.
7. Владение навыками ведения и формы первичной документации.
8. Освоение навыков приемки поступающего сырья.
9. Хранение и подготовка сырья к производству.
10. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
11. Организация замеса теста для мучных кондитерских изделий.
12. Ознакомление с оборудованием для приготовления теста.

За период практики студент должен:

1. Получить практический опыт:
 - приемки сырья;
 - контроля качества поступившего сырья;
 - ведения процесса хранения сырья;
 - подготовки сырья к дальнейшей переработке.
 - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
 - приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
 - обслуживания оборудования для приготовления теста.
2. Получить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
3. Предоставить дневник по практике (с фотоотчетом), аттестационный лист, характеристику.

Задание выдал

мастер производственного обучения: _____

(подпись)

(ФИО)

« ____ » _____ 20 ____ г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Ф. И. О. обучающегося	
Учебное заведение	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Профессиональный модуль	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке. ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
Место практики	_____
	(наименование организации, предприятия)
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 360 ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (<i>освоена/ не освоена</i>)
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.	
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлебобулочных изделий.	
ПК 2.2.	Организовывать процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий.	
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий.	
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	

Руководитель практики от организации: _____

подпись

Ф.И.О.

МП

Руководитель практики от филиала: _____

подпись

Ф. И. О.

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики

ФИО обучающегося

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке; ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Место практики: _____

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ не освоена)
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.	

2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

3. Дополнительные сведения об обучающемся (если таковы имеются):

4. Рекомендация по результатам прохождения практики (зачет/незачет): _____

Мастер производственного обучения _____
(подпись) (ФИО)

Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

**Дневник
прохождения учебной практики**

ФИО обучающегося _____

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,

курс _____, группа _____

Место практики: _____

Дата	Содержание работы

Мастер производственного обучения _____
(подпись) (ФИО)

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
учебной практики по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ГУП «Брянский хлебокомбинат №1»

наименование предприятия/организации

в лице Агаповой Е.Л., заместителя директора по производству

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу учебной практики по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
2. Содержание и планируемые результаты учебной практики по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
3. Задание на учебную практику по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по учебной практике по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Согласовано:

Зам.директора по производству _____
должность



Е.Л. Агапова

Е.Л.Агапова
Ф.И.О.

« 20 » 05 2020 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

учебной практики по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -2»

наименование предприятия/организации

в лице Копыловой О.М., начальника цеха выпечки и кондитерского цеха

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу учебной практики по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
2. Содержание и планируемые результаты учебной практики по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
3. Задание на учебную практику по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по учебной практике по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Согласовано:

Начальник цеха выпечки и
кондитерского цеха

должность

Копылова
подпись

О.М.Копылова

Ф.И.О.



« 20 » 05 20 20 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
учебной практики по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -1»

наименование предприятия/организации

в лице Чеголя В.Л., начальника цеха выпечки и кондитерского цеха

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу учебной практики по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
2. Содержание и планируемые результаты учебной практики по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
3. Задание на учебную практику по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по учебной практике по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке и ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Согласовано:

Начальник цеха выпечки и
кондитерского цеха

должность

подпись

В.Л.Чеголя
Ф.И.О.



« 20 » 05 20 20 г.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

2021-2022 у.г.

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.3.2. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основные источники (ОИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 51 с. 2. Эксплуатация технологического оборудования для хранения и подготовки сырья к производству. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 55с. 3. Технохимический контроль полуфабрикатов и готовых изделий хлебопекарного производства: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 72 с. 4. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения: учебное пособие / составитель Ф. А. Бисчокова. — Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2018. — 162 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137654 (дата обращения: 27.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Эксплуатация технологического оборудования хлебопекарного и кондитерского производства. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 77 с. 6. Демченко, Н. И. Выполнение работ по профессии «Тестовод»: учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 154 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133045 (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 7. Демченко, Н. И. Практикум ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 105 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133046 (дата обращения: 	20.05.21 протокол №9	

		<p>15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительные источники (ДИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экспертиза хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учеб. / А. С. Романов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93775. - Заглавие с экрана. 2. Васюкова, А.Т. Физиология питания: учебное пособие / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-02462-1. — URL: https://book.ru/book/936110 (дата обращения: 27.04.2021). — Текст: электронный. 3. Практикум ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. – Брянск: Брянский ГАУ, 2020. – 48 с. 4. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хроменков, М. Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130482 (дата обращения: 28.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/92185.html (дата обращения: 28.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей <p>Интернет-ресурсы (И-Р):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ЭБС «Book.ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: https://www.book.ru/ . - Дата обращения: 28.04.2021. – Заглавие с экрана 2. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.foodprom.ru. - Дата обращения: 28.04.2021. – Заглавие с экрана 3. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.hleb-nn.ru . - Дата обращения: 28.04.2021. – Заглавие с экрана 4. Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.breadbranch.com. - Дата обращения: 27.02.2021. – Заглавие с экрана 5. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.hleb-nn.ru . - Дата обращения: 27.04.2021. – Заглавие с экрана 6. ЭБС «Лань» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: https://e.lanbook.com/. - Дата обращения: 27.04.2021. – Заглавие с экрана 		
--	--	--	--	--

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе учебной практике (УП.01.01)
по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
на 2020-2021 уч. год**



№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
1.	ПРИЛОЖЕНИЯ	<p>Рабочая программа учебной практике (УП.01.01) по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке - актуализирована.</p> <p>1. На основании Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" С изменениями и дополнениями от: 18 ноября 2020 г.:</p> <p>- Признано утратившими силу приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2015 г., регистрационный N 40168);</p> <p>2. Приказом ФГБОУ ВРО Брянский ГАУ от 22.03.2021 г №28 § 3 утверждены образцы документов об организации практической подготовки по компоненту образовательной программы в форме практики.</p> <p>3. Утверждены:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Положение о практической подготовке обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Брянский ГАУ) протокол № 2 от « 19 » сентября 2020 г. - Примерная форма договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы. 	25.03.21г протокол №7	
2.		<p>На основании вышеизложенного внесены изменения в рабочую программу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Титульный лист рабочей программы по учебной практике; - Титульный лист отчета по учебной практике; - Задание на учебную практику; - Дневник прохождения учебной практики; - Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики; - Аттестационный лист по учебной практике 	25.03.21г протокол №7	

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
2021-2022 у.г.**

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		<p>Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих актуализирована.</p> <p>В рабочую программу внесены следующие изменения.</p>		
1.	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.3.2. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основные источники (ОИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. - 51 с. 2. Эксплуатация технологического оборудования для хранения и подготовки сырья к производству. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. - 55с. 3. Технохимический контроль полуфабрикатов и готовых изделий хлебопекарного производства: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. - 72 с. 4. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения: учебное пособие / составитель Ф. А. Бисchoва. — Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2018. — 162 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137654 (дата обращения: 27.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Эксплуатация технологического оборудования хлебопекарного и кондитерского производства. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. - 77 с. 6. Демченко, Н. И. Выполнение работ по профессии «Тестовод»: учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 154 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133045 (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 7. Демченко, Н. И. Практикум ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2018. — 105 с. — Текст: электронный // Лань: электронно- 	20.05.21г протокол №9	

	<p>библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133046 (дата обращения: 15.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Дополнительные источники (ДИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экспертиза хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учеб. / А. С. Романов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93775 - Заглавие с экрана. 2. Васюкова, А.Т. Физиология питания: учебное пособие / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-02462-1. — URL: https://book.ru/book/936110 (дата обращения: 27.04.2021). — Текст: электронный. 3. Практикум ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. — Брянск: Брянский ГАУ, 2020. — 48 с. 4. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хроменков, М. Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130482 (дата обращения: 28.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 5. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/92185.html (дата обращения: 28.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей <p>Интернет-ресурсы (И-Р):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ЭБС «Book.ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: https://www.book.ru/. - Дата обращения: 28.04.2021. - Заглавие с экрана 2. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.foodprom.ru. - Дата обращения: 28.04.2021. - Заглавие с экрана 3. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.hleb-nn.ru. - Дата обращения: 28.04.2021. - Заглавие с экрана 4. Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.breadbranch.com. - Дата обращения: 27.02.2021. - Заглавие с экрана 5. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.hleb-nn.ru. - Дата обращения: 27.04.2021. - Заглавие с экрана 6. ЭБС «Лань» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: https://e.lanbook.com/. - Дата обращения: 27.04.2021. - Заглавие с экрана 		
--	--	--	--

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе учебной практике (УП.06.01)
по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
на 2020-2021 уч. год**

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
1.	ПРИЛОЖЕНИЯ	<p>Рабочая программа учебной практике (УП.06.01) по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - актуализирована.</p> <p>1. На основании Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" С изменениями и дополнениями от: 18 ноября 2020 г.:</p> <p>- Призано утратившими силу приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2015 г., регистрационный N 40168);</p> <p>2. Приказом ФГБОУ ВРО Брянский ГАУ от 22.03.2021 г №28 § 3 утверждены образцы документов об организации практической подготовки по компоненту образовательной программы в форме практики.</p> <p>3. Утверждены:</p> <p>- Положение о практической подготовке обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Брянский ГАУ) протокол № 2 от « 19 » сентября 2020 г.</p> <p>- Примерная форма договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.</p>	25.03.21г протокол №	
2.		<p>На основании вышеназванного внесены изменения в рабочую программу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Титульный лист рабочей программы по учебной практике; - Титульный лист отчета по учебной практике; - Задание на учебную практику; - Дневник прохождения учебной практики; - Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики; - Аттестационный лист по учебной практике 	25.03.21г протокол №	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Мичуринский филиал

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
_____Л.А.Панаскина

_____ 202__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
для специальности
19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Профессиональный модуль
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;

Брянская область
202__

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики

Профессиональный модуль
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;

по специальности

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка _____

Брянская область
202____

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

Утверждаю:

Зам.директора по ПО и АХР

_____ Мамынова Н.С.

« ____ » _____ 20 __ г

Задание
на учебную практику

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
 курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

Место прохождения практики:

Сроки практики: с _____ по _____ объем часов: ____ ч.

Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):

13.	Ознакомление с организацией рабочих мест.
14.	Производить подготовку основного и дополнительного сырья к производству.
15.	Производить теххимический контроль.
16.	Ознакомление с оборудованием складов основного и дополнительного сырья производства хлеба и хлебобулочных изделий.
17.	Ознакомление с оборудованием для подготовки и дозирования сырья.
18.	Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.
19.	Овладение навыками ведения и формы первичной документации.
20.	Освоение навыков приемки поступающего сырья.
21.	Хранение и подготовка сырья к производству.

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения _____ практикоориентированных _____ задач, _____ и _____ т. д.) _____

За период практики студент должен:

1. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
 - Титульный лист;
 - Задание на практику;
 - Аттестационный лист;
 - Характеристика;
 - Дневник прохождения практики;
 - Текстовая часть отчета;
 - Список литературы;
 - Фотоотчет (по возможности).

Задание выдал руководитель практики

(от образовательной организации): _____
(подпись) *(ФИО)*

Согласовано: руководитель практики от профильной организации

(должность, фамилия, имя, отчество)

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

Мичуринский филиал

**ДНЕВНИК
прохождения учебной практики**

по профессиональному модулю
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;

по специальности

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: _____

Брянская область

202__

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики
по профессиональному модулю
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к
переработке

по специальности

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

с « _____ » _____ 202__ г. по « _____ » _____ 202__ г.

Дата	Вид и содержание выполняемых работ
1	2

Руководитель практики
от профильной организации,

должность

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

МП

ХАРАКТЕРИСТИКА
на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики

 (Ф.И.О.)

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

Место прохождения практики:

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ не освоена)
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 личного 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий	

2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

3. Дополнительные сведения об обучающимся (если таковы имеются):

4. Рекомендация по результатам прохождения практики (оценка):

Руководитель практики от профильной организации: _____
 подпись ф.и.о.

МП:

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Профессиональный модуль	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
Место практики	_____ _____
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме ____ ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (<i>освоена/ не освоена</i>)
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.	

Руководитель практики от профильной организации: _____
подпись Ф. И. О.

МП

Руководитель практики от образовательной организации: _____
подпись Ф. И. О.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Мичуринский филиал

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
_____ **Л.А.Панаскина**

_____ **202__ г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
для специальности
19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Профессиональный модуль
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих

Брянская область
202__

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики

Профессиональный модуль
**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

по специальности

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка _____

Брянская область

202____

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

Утверждаю:

Зам.директора по ПО и АХР

_____ Мамынова Н.С.

« ____ » _____ 20__ г

Задание
на учебную практику

 (Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
 курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким
 профессиям рабочих, должностям служащих

Место прохождения практики:

Сроки практики: с _____ по _____ объем часов: ____ ч.

Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):

22.	Ознакомление с организацией рабочих мест.
23.	Ознакомление с оборудованием для подготовки и дозирования сырья.
24.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
25.	Организация замеса теста для мучных кондитерских изделий.
26.	Ознакомление с оборудованием для приготовления теста.

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения _____ практикоориентированных _____ задач, _____ и _____ т. д.)

За период практики студент должен:

4. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

5. Получить практический опыт.
6. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
 - Титульный лист;
 - Задание на практику;
 - Аттестационный лист;
 - Характеристика;
 - Дневник прохождения практики;
 - Текстовая часть отчета;
 - Список литературы;
 - Фотоотчет (по возможности).

Задание выдал руководитель практики

(от образовательной организации): _____

(подпись)

(ФИО)

Согласовано: руководитель практики от профильной организации

(должность, фамилия, имя, отчество)

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

Мичуринский филиал

**ДНЕВНИК
прохождения учебной практики**

по профессиональному модулю
**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

по специальности

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: _____

Брянская область

202__

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики
по профессиональному модулю
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих

по специальности

19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

с « _____ » _____ 202__ г. по « _____ » _____ 202__ г.

Дата	Вид и содержание выполняемых работ
1	2

Руководитель практики
от профильной организации,

_____ *должность*

_____ *(подпись)*

_____ *(Фамилия, инициалы)*

МП

ХАРАКТЕРИСТИКА**на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики**

(Ф.И.О.)

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Место прохождения практики:

5. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ не освоена)
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	

6. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

7. Дополнительные сведения об обучающемся (если таковы имеются):
_____8. Рекомендация по результатам прохождения практики (оценка):
_____Руководитель практики от профильной организации: _____
подпись ф.и.о.

МП

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Профессиональный модуль	ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Место практики	_____
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме ____ ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (<i>освоена/ не освоена</i>)
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлебобулочных изделий.	
ПК 2.2.	Организовывать процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий.	
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий.	
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	

Руководитель практики от профильной организации: _____
подпись Ф. И. О.

МП

Руководитель практики от образовательной организации: _____
подпись Ф. И. О.