

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

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора  
\_\_\_\_\_Л.А.Панаскина  
11.05.2022 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  
2022

## **СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3. УСЛОВИЯ РАБОЧЕЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. ПРИЛОЖЕНИЯ	14

# 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 профессионального модуля:

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта 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.

## 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.

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение учебной практики обучающимися в объеме 216 часов (6 недель).

## 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	
<b>ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>						
1		<b>Ознакомление с организацией рабочих мест.</b>	4	1-9	1.1-1.4	
2	МДК 01.01 часть А	<p><b>Производить подготовку основного и дополнительного сырья к производству:</b>  ознакомление с видами помолов, сорта 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 предотвращения;</p>	74	1-9	1.1- 1.4	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		<p>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,</p>				

		<p>ароматизаторов, консервантов. Требования к качеству;</p> <p>Применение вкусовых добавок: овощных, фруктовых, порошков. Требования к качеству;</p> <p>Подбор сырья и правила замены сырья.</p> <p>Расчет необходимого количества заменителя;</p> <p>Упаковка изделий в разные виды тары;</p> <p>Знакомство со складами для хранения муки.</p> <p>Особенности хранения, предотвращение порчи;</p> <p>Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений для хранения сырья;</p> <p>Санитарные требования к содержанию складов сырья и отделений для его подготовки;</p> <p>Определение потерь сырья при хранении;</p> <p>Подготовка сырья к производству.</p>				
3	МДК 01.01 часть А	<p><b>Производить теххимический контроль:</b></p> <p>Оборудование, используемое для определения массовой доли влаги в сырье. Устройство и работа;</p> <p>Оборудование, используемое для определения плотности и чистоты молока устройство, работа;</p> <p>Приборы, используемые для определения пористости готовых изделий. Устройство, работа;</p> <p>Освоение навыков определения цвета, запаха: прозрачности патоки и сахарного раствора, хруста муки, вкуса готовых изделий, вкуса дрожжей, прозрачности растительного масла;</p> <p>Освоение навыков определения подъемной силы дрожжей;</p> <p>Освоение навыков определения цвета, запаха, вкуса: молока и молочных продуктов, животных жиров, свежести яиц;</p> <p>Освоение навыков определения влажности: муки, готовых изделий, дрожжей прессованных, молока, масла, сгущенного, сухого молока;</p> <p>Освоение навыков определения кислотности: муки, готовых изделий, дрожжей, молока, сливок, кефира, простокваши, сметаны;</p> <p>Освоение навыков определения количества сырой клейковины и белизны муки;</p> <p>Приготовление и хранение рабочих растворов для определения качества сырья.</p>	40	1-9	1.1- 1.4	<p>Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости</p>
	МДК	<p><b>Ознакомление с оборудованием складов основного и дополнительного сырья производства хлеба и хлебобулочных изделий:</b></p> <p>Работа на оборудовании производственных</p>				<p>Аттестационный лист, характеристика,</p>

4	01.02 часть В	лабораторий; Работа с вагонетками, контейнерами, тележками; Устройство и работа электропогрузчиков, стеллажей и мешковыбивальных машин, автомуковоза, силосов, бункеров, смесителей, солерастворителей, изюмомоечной машины,	34	1-9	1.1- 1.4	дневник, ежедневный контроль посещаемос ти
		просеивателей с неподвижным ситом, просеивателей с вращающимся ситом, дрожжешалок, жирорастопителей, заварочной машины, установки для хранения и разбавления сахара; Изучение основных и вспомогательных цехов предприятия.				
5	МДК 01.02 часть В	<b>Ознакомление с оборудованием для подготовки и дозирования сырья:</b> Устройство и работа: дозаторов объемного дозирования сухих и жидких компонентов, дозаторов весового дозирования сухих и жидких компонентов.	8	1-9	1.1- 1.4	Аттестацио нный лист, характерист ика, дневник, ежедневный контроль посещаемос ти
6	МДК 01.01 часть А	<b>Ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.</b>	2	1-9	1.1- 1.4	Аттестацио нный лист, характерист ика, дневник, ежедневный контроль посещаемос ти
7	МДК 01.02 часть В	<b>Овладение навыками ведения и формы первичной документации.</b>	2	1-9	1.1- 1.4	
8	МДК 01.02 часть В	<b>Освоение навыков приемки поступающего сырья:</b> Изучение аппаратурно-технологической схемы: производства хлеба пшеничного, производства батона нарезного, производства ржано- пшеничного хлеба, производства слобных 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
		<b>Итого:</b>	<b>216</b>			

### **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**

##### **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> .— 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> . — 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.



## **Интернет-ресурсы (И-Р):**

1. ЭБС «Book.ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://www.book.ru/> . - Дата обращения: 28.02.2022. – Заглавие с экрана
2. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). - Дата обращения: 28.02.2022. – Заглавие с экрана
3. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.hleb-nn.ru](http://www.hleb-nn.ru) . - Дата обращения: 28.02.2022. – 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.

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.

<b>Результаты обучения (освоенный практический опыт)</b>	<b>Контроля и оценки результатов обучения</b>
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.	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	

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 профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка 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 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.

В состав работы, выполняемой в ходе учебной практики включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с выполнением 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.

**Результаты прохождения учебной практики:**

Результатом прохождения учебной практики является овладение вида профессиональной деятельности, овладение общими и профессиональными компетенциями, соответствующих профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

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):**

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.	Овладение навыками ведения и формы первичной документации.
8.	Освоение навыков приемки поступающего сырья.
9.	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 ( <i>освоена/ не освоена</i> )
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.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**учебной практики по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к**  
**переработке специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и**  
**макаронных изделий**

от 11.05.2022 г.

Организация – разработчик рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) на 2022-2023 учебный год, Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

с о г л а с о в ы в а е т:

1. Рабочую программу учебной практики по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
2. Содержание и планируемые результаты учебной практики по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
3. Задание на учебную практику по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по учебной практике по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

СОГЛАСОВАНО:

ГУП «Брянский хлебокомбинат №1»

Заместитель директора по производству \_\_\_\_\_ Е.Л.Агапова

СОГЛАСОВАНО:

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

Директор \_\_\_\_\_ Фиц Д.В.

СОГЛАСОВАНО:

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

Менеджер по персоналу \_\_\_\_\_ Прокопенко Г.Н.

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -3»

Менеджер по персоналу \_\_\_\_\_ Самородская О.В.