

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

Утверждаю:  
Директор центра СПО  
\_\_\_\_\_ Суконкин А.Н.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

для специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профессиональный модуль  
ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства  
хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на  
автоматизированных технологических линиях»

Брянская область  
2023

## **СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

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

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

## **1.1. Область применения рабочей программы учебной практики**

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена в части профессионального модуля ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций:

*Общие компетенции:*

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

*Профессиональные компетенции по профессиональному модулю ПМ.02*

«Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

ПК 2.1. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

## **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики**

Целью учебной практики является - приобретение практического опыта и закрепление теоретических знаний студентов.

В ходе освоения программы учебной практики обучающийся должен:

*иметь практический опыт:*

- расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг;
- разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;

- организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования;
- проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья;
- обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию;
- обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции;
- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства

*уметь:*

- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке;
- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса и менять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке;
- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;
- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и

- кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов;
- осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья.

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

Рабочая программа рассчитана на прохождение учебной практики (по профилю специальности) обучающимися в объеме 36 часов.

## 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.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»</b>						
<b>МДК. 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>						
1	МДК. 02.01.	<b>Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация</b>	4	01,09	2.1,2.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		1. Структура производственного процесса 2. Длительность производственного цикла				
2	МДК. 02.01.	<b>Тема 1.2. Организация основного производства</b>	4	01,09	2.1,2.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		1. Основные понятия и характеристики поточного производства 2. Анализ и организация потока				
3	МДК. 02.01.	<b>Тема 1.3. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>	6	01,09	2.1,2.2 2.1,2.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		1. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий				
		2. Обеспечение технологического процесса приготовления макаронных изделий				
		3. Обеспечение технологического процесса приготовления кондитерских изделий				
4	МДК. 02.01.	<b>Тема 1.4. Организация материально-технического обслуживания</b>	6	01,09	2.1,2.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		1. Организация ремонта оборудования				
		2. Организация складского хозяйства				
		3. Организация внутризаводского транспорта				
		4. Организация энергетического хозяйства				
5	МДК. 02.01.	<b>Тема 1.5. Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы</b>	4	01,09	2.1,2.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		1. Производственная мощность и коэффициент её использования				
		2. Анализ и выявление резервов производственной				

		мощности				ти
6	<b>МДК. 02.01.</b>	<b>Тема 1.6. Научная организация труда</b> 1. Разделение и кооперация труда 2. Выявление передовых приёмов и методов труда 3. Анализ графиков выходов и определение численности производственных бригад	4	01,09	2.1,2.2 2.1,2.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
7	<b>МДК. 02.01.</b>	<b>Тема 1.7. Техническое нормирование труда</b> 1. Изучение затрат рабочего времени 2. Установление норм выработки и норм обслуживания	4	01,09	2.1,2.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
8	<b>МДК. 02.01.</b>	<b>Тема 1.8. Производство и реализация продукции</b> 1. Производство и реализация продукции 2. Суточная производительность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий 3. Рабочий период	4	01,09	2.1,2.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		<b>Всего</b>	<b>36</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Рабочая программа учебной практики реализуется на предприятиях, в организациях различных организационно-правовых форм собственности, оснащенные необходимым современным технологическим оборудованием хлебопекарного производства: печи, шкаф расстоечный, шкаф пекарный, шкаф предварительной расстойки, шкаф окончательной расстойки, разделочные машины (объемного и весового дозирования), округлитель или формующая машина, тестозакаточная машина, тестомесительные машины, тестоприготовительные агрегаты, округлительно-закаточная машина, конвейер, элеватор, спуски, контейнеры, формы для выпечки, весы электронные, весы торговые, просеиватель, сита, дистиллятор, мельница, плитка лабораторная, термометры, доска разделочная, поднос пластиковый, скалки деревянные для теста, ножи, тазы пластмассовые (миска пластмассовая для муки), стаканы стеклянные, мензурки, нормативно - техническая документация.

Закрепление баз практик осуществляется распорядительным актом администрацией университета.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащенность современными материально-техническими средствами;
- оснащённость необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

#### **3.2. Информационное обеспечение учебной практики**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **Основные источники (ОИ):**

1. Смирнова, Е. А. Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий : учебное пособие / Е. А. Смирнова. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2020. — 143 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207227> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю. А. Саликов, В. М. Самойлов, Л. В. Смачкова, Е. Ю. Саликова. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 324 с. — ISBN 978-5-89448-784-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5832> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б. Цыганова.- 3-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2010. – 448 с.: ил.

4. Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий. –



М.: ДеЛиПринт, 2012. – 192 с.: ил.

5. Олейникова, А.Я. Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова. – СПб.: РАПП, 2008. – 240 с.: ил.

6. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учеб. для СПО. – М.: Академия, 2016. – 480 с. – (Профессиональное образование)

### **Дополнительные источники (ДИ):**

1. Дзанагова, Т. Я. Основы организации труда : учебное пособие / Т. Я. Дзанагова. — Ставрополь : СКФУ, 2015. — 149 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155553> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.\

2. Практикум по ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»: учеб. Пособие/Сост. А.В.Киреева-Брянск: Мичуринский филиал Брянского ГАУ 2023.-76с

3. Баянова, О. В. Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отдельных отраслях производственной сферы : учебно-методическое пособие / О. В. Баянова. — Пермь : ПГАТУ, 2022. — 95 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/222776> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

4. Экономика и организация производства : учебное пособ. / И. А. Дубровин и др. – М. : Дашков и К, 2007. – 202 с.

5. Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 175 с. — ISBN 978-5-89764-865-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153560> (дата обращения: 08.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Производство макаронных изделий. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н.И. Демченко. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. – 63 с.

7. Калачев, М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий / М.В. Калачев. – М.: ДеЛиПринт, 2008. – 288 с.: ил.

### **Интернет ресурсы (И-Р):**

1. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru) . – Дата обращения: 20.03.2023. – Заглавие с экрана

2. Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.breadbranch.com](http://www.breadbranch.com). – Дата обращения: 20.03.2023. – Заглавие с экрана

3. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171029> (дата обращения: 20.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.hleb-nn.ru](http://www.hleb-nn.ru). – Дата обращения: 20.03.2023. – Заглавие с экрана

5. ЭБС «Лань» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>. – Дата обращения: 20.03.2023. – Заглавие с экрана

### **3.3 Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессионального модуля.

Способ проведения учебной практики – выездная.

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 базам практики.

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.

Обучающиеся при прохождении учебной практики в организациях обязаны:

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

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

Форма промежуточной аттестации результатов освоения учебной практики является зачет, который выставляется руководителем практики от филиала с учетом аттестационного листа, характеристики и отчета.

<b>Результаты обучения (освоенный практический опыт)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 2.1. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.

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

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

Критерии оценки содержания отчета 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. Программа практики выполнена.

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 производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики от организации, в которой проходила практика, наличие дневника и отчета, выполнения тестовых заданий.

Незачет выставляется при отсутствии перечисленных документов и не прохождении тестирования.

### **Содержание и планируемые результаты учебной практики**

Учебная практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на освоение профессионального модуля ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», и овладению общих и профессиональных компетенций:

*Общие компетенции:*

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

*Профессиональные компетенции по ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»:*

ПК 2.1. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики (по профилю специальности) включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с выполнением работ по *Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.*

#### **Виды работ:**

1. Организация работы предприятия
2. Руководство работой структурного подразделения
3. Анализ процесса и результатов работы подразделения

#### **Результаты прохождения учебной практики:**

Результатом прохождения учебной практики является овладение вида профессиональной деятельности, овладение общими и профессиональными

компетенциями, соответствующих профессиональному модулю ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

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.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства  
хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на  
автоматизированных технологических линиях»

по специальности

**19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения**  
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

\_\_\_\_\_ Костикова С.В.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**Задание**  
**на учебную практику**

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения

курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль: ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

Место прохождения практики:

\_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ объем часов: \_\_\_ ч.

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

1.	Организация работы предприятия
2.	Руководство работой структурного подразделения
3.	Анализ процесса и результатов работы подразделения

**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.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,  
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных  
технологических линиях»**

по специальности

**19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения**

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.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,  
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных  
технологических линиях»**

по специальности

**19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения**

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: 19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения

Курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль: ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

Место прохождения практики:

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ не освоена)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

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	19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения
Профессиональный модуль	ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»
Место практики	_____
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 72 ч.

### ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций ( <i>освоена/ не освоена</i> )
ПК 2.1.	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	

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.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

от 18.05.2023 г.

Организация – разработчик рабочей программы учебной практики на 2023-2024 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.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»
2. Содержание и планируемые результаты учебной практики по ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»
3. Задание на учебную практику по ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по учебной практике по ПМ.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

СОГЛАСОВАНО:

ГУП «Брянский хлебокомбинат №1»

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

МП

СОГЛАСОВАНО:

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

Начальник цеха \_\_\_\_\_ Ю.Н.Жогина.

МП

СОГЛАСОВАНО:

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

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

МП

СОГЛАСОВАНО:

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

Начальник цеха \_\_\_\_\_ Фанасютина Л.А.

МП