

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

Утверждаю:
Директор центра СПО
 Суконкин А.Н.
«18» 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
для специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профессиональный модуль

**ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих,
должностей служащих»**

Брянская область
2023

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. ПРИЛОЖЕНИЯ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы СПО - Программы подготовки специалистов среднего звена, обеспечивающая реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения в части профессионального модуля: ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» обучающиеся осваивают рабочую профессию «Тестовод».

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по рабочей профессии «Тестовод» для последующего освоения ими 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.05

«Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»:

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;
- регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных 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:

- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений;

- эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий.

знать:

- назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта,

- порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала,

- порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования,

- методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей,

- приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой,

- замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов,

- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении,

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение учебной практики обучающимися в объеме 36 часа (1 неделя).

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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»						

1	МДК 05.01	Освоение профессии рабочих		01,0 9	1.1,1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
2	МДК 05.01	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;	8	01,0 9	1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		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 неподвижным ситом и с вращающимся ситом, солерастворителя; 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; Изучение правил безопасной работы дозаторов непрерывного и периодического действия.				Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
	МДК	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам: – 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	12	01,0 9	1.2	Аттестационный лист, характеристика,

3	05.01	<p>ржаной муки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 полуфабрикатов хлебопекарного производства;</p> <p>Проведение расчетов расхода муки, дрожжей, солевого и сахарного растворов, др. сырья и полуфабрикатов на замес теста.</p>		01,09	1.2	<p>дневник, ежедневный контроль посещаемости</p> <p>Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости</p>
4	МДК 05.01	<p>Организация замеса теста для мучных кондитерских изделий:</p> <p>Расчет рецептуры для приготовления теста для сдобного печенья;</p> <p>Усвоение навыков приготовления теста для сахарного печенья, формование, выпечка изделий;</p> <p>Приготовление песочного печенья, формование, выпечка изделий;</p> <p>Замес и выпечка вафельного теста и кексов на химических разрыхлителях.</p>	8	01,09	1.2	<p>Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости</p>
5	МДК	<p>Ознакомление с оборудованием для приготовления теста:</p> <p>Приобретение навыков работы на: тестомесильной машине со стационарными емкостями, тестомесильной машине с подкатными емкостями, тестомесильной машине</p>	8	01,0	1.1	<p>Аттестационный лист, характеристика, дневник,</p>

05.01	для замеса теста непрерывным способом; Устройство и работа тестомесильных агрегатов поточного действия и тестоприготовительных агрегатов комбинированного приготовления теста.		9		ежедневный контроль посещаемос- ти
		Итого:	36		

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:

- оснащённость 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. 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.

2. Демченко, Н. И. Выполнение работ по профессии «Тестовод» : учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2020. — 154 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/133045> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

4. Демченко, Н. И. Практикум ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих : учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2020. — 105 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133046> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники (ДИ):

1. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства : учебное пособие / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 360 с. — ISBN 978-5-904406-14-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90678> (дата обращения: 08.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б. Цыганова.- 3-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2012. – 448 с.: ил.

Интернет ресурсы (И-Р):

1. Издательство "Пищевая промышленность" [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.foodprom.ru . – Дата обращения: 24.03.2023. – Заглавие с экрана

2. Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.breadbranch.com. – Дата обращения: 24.03.2023. – Заглавие с экрана

3. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: www.hleb-nn.ru . – Дата обращения: 24.03.2023. – Заглавие с экрана

4. ЭБС «Лань» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>. – Дата обращения: 24.03.2023. – 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.

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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей 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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Наблюдение за действиями обучающегося. Экспертная оценка выполнения практических работ во время практики.
---	---

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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» (по рабочей профессии Тестовод) для последующего освоения ими 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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»:

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

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

Виды работ:

- Ознакомление с организацией рабочих мест.
- Ознакомление с оборудованием для подготовки и дозирования сырья.
- 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 профессиональному модулю ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» «Тестовод».

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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих,
должностей служащих»**
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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

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.	Ознакомление с оборудованием для подготовки и дозирования сырья.
3.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
4.	Организация замеса теста для мучных кондитерских изделий.
5.	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:

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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей
служащих»**

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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей
служащих»

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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей 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 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	

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.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»
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

согласовывает:

1. Рабочую программу учебной практики по ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» .
2. Содержание и планируемые результаты учебной практики по ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»
3. Задание на учебную практику по ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по учебной практике по ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

Согласовано:

АО «Брянский хлебокомбинат №1»
наименование предприятия/организации

Зам. генерального директора по производству - гл. технолог Яблова
должность, Ф.И.О., подпись, печать



Согласовано:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ-1»
наименование предприятия/организации

Нал. учета Машкина Ю.И.
должность, Ф.И.О., подпись, печать



Согласовано:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ-2»
наименование предприятия/организации

Менеджер по персоналу Самородская
должность, Ф.И.О., подпись, печать



Согласовано:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ-3»
наименование предприятия/организации

Нал. учета Фанасюткина Мелита Александровна
должность, Ф.И.О., подпись, печать

