

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

Утверждаю:
Директор центра СПО
_____ Суконкин А.Н.
23.05.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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
2024

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	11
5. ПРИЛОЖЕНИЯ	13

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

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

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

Производственная практика (по профилю специальности) 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.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 производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики

Целью производственной практики (по профилю специальности) является - приобретение практического опыта и закрепление теоретических знаний студентов.

В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) 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 производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение производственной практики (по профилю специальности) обучающимися в объеме 108 часа (3 недели).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

№	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		01,09	1.1,1.2	Аттестационный лист, характеристика,
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;	36	01,09	1.2	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,				Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости

		дозаторов весового дозирования для жидких компонентов; Изучение правил безопасной работы дозаторов непрерывного и периодического действия.					
3	МДК 05.01	<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 полуфабрикатов хлебопекарного производства;</p> <p>Проведение расчетов расхода муки, дрожжей, солевого и сахарного растворов, др. сырья и полуфабрикатов на замес теста.</p>	36	01,09	1.2	1.2	<p>Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости</p> <p>Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости</p>
	МДК	<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</p>				<p>Аттестационный лист, характеристика,</p>	

4	05.01	сахарного печенья, формование, выпечка изделий; Приготовление песочного печенья, формование, выпечка изделий; Замес и выпечка вафельного теста и кексов на химических разрыхлителях.	24	01,09	1.2	дневник, ежедневный контроль посещаемости
5	МДК 05.01	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.	12	01,09	1.1	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
Итого:			108			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) 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 производственной практики (по профилю специальности)

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: Брянский ГАУ, 2023. –77 с.

2. Демченко, Н. И. Выполнение работ по профессии «Тестовод» : учебное пособие / Н. И. Демченко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 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: Брянский ГАУ, 2023. – 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, 2023. — 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>. — 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 . – Заглавие с экрана

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

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

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

3.3 Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессионального модуля.

Способ проведения производственной практики (по профилю специальности) – выездная.

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- 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 производственной практики (по профилю специальности) в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики (по профилю специальности);
- 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 производственной практике (по профилю

специальности) 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.

После изучения ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» и прохождения производственной практики (по профилю специальности) 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является зачет, который выставляется руководителем практики от филиала с учётом аттестационного листа, характеристики и отчета.

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 производственной практики (по профилю специальности) обучающейся сдает отчет, аттестационный лист и характеристику установленной формы (Приложение 3 и 4).

Оценкой результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является отметка «зачет» или «незачет».

Критерии оценки содержания отчета по производственной практике (по профилю специальности):

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 производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) представляет собой вид учебной деятельности, направленной на освоение профессионального модуля ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» (по рабочей профессии Тестовод), 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.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 производственной практики (по профилю специальности) 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 производственной практики (по профилю специальности):

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) 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 производственной практики (по профилю специальности)

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:

Заместитель директора по ПО и
 ВР центра СПО

_____ Лупекина О.М.

«__» _____ 20__ г.

Задание
на производственную практику (по профилю специальности)

(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 производственной практики (по профилю специальности)

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 производственной практики (по профилю специальности)
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 производственной
практики (по профилю специальности)

(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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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 108 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
производственной практики (по профилю специальности)
по ПМ.05 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

от 23.05.2024 г.

Организация – разработчик рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) на 2024-2025 учебный год, Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

с о г л а с о в ы в а е т:

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

СОГЛАСОВАНО:

АО «Брянский хлебокомбинат №1»
Заместитель генерального директора
по производству – главный технолог _____ Агапова Е.Л.

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -1»
Директор _____ Фиц Д.В.

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -2»
Директор _____ Семененкова Е.А.

СОГЛАСОВАНО:

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -3»
Директор _____ Глебова Е.