

**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**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**для специальности**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Профессиональный модуль**

**ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба,  
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных  
технологических линиях»**

Брянская область  
2024

## **СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
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 в части профессионального модуля ПМ.01 «Ведение технологического процесса 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.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»:*

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 - приобретение практического опыта и закрепление теоретических знаний студентов.

В ходе освоения программы учебной практики 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 часов (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	
<b>ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»</b>						
<b>МДК.01.01. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>						
1	<b>МДК.01.01.</b>	<b>Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании</b>	2	01,09	1.1,1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		1.Классификация оборудования				
		2.Технологические схемы производства				
		3.Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию				
2	<b>МДК.01.01.</b>	<b>Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций</b>	2	01,09	1.1,1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		1. Оборудование для транспортирования и хранения муки				
		2. Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья				
		3. Оборудование для подготовки сырья к производству				
3	<b>МДК.01.01.</b>	<b>Тема 1.3. Технологическое оборудование хлебозаводов</b>	2	01,09	1.1,1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		1. Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов				
		2. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов				
		3. Тестоделительные машины				
		4. Оборудование для формования тестовых заготовок				
		5. Оборудование для расстойки, посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции				
		6. Хлебопекарные печи				
7. Поточные линии хлебопекарного производства						
4	<b>МДК.01.01.</b>	<b>Тема 1.4. Технологическое оборудование кондитерских предприятий</b>	2	01,09	1.1,1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		1. Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс				
		2. Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий				
5	<b>МДК.01.01.</b>	<b>Тема 1.5. Технологическое оборудование макаронных предприятий</b>	2	01,09	1.1,1.2	Аттестационный лист,

		1. Смесители для макаронного теста 2. Оборудование для формования макаронных изделий 3. Оборудование для разделки сырых макаронных изделий 4. Оборудование для сушки макаронных изделий 5. Поточные линии макаронного производства				характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
6	<b>МДК.01.01.</b>	<b>Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании</b> 1.Классификация оборудования 2.Технологические схемы производства 3.Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию	2	01,09	1.1,1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
		<b>МДК.01.02. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>				
7	<b>МДК.01.02.</b>	<b>Тема 1.1. Технология хлеба и хлебобулочных изделий</b> 1. Основное и дополнительное сырьё 2. Замес и созревание теста 3. Способы приготовления пшеничного теста 4. Способы приготовления ржаного теста 5. Разделка теста 6. Выпечка хлеба 7. Хранение хлебных изделий 8. Выход хлебных изделий 9. Планирование технологического процесса производства хлеба 10.Дефекты и болезни хлебных изделий 11.Ассортимент и пищевая ценность изделий 12.Хлеб из пшеничной и ржаной муки 13.Булочные изделия 14.Сдобные изделия 15.Бараночные и сухарные изделия	6	01,09	1.1,1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
8	<b>МДК.01.02.</b>	<b>Тема 1.2. Технология макаронных изделий</b> 1. Классификация макаронных изделий 2. Технологические схемы производства макаронных изделий 3. Хранение и подготовка сырья к производству 4. Приготовление теста 5. Формование макаронных изделий 6. Разделка сырых макаронных изделий 7. Сушка макаронных изделий 8. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий	6	01,09	1.1,1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль посещаемости
9	<b>МДК.01.02.</b>	<b>Тема 1.3. Технология сахаристых кондитерских изделий</b> 1. Общая классификация кондитерских изделий 2. Технология производства леденцовой карамели 3. Технология производства карамели с начинкой 4.Технология производства плиточного шоколада	6	01,09	1.1,1.2	Аттестационный лист, характеристика, дневник, ежедневный контроль

		5. Технология производства шоколада с начинками 5. Технология производства какао-порошка 6. Ассортимент конфет. Технологическая схема производства конфет 7. Производство помадных конфет 8. Производство фруктовых и жележных масс 9. Приготовление сбивных и пралиновых конфетных масс 10. Производство ликерных и грильяжных конфетных масс 11. Производство ириса 12. Формование и глазирование конфетных масс. Завертка, фасовка и упаковка конфет 13. Производство мармелада 14. Производство пастилы 15. Производство зефира 16. Производство халвы 17. Производство драже 18. Контроль качества сахаристых кондитерских изделий				посещаемости
10	<b>МДК. 01.02.</b>	<b>Тема 1.3. Технология мучных кондитерских изделий</b> 1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий 2. Производство сахарного печенья. 3. Производство затяжного печенья. 4. Производство сдобного печенья 5. Производство крекеров и галет 6. Производство пряничных изделий 7. Изготовление вафель 8. Производство бисквитных рулетов 9. Производство тортов 10. Производство пирожных 10. Производство кексов 11. Производство ромовых баб 12. Контроль качества мучных кондитерских изделий	6	01,09	1.1,1.2	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. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик / В. М. Хромеенков. - СПб.: Гиорд, 2008. – 368с.

2. 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.

3. Эксплуатация технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск.: Брянский ГАУ, 2023.-126 с..

4. Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 192 с.: ил.

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

6. Кузнецова, Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учеб. для СПО. – 9-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – (Профессиональное образование)

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

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

9. Производство макаронных изделий. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н.И. Демченко. - Брянск: Брянский ГАУ, 2023. – 63 с.

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

1. Эксплуатация технологического оборудования для хранения и подготовки сырья к производству. Курс лекций: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. - Брянск: Брянский ГАУ, 2023. – 55с.

2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. – 15-е изд. – СПб. : Профи, 2014. – 296 с.

3. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Практикум : учебно-методическое пособие. – Брянск: Брянский ГАУ, 2023. – 58 с.

4. Методические указания по выполнению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях : учеб.-методическое пособ / Сост. Н. И. Демченко – Брянск: Брянский ГАУ, 2023. – 74 с.

5. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья: учеб.-методическое пособ. / Сост. Н. И. Демченко. – Брянск: Брянский ГАУ, 2023. – 88 с.

#### **Интернет ресурсы (И-Р):**

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

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

3. Нижегородский хлеб [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: [www.hleb-nn.ru](http://www.hleb-nn.ru) . – 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 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 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 зачёт, 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 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 содержание 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 аккуратно. 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 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.01 «Ведение технологического процесса 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.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»:*

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 ведению технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

**Виды работ:**

1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья
2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами
3. Обслуживание оборудования для приготовления теста

### **Работа в производственно-технологической лаборатории**

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

Результатом прохождения учебной практики является овладение вида профессиональной деятельности, овладение общими и профессиональными компетенциями, соответствующих профессиональному модулю ПМ.01 «Ведение технологического процесса 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.01 «Ведение технологического процесса 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:**

Заместитель директора по ПО и  
 ВР центра СПО

\_\_\_\_\_ Лупекина О.М.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Задание**  
**на учебную практику**

(Ф.И.О. обучающегося)

Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания растительного происхождения

курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль: ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

Место прохождения практики:

\_\_\_\_\_

Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ объем часов: 36 ч.

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

1.	Ознакомление с организацией рабочих мест.
2.	Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья
3.	Осуществление процесса приготовления теста различными способами
4.	Обслуживание оборудования 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.01 «Ведение технологического процесса 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.01 «Ведение технологического процесса 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



## 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.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»
Место практики	_____
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 36 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.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

от 23.05.2024 г.

Организация – разработчик рабочей программы учебной практики 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 учебной практики по ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»
2. Содержание и планируемые результаты учебной практики по ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»
3. Задание на учебную практику по ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по учебной практике по ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»

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 \_\_\_\_\_ Семеновка Е.А.

СОГЛАСОВАНО:

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