

Программа производственной практики составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №798 зарегистрированном в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. № 29749

Организация-составитель: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Составители:

Кононенко Наталья Александровна– председатель методической комиссии «Сфера услуг», высшая квалификационная категория

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - методист

Воронова Светлана Михайловна - мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»

Глухих Елена Петровна - мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»

Богданова Ирина Александровна- преподаватель специальных дисциплин по профессии «Повар, кондитер»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА | стр. |
| 1. ПАСПОРТ примерной ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ1.1.Область применения программы учебной практики1.2.Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля1.3.Место учебной практики в структуре ОПОП 1.4.Трудоёмкость и сроки проведения практики1.5.Место прохождения учебной практики |  |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля |  |
| 4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ4.1.Учебно-методическое и информационное обеспечение обучения4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса |  |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) |  |

**Пояснительная записка**

Программа производственной практики профессионального модуля «Приготовление супов и соусов » составлена для комплексного освоения обучающимися профессиональной деятельности по профессии начального профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер» приготовления блюд из овощей и грибов, формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимся по профессии.

Задачей производственной практики является:

* закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
* развитие общих и профессиональных компетенций;
* освоение современных производственных процессов;
* адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. Для проведения практики заключают договора о сотрудничестве и социальном партнерстве со следующими предприятиями общественного питания «Русский чай», «Закусочная», кафе «У дороги», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт», столовая воинской части, Алейскийхлебокомбинат.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

* планируют и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с ОПОП СПО, с учетом договоров с организациями;
* заключают договоры на организацию и проведение практики;
* совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;
* осуществляют руководство практикой;
* контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
* организовывают процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

* заключают договоры на организацию и проведение практики;
* согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
* издают приказ о прохождении практики обучающимися;
* предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
* обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
* проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие профессиональный модуль, при прохождении практики в организациях:

* полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
* соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
* строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Практика завершается оценкой обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»**

**1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики профессионального модуля являетсячастью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа производственной практики (производственного обучения) является частью профессионального модуля **«Приготовление супов и соусов»**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля «Приготовление супов и соусов**»** может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 16675 «Повар».

**1.2. Цели и задачи производственной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт** приготовления основных супов и соусов

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологические требования к основным супам и соусам;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
* использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
* оценивать качество готовых блюд;
* охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
* правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
* температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

# 1.3.Место производственной учебной практики в структуре ОПОП

# Производственная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.03. «Приготовление супов и соусов» МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

# 1.4.Трудоёмкость и сроки проведения практики

# Трудоёмкость производственной практики в рамках освоения ПМ.03. «Приготовление супов и соусов»

# Составляет- 78 часа

# Сроки проведения производственной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 1 курсе во 2 семестре

# 1.5.Место прохождения производственной практики

Предприятия общественного питания «Русский чай», «Закусочная Городского рынка», кафе «ООО Общепит», столовая ЗАО «Алейскзернопродукт»

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление супов и соусов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

# 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов производственной практики** | **Содержание производственной практики.** | **Количество часов** |
| **Тема 1.1. Приготовление супов** | * нарезка,
* припускание,
* пассерование,
* тушение,
* варка,
* прогревание.
* отпуск
* бракераж
* нарезка,
* пассерование,
* варка,
* приготовление теста,
* нарезка лапши,
* варка бульона,
* варка суп-лапши домашней
* отпуск
* бракераж
* нарезка,
* сортировка,
* разламывание,
* просевание,
* варка.
* отпуск
* бракераж
* сортировка
* мойка,
* варка,
* очистка,
* нарезка,
 | **66** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * соединение с жидкостью.
* отпуск
* бракераж
 |  |
| **Тема 1.2. Приготовление соусов** | * варка бульона,
* пассерование муки,
* пассерование томатной пасты,
* пассерование овощей,
* соединение пассировки и бульона,
* варка,
* процеживание,
* защипывание
* мойка,
* нарезка,
* тушение,
* размягчение масла,
* нарезка зелени,
* формование
* отпуск
* бракераж
 | **12** |
| **Итого:** |  | **78** |
| **Темы квалификационной работы**1. Приготовление и отпуск щей из свежей капусты с картофелем.
2. Приготовление и отпуск щей из квашеной капусты с картофелем.
3. Приготовление и отпуск борща украинского.
4. Приготовление и отпуск борща сибирского.
5. Приготовление и отпуск борща флотского.
6. Приготовление и отпуск рассольника домашнего.
7. Приготовление и отпуск рассольника ленинградского.
8. Приготовление и отпуск супа полевого.
9. Приготовление и отпуск супа картофельного с грибами.
10. Приготовление и отпуск бульона рыбного (ухи).
11. Приготовление и отпуск супа-пюре из бобовых.
12. Приготовление и отпуск супа- пюре из птицы.
 |

1. Приготовление и отпуск супа «лапша домашняя».
2. Приготовление и отпуск супа молочного с крупами.
3. Приготовление и отпуск супа молочного с макаронными изделиями.
4. Приготовление и отпуск супа из смеси сухофруктов
5. Приготовление и отпуск прозрачного супа
6. Приготовление и отпуск окрошки сборной мясной.
7. Приготовление и отпуск красного и белого соуса на мясном бульоне.
8. Приготовление и отпуск красного и белого соуса на рыбном бульоне.
9. Приготовление и отпуск заправок и масляных смесей.
10. Приготовление и отпуск холодных соусов.
11. Приготовление и отпуск белого соуса на мясном бульоне.
12. Приготовление и отпуск красного соуса на рыбном бульоне

**4.Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.**

# **4.1. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. «Академия» 2013

**Дополнительная литература**

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. 2 ч. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых (учебное пособие для начального профессионального образования).
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2008 год
3. Анфимова Н.А.Татарская Л.Л. ( 2-ое изд.,стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд.стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
5. Коева В.А.Лабораторно - практические занятия для поваров(Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей)Ростов на Дону.: «Феникс»,2001 г.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
7. Матюхина З.П. Королокова Э.П Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования - 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
8. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
9. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» - 2005 г.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
12. Улейский Н.Т., Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания - Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебник для Начального Профессионального образования, 2-ое изд.стер.) М.: «Издательский Центр», «Академия» - 2003 г.
14. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия»,2003 г.
15. Производственное обучение профессии «Повар» В4 ч.2 «Супы, соусы, блюда из овощей, круп макаронных изделий и бобовых» учеб пособие для нач. проф. образования [В.П. Андросов Т.В.Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.] – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

**Интернет-ресурсы:**

«Кулинарный портал». Форма доступа: http://[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., http://povary.ru., http://vkus.by.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://www.horeca.ru

<http://www.pmedia.ru/>

# **4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

 Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуется индивидуальная и групповая консультация

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу - среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

# 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары | - Подготовка костей, овощей, грибов, рыбы, птицы.- Варка бульона.- Добавление специй и приправ.- Процеживание бульона.- Осветление мясного, костного и рыбного бульонов | *- Тестирование**- устный опрос**- экспертная оценка практических работ**- решение ситуационных задач.**-Экспертная оценка промежуточной аттестации* |
| ПК 3.2. Готовить простые супы | - Приготовление жидкой основы.- Приготовление плотной части супа.- Оформление и отпуск. | *- Тестирование**- - устный опрос**- экспертная оценка практических работ**- Оценка органолептическим способом.* |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты | - Приготовление жидкой основы.- Приготовление пассировок (сухой и жирной).- Пассирование овощей.- Подготовка загустителя для сладких соусов. | *- Тестирование**- устный опрос**- экспертная оценка практических работ**- Оценка органолептичес-ким способом.**-Экспертная оценка промежуточной аттестации* |
| ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. | - Приготовление жидкой основы.- Приготовление пассировок (сухой и жирной).- Подготовка овощей для пассирования.- Пассирование овощей.- Подготовка загустителя для сладких соусов.- Процеживание соуса.- Протирание овощей.- Прогревание соуса.- Защипывание соуса.- Взбивание дополнительных компонентов при приготовлении холодных соусов. | *- Тестирование**- устный опрос**- экспертная оценка практических работ**- Оценка органолептичес-ким способом.**- решение ситуационных задач.**-Экспертная оценка промежуточной аттестации* |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
|  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии  | Мониторинг |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; | Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производствен-ной практике. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | умение осуществлять контроль качества выполняемой работы; | Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производствен-ной практике. |
| ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | эффективный поиск необходимой информации;- использование различных источников, включая электронные; | Подготовка рефератов, докладов, проектов, письменных экзаменационных работ |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ | Наблюдение за навыками работы |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Наблюдение за ролью обучающихся в группе |
| ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | - Соблюдение санитарного состояния рабочего места | Наблюдение за навыками работы на учебной и производствен-ной практике.Тестирование по правилам ТБ |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний. | Своевременная постановка на воинский учет. Проведение воинских сборов. |

* 1. Производственная практика по профессии направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

# ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

* + 1. Требования к организации практики определяются ФГОС СПО (ГОС СПО), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Организация учебной и производственной практик на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников.
		2. Для руководства практикой студентов назначаются руководители практики от техникума и от предприятий (учреждений, организаций).

Руководителями практики от предприятий, учреждений и организаций назначаются высококвалифицированные специалисты соответствующего профиля.

Общее и учебно-методическое руководство практикой студентов осуществляют мастера производственного обучения и руководители практики.

Руководители практики от техникума:

* устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
* разрабатывают тематику индивидуальных заданий, принимают участие враспределении студентов по рабочим местам или перемещения их по видам работ;
* несут ответственность совместно с руководителями практики от организации за соблюдение студентами правил техники безопасности;
* осуществляют контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;
* оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к составлению отчетов по практике;
* оценивают результаты выполнения студентами программы практики.
	+ 1. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Студенты, заключившие договор с предприятиями, учреждениями и организациями на их трудоустройство, производственную практику, как правило, проходят в этих организациях.

Каждый студент, направленный на практику, получает задание в соответствии с программой практики.

По окончании практики студент должен представить руководителю практики следующий комплект документов:

-задание на практику (Приложение А);

- дневник о прохождении практики (Приложение Б);

- отчет по практике (Приложение В)

- характеристика с места практики (Приложение Г)

- аттестационный лист по освоению профессиональных компетенций в период практики (Д)

* + 1. Аттестация студентов по программе практики проводится в форме дифференцированного зачета с аттестационными оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

#  ПРИЛОЖЕНИЕ А.

# Задание на практику

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Алейский технологический технику»**

Группа –\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Профессия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ**

Выдано студенту(ке

Руководитель практики:

*(ф., и., о)*

*( должность, ф., и., о руководителя практики)*

**Рабочая программа практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Наименование темы, раздела  |  Перечень работ  |  Количество часов  |
| 2 | Тема 1. |  |  |
| 3 | Тема 2.  |  |  |
| 4 | Тема 3.  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| 8 |  |  |  |
| 9 | Подведение итогов, написание отчета о пройденной практике |  |  |
| 10 | **Защита отчета (дифференцированный зачет)** |  |  |

Начало практики:

20

года

Конец практики: Задание выдал

20

года

*(ф., и., о.) (подпись руководителя практики от техникума )*

Задание принял

*(ф., и., о.) (подпись студента)*

#  ПРИЛОЖЕНИЕ Б.

# Дневник прохождения практики

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Алейский технологический технику»**

**Дневник прохождения практики**

Студента(ки)

курса, обучающегося (щейся) по професси

*(наименование профессии )*

Место практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(название предприятия)*

Руководитель практики от предприятия

*(фамилия, имя, отчество)*

*(ф., и.о)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дата |  Наименование работы  | Результат работы (оценка) | Подпись руководителя  |
| 1 | 2 | 4 |  |
|  | **Тема 1.1.** |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| и так далее |  | Перечень конкретно выполненных работ |  |
|  | Подведение итогов, написание отчета о пройденной практике. |  |  |
|  | Защита отчета |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Начало практики:  | 20  | года |
| Конец практики:  | 20  | года |

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

* руководитель практики от предприятия

 /

 *(подпись) (ф. и., о.)*

* руководитель практики от техникума

 /

*(подпись) (ф. и., о.)*

#  ПРИЛОЖЕНИЕ В.

# Шаблон титульного листа

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Алейский технологический технику»**

**ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ**

Фамилия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Курс

Группа

Место прохождения производственной практики

Руководитель практики от техникума

Руководитель практики от предприятия

Начало практики « »

20 г.

Окончание практики « »

20 г.

Оценка

Алейск , 2015 г.

#  ПРИЛОЖЕНИЕ Г.

# Шаблон характеристики

**Характеристика**

На студента(ку)

курса, обучающемуся (щейся) по профессии

*(наименование профессии )*

*(ф., и., о)*

База практики Сроки практики

*(наименование организации) (период прохождения практики)*

* Описываем все, чем довелось заниматься во время практики – 6-7 строчек о том, какие задачи ставились и как грамотно они исполнялись, стоит упомянуть и о способности принимать самостоятельные решения, инициативность, способность проведения анализа производства и заключенных договоров.
* С чем новым пришлось познакомиться, какими методами удалось овладеть, какие новые производственный вершины были взяты за этот период.
* Описываем то, какими знания и навыки были продемонстрированы.
* Как показал практикант себя в общении, какой интерес к производственным задачам проявлялся. Стоит упомянуть про пунктуальность и адекватность реакции на критику и замечания старших коллег. Дисциплинированность, аккуратность и так далее.

Заканчивается характеристика фразой – «Студент такой-то за прохождение практики заслуживает оценки « ».

*Подпись и печать представителей от предприятия (директор, заместитель, руководитель практики и т.д.)*

# ПРИЛОЖЕНИЕ Д. Аттестационный лист

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПЕРИОД ПРАКТИКИ

ПМ

**(**вид практики)

Обучающийся (аяся) на

**(**ФИО студента) курсе по профессии

успешно прошел(ла) практику по профессиональному модулю в объеме

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | ПК |
| №п.п |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г

# Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_