

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 ОПОП1.4.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 блюд из мяса и домашней птицы» составлена для комплексного освоения обучающимися профессиональной деятельности по профессии начального профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер» приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 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, Алейский хлебокомбинат.

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. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют выпускную практическую квалификационную работу. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации.

**паспорт ПРОГРАММЫ производственной ПРАКТИКИ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

**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 является частью профессионального модуля **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности МДК.04.01**«**Технологияобработки сырья иприготовление блюд из мяса и домашней птицы**»**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Программа профессионального модуля 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 – 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:**

* кулинарной разделки мяса и приготовление мясных полуфабрикатов;
* оформление блюд из мяса и домашней птицы;
* приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
* оценивать качество готовых блюд;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
* использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
* оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

* классификации, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
* правила бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству;
* температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

# 1.3.Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

МДК.05.01**«**Технологияобработки сырья иприготовление блюд из мяса и домашней птицы**»**

# 1.4.Трудоёмкость и сроки проведения практики

# Трудоёмкость учебной практики в рамках освоения ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

# Составляет- 150 часов

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

# 1.5.Место прохождения производственной практики

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

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| 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). |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов производственной практики** | **Содержание производственной практики.** | **Количество часов** |
| Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | |  |
| Тема 1.1. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов | * Определение доброкачественности мяса, * размораживание, * кулинарная разделка мяса, * сортировка частей мяса, * мойка, * зачистка, * нарезка, * приготовление котлетной массы, * формовка, * панирование, * тепловая обработка, * определение готовности, * определение процента потерь, * подбор гарнира и соуса, * оформление и отпуск. | **102** |
| Тема 1.2. Приготовление простых блюд | - Мойка, | **48** |
| из мяса домашней птицы | - обсушивание, |
| - отделение мякоти от костей, |
| - измельчение мякоти на мясорубке, |
| - соединение с замоченным хлебом, солью, перцем, перемешивание, |
| - порционирование, |
| - формование, |
| - панирование, |
| - тепловая обработка, |
| - доведение до готовности в жарочном шкафу, - |
| - приготовление соуса, - |
| - подбор гарнира, |
| -оформление и отпуск). |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Итого:** | **150** |
| **Темы квалификационной работы**   1. Приготовление и отпуск блюда «Бефстроганов» с гарниром «Картофельное пюре» 2. Приготовление и отпуск блюда «Гуляш»с гарниром «Рассыпчатая каша». 3. Приготовление и отпуск блюда «Азу» 4. Приготовление и отпуск блюда «Зразы рубленые» 5. Приготовление и отпуск блюда «Рулет с макаронами» 6. Приготовление и отпуск блюда «Котлета по-киевски» 7. Приготовление и отпуск блюда «Язык отварной с соусом» 8. Приготовление и отпуск блюда «Печень по-строгоновски» 9. Приготовление и отпуск блюда «Мясной рулет» 10. Приготовление и отпуск блюда «Плов» 11. Приготовление и отпуск блюда «Чахохбили» 12. Приготовление и отпуск блюда «Голубцы с мясом и рисом» 13. Приготовление и отпуск блюда «Пудинг из говядины» 14. Приготовление и отпуск блюда «Мясо жареное крупным куском» 15. Приготовление и отпуск блюда «Бифштекс натуральный» 16. Приготовление и отпуск блюда «Поджарка» 17. Приготовление и отпуск блюда «Мясо шпигованное» 18. Приготовление и отпуск блюда «Говядина в кисло-сладком соусе» 19. Приготовление и отпуск блюда «Жаркое по-домашнему» 20. Приготовление и отпуск блюда «Солянка сборная на сковороде» 21. Приготовление и отпуск блюда «Тефтели» 22. Приготовление и отпуск блюда «Цыплята-табака» 23. Приготовление и отпуск блюда «Птица по-столичному» 24. Приготовление и отпуск блюда «Птица тушеная в соусе» | | |

# **4. Информационное обеспечение обучения**

4.1Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария «повар, кондитер». М. «Академия». 2012
2. 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 образованияк Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования (3-ье изд., стер.) М.: Издательский Центр «Академия» - 2013 год

**Дополнительная литература**

1. Анфимова Н.А.Татарская Л.Л. (2-ое изд.,стер.) - М.: Издательский Центр «Академия» - 2003 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (2-ое изд.стереотип) - М.: «Издательский центр», «Академия», 2003 г.
3. Коева В.А. Лабораторно-практические занятия для поваров (Учебное пособие для учащихся училищ, лицеев и колледжей) Ростов-на-Дону.: «Феникс», 2001 г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (Учебное пособие для среднего профессионального образования) М.: ПрофОбрИздат, 2001 г.
5. Матюхина З.П. Королокова Э.П. Товароведение пищевых продуктов (Учебник для Начального Профессионального образования - 2-ое изд. «Стереотип» - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2001 г.
6. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи (серия «Учебный курс») Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
7. Сопина Л.Н. Пособие для повара (3-ье изд., стереотип) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2002 г.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (для предприятий общественного питания) «Профи-информ» 2005 г.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания - М.: «Дело и сервис», 1998 г.
10. Улейский Н.Т.,Улейский Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания Ростов-на-Дону, «Феникс», 2000 г.
11. 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.
12. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (Учебное пособие для Начального Профессионального образования) - М.: «Издательский Центр», «Академия», 2003 г.

Журналы:

«Афиша – еда»

«Золотая коллекция рецептов наших читателей»

«Просто. Вкусно»

Интернет-ресурсы:

# <http://povar.ru/>. Все рецепты.

# Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/>

Все рецепты. <http://www.happycook.ru/>

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

# **4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам)

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 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. | - Мойка,  - обсушивание,  - нарезка,  - измельчение на мясорубке,  - порционирование,  - формовка,  - панирование. | - Тестирование,  - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ; |
| ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов и домашней птицы. | - Мойка,  - обсушивание,  - отделение мякоти от костей,  - измельчение на мясорубке,  - порционирование,  - формовка,  - панирование. | - Тестирование,  - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ; |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | - тепловая обработка,  - доведение до готовности,  - подбор гарнира и соуса,  - оформление и отпуск, | - Тестирование,  - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ;  - Определять качество приготовленных блюд органолептичес-ким методом. |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | - тепловая обработка,  - доведение до готовности,  - подбор гарнира и соуса,  - оформление и отпуск. | - Тестирование,  - Наблюдение соблюдения технологического процесса при проведении практических работ;  - Определять качество приготовленных блюд органолептическим методом. |

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.  - повышение качества обучения по профессиональному модулю.  - участие в конкурсах профессионального мастерства.  - участие в социально-проектной деятельности | Наблюдение, 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 разработки технологических процессов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.  - Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | 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. | - анализ и коррекция результатов собственной деятельности.  - ответственность за результаты собственной деятельности. | 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 взаимоотношени-ем 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_