

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
Балабанова А. Р.

« _____ » _____ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**
Профессия: 43.01.09. «Повар, кондитер»



г. Алушта, 2023

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии повар, кондитер 43.01.09. «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Лебедева Н.А. мастер производственного обучения ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № __ от «__» _____ 20 __ г.
Председатель ЦМК _____ Дубова Т. Ю.

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ С. И. Крамар
« __ » _____ 20 __ г.

СОГЛАСОВАННО с работодателем

_____ (наименование
предприятия, организации)

_____ (должность, подпись, ФИО)

« __ » _____ 20 __ г.
М.П.

Автор составитель: мастер п/о Лебедева Н.А.

СОДЕРЖАНИЕ		стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

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

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе учебной практики должен:

Иметь практический опыт:

В подготовке, уборке рабочего места;

Подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;

В (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; в ведении расчетов с потребителями;

Уметь:

Подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

Распознавать недоброкачественные продукты, выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом) подготавливать сырьё с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

Знать:

Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним, требования к качеству, условиям срокам хранения полуфабрикатов и готовой продукции.

Ассортимент, рецептур, требований к качеству, условиям срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: 144 часа.

1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т. д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12.	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13.	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОК 11.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

№ п/п	Наименование тем практики	Количество часов
1	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
2	Приготовление отваров и бульонов разнообразного ассортимента.	12
3	Приготовление и подача супов разнообразного ассортимента	42
4	Приготовление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента.	6
5	Приготовление и подготовка к реализации блюд из круп, овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	12
6	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц и творога, блюд из без дрожжевого теста разнообразного ассортимента.	18
7	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	12
8	Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента.	12
9	Оформление отчета по производственной практике.	12
10	Оформление отчета по производственной практике.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
Всего		144

3.2. Содержание производственной практики ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Количество часов
Раздел 1. Практика – ориентированные занятия в форме практической подготовки			
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Организация рабочего места. Подготовка оборудования и инвентаря.	6
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Тема 2.1. Приготовление отваров и бульонов разнообразного ассортимента.	2. Приготовление и подача бульонов: костного и мясокостного.	6
		3. Приготовление и подача бульонов: из птицы и рыбы.	6
		3. Приготовление и подача отваров из грибов, отваров из круп.	6
		4. Приготовление и подача отваров овощных.	6
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Тема 3.1. Приготовление супов разнообразного ассортимента.	5. Приготовление и подача борщей: украинского, флотского, сибирского.	6
		6. Приготовление и подача борщей: московского, полтавского с галушками, борща зеленого.	6

реализации супов разнообразного ассортимента.		5. Приготовление и подача шей: из свежей капусты, из квашеной капусты, шей суточных, шей по-уральски.	6
		6. Приготовление и подача шей: суточных, шей по - уральски.	6
		7. Приготовление и подача рассольников: домашнего, петербургского.	6
		8. Приготовление и подача рассольников: московского, рассольника по-россошански.	
		9. Приготовление и подача солянок: сборной, грибной, рыбной.	6
		10. Приготовление и подача солянок: из субпродуктов, солянки по-петербурски.	6
		11. Приготовление и подача супов: молочных с крупами и макаронными изделиями.	6
		12. Приготовление и подача супов молочных с овощами	6
		13. Приготовление и подача супов - пюре овощных.	6
		14. Приготовление и подача супов – пюре мясных и из субпродуктов.	6
		15. Приготовление и подача супов – пюре рыбных.	6
		16. Приготовление и подача национальных супов региональных кухонь мира (казахский-кеспе, узбекский-лагман, татарская- шурпа).	6
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	ма 4.1. Приготовление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента.
18. Приготовление и подача соусов сметанных: соуса сметанного, сметанного с луком, сметанного с томатом, сметанного с хреном.	6		

		19. Приготовление и подача соусов яично-масляных: соуса польского соуса голландского, соуса яичного сладкого, соуса сухарного, соуса голландского со сливками, соуса майонез.	6
		20. Приготовление и подача соусов мясных красных: основного, красного с вином, с луком и грибами, с грибами и помидорами.	6
		21. Приготовление и подача соусов белых на мясном бульоне: основного, белого с яйцом, белого с овощами	6
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Тема 5.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из круп, овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	22. Приготовление и подача каш: вязких, рассыпчатых, изделий из каш..	6
		23. Приготовление и подача овощей: отварных, жареных, тушеных, изделий из каш.	6
		24. Приготовление и подача блюд из макаронных изделий: макароны запечённые с сыром, макароны с грибами и помидорами, лапшевник, макаронник.	6
		25. Приготовление и подача блюд из бобовых: фасоль отварная с соусом, пюре гороховое.	6
ПК 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц и творога, блюд из без дрожжевого теста разнообразного ассортимента.	ма 6.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц и творога, блюд из без дрожжевого теста разнообразного ассортимента.	26. Приготовление и подача блюд из творога: вареники ленивые, пудинг творожный.	6
		15. Приготовление и подача блюд из творога: сырники, запеканка, сырники по-киевски.	6
		16. Приготовление и подача блюд из без дрожжевого теста: блинчики, оладьей.	6
		14. Приготовление и подача вареников, пельменей в том числе региональных кухонь мира (манты).	6
ПК 2.7.	ма 7.1. Приготовление и	15. Приготовление и подача блюд из яиц: яйца вареные	6

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	подготовка к реализации блюд из рыбы разнообразного ассортимента.	вкрутую, яйца пашот, яичная кашка, омлет фаршированный.	
		18. Приготовление и подача блюд из рыбной котлетной массы: биточки, котлеты, зразы, кнели.	6
		17. Приготовление и подача припущенных, вареных и тушеных блюд из рыбы.	6
		18. Приготовление и подача рыбы фаршированной	6
		18. Приготовление и подача жареных и запечённых блюд из рыбы..	6
ПК 2.8. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента.	ма 8.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса разнообразного ассортимента.	19. Приготовление и подача блюд из отварного и жареного мяса.	6
		20. Приготовление блюд из мясной котлетной и рубленой массы, в том числе региональных кухонь мира (котлеты по – полтавски.	6
		19. Приготовление блюд из тушеного мяса, блюд из субпродуктов.	
		21. Оформление отчета по производственной практике.	6
		22. Оформление отчета по производственной практике.	6
		23. Защита отчета по производственной практике.	6
		24. Дифференцированный зачет.	
		Всего	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. повар, кондитер.
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по учебной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.

Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. учебное пособие. 10-е изд. – М.: Академия, 2017.

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия». – 256с., 2017.

Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс. – 374с., 2018.

Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО.- 2-е изд., стер - М.: Издательский центр «Академия». – 128с., 2018.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 2-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 96с., 2018.

Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 64с., 2017.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ 02): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева. – Ростов н/Д : Феникс. – 188с., 2018.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 141с.2018.

Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 192с., 2018

Самородова И.П. приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студентов учреждений СПО. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 128с., 2018.

Дополнительная литература:

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.

Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

Электронные ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (Электронный ресурс): постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003г. №98.

2. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (Электронный ресурс): постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002г. №27

Интернет ресурсы:

1. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

2. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>

Нормативные акты:

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. о2015-01-01.-М.:Стандартинформ, 2014.- 8с.

2.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01.-М.:Стандартинформ,2014.-10с

Библиотекарь:

М.Н. Сеньюшина

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее 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 руководителю практики от организации

1. Соответствует требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности;
2. Согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики.
3. предоставляет рабочие места обучающимся;
4. Обеспечивает обучающимся безопасные условия для прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
5. Проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее 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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.

