КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ ЕАО

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОГРАММЕ**

**ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Биробиджан

2018

**Методические рекомендации по учебной и производственной практике студентов, обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена**. – Биробиджан: ОГПОБУ «Технологический техникум», 2018. – 31 с.

Данный сборник содержит методические рекомендации по организации учебной и производственной практики по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО. Основное внимание уделено составлению и заполнению отчетной документации. В сборнике содержатся образцы документов и рекомендации по их заполнению.

Рекомендации предназначены для мастеров производственного обучения, преподавателей специальных дисциплин, студентов очной и заочной формы обучения, обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена.

**Организация-разработчик**

Областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Технологический техникум»

**Разработчик**

Барышникова Наталья Викторовна, старший мастер

**Ответственный редактор**

Позднякова Елена Владимировна, зам. директора по НМР

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии

кулинарного отделения

ОГПОБУ «Технологический техникум»

Протокол № 4

от «10» марта 2018 г.

РЕКОМЕНДОВАНО

методическим советом

ОГПОБУ «Технологический техникум»

Протокол № 7

от «11» апреля 2018 г.

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | |  | Стр. |
| Введение | | | 3 |
| 1. | Общие положения об учебной и производственной практике | | 4 |
| 2. | Организация учебной и производственной практики | | 6 |
| 3. | Оформление результатов учебной и производственной практики | | 8 |
|  | 3.1. Учебная практика | | 8 |
|  | 3.2. Производственная практика | | 8 |
|  | 3.3. Требования к оформлению отчета по практике | | 9 |
|  | 3.4. Критерии оценки отчетов по производственной практике | | 10 |
| 4. | Рекомендации по выполнению индивидуального задания | | 12 |
| 5. | Подведение итогов практики | | 13 |
|  | 5.1. Учебная практика | | 13 |
|  | 5.2. Производственная практика | | 13 |
|  | 5.3. Оценивание практики | | 14 |
| Список использованной литературы | | | 15 |
| Приложение 1. Дневник учебной практики | | |  |
| Приложение 2. Аттестационный лист по итогам прохождения учебной практики | | |  |
| Приложение 3. Зачетная ведомость по практике | | |  |
| Приложение 4. Титульный лист отчета | | |  |
| Приложение 5. Содержание отчета | | |  |
| Приложение 6. Образец краткой характеристики предприятия | | |  |
| Приложение 7. Образец оформления задач практики | | |  |
| Приложение 8. Образец оформления тематического плана производственной практики | | |  |
| Приложение 9. Образец оформления распоряжения предприятия о приеме студентов на практику | | |  |
| Приложение 10 Образец дневника производственной практики | | |  |
| Приложение 11. Табель учета рабочего времени | | |  |
| Приложение 12. Производственная характеристика | | |  |
| Приложение 13. Образец оформления индивидуального задания | | |  |
| Приложение 14. Аттестационный лист по итогам прохождения производственной практики | | |  |

**ВВЕДЕНИЕ**

С 1 сентября 2013 года обновился порядок прохождения учебной и производственной практики студентами, получающими среднее профессиональное образование (Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»). В данном положении определено, что направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя образовательной организации с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков практики. В период прохождения практики студентом ведется дневник практики. По результатам практики студентом составляется отчет, который утверждается организацией.

Цель данных рекомендаций – представить для мастеров производственного обучения и студентов материалы, необходимые в ходе практики: бланки и образцы их оформления, критерии оценки результатов практики, рекомендации по выполнению программы практики. Отдельное внимание уделяется вопросу организации работы по составлению студентами отчета по производственной практике. В рекомендациях раскрыты примерная структура отчета, требования к оформлению отчета, критерии оценки, а также приведены образцы необходимых документов.

Данные методические материалы предназначены для мастеров производственного обучения и студентов очной формы обучения, обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена.

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОБ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Организация производственной практики регламентирована нормативно-правовыми актами:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
2. Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования по специальностям;
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 22.01.2014 г.);
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18.04.2013 г. № 291.

Согласно Приказу Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» с 1 сентября 2013 года обновился порядок прохождения учебной и производственной практики студентами, получающими среднее профессиональное образование.

Видами практики обучающихся, осваивающих ОПОП СПО, являются: учебная практика и производственная практика (далее - практика).

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

При реализации ОПОП СПО по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями. В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП СПО.

Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Направление на практику оформляется приказом директора техникума с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Организацию и руководство практикой по профилю специальности (профессии) и преддипломной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от организации.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Перед выходом обучающихся на практику непосредственному руководителю практики (от техникума) необходимо заблаговременно:

- определить, где лучше организовать практику, чтобы обеспечить выполнение программы практики;

* произвести оценку соответствия рабочих мест требованиям охраны труда и техники безопасности;

- согласовать с предпринимателями и утвердить тематические планы производственной практики;

- завести дневники производственной практики;

* заключить договора о производственной практике между техникумом и предприятиями города;
* получить на предприятии копию распоряжения «О предоставлении мест обучающимся для прохождения производственной практики», в которых назначены наставники и ответственные по охране труда и технике безопасности из числа работников и администрации предприятий;
* составить графики контроля прохождения производственной практики каждым обучающимся со стороны мастеров производственного обучения;

- провести организационное собрание для обучающихся с целью ознакомления с режимом работы, с требованиями внутреннего распорядка, установленных на конкретном предприятии, с производственным процессом и его спецификой на конкретных рабочих местах.На организационном собрании обучающиеся должны получить:

1. общий инструктаж по технике безопасности при прохождении производственной практики. Прохождение инструктажа фиксируется в журнале учета практики;
2. индивидуальное задание и аттестационный лист по данному виду практики в печатном или в электроном варианте;
3. методические рекомендации по оформлению результатов учебной и производственной практики.

На основании заключенных договоров администрация техникума:

* издает приказы директора техникума о направлении обучающихся на производственную практику и приказы о предоставлении рабочих мест обучающимся, проходящим практику в техникуме;
* организует контроль над ходом проведения производственной практики в соответствии с графиками контроля прохождения производственной практики со стороны администрации.

Во время прохождения практики непосредственный руководитель практики (от техникума):

- осуществляет руководство практикой;

- контролирует реализацию программы практики 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;

- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Предприятие, предоставляющее место практики, назначает руководителя практики из числа своих работников, обладающих необходимой квалификацией. Руководитель практики от предприятия должен осуществлять технический контроль, прием и учет выполненных работ, периодически проводить проверку знаний студентов по правилам техники безопасности, не допускать использования студентов на работах, не предусмотренных программой, консультировать по возникающим вопросам и предоставлять информацию для составления отчета по практике.

Текущий контроль выполнения студентами графика прохождения производственной практики и анализа собранного материала проводится руководителем практики от техникума путем посещения мест прохождения практики в соответствии с графиком контроля, а также на обязательных еженедельных организационных собраниях, консультациях (контрольных точках) в техникуме. Итоговый контроль выполнения обучающимися программы практики обеспечивается проверкой собранных материалов руководителем практики от учебного заведения.

Студент при прохождении практики обязан:

- руководствоваться программой практики, полностью и своевременно выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- строго выполнять действующие в подразделениях правила внутреннего трудового распорядка и охраны труда;

- нести ответственность за выполняемую работу, а также материальную ответственность за сохранность приборов и оборудования;

- поддерживать имидж предприятия, сохранять коммерческую тайну предприятия;

- регулярно (не реже одного раза в неделю) информировать руководителя практики от учебного заведения о проделанной работе;

- своевременно представить на проверку отчет о практике вместе с графиком и аттестационным листом, подписанным руководителем практики от предприятия и защитить отчет в установленные сроки.

С момента зачисления студентов на работу на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации.

Продолжительность рабочего дня студентов: при прохождении производственной практики для студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю (ст. 43 КЗОТ РФ); в возрасте от 18 и старше – не боле 40 часов в неделю (ст. 42 КЗОТ РФ).

**3. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

* 1. ***Учебная практика.*** По окончании учебной практики обучающемуся не требуется готовить специальный пакет документов для получения зачета по практике. Во время практики студент выполняет под руководством руководителя практики от учебного заведения задания и ежедневно фиксирует проделанную работу в дневнике практики (приложение 1). Каждая запись в таком дневнике должна быть завизирована руководителем практики с выставленной оценкой за каждый день.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист (приложение 2), содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций.

При наличии положительного аттестационного листа по учебной практике обучающийся сдает дифференцированный зачет. Оценка за дифференцированный зачет является итоговой оценкой по практике. Результаты дифференцированного зачета руководитель практики от техникума вносит в зачетную ведомость (приложение 3).

* 1. ***Производственная практика.*** По результатам производственной практики студентом составляется отчет, который подписывается руководителем практики от организации и заверяется печатью предприятия. Отчет по практике студент готовит самостоятельно, и предоставляет его для проверки руководителю практики от техникума не позднее, чем за 2 – 3 дня до окончания практики.

Примерная структура отчета:

1. Титульный лист (приложение 4);
2. Содержание (приложение 5);
3. Краткая характеристика предприятия (указываются место и сроки прохождения практики, рассматриваются условия, в которых проходила практика, имевшие место недостатки, а также предложения по улучшению практики, краткая характеристика предприятия и анализ его деятельности, а также основные перспективные направления его развития, дата открытия, адрес, руководитель, структура предприятия (отделы и филиалы), ассортимент услуг и товаров и т.д.) (приложение 6)**;**
4. Задачи практики (из рабочей программы) (приложение 7);
5. Тематический план производственной практики (приложение 8);
6. Заверенная печатью копия приказа или распоряжения руководителя организации «О предоставлении мест обучающимся для прохождения производственной практики», с закреплением руководителя практики от организации, ответственных по охране труда и технике безопасности из числа работников и администрации предприятия (приложение 9);
7. Дневник с ежедневным описанием работ (приложение 10);
8. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;
9. Табель учета рабочего времени. Если имеются пропуски по практике необходимо предоставить руководителю практики от техникума оправдательные документы по окончании практики. Табель учета рабочего времени подписывается руководителем практики от организации и заверяется печатью организации (приложение 11);
10. Производственная характеристика (с печатью и подписью руководителя практики от организации) (приложение 12);
11. Индивидуальное задание. В период прохождения практики необходимо собрать и подготовить информацию по закрепленной теме (тема выдается индивидуально каждому студенту руководителем практики от техникума) (приложение 13);
12. Заключение. В заключении излагаются основные результаты выполненной работы, описываются навыки, приобретенные за время практики. Указывается, выполнены ли все пункты задания на практику, в случае невыполнения аргументируются причины;
13. Список используемой литературы (перечисляются все фундаментальные и периодические литературные источники, а также нормативные и технические материалы (ГОСТы, ОСТы, ТУ и др.), использованные при работе на практике).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций: положительного аттестационного листа по практике (приложение 14) руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. По итогам дифференцированного зачета по производственной практике руководитель практики от техникума заполняет зачетную ведомость.

* 1. ***Требования к оформлению отчета по практике***

1. Страницы текста должны быть пронумерованы. Нумерация начинается с титульного листа. На титульном листе номер не ставится (меню – вставка − номер страниц);
2. Формат бумаги А 4;
3. Поля: верхнее –15 мм, нижнее –15 мм, левое –25 мм, правое–15 мм. (файл – разметка страницы – поля);
4. Шрифт – TimesNewRoman, Cambria; размер –12 пт., 14 пт.;
5. Межстрочный интервал –1,15, 1,5; абзацный отступ (отступ первой строки) –1,5 см; форматирование текста – по ширине;
6. Параметры заголовка: шрифт –TimesNewRoman, Cambria; размер – 12, 14 пт., начертание – полужирное; форматирование - по ширине. Точка в конце заголовка не ставится;
7. Точка, запятая, а также двоеточие, точка с запятой, восклицательный и вопросительный знаки, знак процента, градуса, минуты, секунды не отбиваются от предшествующего слова или цифры. Знаки номера (No), параграфа (§) и слово «страница» (с.) отбиваются от идущей за ними цифры неразрывным пробелом;
8. Кавычки и скобки набираются вплотную к слову, без пробелов;
9. Если скобка завершает предложение, точка ставится после нее;
10. После слов «введение», «заключение», «список использованных источников и литературы», «приложения», а также после цифр, обозначающих нумерацию глав и подглав, *точки не ставятся*.
11. Каждую главу необходимо начинать с новой страницы, на подглавы данное правило не распространяется. Главы должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами. Подглавы должны иметь нумерацию, состоящую из номера главы и подглавы, разделѐнные точкой.
12. Оформление библиографического списка: в список включаются материалы, которые автор изучал, использовал и цитировал в своей работе. Описание источников производится в соответствии с примером:

*Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. Сред. Проф. образования/Т.Б. Цыганова .-2-е изд., испр.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 448 с.*

* 1. ***Критерии оценки отчетов по производственной практике***

***«Отлично»***

- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;

- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);

- оформление отчета;

- индивидуальное задание раскрыто полностью;

- рекомендуемая оценка за практику от организации «отлично»;

- не нарушены сроки сдачи отчета.

***«Хорошо»***

- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;

- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);

- оформление отчета;

- индивидуальное задание раскрыто полностью;

- рекомендуемая оценка за практику от организации «хорошо»;

- не нарушены сроки сдачи отчета.

***«Удовлетворительно»***

- соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;

- не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);

- в оформлении отчета прослеживается небрежность;

- индивидуальное задание раскрыто не полностью;

- рекомендуемая оценка за практику от организации «хорошо» или «удовлетворительно»;

- нарушены сроки сдачи отчета.

***Примечание:*** За творческий подход к выполнению отчета: наличие фотографий, интересное раскрытие индивидуального задания – наличие интересной презентации, видео-, и т.д. – оценка повышается на 1 балл.

По окончании практики студент защищает отчет руководителю практик от учебного заведения. Оценка по защите отчета о практике проставляется руководителем практики от учебного заведения в зачетную ведомость и зачетную книжку студента. Эта оценка учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

При оценивании студента учитываются также: деятельность студента в период практики (степень полноты выполнения программы, овладение основными профессиональными навыками, анализ информационной деятельности); содержание и качество оформления отчета; качество доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

Отчет вместе с приложениями к нему брошюруется или сшивается и после успешной защиты хранится в техникуме в соответствии с установленным сроком.

**4.** **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ**

За время производственной практики студенту необходимо выполнить все пункты программы, вытекающие из задач практики, и пункты, включенные в индивидуальное задание по теме практики.

Индивидуальное задание должно соответствовать специальности студентов и отражает основные направления его деятельности.

Индивидуальное задание определяется руководителем практики от техникума с учетом интересов студентов и организации, принимающей студента на практику.

В период прохождения производственной практики студент должен собрать материал, сделать необходимые выписки из документов, ознакомиться с разнообразной информацией по работе над заданием.

Методика выполнения индивидуальных заданий определяется руководителем практики. Однако для успешного выполнения индивидуального задания по производственной практике студенты должны использовать все возможности осуществления сбора, систематизации, обработки и анализа информации, статистических данных и т.п. материалов.

Речь идет не только о работе в организации, но и самостоятельной работе над поставленной задачей. Особое значение имеет получение компетентных консультаций специалистов организации-базы практики, которые могут содействовать в уточнении и корректировке направления и методов работы над индивидуальным заданием.

Выполнение индивидуального задания производственной практики предусматривает закрепление студентами теоретических знаний, методологий, принципов и профессиональных умений и навыков. Поэтому для анализа существующих проблем студентам-практикантам рекомендуется использовать профессиональную литературу, в которой освещается не только отечественный, но и зарубежный опыт работы.

На заключительном этапе производственной практики студентам необходимо обобщить собранный материал и грамотно изложить его в письменной форме, включив в содержание отчета по практике. При этом необходимо следить, чтобы освещение вопросов шло по заранее продуманной схеме с привлечением теоретических положений и практических выводов.

**5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ**

***5.1. Учебная практика.*** Зачет по учебной практике выставляется на основании выполненной учебно-производственной работы, качества ее оформления и ответов на вопросы руководителя практики.

Так же учитываются полнота и качество выполнения программы практики, личные наблюдения за работой студента на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность)

По итогам практики проводится дифференцированный зачет и выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Оценка выставляется в зачетную ведомость и зачетную книжку студента и должна учитываться при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку, могут быть направлены на практику повторно или отчислены из техникума, как имеющие академическую задолженность.

***5.2. Производственная практика.*** Зачет по производственной практике проходит в форме открытой защиты отчетов, проведенной в установленном порядке в сроки, предусмотренные учебным планом. По окончании практики студент защищает отчет руководителю практик от техникума. По результатам защиты отчета (дифференцированный зачет) выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). Оценка за дифференцированный зачет является итоговой оценкой по практике.

Руководитель выставляет оценку в зачетную ведомость с учетом:

- полноты и качества выполнения программы практики;

- содержания и качества оформления отчета по практике, качества доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

- характеристики на студента и оценки прохождения студентом практики, выставленной руководителем практики от предприятия;

- личными наблюдениями за работой студента на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность.

Студенту, не выполнившему программу практики, продлевается срок ее прохождения. Если программа не выполнена по вине принимающей стороны, студент направляется в другую организацию для выполнения программы. В случае невыполнения программы практики, непредставления отчета о практике по вине студента, либо получения отрицательного отзыва руководителя практики от организации, где практиковался студент, и неудовлетворительной оценки при защите отчета студент отчисляется из техникума.

***5.3. Оценивание практики.*** Оценка ***«отлично»*** выставляется в том случае, если студент выполнил всю программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает глубокое и всестороннее знание специфики организационной деятельности на предприятии. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документацией.

Оценка ***«хорошо»*** выставляется в том случае, если студент выполнил программу производственной практики в срок и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания специфики организационной деятельности предприятия. Умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Свободно ориентируется в учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка ***«удовлетворительно»*** выставляется в том случае, если студент в основном выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает достаточные знания специфики организационной деятельности предприятия. Умеет применять теоретические знания для решения некоторых профессиональных задач. Ориентируется в большей части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Оценка ***«неудовлетворительно»*** выставляется в том случае, если студент не выполнил программу производственной практики и на защите индивидуального отчета показывает недостаточные знания специфики организационной деятельности предприятия. Не умеет применять теоретические знания для решения профессиональных задач. Слабо ориентируется в части учебно-методической литературе и предоставленной на практике документации.

Непредставление студентом отчета в установленные руководителем практики сроки рассматривается как нарушение учебной дисциплины со всеми следующими из этого факта административными санкциями в отношении студента.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку при защите отчета, могут быть направлены на практику повторно или отчислены из техникума как имеющие академическую задолженность.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

# СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

* + - 1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ.
      2. Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования
      3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18.04.2013 г. № 291.
      4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 22.01.2014 г.).
      5. Инструктивно-методическое письмо ОГАОУ ДПО «Институт повышения квалификации педагогических работников» по порядку подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в профессиональных образовательных организациях среднего профессионального образования Еврейской автономной области в 2015 году.
      6. Кругликов, Г. И. Настольная книга мастера производственного обучения: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Г. И. Кругликов. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 160 с.
      7. Кругликов, Г. И. Методическая работа мастера профессионального обучения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. И. Кругликов. – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272 с.
      8. Организация промежуточной и государственной итоговой аттестации в профессиональных образовательных организациях СПО ЕАО / Сборник методических материалов. - г. Биробиджан: ОблИПКПР, 2013. – 40с.
      9. Справочник мастера производственного обучения: Учеб. пособие для учеб заведений нач. проф. образования / Ю. А. Якуба, А. В. Елистратов, О. Ю. Куракса, С. В. Куракса; под ред. Ю. А. Якубы. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: изд. центр Академия, 2000. – 320 с.

Приложение 1

### **ОГПОБУ «Технологический техникум»**

# ДНЕВНИК

*учета учебно-производственных работ*

***по ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей***

*обучающейся(гося) группы* ***ТТ-411***

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***2017 /2018*** *учебный год*

Специальность СПО

***19.02.10 Технология продукции общественного питания***

*Руководитель практики от техникума*

***Лукина Наталья Николаевна***

г. Биробиджан

2018

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Дата | Содержание работ | Время работы | Разряд выполняемой работы | Оборудование | Замечания | Оценка | Роспись руководителя практики |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 2

Областное государственное профессиональное образовательное

бюджетное учреждение «Технологический техникум»

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

**ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, обучающийся \_\_\_\_\_курса

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

по специальности СПО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и наименование специальности)

успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование профессионального модуля)

в объеме \_\_\_\_\_\_\_\_ часов в период с «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г. по «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г. в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия, организации (структурное подразделение: цех, отдел, участок и т.д.))

Виды и объем работ, выполненные в период прохождения учебной практики обучающимся:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № пп | Виды работ | Объем работ (час) |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |

Результаты аттестации:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пп | Наименование ПК | Основные показатели оценки результата (ОПОР) | Оценка выполнения | | Подпись руководителя практики |
| ОПОР | ПК |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Качество выполнения работы в соответствии с технологией и (или) требованиями предприятия (организации), в котором проходила учебная практика \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель учебной практики от техникума \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Старший мастер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия (организации)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

Приложение 3

Областное государственное профессиональное образовательное

бюджетное учреждение «Технологический техникум»

**ЗАЧЕТНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРАКТИКЕ**

Форма обучения:  *очная*  курс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Код и специальность СПО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Код и наименование профессионального модуля \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Форма промежуточной аттестации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( дифференцированный зачет по ПП/УП, зачет по ПП/УП)

Фамилия, имя, отчество руководителя практики от техникума \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата проведения зачета «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ года

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пп | № задания  по перечню | Фамилия, имя и отчество обучающегося | Оценка  о сдаче зачета | Подпись  мастера п/о |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Число обучающихся по списку \_\_\_\_\_\_\_\_ человек

Число обучающихся на аттестации\_\_\_\_\_\_\_\_ человек

Получили оценку:

«отлично»\_\_\_\_\_\_\_человек

«хорошо»\_\_\_\_\_\_\_человек

«удовлетворительно»\_\_\_\_\_\_\_человек

«неудовлетворительно»\_\_\_\_\_\_\_человек

Не явились \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ человек: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись мастера п/о\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата сдачи ведомости заместителю директора по УПР «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

Подпись заместителя директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.И. Лисовская

Приложение 4

Комитет образования ЕАО

Областное государственное профессиональное

образовательное бюджетное учреждение

«Технологический техникум»

**ОТЧЕТ**

**о прохождении производственной практики**

**по ПМ.07.В. Выполнение работ по профессии рабочего, должности**

**служащего «Кондитер» в ООО «Идеал»**

**с 01.06.2018 г. по 30.06.2018 г.**

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выполнил студент:

Руководитель практики от организации:

Руководитель практики от техникума:

Дата сдачи отчета:

Защита с оценкой

Подпись руководителя\_\_\_\_\_\_\_\_

Биробиджан 2018

Приложение 5

Содержание

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Краткая характеристика предприятия | 3 |
| 2 | Задачи практики | 6 |
| 3 | Тематический план производственной практики | 7 |
| 4 | Приказ руководителя организации «О предоставлении мест обучающимся для прохождения производственной практики» | 8 |
| 5 | Дневник | 9 |
| 6 | Приложения и фотографии | 11 |
| 7 | Табель учета рабочего времени | 15 |
| 8 | Производственная характеристика | 16 |
| 9 | Замечания, выводы и предложения по прохождению практики | 17 |
| 10 | Список литературы | 18 |
| 11 | Индивидуальное задание | 19 |
| 12 | Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике | 30 |

Приложение 6

Образец краткой характеристики производственной зоны ООО «Идеал»

Производственная зона ООО «Идеал» состоит из кулинарного и кондитерского цехов, которые были открыты 27.12.2011 года. Центральный офис ООО «Идеал» расположен по адресу: г. Биробиджан, ул. Советская, 58; производственная зона находится по адресу: г.Биробиджан, ул. Первомайская, 12.

Руководитель предприятия Цыганкова Галина Петровна.

В состав кондитерского цеха входит 7 помещений: склад, мучной цех, хлебобулочный цех, кондитерский цех, фасовочный цех, цех для мойки оборудования, помещение для персонала (раздевалка, сан, узел).

В пекарном цехе установлено следующее оборудование:

1. Моющая машина Electrolux;

2. Мукопросеиватель SET 100;

3. Электронная терка robot coupe CL 50;

4. Миксер планетарный Starmix PL60N3V;

5. Устройство планетарное для взбивания и замеса;

6. Машина тестомесильная EASY E120;

7. Весы электронные;

8. Аппарат для размола сухарей;

14. Печь ротационная Comet;

15. Печь электрическая этажная Piccolo H-4;

16. Весы электронные для готовой продукции;

17. Термоупаковочный аппарат CNV520.

Ассортимент изделий, выпускаемых на предприятии:

1) Булочки: плюшки с сахаром, «Майская», «С корицей», «Сырные»;

2) Пирожки: с брусникой, с мясом и рисом, с печенью и рисом, с курагой, с творогом;

3) Пицца: «Острая», «4 сыра», «Классическая»;

4) Хлеб: «Альпийский», «Перуанский», с сыром, «Спортивный», «1 сорт», «2 сорт», «Высший сорт»;

5) Батоны: «Особый», «Аром-левей», «Фитнес»;

6) Печенье: «Ромашка», «Боярская»;

7) Кексы: шоколадно-абрикосовые, йогуртные;

8) Батончики с изюмом;

9) Пай песочный: с изюмом, с клубникой, с черникой;

10) Торты: «Муравейник», «Белая ночь».

Приложение 7

Задачи практики

Целью производственной практики является приобретение практического опыта по приготовлению широкого ассортимента основных и простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, освоение студентами общих и профессиональных компетенций, соответствующих данному виду профессиональной деятельности, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Задачи практики:

- систематизировать и закрепить теоретические знания по специальности;

– приобрести практический опыт на примере деятельности ООО «Идеал»;

- планировать и организовывать работу по приготовлению широкого ассортимента основных и простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в ООО «Идеал».

Практика по ПМ.07 В «Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего «Кондитер»» направлена на формирование у студентов профессиональных компетенций:

- готовить и оформлять основные и простые хлебобулочные изделия и хлеб;

- готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;

- готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки;

- готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;

- готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;

- готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Также производственная практика направлена на формирование общих компетенций, необходимых в работе технику-технологу, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Приложение 8

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГПОБУ

«Технологический техникум»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О. Н. Семчук

« *10* » *апреля* 2018 г.

**Тематический план производственной практики**

**по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

обучающихся по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

по программе базовой подготовкина базе основного общего образования

с получением среднего общего образования; группа **ТТ-431**

**с 20.04.2018 по 05.05.2018 года**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Виды выполняемых работ | кол-во часов | Формируемые общие и профессиональные компетенции |
| 1 | Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда | 3 | ОК 1-4 |
| 2 | Организация процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса | 27 | ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;  ОК 1-9 |
| 3 | Организация процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбы | 18 | ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;  ОК 1-9 |
| 4 | Организация процесса подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы | 18 | ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;  ОК 1-9 |
|  | Экзамен (квалификацион­ный) по ПМ. 01 | 6 | ПК 1.1-1.3;  ОК 1-9 |
|  | ***Итого ПП по ПМ.01:*** | ***72*** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| План составил  руководитель практики  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Н. Лукина | Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.И. Лисовская |
| Рассмотрено на заседании  методической комиссии  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 года  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Барышникова | Старший мастер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Барышникова |

Приложение 9

РАСПОРЯЖЕНИЕ

«» *июня* 2018 г.

## Биробиджан ЕАО

О предоставлении мест студентам

для прохождения производственной практики

На основании договора между ОГПОБУ «Технологический техникум» и\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2018 г.

1. Предоставить \_\_\_\_\_ рабочих мест для прохождения производственной практики студентам группы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с  *.06.2018* г. по  *.06.2018* г. включительно:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Руководителем производственной практики студентов назначить \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО руководителя, назначенного на производстве)

3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и руководителю практики от техникума,

(должность, ФИО ответственного за ОТ и ТБ)

Лукиной Н.Н., провести со студентами инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности.

Директор

МП

Приложение 10

Комитет образования ЕАО

Областное государственное профессиональное

образовательное бюджетное учреждение

«Технологический техникум»

# ДНЕВНИК

**учета прохождения производственной практики**

**по ПМ.07.В. Выполнение работ по профессии рабочего, должности**

**служащего «Кондитер»,** проходящей с 09.06.2018 по 30.06.2018 года

студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, (фамилия, имя, отчество студента)

обучающегося по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования, группа ТТ-421

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| дата | Выполняемая работа | Подпись руководителя практики  от предприятия |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ практику по ПМ.07.В. Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего «Кондитер», проходившую с 09.06.2018 по 30.06.2018 года прошел в полном объеме.

Итоговая оценка по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Место печати \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

предприятия (подпись, ФИО руководителя практики от предприятия)

Приложение 11

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГПОБУ

«Технологический техникум»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О. Н. Семчук

«»2018 г.

**Табель**

**учета использования рабочего времени**

за \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 года

Предприятие / организация \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество рабочих дней в месяце\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия, инициалы обучающегося | Отметки о явках и неявках на работу по числам месяца | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Итого отработано за месяц | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | дней | | | | часов |
| всего | б/ лист | отпуск | выходные  и праздн. |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(должность) (личная подпись) (расшифровка подписи)*

Приложение 12

### **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

Студент ОГПОБУ «Технологический техникум» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ за время производственной практики

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ фактически проработал(а)

(наименование предприятия, организации)

на рабочих местах по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания***6***  дней с *«****09****»* ***июня***  *по «****30****»* ***июня*** *2018 г.* и выполнял(а) следующие виды работ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(основные виды работ)

Качество выполняемых работ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(отличное, хорошее, удовлетворительное)

Степень сформированности профессиональных и общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование профессиональных  и общих компетенций | Оценка  (да/нет, уровень усвоения) |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Выполнение норм выработки за период с 02.06.2018 по 30.06.2018 года \_\_\_\_\_\_\_\_\_%

Знание технологического процесса, ТБ, оборудования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(отзыв)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Трудовая дисциплина\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(отличная, хорошая, удовлетворительная)

***Заключение:*** студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ показал(а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, инициалы студента) (отличная, хорошая, удовлетворительная) профессиональную подготовку и заслуживает присвоения квалификации *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г.

Приложение 13

**Индивидуальное задание на производственную практику для отработки профессиональных навыков – II курс, IV семестр**

с 09.06.2018 по 30.06.2018 года

Студенту: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Индивидуальное задание: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

На основании материалов, собранных за период практики, оформляется отчет. Объем отчета должен составлять не менее 8 листов формата А4, выполненных в соответствии с требованиям к оформлению отчета.

В период прохождения практики необходимо собрать и подготовить материалы (тема дается индивидуально каждому руководителем практики от техникума).

В отчете студент должен отразить:

1. Расчет расхода сырья
2. Технология изготовления кондитерского / хлебобулочного изделия
3. Определение стоимости сырьевого набора
4. Характеристика оборудования и инвентаря
5. Характеристика кондитерского/пекарного цеха
6. Техника безопасности и охрана труда

7. Вывод и предложения по выполненной работе

8. Список литературы

**Список тем, предлагаемых студентам для приложения к отчету по практике**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Рецептура, технология изготовления сдобы выборгской |
| 2 | Рецептура, технология изготовления булочки «Венская» |
| 3 | Рецептура, технология изготовления булочки «Вишенка» |
| 4 | Рецептура, технология изготовления пирога «Весенний» |
| 5 | Рецептура, технология изготовления пирога «Гроздь винограда» |
| 6 | Рецептура, технология изготовления пирога «Золотая рыбка» |
| 7 | Рецептура, технология изготовления пирога «Корзиночка» |
| 8 | Рецептура, технология изготовления пирога «Лебединое озеро» |
| 9 | Рецептура, технология изготовления пирога «Олимпийский» |
| 10 | Рецептура, технология изготовления пирога «Роза» |
| 11 | Рецептура, технология изготовления пирога «Сердце» |
| 12 | Рецептура, технология изготовления пирога «Сырная радость» |
| 13 | Рецептура, технология изготовления пирога «Цветочек» |
| 14 | Рецептура, технология изготовления пирога «Чудо» |
| 15 | Рецептура, технология изготовления пирога детского |
| 16 | Рецептура, технология изготовления пирога шоколадно-творожного |
| 17 | Рецептура, технология изготовления пиццы |
| 18 | Рецептура, технология изготовления ромовой баба |
| 19 | Рецептура, технология изготовления торта «Весна» |
| 20 | Рецептура, технология изготовления торта «Восток» |
| 21 | Рецептура, технология изготовления торта «День, ночь» |
| 22 | Рецептура, технология изготовления торта «Искушение» |
| 23 | Рецептура, технология изготовления торта «Йогуртовый» |
| 24 | Рецептура, технология изготовления торта «Каприз» |
| 25 | Рецептура, технология изготовления торта «Ксения» |
| 26 | Рецептура, технология изготовления торта «Нежность» |

Приложение 14

Областное государственное профессиональное образовательное

бюджетное учреждение «Технологический техникум»

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

**ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, обучающийся \_\_\_\_\_курса

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

по специальности СПО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и наименование специальности)

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование профессионального модуля)

в объеме \_\_\_\_\_\_\_\_ часов в период с «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г. по «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г. в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия, организации (структурное подразделение: цех, отдел, участок и т.д.))

Виды и объем работ, выполненные в период прохождения производственной практики обучающимся:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № пп | Виды работ | Объем работ (час) |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |

Результаты аттестации:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пп | Наименование ПК | Основные показатели оценки результата (ОПОР) | Оценка выполнения | | Подпись руководителя практики |
| ОПОР | ПК |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Качество выполнения работы в соответствии с технологией и (или) требованиями предприятия (организации), в котором проходила производственная практика\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель производственной практики от техникума \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Старший мастер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия (организации)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.