

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики**

По профессиональному модулю **ПМ.04 Организация процесса
приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

По специальности **19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Количество часов 144

Селенгинск, 2019

Рассмотрена на заседании
предметно-методической
комиссии № 1

Председатель ПМК

Е. В. Вторушина

« 28 » 08 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

О.Н. Мордовская

« 30 » 08 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ

Т.В. Орлова

« 28 » 08 2018 г.

Автор:

Темникова Г. П. – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ РБ
«Политехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы.....	4
2. Планируемые результаты обучения.....	6
3. Структура и содержание программы производственной практики.....	10
4. Требования к условиям проведения производственной практики.....	12
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Настоящая программа производственной практики по профилю специальности (далее – программа производственной практики) по профессиональному модулю (ПМ 04) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа практики обеспечивает подготовку обучающихся для освоения квалификации техник-технолог по основному виду деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Цели и задачи производственной практики

Цель производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

В ходе прохождения производственной практики студент должен иметь **практический опыт:**

ПО1. разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО 2. организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО 3. приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО 4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПО 5 контроля качества и безопасности готовой продукции;

ПО 6 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

ПО 7 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО 8 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

уметь:

- У 1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- У 2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- У 3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У 4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- У 5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У 6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- У 7 применять коммуникативные умения;
- У 8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- У 9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- У 10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- З 1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 3 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 4 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З 5 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 7 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;
- З 8 технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З 9 органолептические способы определения готовности и качества изделий;
- З 10 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З 11 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Количество часов на освоение программы учебной (производственной) практики

Программа производственной практики рассчитана на 144 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести предусмотренные ОПОП практические навыки, умения и компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1- Результаты освоения производственной практики

Код ОК, ПК	Расшифровка ОК, ПК	ФГОС СПО		
		Практический опыт	Уметь	Знать
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p>ПО 4.1.1 разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>ПО 4.1.5 контроля качества и безопасности готовой продукции</p>	<p>У 4.1.2. принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>У 4.1.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий</p>	<p>З 4.1.1. ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>З 4.1.3. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<p>ПО 4.1.2 организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>ПО 4.1.8 оформления кондитерских изделий сложными отделочными</p>	<p>У 4.1.1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>У 4.1.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p>У 4.1.7 применять коммуникативные умения</p>	<p>З 4.1.2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>З 4.1.6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных</p>

		полуфабрикатами		отделочных полуфабрикатов З 4.1.9 органолептические способы определения готовности и качества изделий
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	ПО 4.1.3 приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря ПО 4.1.6 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов	У 4.1.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий У 4.1.8. выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	З 4.1.3 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.4 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	ПО 4.1.4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПО 4.1.7 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	У 4.1.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4.1.6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами У 4.1.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий У 4.1.10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	З 4.1.5 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.7 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его

				безопасное использование; 34.1.8 технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ПО 1. разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; ПО 2. организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО 3. приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО 4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	У 4.1.1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У4.1.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У 4.1.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У 4.1.4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У 4.1.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4.1.6 оценивать качество и	З 4.1.1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.3 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.4 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4.1.5 методы приготовления
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	контроля качества и безопасности готовой продукции;	безопасность готовой продукции различными методами;	сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ПО 5 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;	У 4.1.7 применять коммуникативные умения;	34.1.6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ПО 6 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	У 4.1.8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	34.1.6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ПО 7 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	У 4.1.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;	34.1.7 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;
			У 4.1.10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	34.1.8 технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
				34.1.9 органолептические способы определения готовности и качества изделий;
				34.1.10 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
				34.1.11 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов
1.	Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, желирующих веществ	18
2.	Технологическое оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	18
3.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	30
4.	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	30
5.	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	30
6.	Организация производства кондитерского цеха	18
7.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
	Всего:	144

2.2. Содержание учебной/ производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов производственной практики	Содержание учебного материала		Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2		3	4
МДК 04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				
Вид работ 1. Проводить товароведную оценку сырья, его качества и безопасности				
Тема 1. Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, желирующих веществ.	Содержание:		18	ОК 2, ПК 4.1 ОК 3, ПК 4.2 ОК 1, ПК 4.4
	1	Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок. Требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность.		
	2	Товароведная характеристика желеобразных веществ.		
	3	Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок		
Вид работ 2. Подбирать и подготавливать к эксплуатации технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				
Тема 2.1. Технологическое оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание:		18	ОК 3, ПК 4.3 ОК 1, ПК 4.2 ОК 8, ПК 4.3
	1	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста.		
	2	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация лампы для карамели, оборудования для темперирования шоколада.		
Вид работ 3 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.				
Тема 3.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание:		30	ОК 1, ПК 4.2 ОК 3, ПК 4.3 ОК 6, ПК 4.1
	1	Ассортимент и методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки, на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки.		
	2	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, каравайчиков, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена, кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, куличей, караваев		
	3	Отделочные полуфабрикаты и украшения для хлебобулочных изделий и хлеба. Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и		

		праздничного хлеба.		
	4	Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	5	Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира.		
Вид работ 4. Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов				
Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Содержание:		30	ОК 3, ПК 4.4 ОК 9, ПК 4.3 ОК 1, ПК 4.1
	1	Ассортимент и методы приготовления и оформления праздничных тортов.		
	2	Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		
	3	Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов. Способы упаковки и транспортировки.		
Вид работ 5 Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий.				
Тема 5. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Содержание:		30	ОК 5, ПК 4.2 ОК 1, ПК 4.1 ОК 4, ПК 4.3
	1	Ассортимент и методы приготовления сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий.		
	2	Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.		
	3	Оформление мелкоштучных кондитерских изделия и птифуров для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.		
Вид работ 6. Организовывать рабочие места для производства сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов				
Тема 6. Организация производства кондитерского цеха.	Содержание:		18	ОК 3, ПК 4.4 ОК 9, ПК 4.3 ОК 1, ПК 4.1
	1	Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	2	Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.		
	3	Организация рабочих мест по приготовлению тортов и отделочных полуфабрикатов.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Всего			144	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания Кабанского района и Республики Бурятия – ресторан «Даурия», кафе «Жасмин», ОАО «Лакомка», кафе «Трио», закусочная «Ямская», «Визит», рабочие столовые при ОАО «СЦКК», гостевые дома на берегу Байкала с которыми у техникума оформлены договорные отношения.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специального оборудования.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование; посуда, инвентарь и приспособления

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Дополнительная литература:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 9-е изд., М.: Академия, 2010. – 304 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь в 2 ч., Ч 1 (4-е изд.). 2014
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. 1-е изд., М.: Академия, 2014.
4. Журнал «Кондитерское производство».
5. Сборник рецептов.

4.3. Организация производственной практики

Производственная практика проходит на предприятиях (организациях) на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями. Договор на производственную практику может быть заключен как на группу обучающихся (в случае прохождения производственной практики на базовых предприятиях), так и на отдельного обучающегося (индивидуальный договор между предприятием и техникумом). На предприятии (организации) за обучающимся закрепляется наставник.

Каждый обучающийся получает задание на производственную практику (Приложение 1), в котором указаны виды работ и требования к отчету по производственной практике.

На основании задания обучающийся заполняет дневник прохождения производственной практики (Приложение 2) и составляет отчет о прохождении производственной практики.

По итогам производственной практики обучающийся предоставляет в учебную часть отчет о прохождении производственной практики в пластиковой папке А4 в следующем порядке:

1. Титульный лист (Приложение 3)
2. Договор о прохождении производственной практики (если практика была пройдена по индивидуальному договору)
3. Задание на производственную практику
4. Аттестационный лист
5. Содержание отчета

Руководитель практики оказывает методическую и консультационную помощь студентам при выполнении ими программы практики.

Контроль прохождения студентами производственной практики осуществляется в любой календарный день без предупреждения студентов об этом.

Учет посещаемости студентами производственной практики и выполнение ими индивидуального задания отражается в Журнале учета обучения по производственной практике руководителем практики и в дневнике прохождения производственной практики по профессиональному модулю, который подписывается наставником по практике от организации ежедневно.

Студенты, не освоившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время под руководством руководителя практики от техникума.

Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена (квалификационного) по ПМ.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности

На всех этапах производственной практики обучающиеся строго соблюдают правила и нормы охраны труда, техники пожарной безопасности, выполняют задания предусмотренные программой практики, несут ответственность за выполненную работу и её результаты. До начала практики обучающиеся проходят инструктажи, которые оформляются в журналах установленной формы под роспись.

На период производственной практики студенты могут быть зачислены приказом по организации на штатные рабочие должности с заключением срочных трудовых договоров. С момента зачисления студентов на рабочие места на них распространяется выполнение требований стандартов, инструкций, правил и норм по охране труда, правил внутреннего распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии (организации) по соответствующей профессии и уровню квалификации рабочих. Студенты, зачисленные, на рабочие места, подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми рабочими и служащими.

5.2 Контроль и оценка результатов учебной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Формой отчета является:

- договор с организацией;
- индивидуальное задание (приложение 1);
- дневник практики (приложение 2);
- отчет по практике (приложение 3);
- аттестационный лист на студента (приложение 4);
- дополнительные документы, подтверждающие прохождение производственной практики на предприятии (организации).

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. Обучающийся, проходящий производственную практику, вникает в деятельность предприятия, исследуя нюансы будущей специальности. В дневник ежедневно заносятся все выполненные задания и краткий отчет о практическом использовании своих знаний. Записи в дневнике составляются четко, лаконично и грамотно.

По результатам практики обучающимся составляется отчет. Содержание отчета должно свидетельствовать о закреплении обучающимся знаний,

умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Оформление отчета осуществляется в последний день практики, после чего он вместе с дневником и аттестационным листом сдается руководителю практики от техникума. Обучающийся после прохождения практики по графику защищает отчет по практике.

По результатам защиты отчета выставляется дифференцированный зачет по практике.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УР
_____ О.Н.
Мордовская

« _____ » _____
201__ год

**Задание
на производственную практику**

Выдано студенту группы _____
(группа, фамилия и имя студента)

Специальность _____
(код и наименование специальности)

По профессиональному модулю _____
(код и наименование профессионального модуля)

Срок прохождения производственной практики с « ___ » _____ по « ___ » _____
201__ г. количество часов _____

Содержание производственной практики

Виды работ	Объем работ (час)
ИТОГО	

Требования к содержанию отчета по производственной практике

Отчет оформляется в пластиковой папке на листах А4 с рамкой, шрифт Times New Roman размер шрифта 14, интервал 1,15 (1,5). Каждый раздел начинается с нового листа.

Отчет оформляется по следующим разделам:

- Титульный лист
- Договор на прохождение производственной практики
- Задание на производственную практику
- Аттестационный лист
- Содержание отчета по разделам:

Введение

Основная часть (*примерная структура, формируется на видов работ на производственную практику*)

2. *Общая характеристика*

Краткое описание студентом предприятия (учреждения, организации), история создания, традиции. Характеристика видов деятельности учреждения. (Объем подраздела примерно 1-2 страницы).

2. *Анализ деятельности* предприятия (учреждения, организации) (1-2 страниц).

– структура предприятия, на которое студент был направлен, его основные подразделения, функциональные назначения основных подразделений предприятия;
– деятельность закрепленного за студентом структурном подразделения;
– описание набора задач, решаемых подразделением предприятия, в котором студент проходит практику,

3. *Описание практической работы студентом в организации/предприятии* (1-2 страницы).

В заключении приводятся основные выводы.

Приложения могут содержать образцы документов, отчетов, распечатки графических изображений, электронных продуктов, скриншотов и т.д.

К отчету прилагается дневник производственной практики (в отдельном файле).

Срок сдачи студентом отчета «___» _____ 201__ г

Руководитель практики, преподаватель _____ /ФИО преподавателя/
«___» _____ 201__ г.

Задание принял к исполнению: студент(20А) группы _____ /Ф.И. студента/
«___» _____ 201__ г

Приложение 2

Министерство образования и науки республики Бурятия

ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

671247, Бурятия
Кабанский район
пос. Селенгинск
мкр. Солнечный, д.42

Директор 8-30138-73-9-52
Приемная 8-30138-75-0-32
Зав. дневным отделением

**ДНЕВНИК
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Студент _____

направлен для производственной практики в _____

Время производственной практики с «___» _____ 20__ г.

по «___» _____ 20__ г.

Срок прибытия на предприятие «___» _____ 20__ г.

М.П. _____
АОУ СПО _____ Заведующий дневным отделением
Румянцева Н.Н.
«Политехнический техникум» _____

Студент _____

Прибыл на производственную практику в _____

М.П. _____
Предприятия _____ Руководитель предприятия
_____ / _____

Студента _____

Отделение _____

Специальность
(профессия) _____

_____ 20__/20__ ; 20__/20__ ; 20__/20__ ; 20__/20__

Руководители производственной практики (мастер п/о)

Селенгинск

Министерство образования и науки Республики Бурятия

ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

По профессиональному модулю

Разработал: студент группы _____

ФИО студента

Руководитель:

ФИО преподавателя

Аттестационный лист

ФИО студента _____

Специальность (профессия) _____

Курс обучения, группа _____

Успешно прошел (ла) _____ практику по профессиональному модулю

(наименование профессионального модуля)

в объеме _____ часов с « _____ » _____ 201__ г. по « _____ » _____ 201__ г

в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды работ, выполненных студентом во время практики	Объем работ (час/день)	Качество выполнения работ
		Соответствует (не соответствует) технологии данного вида работ ПК (перечислить соответствующие ПК)
		Соответствует (не соответствует) технологии данного вида работ ПК (перечислить соответствующие ПК)
		Соответствует (не соответствует) технологии данного вида работ ПК (перечислить соответствующие ПК)
		Соответствует (не соответствует) технологии данного вида работ ПК (перечислить соответствующие ПК)

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/ производственной/ преддипломной практики

В ходе прохождения практики:

Общие компетенции (код и наименование)	Уровень проявления		
	Высокий	Средний	Низкий
ОК 1			
ОК 2			
ОК 3			
ОК4			
ОК...			

Дополнительные характеристики студента _____

Дата « _____ » _____ 201__ г

Подпись руководителя практики,
ответственного лица организации

МП

подпись

расшифровка подписи