

ГПОУ ЯО Гаврилов-Ямский политехнический колледж

**Тема: Организация проведения и
методическое обеспечение
производственной практики
студентов I курса в условиях реализации
ФГОС СПО по ТОП -50**



**Составитель: мастер
производственного обучения
Таланина А.М.**

Нормативно-методическая документация которой необходимо пользоваться при реализации ФГОС СПО по ТОП 50

Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"

13 января 2017

- В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г. № 349-р (Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 11, ст. 1629), приказываю:

Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- * Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: *Повар, кондитер*
- * Формы получения образования в профессиональной образовательной организации: очная.
- * Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.
- * Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Область применения программы

- Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.
- Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33.011 Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

33.010 Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

- **Производственная практика** служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему.

общие компетенции
(ОК)

профессиональные
компетенции (ПК)

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

знать

уметь

Иметь практический опыт

Цели и задачи производственной практики

Основной целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

Задачи

определение качества сырья, п/ф и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.

изучение современных форм и методик организации труда, овладение профессиональными навыками.

изучение производственных условий, а так же технической и технологической организации структуры предприятий.

изучение правил приемки, хранения сырья и готовой продукции.

изучение технологических операций по приготовлению различных блюд с соблюдением санитарных норм.

Этапы производственной практики

Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с предприятиями и организациями и работу со студентами колледжа для организации практики;



Второй этап – этап текущей работы, который осуществляется в период практики студентов;



Третий этап – этап подведения итогов производственной практики по профессиональному модулю.

Первый этап

Договор с медицинским учреждением.
Прохождение медицинского осмотра.

Заключение договора с работодателем
и подписание его.

Ознакомление с планом практики.
Образец написания дневника и метод.
рекомендации по его оформлению.

Перечень мероприятий по охране
труда (в т.ч. журнал по правилам
безопасности)

Второй этап

Встреча с руководителями. Проведение адаптационных мероприятий.

Ознакомление с правилами охраны труда и правилами внутреннего трудового распорядка.

Отработка практических навыков и заполнение дневника практики.

Документы контроля (журналы, графики и др.)

Третий этап

Оценка значимости и анализ результатов. Оценка эффективности программы и приемов работы.

Составление характеристик руководителем практики.

Проверка и подписание дневников и отчетов.

Выявление лучших студентов.
Создание кадрового резерва.

Определение
ПОП, где будут
проходить ПП
студенты.

**Организация и
контроль ПП
студентов
мастером
производственного
обучения.**

Участие в разработке
рабочей программы ПП.
Составление графика
перемещения студентов
по рабочим местам на
предприятии.

Ознакомление
студентов с
программой
практики

Контроль, наблюдение и
оценивание результатов
освоения плана ПП
(журналы, дневники)

Ознакомление
руководителей организации
с программой практики,
графиком перемещения
студентов по рабочим
местам.

Определение
форм организации
процесса
прохождения ПП
студентов.

После окончания
практики предоставить
письменный отчет о
проведении практики и
сдача дневника ПП.

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО

Организации – базы практики:

- * Согласовывают план практики;
- Предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации;
- * Участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения ОК и ПК полученные в период прохождения практики;
- * При наличии вакантных должностей могут заключать с студентами срочные трудовые договоры;
- * Обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентов, отвечающее санитарным правилам и требованиям охраны труда.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
- Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы производственной практики рекомендуется студентам использовать для написания дневника и осуществления трудовых функций:

библиотечный фонд, печатные или электронные издания и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование ПК и ОК, формируемых в рамках модуля.

ПК 1.1
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления п/ф в соответствии с инструкциями и регламентами.

Критерии оценки.

Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда.

Методы оценки.

Текущий контроль:
наблюдение и оценка в процессе выполнения ПП.









**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ**