Департамент образования и науки Приморского края

краевое государственное автономное

профессиональное образовательное учреждение

«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

Методические рекомендации

по разработке и оформлению рабочей программы

учебной и производственной практик

Рекомендовано

К использованию в образовательном процессе

На заседании методического совета

Протокол № 1 от «30» августа 2018 г.

Разработаны методическим советом

Председатель методического совета\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Д. Деремешко

г. Дальнегорск, 2019г.

Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной и производственной практики.

Авторы-составители:

Ульянова В.В. – зам. директора по УПР

Деремешко О.Д. – зав. НМО

Трофимова Д.Ф. – зав. УО

Дубовец Л.И. - заведующий практикой

В методических рекомендациях рассмотрены основные подходы к разработке рабочих программ учебной и производственной практик программ подготовки специалистов среднего звена/программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

В них раскрыта структура, содержание и методика проектирования программ.

Методические рекомендации адресованы мастерам производственного обучения, преподавателям профессионального цикла образовательных организаций среднего профессионального образования.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Введение..................................................................................................  Глоссарий................................................................................................  Сокращения, используемые в методических рекомендациях................  1. Общие сведения……………………………………………..…….........  2.Алгоритм действий при разработке рабочей программы учебной  и производственной практики……….................................................  3. Структура и содержание рабочей программыпрактики………..  4. Требования к оформлению рабочих программ………………….  5. Порядок согласования, экспертизы и утверждения рабочей  программы……........................................................................................  6. Оформление листа изменений и дополнений в рабочую программу………………………………………………………..…….  7.Используемая литература………………………………………....  8.Приложения  ………………………. | 4  5  8  9  11  12  17  18  19 |

ВВЕДЕНИЕ

Изменения, происходящие сегодня в обществе, затрагивают все сферы деятельности. Выпускник образовательного учреждения среднего профессионального образования должен в совершенстве владеть своей профессией, быть мобильным, уметь быстро и адекватно реагировать на меняющиеся условия, обеспечить максимально эффективный результат.

Актуальность настоящих методических рекомендаций обусловлена переходом к федеральным государственным образовательным стандартам (ФГОС) среднего профессионального образования третьего поколения. В основе ФГОС СПО третьего поколения лежит компетентностный подход, определяющий, прежде всего, требования к *результатам образования,* что ведет к системным изменениям программы подготовки специалистов среднего звена/ программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и их основных документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса: учебного плана, программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик и т.д. ФГОС СПО третьего поколения обеспечивает соответствующую квалификацию и уровень образования через освоение компетенций: от минимума содержания к минимуму результата.

Программы учебной и производственной практик являются составной частью ППССЗ/ППКРС, обеспечивающей реализацию федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Представленные методические рекомендации призваны помочь в решении проблем, связанных с разработкой программ учебной и производственной практик как структурных единиц ППССЗ/ППКРС по конкретным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

ГЛОССАРИЙ

Вид профессиональной деятельности (ВПД) – составная часть области профессиональной деятельности, образованная целостным набором профессиональных функций и необходимых для их выполнения компетенций.

Дифференцированный зачет – форма промежуточной аттестации по учебной или производственной практике с выставлением оценки.

Квалификация – официально признанное/подтвержденное (в виде диплома/сертификата) наличие у лица компетенций, отвечающих требованиям к выполнению трудовых функций в рамках конкретной профессии (требований профессионального стандарта или требований, сложившихся в результате практики), сформированных в процессе образования, обучения или трудовой деятельности (обучения на рабочем месте).

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)/программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) – совокупность учебно-методической документации, включающая в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающая воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий по специальности/профессии.

Опыт деятельности – образовательный результат, включающий выполнение обучающимся деятельности, завершающейся получением результата/продукта, значимого при выполнении профессиональной функции, в условиях реального производства или в модельной ситуации, которая воспроизводит значимые условия реального производства

Общие компетенция (ОК) – универсальные способы деятельности, общие для всех (большинства) профессий и специальностей, направленные на решение профессионально-трудовых задач и являющиеся условием интеграции выпускника в социально-трудовые отношения на рынке труда.

Область профессиональной деятельности – совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении.

Образовательные результаты – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Оценивание – процесс установления степени соответствия реальных достижений обучающегося планируемым образовательным результатам.

Оценивание образовательных результатов в рамках ФГОС – это совокупность взаимосвязанных видов деятельности и регламентированных процедур, посредством которых устанавливается степень соответствия достигнутых обучающимися результатов требованиям ФГОС. Эти требования относятся к зафиксированным в стандарте итоговым (ОК и ПК) и промежуточным (опыт, умения, знания) образовательным результатам.

Профессиональные компетенции (ПК) – способность действовать на основе имеющихся умений, знаний и практического опыта в определенной области и вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа учебной и производственной практик – нормативный документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также объем, порядок, содержание обучения и требования к условиям реализации учебной и производственной практик в рамках профессионального модуля.

Требования работодателей – понимание их ожиданий относительно компетенций работников конкретной профессии/специальности и определенного квалификационного уровня.

Умение – это освоенный субъектом способ выполнения действия, обеспечиваемый совокупностью приобретенных знаний и навыков (знание на уровне применения).

Учебная и производственная практика – часть ППССЗ/ППКРС, соответствующая виду профессиональной деятельности (ВПД), имеющая определённую логическую завершённость по отношению к результатам образования, заданным ФГОС, и предназначенная для освоения профессиональных и общих компетенций, практического опыта в рамках каждого вида профессиональной деятельности (ВПД). Практика является обязательным разделом ППССЗ/ППКРС и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

Учебный план по профессии/специальности (УП) – план организации образовательной деятельности в рамках программ специалистов среднего звена/программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, определяющий перечень образовательных областей, видов деятельности, обучающихся в различных формах и содержащий объемные показатели минимально необходимых и максимально возможных временных затрат (часов) для достижения образовательным учреждением запланированных образовательных результатов.

Уровень квалификации (квалификационный уровень) – это соответственно установленная и описанная совокупность требований к компетенциям работников, дифференцированная по параметрам сложности, нестандартности трудовых контекстов, ответственности и самостоятельности.

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) – это стандарты третьего поколения, в их основе лежит компетентностный подход к образованию.

СОКРАЩЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В МЕТОДИЧЕСКИХ

РЕКОМЕНДАЦИЯХ

ВПД – вид профессиональной деятельности

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ОК – общие компетенции

ПМ – профессиональный модуль

ПК – профессиональные компетенции

РП – рабочая программа

УП – учебный план

ФГОС СПО – федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования

1 Общие положения

Целью создания методических рекомендаций является упорядочение процедуры оформления рабочей программы учебной и производственной практик.

Основные задачи:

- обеспечение достоверной и объективной информации о состоянии обучения и преподавания учебной и производственной практик;

- учет проведения инструктажей по технике безопасности и охране труда;

- осуществление контроля выполнения учебного плана и программ практик;

- выявление объективности оценивания обучающихся.

В рекомендациях предложена процедура составления и оформления рабочей программы учебной и производственной практик в КГА ПОУ «ДИТК».

Рекомендации разработаны в помощь заместителям директора, заведующему практикой, мастерам производственного обучения и руководителям практик.

Методические рекомендации составлены на основании:

- Приказа Минобрнауки России № 291 от 18.04.2013 г. «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Положения КГА ПОУ «ДИТК» о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Цели и задачи программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Целью учебной практики является:

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии;

Задачами учебной практики являются:

– обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии/специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии/специальности;

–закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях колледжа.

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла или мастерами производственного обучения.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является *зачет/дифференцированный зачет.*

Целью производственной практики является:

– формирование общих и профессиональных компетенций;

– комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии/специальности, заложенных в ФГОС СПО.

Формой аттестации производственной практики является дифференцированный зачет.

Задачами производственной практики являются:

– закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии/специальности;

– развитие общих и профессиональных компетенций;

– освоение современных производственных процессов, технологий;

– адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика организуется колледжем.

2 АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ ПРИ РАЗРАБОТКЕ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИК

Исходными документами для составления рабочих программ учебной практики являются:

–федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования по конкретной профессии/специальности;

–учебный план колледжа по профессии/специальности, в котором определено место учебной и производственной практик;

–программы профессиональных модулей по конкретной профессии/специальности.

Работа мастера производственного обучения/преподавателя профессионального цикла по разработке программы учебной практики начинается с анализа ФГОС СПО.

В ходе работы с ФГОС СПО необходимо:

–изучить требования к результатам освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) и профессионального модуля (перечень общих и профессиональных компетенций, практический опыт).

Анализ учебного плана по профессии/специальности позволит изучить этапы учебной практики, объем времени (в часах), необходимый для освоения каждого профессионального модуля.

При анализе программ профессиональных модулей (ПМ*)* формулируются наименования тем учебной практики, исходя из видов работ, определённых *в программах ПМ.*

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

3.1 Структура рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики содержит:

– титульный лист;

– паспорт программы учебной практики;

– результаты освоения учебной практики;

– тематический план и содержание учебной практики;

– условия реализации учебной практики;

– контроль и оценка результатов освоения учебной практики;

Оформление титульного листа рабочей программы (Приложение 1).

Титульный лист рабочей программы оформляется в строгом соответствии с установленным в колледже шаблоном.

*Гриф утверждения* оформляется согласно требованиям по делопроизводству и содержит все необходимые реквизиты.

Название рабочей программы учебной и производственной практик должно соответствовать учебному плану по конкретной профессии/специальности.

*Титульный лист* содержит:

* полное наименование колледжа в соответствии с Уставом;
* гриф утверждения программы (с указанием того где, когда и кем утверждена рабочая учебная программа);
* наименование программы, вида практики;
* наименование специальности/профессии;
* квалификацию выпускника;
* форму обучения;
* рассмотрение и утверждение на заседании методического совета;
* согласование с работодателями;
* год разработки.

На оборотной стороне титульного листа заносятся: организация-разработчик, ФИО и должность составителей.

Далее заносятся выходные данные ФГОС СПО, на основании которого разработана программа.

Программа учебной практики до ее рассмотрения на заседании ЦМК проверяется заведующим практикой и должна быть подтверждена его рецензией.

После чего должна быть рассмотрена на заседании ЦМК и одобрена ею:

–сведения о прохождении процедуры рассмотрения программы на заседании ЦМК (дата и номер протокола, подпись председателя ЦМК);

Первый раздел: паспорт рабочей программы

При заполнении паспорта программы все подстрочные комментарии заменяются на конкретную информацию, после чего *комментарии удаляются.*

Паспорт заполняется одним шрифтом, с соблюдением единого межстрочного интервала и полей.

Внимание! Изменять размер и вид шрифта установленного в колледже шаблона рабочей программы нельзя!

*Паспорт программы* (Приложение 2) содержит несколько пунктов:

–область применения программы;

–цели и задачи учебной практики

–количество часов, необходимое для освоения учебной практики.

Второй раздел программы: результаты освоения учебной практики (Приложение 3).

Указываются общие и профессиональные компетенции, приобретаемые на данной практике, наименование результатов обучения.

Третий раздел программы: тематический план и содержание учебной практики. (Приложение 4).

Количество часов, выделяемое на освоение программы учебной практики – определяется *учебным планом* колледжа.

Наименование тем учебной практики формулируются исходя из видов работ, определённых *в программах профессиональных модулей.*

*Тематический план и содержание учебной практики* оформляется в виде таблицы, где указываются наименование профессионального модуля, разделы учебной практики, темы, виды работ по каждой теме практики, объем часов.

При разработке содержания учебной практики необходимо учесть присваиваемый уровень квалификации по профессии.

Тематический план учебной практики

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код  ПК | Код и наименования  профессиональных  модулей | Количество  часов по ПМ | Виды  работ | Наименования тем учебной практики | Количество часов по  темам |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПК 0.0 | ПМ 01  ...................................................... | \* | (Уметь для  данной ПК) | Тема 1.1 | \* |
| Тема 1.2 | \* |
| Промежуточная аттестация в форме  зачета/диф.зачета | \* |
|  | ПМ 02  ...................................................... | \* |  | Тема 1.1 | \* |
| Тема 1.2 | \* |
| Промежуточная аттестация в форме  зачета/диф.зачета | \* |
|  | Всего часов | \* |  |  | \* |

Содержание учебной практики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование  профессиональных  модулей и тем  учебной практики | Содержание учебных занятий | Объем  часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 01. …..................................  …................................ |  | \* |  |
| Виды работ:  …...............................  (При наличии раздела, раздел начинается отглагольным существительным) |  |  |  |
| Тема 1.1:…............................... | Содержание: | \* |  |
| 1. | \*\* |
| 2. | \*\* |
| 3. | \*\* |
| Тема 1.2............................ | Содержание: | \* |  |
| 1. | \*\* |
| 2. | \*\* |
| 3. | \*\* |
| Промежуточная аттестация в форме зачета/дифференцированного зачета | | \* |  |

Внутри каждого профессионального модуля указываются темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала в дидактических единицах. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой\*).

Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками \*\*).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

Четвертый раздел программы учебной практики «Условия реализации учебной практики» (Приложение 5) включает в себя следующие пункты:

1. Требования к материально-техническому обеспечению (наличие учебных мастерских, лабораторий, перечень средств обучения, оборудования, технических средств).

2. Информационное обеспечение учебной практики (перечень рекомендуемых изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы).

3. Общие требования к организации учебной практики (описываются условия проведения занятий, особенности организации учебной практики).

В пятом разделе программы отражается «Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики» (Приложение 6), осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий. Формы и методы контроля определяются колледжем.

3.2. Структура рабочей программы производственной практики

Производственная практика является составной частью процесса подготовки квалифицированного рабочего, служащего/специалиста среднего звена по видам профессиональной деятельности и в целом по профессии/специальности.

Программа производственной практики содержит:

– титульный лист (Приложение 6);

– паспорт программы производственной практики (Приложение 7);

– результаты освоения производственной практики (Приложение 8);

– тематический план и содержание производственной практики (Приложение 9);

– условия реализации производственной практики (Приложение 10);

– контроль и оценка результатов освоения производственной практики (Приложение 11);

Оформление титульного листа рабочей программы, паспорта программы, результатов освоения производственной практики, тематического плана и содержания производственной практики, аналогично оформлению программы учебной практики.

*Условия реализации программы производственной практики*:

– общие требования к организации производственной практики (описываются условия проведения занятий, особенности организации практики, организация руководства практикой);

– характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику.

*Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики* осуществляется руководителем практики от колледжа – мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла и руководителем практики от предприятия в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий одновременно с оценкой сформированности профессиональных и общих компетенций по итогам изучения профессионального модуля и в целом по профессии/специальности. Формы и методы контроля определяются колледжем.

Производственная практика является одним из этапов изучения профессионального модуля и завершается для профессий выполнением, обучающимся выпускной практической квалификационной работы по виду деятельности.

4 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

При оформлении рабочей программы необходимо соблюдать следующие требования:

– рабочая программа печатается на одной стороне листа;

– текст рабочей программы рекомендуется набирать в текстовом редакторе Word;

– шрифт Times New Roman, кегль 14 пт, одинарный интервал; отступ первой строки – 1,25 см; размеры полей: верхнее, нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 15мм;

– шрифт в таблицах – Times New Roman, кегль – 12 пт;

– для нумерации страницы использовать положение вверху страницы в центре;

– нумерацию страниц начинать от титульного листа, не проставляя номер страницы на титульном листе и листе содержания;

– для выравнивания правого края страницы текст следует разверстать по ширине печатного поля;

– страницы текста рабочей программы должны соответствовать формату А4 (210 × 297 мм);

– заголовки пишутся заглавными буквами, жирным шрифтом.

При заполнении программы все подстрочные комментарии заменяются на конкретную информацию, после чего комментарии удаляются.

*Примечание. Электронный вариант шаблона размещен в общем доступе для преподавателей на сайте колледжа.*

5 ПОРЯДОК СОГЛАСОВАНИЯ, ЭКСПЕРТИЗЫ И УТВЕРЖДЕНИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

После разработки программы учебной и производственной практик автору программы необходимо предоставить для их рецензирования заведующему практикой, затем на заседание ЦМК, которая дает заключение о рассмотрении программы, подтверждением чему является протокол заседания ЦМК. Председатель ЦМК ставит номер протокола, подпись и дату.

Далее рабочая программа учебной и производственной практики представляется на согласование заместителю директора по УПР и утверждение директору колледжа.

Этот этап устанавливает статус рабочей программы как локального учебно-планирующего документа, регламентирующего реализацию содержания учебной и производственной практики.

Экземпляр учебной, производственной программы, подписанный председателем ЦМК, прошедший рецензирование, согласованный заместителем директора по УПР и утвержденный директором колледжа, является контрольным. Он хранится в учебной части колледжа.

Электронная копия утвержденной программы размещается на сайте колледжа.

6 ОФОРМЛЕНИЕ ЛИСТА ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

Лист изменений и дополнений заполняется *только тогда*, когда необходимо внести изменения в рабочую программу.

Изменения в рабочую программу вносятся в случаях:

–изменения федеральных государственных образовательных стандартов или других нормативных документов, в том числе внутриколледжных;

– изменения требований работодателей к выпускникам;

–появления новых учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов;

–приобретения нового оборудования.

Все изменения регистрируются и вносятся в контрольные экземпляры и электронные версии мастером производственного обучения или руководителем практики.

Ответственность за актуализацию рабочих программ возлагается на мастера производственного обучения или руководителя практики. Решение о внесении изменений в рабочую программу принимается на заседании ЦМК.

При наличии большого количества изменений и поправок, затрудняющих его понимание, при изменении основополагающей нормативной базы, а также при необходимости внесения значительных по объему изменений проводится пересмотр рабочей программы, т.е. выпускается новая рабочая программа, которая проходит все стадии проверки на пригодность и утверждения.

Лист изменений и дополнений оформляется в виде таблицы.

Лист внесения изменений в рабочую программу

учебной и производственной практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

название программы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дата | Содержание изменений | Было | Стало |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Приложение 1

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное

профессиональное образовательное учреждение

«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_В.В. Ульянова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. | УТВЕРЖДАЮ  Директор КГА ПОУ «ДИТК»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Г. Матвеева  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

СПЕЦИАЛЬНОСТИ/профессии:

*(Указать код и наименование специальности, для которой разработана программа)*

Квалификация выпускника:

*(согласно ФГОС)*

Форма обучения: очная

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

На заседании ЦМК протокол №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.

Председатель (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата согласования \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П.

Дальнегорск

2019

Организация – разработчик:

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

Разработчик (и):

Кобылкевич Е.Ю. – преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Кораблева М.В. – мастер производственного обучения

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22.04.2014 г. № 384 зарегистрирован в Министерство юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33234 по специальности

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ |  |
| 2. | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ |  |
| 3. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ |  |
| 4. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ |  |
| 5. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ |  |

Приложение 2

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по профессии/специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания» (уровень базовой подготовки)

*(указать код и наименование профессии/специальности)*

в части освоения квалификации: техник – технолог

*(наименование квалификации)*

укрупненной группы направлений подготовки профессий/специальностей 19.00.00 Биотехнология и экология

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| Код ВПД | Наименование ВПД |
| ВПД 1 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |

(*указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС)*

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовка.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

*(Указываются цели учебной практики, соотнесенные с общими целями ППКРС/ППССЗ, направленные на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности).*

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии/специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания *(код и наименование);*

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии/специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии/специальности в ходе освоения профессионального модуля:

|  |  |
| --- | --- |
| Код ПМ | Наименование ПМ |
| ПМ. 01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
|  | *(перечислить все ПМ)* |

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| ВПД | Требования к умениям |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | * органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; * принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; * проводить расчеты по формулам; * выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; * выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; * обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; |

*(перечислить все ВПД и умения)*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – …часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01 – часов;

В рамках освоения ПМ…. – часов;

В рамках освоения ПМ… – часов

*(перечислить все модули и количество отведенных часов на учебную практику по данным модулям)*

Приложение 3

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

|  |  |
| --- | --- |
| Код ВПД | Наименование ВПД |
| ВПД 1 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
|  |  |

*(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО)*

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
|  | *перечислить все ПК* |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
|  | *перечислить все ОК* |

Приложение 4

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код  ПК | Код и наименования  профессиональных модулей | Количество  часов по ПМ | Виды  работ *(умения из ФГОС)* | Наименования тем учебной  практики | Количество  часов по темам |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПК 1.1 | ПМ 01  Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 36 | * органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; * принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; * проводить расчёты по формулам; * выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; * выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; * обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени | Тема 1.1 Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 6 |
| Тема 1.2 Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 12 |
| Тема 1.3 Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 12 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 6 |
|  | ПМ 02  ...................................................... | \* |  | Тема 1.1 | \* |
| Тема 1.2 | \* |
| Промежуточная аттестация в форме зачета/диф.зачета | \* |
|  | Всего часов | \* |  |  | \* |

3.2. Содержание учебной практики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование  профессиональных  модулей и тем  учебной практики | Содержание учебных занятий | Объем  часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |  | 36 |  |
| Раздел 1  Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |  | 12 |  |
| Тема 1.1 Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Содержание: | 6 |  |
|  |
| 1.Организация рабочего места в рыбном цехе. Приемка сырья, определения качества. | 3 |
| 2.Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом | 2 |
| 3.Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы | 3 |
| 4. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд |
| Тема 1.2............................ | Содержание: | \* |  |
| 1. |  | \*\* |
| 2. | \*\* |
| 3. | \*\* |
| Проверочная работа | 6 | 3 |
| Промежуточная аттестация в форме зачета/дифференцированного зачета | | \* |  |

*Внутри каждого профессионального модуля указываются темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала*

*в дидактических единицах. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой\*). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками \*\*).*

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)*

Приложение 5

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

* учебный кулинарный и кондитерский цех

*(указать подразделения образовательного учреждения где проводится учебная практика: мастерских, лабораториях, на учебных полигонах, в учебных хозяйствах и др. либо предприятия/ организации на основе прямых договоров с ОУ).*

Оснащение:

Учебный кулинарный и кондитерский цех

*(наименование подразделения, где проводится учебная практика)*

1.Оборудование:

* рабочий стол;
* моечная ванна;
* шкаф холодильный;
* шкаф интенсивной заморозки;

2. Инструменты и приспособления:

* емкости из нержавеющей стали
* набор разделочных досок;
* термометр со щупом;

*(Приводится перечень оборудования, инструментов, приспособлений, средств обучения включая технические средства обучения. Количество не указывается*

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья[Электронный ресурс]/М.В.Володина .-3-е изд. –М: Издательский центр «Академия», 2015.-Режим доступа: [http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=165049.- (Дата](http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=165049.-%20(Дата) обращения:11.01.2018)
2. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум/Н.И.Дубровская.-4-е изд.-М.:Издательский центр "Академия", 2014.-Режим доступа: [http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94421/.- (Дата](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/94421/.-%20(Дата) обращения:17.01.2018)
3. Качурина Т.А. Кулинария[Текст]/Т.А.Качурина.-7-е изд., стер..-М.:Издательский центр "Академия", 2014 .-Режим доступа:[http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/93514/.-(Дата](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/93514/.-%28%D0%94%D0%B0%D1%82%D0%B0) обращения:17.01.2018)

Дополнительные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования/И.П.Самородова.-4-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2016.-192с. - (Дата обращения:11.01.2018)
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:учебник для студ.учрежденийсред.проф.образования[Электронный ресурс]/И.П,Самородова.-3-е изд.,стер.-М.:Издательский центр "Академия",2015.- Режим доступа: [http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/165051/.-(Дата](http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/165051/.-%28%D0%94%D0%B0%D1%82%D0%B0) обращения:12.01.2018)

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».

2. Мультимедийная обучающая программа «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Интернет-ресурсы:

1.http://vitameal.ru/cook.php - Сайт Кулинария

2.http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html - Технология ПОП - лекции

3.http://otherreferats.allbest.ru/ - сайт рефератов и курсовых работ

4.3 Общие требования к организации учебной практики

*(описываются условия проведения занятий, особенности организации учебной практики)*

Учебная практика профессионального входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии/специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания *(код и наименование).* Освоению программы учебной практики предшествует освоение программы общепрофессионального цикла:

* ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
* ОП.02. Физиология питания;
* ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья;

*Все ОП и МДК*

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или руководителями практики профессионального цикла рассредоточено/концентрированно

*(нужное подчеркнуть)*

в течение учебного процесса.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации зачетом/дифференцированным зачётом.

Обучающиеся, успешно освоившие программу учебной практики, допускаются к производственной практике.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения и руководители практики, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. *(согласно ФГОС)*

Приложение 6

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/диф.зачета.

Контроль и оценка умений и практического опыта

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения в рамках ВПД) | Формы и методы контроля  и оценки результатов обучения |
| ВПД 1Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции   * органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; * принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; * проводить расчеты по формулам; * выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; * выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; * обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; | –наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;  –оценка выполненных учебно-производственных работ;  –дифференцированный зачет. |

*(Указать все ВПД)*

Контроль и оценка освоения общих и профессиональных компетенций

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные  профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки  результата | Формы и методы  контроля и оценки |
| ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | – точность выбора условий хранения и соблюдение товарного соседства сырья для приготовления мясных полуфабрикатов;  -точность определения годности различных видов сырья для приготовления мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы;  - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы;  -точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;  -правильность организации рабочего места по приготовлению мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы;  - соответствие выбора способа приготовления мясных. рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы;  -соответствие и правильность подбора совместимости ингредиентов при приготовлении мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы;  -правильность выполнения действий при разделке и формовке полуфабрикатов;  -правильность выполнения действий по подготовке полуфабрикатов;  -точность расчета количества сырья для приготовления мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы;  -точность проведения оценки качества готовой продукции;  -правильность выполнения действий по хранению мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы;  -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы;  -правильность выбора условий и сроков хранения готовых мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы;  точность проведения процесса проверки исправности холодного и теплового оборудования для процесса приготовления мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы;  -правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы;  -соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы; | –контроль и оценка деятельности студента на учебной практике;  – дифференцированный зачет; |

*(указать все ПК)*

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии | –наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля;  – представление, защита и оценка портфолио студента; |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач | - наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля;  - представление, защита и оценка портфолио студента; |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | –наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля;  – представление, защита и оценка портфолио студента; |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - получение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля;  - представление, защита и оценка портфолио студента; |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | –наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля;  – представление, защита и оценка портфолио студента; |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | - наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля;  - представление, защита и оценка портфолио студента; |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. | –наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля;  – представление, защита и оценка портфолио студента; |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. | –наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля;  – представление, защита и оценка портфолио студента; |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. | - наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля;  - представление, защита и оценка портфолио студента; |

Приложение 6

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное

профессиональное образовательное учреждение

«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ульянова В.В.  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. | УТВЕРЖДАЮ  директор КГА ПОУ «ДИТК»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Г. Матвеева  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

СПЕЦИАЛЬНОСТИ/профессии:

Квалификация выпускника:

Форма обучения: очная

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

На заседании ЦМК протокол №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.

Председатель (Ф.И.О.)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата согласования \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П.

Дальнегорск

2019

Организация – разработчик:

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

Разработчик (и):

Ф.И.О. – преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Ф.И.О. – мастер производственного обучения

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22.04.2014 г. № 384 зарегистрирован в Министерство юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33234

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ |  |
| 2. | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  ПРАКТИКИ |  |
| 3. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  ПРАКТИКИ |  |
| 4. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ |  |
| 5. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ |  |

Приложение 7

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (*производственная практика по профилю специальности)* (далее производственная практика) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)/программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по профессии/специальности

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

*(указать код и наименование профессии/специальности)*

в части освоения квалификации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование квалификации)*

укрупненной группы направлений подготовки профессий/специальностей 00.00.00 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| Код ВПД | Наименование ВПД |
| ВПД 1 |  |

(*указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС)*

*Указать возможности использования программы в дополнительном профессиональном образовании (указать направленность программ повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке (указать направленность программы профессиональной подготовки, при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО (указать код и наименование специальности СПО)*

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовке.

1.2 Цели и задачи производственной практики:

*(Указываются цели производственной практики, соотнесенные с общими целями ППКРС/ППССЗ, направленные на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности).*

Целью производственной практики является:

– формирование общих и профессиональных компетенций;

– комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии/специальности, заложенных в ФГОС СПО;

- приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности/профессии.

Формой аттестации производственной практики является дифференцированный зачет.

Задачами производственной практики являются:

– закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии/специальности;

– развитие общих и профессиональных компетенций;

– освоение современных производственных процессов, технологий;

– адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика организуется колледжем.

|  |  |
| --- | --- |
| Код ПМ | Наименование ПМ |
| ПМ. 01 |  |
|  | *(перечислить все ПМ)* |

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен иметь практический опыт:

|  |  |
| --- | --- |
| ВПД | Требования к практическому опыту |
|  |  |

*(перечислить все ВПД и практический опыт)*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего – …часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01 – часов;

В рамках освоения ПМ…. – часов;

В рамках освоения ПМ… – часов

*(перечислить все модули и количество отведенных часов на производственной практику по данным модулям)*

Приложение 8

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по профессии:

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм,

Производственная практика по профилю специальности:

Результатом освоения рабочей программы производственной практики по профилю специальности является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности предусмотренных ФГОС СПО по специальности, подбор и накопление материала для курсовой работы,

|  |  |
| --- | --- |
| Код ВПД | Наименование ВПД |
| ВПД 1 |  |
|  | *перечислить все ВПД* |

*(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО)*

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии/специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК 1.1. |  |
|  | *перечислить все ПК* |
| ОК 1. |  |
|  | *перечислить все ОК* |

Приложение 9

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план производственной практики

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код  ПК | Код и наименования  профессиональных модулей | Количество  часов по ПМ | Виды  работ  *(практический опыт из ФГОС)* | Наименования тем производственной практики | Количество  часов по темам |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |
| ПК 0.0 | ПМ 01 |  |  | Тема 1.1 |  |
| Тема 1.2 |  |
|  |  |
| Промежуточная аттестация в форме зачета/диф.зачета |  |
|  | Всего часов |  |  |  |  |
|  | ПМ 02  ...................................................... |  |  | Тема 1.1 |  |
| Тема 1.2 |  |
| Промежуточная аттестация в форме зачета/диф.зачета |  |
|  | Всего часов |  |  |  |  |
|  | Итого часов |  |  |  |  |

3.2 Содержание производственной практики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование  профессиональных  модулей и тем  производственной практики | Содержание занятий | Объем  часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 01. |  | 36 |  |
| Раздел 1 |  | 36 |  |
| Тема 1.1 | Содержание | 6 |  |
|  | 6 | 3 |
| Тема 1.2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд | Содержание: | 18 |  |
|  | 6 | 3 |
|  | 6 | 3 |
|  | 6 | 3 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |  |  |

*Внутри каждого профессионального модуля указываются темы. По каждой теме описывается содержание материала*

*в дидактических единицах. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой\*). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками \*\*).*

*Для характеристики уровня освоения материала используются следующие обозначения:*

*2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)*

Приложение 10

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие: мясного, рыбного, овощного, горячего, холодного, мучного, кондитерского цехов, входящих в состав предприятий общественного питания или розничной торговли.

(- *указать подразделения образовательной организации, где проводится производственная практика: в мастерских, лабораториях; на учебных полигонах; в учебных хозяйствах;*

Производственная практика проходит на предприятиях:

*- указать предприятия / организации, где проводится производственная практика, на основе прямых договоров с ОО СПО*).

Оснащение:

*(наименование подразделения, где проводится производственная практика)*

1.Оборудование:

2. Инструменты и приспособления:

3.Средстваобучения:

Перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Дополнительные источники:

Электронные образовательные ресурсы:

Интернет-ресурсы:

*Приводится перечень оборудования, инструментов, приспособлений, средств обучения включая технические средства обучения. Количество не указывается*

4.3. Общие требования к организации производственной практики

*(описываются условия проведения занятий, особенности организации производственной практики)*

Производственная практика профессионального модуля входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии/специальности *(код и наименование профессии/специальности).* Освоению программы производственной практики предшествует освоение программы общепрофессионального цикла

Все ОП и МДК, УП

Практическое обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже организовано в группах совместно с другими обучающимися.

Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется в

соответствии с Положением о практике в КГА ПОУ «ДИТК» на общих основаниях без предоставления специальных рабочих мест.

При необходимости для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения производственной практики обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда, содержащиеся в утвержденном приказе Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

производственная практика курируется мастерами производственного обучения и/или руководителями практики.

Производственная практика проводится: рассредоточено/концентрированно.

(нужное подчеркнуть)

Завершается освоение производственной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения и руководители практики, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года *(согласно ФГОС)*

Приложение 11

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Колледж, реализующий подготовку по специальности *(код и наименование профессии/специальности)*, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации в период освоения программы производственной практики. Текущий контроль осуществляется совместно руководителем практики от учебного учреждения и руководителем практики от организации.

Руководителем практики от колледжа текущий контроль проводится во время проведения индивидуальных и групповых консультаций в форме устных опросов и наблюдения за выполнением практических (учебно-производственных) работ и индивидуальных заданий, а также при посещении обучающихся на рабочих местах в форме наблюдения за их деятельностью.

Руководителем практики от организации текущий контроль проводится в форме наблюдения за деятельностью студента-практиканта в процессе освоения основных видов профессиональной деятельности на рабочем месте и экспертного оценивания процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий. Результатом текущего контроля является ежедневное оценивание деятельности студента по пятибалльной шкале с занесением оценки в дневник по практике.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности осуществляется на квалификационном экзамене.

Квалификационный экзамен проводится в виде защиты отчета по производственной практике.

Условием положительной аттестации («вид профессиональной деятельности освоен») на квалификационном экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является:

- положительная аттестация по МДК (промежуточная аттестация);

- учебной практике (текущая и промежуточная аттестация);

- производственной практике (промежуточная аттестация);

- выполненная выпускная практическая квалификационная работа.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Контроль и оценка умений и практического опыта

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенный практический опыт в рамках ВПД) | Формы и методы контроля  и оценки результатов обучения |
| ВПД 1 | Текущий контроль:  *Руководитель практики от колледжа*: - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения студента на рабочем месте и во время консультирования по темам практики - мониторинг выполнения заданий на практику.  *Руководитель практики от предприятия:* - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте - экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий.  Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертное оценивание защиты отчета по практике |

*(Указать все ВПД)*

Контроль и оценка освоения общих и профессиональных компетенций

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК.00. |  | *Оценка практических действий на производственной практике;*  *Характеристика с производственной практики* |

*(указать все ПК)*

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | *Формы и методы контроля и оценки* |
| ОК 1. |  |  |

*(указать все ОК)*