

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Кумертауский горный колледж

Рассмотрено на заседании МС  
протокол № 3  
от « 16 » 12 2020 г.

Утверждена приказом № 227-од  
от « 18 » 12 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**срок обучения 3 года 10 месяцев**

2020 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании  
цикловой комиссии ППКРС  
Председатель \_\_\_\_\_ Максимова Т.Н.

«07» 12 2020 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение Кумертауский горный  
колледж ( ГАПОУ КГК)

Разработчик: Максимова Т. Н., Барсукова М.П. мастера  
производственного обучения высшей квалификационной категории.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы производственной практики профессионального модуля  
**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
разнообразного ассортимента**

Программа подготовки: программа подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих.

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии ППКРС

Протокол № 5 от 07. 12. 2020 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Т.Н. Максимова

Утверждена приказом директора

№ 227 - од от 18.12.2020г.

СОГЛАСОВАНО (работодатель)

Директор МУП «МШКОП» \_\_\_\_\_ Е.Б. Марушко

10. 12. 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики **ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н. и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам прохождения практики:**

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

### **иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - **144** часа.

## **Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и людей с ограниченными возможностями здоровья зависит от состояния их здоровья и конкретных проблем, возникающих в каждом отдельном случае. Данной категории студентов предоставляется неограниченный доступ к электронной образовательной среде (Интернет-ресурсам, ЭБС), выделяется дополнительное время при проверке документов по практике.

При организации практики *студентам с нарушением слуха* руководитель практики от колледжа (организации):

- в ходе беседы говорит немного громче и четче;
- уделяет повышенное внимание специальным профессиональным терминам, а также использованию профессиональной лексики;
- использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеофайлы, видеофильмы).

При организации практики *студентам с нарушением зрения* руководитель практики от колледжа (организации):

- представляет информацию в печатном виде с крупным шрифтом (16 - 18 пунктов);
- задания повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- предоставляет возможность использовать звукозаписывающие устройства, диктофон;
- документы по практике распечатывает с увеличенным шрифтом;
- обеспечивает студентов увеличительными устройствами (лупа).

При организации практики *студентам с речевыми нарушениями* руководитель практики от колледжа (организации):

- предоставляет возможность письменно отвечать на поставленные вопросы.



При организации практики *студентам с нарушением опорно-двигательного аппарата* руководитель практики от колледжа (организации):

- использует разнообразный наглядный материал (видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);
- имеет методический материал на электронном носителе;
- предусматривает возможность проведения индивидуальных консультаций посредством электронной почты.

При организации практики *студентам с психическим нарушением(ЗПР)* руководитель практики от колледжа (организации):

в процессе организации практики использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);

- для закрепления знаний, полученных на практике, а также для выполнения практических работ, использует рабочие тетради;
- изучаемый материал повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- для формирования у студента способности к самостоятельной организации собственной деятельности и осознания возникающих трудностей, формирования умения запрашивать и использовать помощь прибегает к психокоррекционной помощи психолога, социального педагога.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков направлена на формирование у обучающихся следующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, соответствующие виду деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер: **ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Код компетенции	Наименование результата обучения
<b>ПК 1.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 1.2.</b>	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<b>ПК 1.3.</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
<b>ПК 1.4.</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11.</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования ПМ, МДК	Количество часов по ПМ на производственной практике	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по разделам
1	2	3	4		
ПК.1.1-1.4	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144			144

ПК.1.1-1.2	<b>МДК. 01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	72	1. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	<b>Тема 1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования, исходных материалов для обработки сырья	22
			3. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями.  И регламентами (правилами ТБ и пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
			4. Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.		
			5. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка овощей, грибов различными методами. Хранение обработанного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья.	<b>Тема 2.</b> Обработка и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней	50

			6. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами. Хранение обработанного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья.	птицы, дичи, кролика	
			7. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка мяса, мясных продуктов, различными методами. Хранение обработанного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья.		
			8. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработка домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Хранение обработанного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья.		
	<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	9. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение	<b>Тема 3</b> Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	8

			полуфабрикатов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		
			10. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение полуфабрикатов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	<b>Тема 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья	14
			11. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение полуфабрикатов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой	<b>Тема 5.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	30

			продукции.		
			12. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение полуфабрикатов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	<b>Тема 6.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	14
ПК.1.1-1.4			13. Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.	<b>Тема 7.</b> Выбор полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий. Работа с потребителем.	6
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>		144			<b>144</b>



### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ	Объем часов	Код компетенции
1	2	3	4
<b>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>144</b>	
<b>МДК. 01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		<b>72</b>	
<b>Тема 1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования, исходных материалов для обработки сырья	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	

	1. Инструктаж по ТБ. Ознакомиться с предприятием, нормативными документами. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки сырья.	8	ПК 1.1.- 1.2 ОК 1-10
	2. Выбрать оборудование, инвентарь, посуду, сырье, в соответствии с инструкциями.	8	ПК 1.1.- 1.2 ОК 1-10
	3. Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья.	6	ПК 1.1.- 1.2 ОК 1-10
<b>Тема 2.</b> Обработка и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>50</b>	
	4.Обработка овощей, грибов различными методами. Хранение обработанного сырья .	8	ПК 1.1.- 1.2 ОК 1-10
	5.Обработка рыбы различными методами. Хранение обработанного сырья.	6	ПК 1.1.- 1.2 ОК 1-10
	6.Обработка нерыбного водного сырья различными методами. Хранение обработанного сырья.	8	ПК 1.1.- 1.2 ОК 1-10
	7. Обработка говядины. Хранение обработанного сырья с учетом требований.	8	ПК 1.1.- 1.2 ОК 1-10

	8. Обработка свинины, баранины, телятины. Хранение обработанного сырья с учетом требований.	6	ПК 1.1.- 1.2 ОК 1-10
	9. Обработка субпродуктов. Хранение обработанного сырья с учетом требований.	8	ПК 1.1.- 1.2 ОК 1-10
	10. Обработка домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	6	ПК 1.1.- 1.2 ОК 1-10
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>72</b>	
<b>Тема 3</b> Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	<b>11.</b> Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	8	ПК 1.1.- 1.4 ОК 1-10
	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
<b>Тема 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы рыбной котлетной массы и	12. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, тушения и запекания. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	8	ПК 1.1.- 1.4 ОК 1-10

нерыбного водного сырья	13. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	6	ПК 1.1.- 1.4 ОК 1-10
<b>Тема 5.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	
	14. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины. Хранение. Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	8	ПК 1.1.- 1.4 ОК 1-10
	15. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	6	ПК 1.1.- 1.4 ОК 1-10
	16. Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, баранины. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	8	ПК 1.1.- 1.4 ОК 1-10
	17. Приготовление полуфабрикатов из натуральной и котлетной массы. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	8	ПК 1.1.- 1.4 ОК 1-10
<b>Тема 6.</b>  Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	18. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	6	ПК 1.1.- 1.4 ОК 1-10
	19. Приготовление полуфабрикатов из кролика. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	8	ПК 1.1.- 1.4 ОК 1-10

<b>Тема 7.</b> Выбор полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий. Работа с потребителем.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	20. Консультация потребителей в выборе полуфабрикатов для блюд. Поддерживать контакт с потребителем при отпуске на вынос.	6	ПК 1.1.- 1.4 ОК 1-10
	<b>Всего</b>	<b>144</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>0</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит на предприятиях общественного питания.

Реализация программы практики предполагает наличие организации, участвующие в проведении практики, предоставляют рабочие места практикантам, обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации. Практика проводится на оборудовании предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование:

- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Весы настольные электронные
- Кофемолка
- Машина кухонная универсальная УKM
- Слайсер гастрономический
- Плита индукционная
- Планетарный миксер
- Соковыжималка для овощей и, фруктов и ягод
- Миксер
- Холодильники

- Морозильная камера
- Овоскоп
- Шкаф расстоичный
- Микроволновая печь
- Фритюрница
- Жарочный шкаф
- Стол производственный
- Стол кондитерский
- Мясорубка электрическая
- Блендер

#### Инвентарь:

- набор разделочных досок
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- тляпка;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;

- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые;
- посуда;

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. 11-е изд. – М.: Академия, 2016.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

### **Дополнительные источники/дополнительная литература:**

1. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.
2. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.1. – М.: Академкнига, 2017.
3. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.2. – М.: Академкнига, 2017.



4. Шалагинова Е.П., Шабалина Н., Соколова С.В. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.

#### **Интернет- ресурсы:**

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –16 Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>
3. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа: <http://www.domeknig.ru/kulinariya/>
4. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «Повар, кондитер». Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 5.ЭБС «Академия» - [academia-moscow.ru](http://academia-moscow.ru)
6. ЭБС «КНОРУС» [book.ru](http://book.ru)

#### **4.3. Общие требования к организации практики**

Производственная практика (по профессии) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Практическая подготовка осуществляется на предприятиях и организациях, соответствующих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. При прохождении производственной практики устанавливается продолжительность рабочего времени 36 часов в неделю.

---

#### **4.4. Кадровое обеспечение практики**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное 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, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По результатам производственной практики руководителем предприятия формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике от руководителя практики предприятия об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики с предприятия на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета.

<b>Результаты обучения (освоенные ПК и ОК в рамках ВД)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья по органолептической оценке; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь; - соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.	Экспертная оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Решение ситуационных задач Заполнение дневника по практике; выполнение отчета.
<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного	Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ

сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника Отчет по производственной практике.
<b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника; Отчет по производственной практике.
<b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	- выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника Отчет по производственной практике.
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении работ производственной практике: - участие в профессиональных

	<p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>конкурсах;</p> <p>-собеседование с наставниками на предприятиях;</p> <p>- заполнение дневника по практике;</p> <p>-отчет по практике;</p> <p>- отзыв руководителя производственной практики;</p> <p>Деференцированные зачеты по производственной практике.</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении работ производственной практике:</p> <p>-участие в профессиональных конкурсах;</p> <p>-собеседование с наставниками на предприятиях;</p> <p>- заполнение дневника по практике;</p> <p>-отчет по практике;</p> <p>- отзыв руководителя производственной практики;</p> <p>Деференцированные зачеты по производственной практике.</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной</p>

		практике
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	. Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранения и укрепления здоровья по средствам использования средств физической культуры; Поддержания уровня физической подготовленности для успешной реализации производственной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике

	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--

Одной из форм контроля результатов практики является дневник практики, который ведется обучающимся в процессе прохождения практики.

Студенту выдается характеристика об освоении профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, аттестационный лист. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Министерство образования и науки Республики  
Башкортостан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
Кумертауский горный колледж

**ОТЧЕТ**  
**по производственной практике**  
**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации**  
**полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий**  
**разнообразного ассортимента**

Студент \_\_\_\_\_. Группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09.

Повар, кондитер

Утверждено руководителем  
от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_

Подпись

Утверждено руководителем  
от предприятия \_\_\_\_\_

Подпись

2020 г



## СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1 Характеристика предприятия

2 Основная часть

2.1 Правила личной гигиены на ПОП

2.2 Перечень выполненных работ программы производственной практики

2.3 Индивидуальное практическое задание

2.4 Пошаговое приготовление полуфабриката

3 Организация рабочего места

3.1 Организация работы цеха

4 Охрана труда и требования техники безопасности при выполнении работ на производственной практике

4.1 Техника безопасности в цехе

Отзыв о прохождении производственной практики

Используемая литература

Приложения (фотоотчет)

ГАПОУ Кумертауский горный колледж

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**  
**на производственную практику ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации**  
**полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента)**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ года

Студент группы \_\_\_\_\_ профессия 43.01.09 Повар, кондитер

(ФИО студента)

**Виды работ выполняемые на производственной практике:**

1.Инструктаж по ТБ. Ознакомиться с предприятием, нормативными документами. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки сырья.
2. Выбрать оборудование, инвентарь, посуду, сырье, в соответствии с инструкциями.
3. Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья.
4. Обработка овощей, грибов различными методами. Хранение обработанного сырья .
5. Обработка рыбы различными методами. Хранение обработанного сырья.
6. Обработка нерыбного водного сырья различными методами. Хранение обработанного сырья.
7. Обработка говядины. Хранение обработанного сырья с учетом требований.
8. Обработка свинины, баранины, телятины. Хранение обработанного сырья с учетом требований.
9. Обработка субпродуктов. Хранение обработанного сырья с учетом требований.
10. Обработка домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
11. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.
12. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, тушения и запекания. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.
13. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.
14. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины. Хранение. Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
15. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.
16. Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, баранины. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.
17. Приготовление полуфабрикатов из натуральной и котлетной массы. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.
18. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.
19. Приготовление полуфабрикатов из кролика. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.
20. Консультация потребителей в выборе полуфабрикатов для блюд. Поддерживать контакт с потребителем при отпуске на вынос.

Руководитель практики от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Аттестационный лист по производственной практике ПМ 01.  
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента)**

ФИО обучающегося

обучающегося группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ по профессии **43.01.09**  
**«Повар, кондитер»**  
Место прохождения практики (организация), наименование, юридический  
адрес: \_\_\_\_\_

успешно прошел (а) производственную практику по профессиональному  
модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов  
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

в объеме 144 часа с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Виды работ	Объем работ (час)	Оценка
1. Инструктаж по ТБ. Ознакомиться с предприятием, нормативными документами. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки сырья.	8	
2. Выбрать оборудование, инвентарь, посуду, сырье, в соответствии с инструкциями.	8	
3. Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья.	6	
4. Обработка овощей, грибов различными методами. Хранение обработанного сырья.	8	
5. Обработка рыбы различными методами. Хранение обработанного сырья.	6	
6. Обработка нерыбного водного сырья различными методами. Хранение обработанного сырья.	8	
7. Обработка говядины. Хранение обработанного сырья с учетом требований.	8	
8. Обработка свинины, баранины, телятины. Хранение обработанного сырья с учетом требований.	6	
9. Обработка субпродуктов. Хранение обработанного сырья с учетом требований.	8	
10. Обработка домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	6	
11. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	8	
12. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, тушения и запекания. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	8	
13. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья. Хранение. Упаковка на вынос и	6	

транспортирования.		
14. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины. Хранение. Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	8	
15. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	6	
16. Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, баранины. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	8	
17. Приготовление полуфабрикатов из натуральной и котлетной массы. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	8	
18. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	6	
19. Приготовление полуфабрикатов из кролика. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.	8	
20. Консультация потребителей в выборе полуфабрикатов для блюд. Поддерживать контакт с потребителем при отпуске на вынос.	6	

Уровень освоения обучающимися профессиональных компетенций	
Профессиональные компетенции	Отметка об освоении (освоил/не освоил)
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики(с указанием освоенных компетенций и выполненных работ)**

---

---

---

---

---

---

---

---

Дата: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_ (ФИО) мастер п/о

## ИТОГИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Оценка производственной практики \_\_\_\_\_

Заключение о работе студента за период производственной практики  
(профессиональные навыки, охват работы, качество работы, активность, дисциплина и  
тд) \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель производственной практики от предприятия

МП \_\_\_\_\_  
(Подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ОТ КОЛЛЕДЖА

Заключение руководителя практики от колледжа \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики от колледжа \_\_\_\_\_  
(Подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение

Кумертауский горный колледж

РАБОЧИЙ ДНЕВНИК

по производственной практике

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

Студента \_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

Курс, группа

Срок практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Место прохождения производственной практики:

Зам. директора по учебно-производственной работе \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Дата	Описание выполняемой работы на рабочем месте	Затраченное время	Оценка/подпись руководителя практики от предприятия	Дата	Описание выполняемой работы на рабочем месте	Затраченное время	Оценка/подпись руководителя практики от предприятия
1	2	3	4				
	1.Инструктаж по ТБ. Ознакомиться с предприятием, нормативными документами. Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки сырья.				11. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление полуфабрикатов. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.		
	2. Выбрать оборудование, инвентарь, посуду, сырье, в соответствии с инструкциями.				12. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, тушения и запекания. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.		
	3. Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья.				13. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.		
	4. Обработка овощей, грибов различными методами. Хранение обработанного сырья .				14. Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины. Хранение. Упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	5. Обработка рыбы различными				15. Приготовление		

	методами. Хранение обработанного сыря.				полуфабрикатов из мяса говядины. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.		
	6. Обработка нерыбного водного сыря различными методами. Хранение обработанного сыря.				16. Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, баранины. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.		
	7. Обработка говядины. Хранение обработанного сыря с учетом требований.				17. Приготовление полуфабрикатов из натуральной и котлетной массы. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.		
	8. Обработка свинины, баранины, телятины. Хранение обработанного сыря с учетом требований.				18. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.		
	9. Обработка субпродуктов. Хранение обработанного сыря с учетом требований.				19. Приготовление полуфабрикатов из кролика. Хранение. Упаковка на вынос и транспортирования.		
	10. Обработка домашней птицы, дичи, кролика различными методами.				20. Консультация потребителей в выборе полуфабрикатов для блюд. Поддерживать контакт с потребителем при отпуске на вынос.		

## **ПАМЯТКА**

**Для студентов, находящихся на производственной практике:**

### **1. До выхода на практику:**

1. Выяснить — кто является руководителем производственной практики, подписать договор;
2. Знать даты начала и окончания производственной практики;
3. Получить дневник, задание, график консультаций;
4. Получить инструкции по организации и проведении практики.

### **2. По прибытии на место практики:**

1. Явиться в отдел кадров предприятия по месту практики и оформить соответствующие документы (приказ на прохождение П/П)
2. Пройти инструктажи по технике безопасности;
3. Явиться к руководителю практики от предприятия, ознакомить его с программой практики, индивидуальным заданием и дневником, уточнить план-задание в соответствии с условием работы на данном предприятии;
4. Установить с руководителем конкретные рабочие места, составить календарный план и приступить к работе.

### **3. Во время прохождения практики:**

1. Строго соблюдать существующие правила распорядка предприятия;
2. Бережно относиться к расходованию материалов, энергоресурсов;
3. В период работы заполнять дневник и собирать материал для выполнения индивидуального задания;
4. Необходимо регулярно посещать консультации, проводимые руководителем практики в колледже;

### **4. По окончании практики:**

1. Студент обязан предоставить дневник о выполнении им программы производственной практики руководителю от предприятия и получить от него заключение, отзыв о работе на практике (характеристику, аттестационный лист);
2. Сдать руководителю практики от колледжа дневник (с фотоотчетом) и защитить отчет по П/П;



### **Перечень отчетных документов:**

1. Договор о прохождении практики;
2. Приказ, оформленный на предприятии;
3. Аттестационный лист;
4. Отчет по практике;
5. Дневник по практике и характеристика студента
6. Приложение к отчету (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий).