


Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Ленингорский политехнический колледж»

---

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
 Л.В. Гараева  
« 01 » 03 20 23 г.

**Рабочая программа производственной практики**  
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к  
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного  
ассортимента

2023 г.

Рабочая программа производственной практики является основной частью профессиональной программы базового уровня подготовки и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Татарстан «Лениногорский политехнический колледж»

Разработчик (и):

Ситдикова Р.Т., мастер производственного обучения, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Митяева Т.А., мастер производственного обучения, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»


Программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании цикловой комиссии (Сервис и машиностроение)

Протокол № 1 от «01» 09 20 23г.

Председатель  / Салимгараева Е.Н. /

Рецензенты:

1. Гараева Л.В., зам. директора по УПР ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	8
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики	10
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	15



# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики

Программа производственной практики является составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить следующий основной вид деятельности:

ПМ01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК1.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.



ПК1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчетности**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабриката;
- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья при приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

### **уметь:**

- Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- Организовать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- Использовать различные способы обработки, подготовки, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- Организовать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **знать:**

- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил;



- Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам, хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовление из них полуфабрикатов;
- Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- Правила составления заявок на продукты.

В процессе освоения производственной практики у обучающихся формируются личностные результаты:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 6. Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.

### 1.3. Требования к результатам практики

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>ПК1.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

#### **1.4. Формы контроля:**

Производственная практика - дифференцированный зачет.

#### **1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики**

**2 – курс** в рамках освоения ПМ.01 Организация процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Производственная практика - 72 часов



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Тематический план практики и виды производственных работ

Код и наименование ПК	Виды работ	Кол-во часов	Показатели освоения ПК
ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организация процесса подготовки и ознакомлению техники безопасности на рабочем месте;	6	Выполнение разработки ассортимента полуфабрикатов Организация технологического процесса приготовления и реализации полуфабрикатов Выполнение приготовления и реализации полуфабрикатов Выполнение контроля безопасности полуфабрикатов
	Организация процесса подготовки оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;	6	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов;	6	Выполнение разработки ассортимента полуфабрикатов Организация технологического процесса приготовления и реализации полуфабрикатов Выполнение приготовления и реализации полуфабрикатов Выполнение контроля безопасности полуфабрикатов
	Приготовление полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;	6	
	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи;	6	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	6	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Приготовление и реализация полуфабрикатов, фаршированных котлетной массой;	6	Выполнение разработки ассортимента полуфабрикатов Организация технологического процесса приготовления и реализации полуфабрикатов Выполнение приготовления и реализации полуфабрикатов Выполнение контроля безопасности полуфабрикатов
	Приготовление и реализация полуфабрикатов из домашней птицы;	6	
	Приготовление и реализация полуфабрикатов из фаршированных овощей;	6	
	Приготовление и реализация полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	6	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организация процесса приготовления и реализации полуфабрикатов из овощей, грибов;	6	Выполнение разработки ассортимента полуфабрикатов Организация технологического процесса приготовления и реализации полуфабрикатов Выполнение приготовления и реализации полуфабрикатов Выполнение контроля безопасности полуфабрикатов
	Организация процесса приготовления и реализации полуфабрикатов из мяса, домашний птицы, рыбы	6	
Итого		72ч	

## 2.2 Содержание производственной практики

Код ПК	Наименование ПМ	Кол-во часов	Виды работ
ПК 1.1	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	Ознакомление со структурой производства, руководителями цехов и подразделений. Формирование пакета нормирующей документации для оформления отчета по ПП
ПК1.1.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	Организация процесса подготовки и ознакомлению техники безопасности на рабочем месте; Организация процесса подготовки оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
ПК1.2.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	24	Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов; Приготовление полуфабрикатов из мяса и котлетной массы; Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи; Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья;
ПК1.3	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	24	Приготовление и реализация полуфабрикатов, фаршированных котлетной массой; Приготовление и реализация полуфабрикатов из домашней птицы; Приготовление и реализация полуфабрикатов из фаршированных овощей; Приготовление и реализация полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК1.4	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	Организация процесса приготовления и реализации полуфабрикатов из овощей, грибов; Организация процесса приготовления и реализации полуфабрикатов из мяса, домашний птицы, рыбы
<b>Итого</b>		72	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории «Технология продукции общественного питания»  
учебного кабинета – технология кулинарного производства  
мастерской – кулинарный цех  
лаборатории – микробиологии

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

1. Шкафы для учебно-методической документации
2. Стол для преподавателя
3. Стул для преподавателя
4. Столы для студентов
5. Стулья для студентов
6. Доска классная
7. Экран
8. Штативы для плакатов
9. Компьютеры с локальной сетью и выходом в Интернет.
10. Принтер
11. Сканер
12. Мультимедийные установки

Учебно-наглядные пособия:

1. Плакат;
2. Комплект учебно-методической документации;
3. Макеты;
4. Схемы;
5. Нормативно справочная литература.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование (экран, мультимедиопроектор, компьютер или ноутбук);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;
  1. Программное обеспечение общего и профессионального назначения.
  2. Мультимедийные презентации лекционного материала.
  3. Обучающие и контролирующие программы.
  4. Информационные ресурсы сети Интернет:
    - федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>);
    - федеральный портал «Инженерное образование» (<http://window.edu.ru>);
    - федеральный портал «Информационно-коммуникационные;
    - технологии в образовании» (<http://www.wkt.edu.ru>);
    - федеральный портал «Российский портал открытого образования» (<http://www.open-edu.ru>);



– сетевая энциклопедия Википедия (<http://ru.wikipedia.org>).

Оборудование лаборатории и рабочих мест в кулинарной мастерской:

- Производственные столы по количеству рабочих мест;
- Весы настольные циферблатные;
- Весы электронные;
- Овощерезательная машина;
- Холодильный шкаф;
- Мясорубка;
- Обогреватель для воды;
- Плита электрическая секц. модулирования;
- Шкаф жарочный электрический секц. модулированный;
- Сковорода электрический секц. модулированная;
- Пекарский шкаф;
- Тестораскаточная машина настольная;
- Вытяжное устройство;
- Блендер (для измельчения и перемешивания);
- Миксер (для получения различных консистенций);
- Взбивательная машина;
- Линия с оборудованием инвентарем и инструментами (раздаточная);
- Протирочная машина или универсальный привод;
- Ванна производственная 3-х секционная;
- Универсальная кухонная машина;
- Стол кулинарный разборный;
- Машина для резки вареных овощей;
- Стеллажи передвижные;
- Стол со встроенной моечной ванной краном и смесителем;
- Прилавок для подносов и приборов в виде стола;
- Механизм для нарезки свежих овощей;
- Пароварочный аппарат;

Инвентарь, инструменты:

- Ножи поварские;
- Доски разделочные;
- Кастрюли;
- Рыбчистки ручные;
- Нож-скребок, нож-для разделки;
- Лотки для полуфабрикатов;
- Котел рыбный;
- Игла поварская, игла шпиговальная;
- Ножницы, ножницы-секаторы;
- Щипцы (для удаления перьев, щетины);
- Мусат (для заточки ножей);
- Тяпка (для измельчения);
- Стул-колода (для разуба мяса);
- Блюда (для перемешивания полуфабрикатов);
- Противни (для жарки, запекания, выпекания);

- Горелки газовые (для опаливания);
- Топор (для разрубка);
- Пинцет (для удаления);
- Дуршлаг (для процеживания, слива);
- Цедилка (для получения продукта без воды или бульона);
- Шумовка (для вылавливания горячего);
- Черпаки (для жидкости);
- Разливательные ложки (жидкой основы);
- Соусная ложка (соусов);
- Воронка (переливание с узким горлышком);
- Литрометры (с уровнем);
- Приспособления для процеживания бульона;
- Венчик (взбивание);
- Скалка (раскатывание);
- Терка (измельчение);
- Ступка с пестиком (растирание);
- Сита (удаление инородных частиц);
- Суповые миски (глубокие);
- Поварские ложки (для розлива блюд);
- Сковороды (для жарки);
- Кастрюли 1-5л (для варки, припускания, кипячения);
- Сотейник(жарки, тушения);
- Столовые ложки;
- Мясорубка (ручная);
- Лопатка для оформления котлет;
- Деревянные лопатки (для помешивания, переключивания);
- Деревянные палочки (для работы с разогретым жиром);
- Столовая посуда (тарелки глубокие, тарелки закусочные, тарелки пирожковые, миски, блюда -овальные, блюда круглые, вазы, соусники, вазы, креманки, подставки для тортов и выпечки, миски, салфетницы, мерная посуда);
- Приборы столовые(ложки, вилки, ножи, приборы для переключивания,, лопатки, ложки чайные, десертные);
- Посуда для горячих напитков;
- Посуда для холодных напитков;
- Столовое белье (скатерти, салфетки, полотенца);
- Форменная одежда (белый китель рукав  $\frac{3}{4}$ , черные штаны, белый колпак, сабо, черный фартук) «Технология продукции общественного питания»: овощерезательная машина, производственные столы, холодильный шкаф, весы электронные, мясорубка, доски разделочные, ножи поварские, плита электрическая секц. модулирования, наплитная посуда, столовая посуда и приборы.



### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Анфинова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар. Кондитер» (НПО, СПО). М, ПрофОбрИздат, 2020.
2. Ботов М.И. и др. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. (НПО), М., Экономика, 2020.
3. Ботов М.И. и др. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. (НПО), М., Экономика, 2020.
4. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. (НПО). М., Академия, 2020г.
5. Голубев В.Н. и др. Обработка рыбы и морепродуктов. (НПО). М., Академия, 2020.
6. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. (СПО), М., Академия, 2020.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (НПО, СПО). М, Академия, 2020.
8. Мартинчик З.П. Физиология питания, санитария и гигиена. (НПО, СПО), М. Академия, 2020.
9. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение продовольственных продуктов. (НПО, СПО). М., Академия, 2020.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М., Академия, 2020.
11. Хаченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. (НПО)., М., Академия, 2020.
12. Стрельцов а. Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания (НПО). М., ПрофОбрИздат, 2020.

##### **Дополнительные источники:**

16. О.Д, Суратовская Контроль качества продукции физико-механическими методами. 2 и 3., 2020.
17. Методические указания по выполнению контрольных работ. Составитель Аксенова Е.А., 2020
18. Калачев М.В. Поточные линии и оборудование для обработки овощей, плодов, грибов.- М.: Дрофа, 2020.
19. Материалы специализированных сайтов сети Интернет.
20. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: овощи и продукты его переработки, методы оценки качества, овощи, плоды, методы оценки качества. Гриф Минобр.
21. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления блюд из овощей, плодов, грибов: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2020.- 320 с. Гриф Минобр.



22. Практикум по технологии приготовления блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы Л. П. Пашенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. \_М.:Академия, 2020. – 215 с. Гриф Минобр.

23. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-17. Гриф Минобр.

24. Пучкова Л. И. Технология приготовления сложных блюд из мяса, рыбы, птицы. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2015. – 559 с. Гриф Минобр.

25. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы : Учеб. Для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Проф Обр Издат.

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса должна способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, освоение которых является результатом обучения по профессиональному модулю.

В образовательном процессе должны использоваться активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе наблюдения за практической (производственной) деятельностью обучающихся (текущий контроль), а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета по практике (итоговый контроль).

##### Результаты освоения профессиональных и общих компетенций

Код	Наименование результата освоения практики	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Тестовый контроль по темам МДК Экзамен (квалификационный) Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ПК1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК



	профессиональной деятельности.	Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик.



		Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ОК10.	Пользовать профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Тестовый контроль по темам МДК Экзамен (квалификационный) Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных деталей.
ЛР4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;
ЛР6.	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;

Примечание:

**Формы контроля обучения:**

- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.

**Формы оценки результативности обучения:**

- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка;
- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.

**Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:**

- выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;
- делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;
- осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;
- работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.

**Методы оценки результатов обучения:**

- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся/студентом;
- формирование результата промежуточной/итоговой аттестации по практике на основе суммы результатов текущего контроля).



# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося/студента)

Обучающийся (аяся) в группе на \_\_\_\_ курсе по профессии СПО

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ. \_\_\_\_\_

(наименование профессионального модуля)

в объеме \_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

## Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с требованиями к ним (выполнил/ не выполнил)

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

\_\_\_\_\_/ ФИО, должность  
(подпись руководителя практики)

\_\_\_\_\_/ ФИО, должность  
(подпись ответственного лица организации (базы практики))