

Перенижко Елена Юрьевна
мастер производственного обучения
КГА ПОУ «Уссурийский колледж технологии и управления»
Приморский край г. Уссурийск

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО
ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР»**

Производственная практика является составной частью учебно-воспитательного процесса (УВП), она проводится на завершающем этапе обучения, на рабочих местах в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями, предприятиями и учебным заведением. Во время производственной практики обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации.

Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет мастер производственного обучения, который несет ответственность за выполнение программы практики.

Руководителем производственной практики непосредственно на предприятии является лицо, назначенное приказом руководителя предприятия из числа инженерно-технических работников или опытных высококвалифицированных рабочих.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на предприятии, т. е. на рабочем месте практиканта.

Продолжительность рабочего дня обучающегося во время производственной практики определяется согласно трудовому законодательству из расчета 36 часов в неделю при возрасте 16-18 лет, и до 40 часов в неделю при возрасте старше 18 лет.

Целью производственной практики является подготовка обучающихся к самостоятельной высокопроизводительной работе по осваиваемой

профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», а также совершенствование знаний и практических умений, полученных обучающимися в процессе производственного обучения, освоения производственных навыков и умений.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессиональных модулей и учебных дисциплин.

В качестве примера проследим выполнение производственной практики обучающимися выпускных групп 289-290.

На основании заключенных договоров между предприятиями города и края и учебным заведением обучающиеся проходят производственную практику в ИП «Примак А.В.», ООО «Класс», ИП «Писаренко Н.Ф.» ИП «Величко», ИП «Яковлева», ИП «Ким А.П.», суши – бар «Орегами», клуб «Дым», КФХ «Нива», «Малинки –булочкин», ООО «ЭТА» - сеть закусочных быстрого питания и стоп – лайнов. В процессе прохождения производственной практики обучающиеся закрепляют полученные знания, умения и навыки, самостоятельно выполняют полученные задания, производят выпуск кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции. В процессе обхода рабочих мест обучающихся было выявлено следующее:

1. Обучающиеся выполняют производственные задания наравне с сотрудниками предприятия.
2. Активно участвуют в жизни предприятия.
3. Обучающимся предложено продолжить работу на предприятиях после окончания учебного заведения.
4. Так как обучающиеся оформлены официально по профессии, они получают заработную плату.

По окончании производственной практики и срока действия договоров с социальными партнерами на базе учебного заведения проводится аттестация.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций общественного питания.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

- выбора производственного инвентаря, оборудования, инструментов и приспособлений для подготовки сырья и полуфабрикатов, приготовления и оформления блюд и изделий;
- приготовления простых блюд и изделий средней степени сложности;
- органолептической оценки качества сырья, готовых блюд;
- организации рабочего места при работе в разных цехах;
- работа со сборником рецептур;
- соблюдения правил охраны труда и техники безопасности при работе в разных цехах.

В результате проведения производственной практики проводится текущий контроль в форме:

- наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы;
- защиты практической работы;
- оценка на практическом занятии;
- оценка выполнения практического задания.

Практический квалификационный экзамен: проводится по окончании производственной практики по модулям:

- ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов;
- ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- ПМ 03 Приготовления супов и соусов;
- ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы;
- ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- ПМ 06 Приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- ПМ 07 Приготовления сладких блюд и напитков;
- ПМ 08 Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Аттестация производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенного практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

1. Договор;
 2. Производственная характеристика.
- Дополнительные материалы:
1. Отзывы с места практики;
 2. Ходатайство о присвоении повышенного разряда.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

В процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по учебно-производственной работе, руководители производственной практики, старший мастер, мастер производственного обучения, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера производственного обучения:

- договора о прохождении практики;
- списки о закреплении наставников на производстве;
- оценочная ведомость;
- сводная ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике;
- материалы и протокол экзамена (квалификационного).

Закрепляя знания, умения и навыки в период производственной практики обучающиеся получают практический опыт по овладению общих и профессиональных компетенций, самостоятельно выполняют полученные задания, производят выпуск кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции.

Список литературы

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для начального профессионального образования / В.П. Золин. - М. Издательский центр «Академия». - 2012. С 453.

2. Барановский, В.А. «Повар». Учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ / В.А. Барановский. - Ростов-на Дону, «Феникс». – 2011. – С 317.

3. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ / Л.А. Радченко. - Ростов-на Дону, «Феникс». – 2017. – С 563.