

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Бугульминский строительно-технический колледж»  
(ГАПОУ «БСТК»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «БСТК»  
А.С.Маслов  
« 20 »            20 18 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О ПРАКТИКЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ОСВАИВАЮЩИХ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ  
ПРОГРАММЫ СПО**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с с Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации», Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), Приказом Министерства образования РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» и Уставом ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж» (далее – Колледж).

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения практики обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

1.3 Настоящее Положение распространяется на ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж», реализующего основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (далее - ОПОП СПО) в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО).

1.4. Видами практики обучающихся, осваивающих ПОП СПО, являются:

- учебная практика;
- производственная практика (далее - практика).

1.5. Программы практики разрабатываются руководителями практики от Колледжа, рассматриваются на заседании цикловых комиссий, утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе, согласуются с предприятием - заказчиком кадров и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

## **2. Планирование и организация практики**

2.1. Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

2.2. Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ОПОП СПО (далее - профессиональный модуль) в соответствии с ФГОС СПО, программами практики.

2.3. Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы

умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

2.4. В рабочий комплект учебно-методической документации руководителя учебной практики и производственной практики входят:

- настоящее Положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- рабочая программа практики;
- приказ о назначении руководителей практики;
- приказ о направлении обучающихся по местам практик (при проведении производственной практики в организациях);
- индивидуальные задания при прохождении преддипломной практики обучающихся.

### **3. Цель практики**

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности и профессии.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

### **4. Реализация практики**

4.1. При реализации ОПОП СПО по специальности практика включает в себя следующие этапы:

- производственная практика;
- практика по профилю специальности;
- преддипломная практика.

4.2. Производственная практика и практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности и профессии.

4.3. Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

4.4. При реализации ОПОП СПО по специальности и профессии учебная практика и производственная практика проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

4.5. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях колледжа либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация) и колледжем.

4.6. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла (кураторами).

4.7. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и предприятиями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

4.8. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП СПО.

4.9. Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

4.10. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

4.11. Колледж планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с предприятиями;

- заключает договора на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с предприятиями (при необходимости) программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики предприятиями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

- разрабатывает и согласовывает с предприятиями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

4.12. Организации заключают договора на организацию и проведение практики;

- согласовывают (при необходимости) программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;

- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

4.13. Направление на практику оформляется приказом колледжа с указанием вида и сроков прохождения практики (договора).

4.14. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики. Учебная практика для студентов заочной формы обучения может быть зачтена при наличии документов установленного образца (свидетельств, удостоверений, справок, выписки из трудовой книжки и др.) по рабочей профессии по направлению специальности.

4.15. Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики в организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4.16. Организацию и руководство практикой по профилю специальности (профессии) и преддипломной практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми руководителями практики (куратор, мастер п/о)

По результатам практики руководителями практики от организации и от колледжа формируется аттестационный лист (Приложение 1, 2), содержащий

сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

4.17. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

В качестве приложения к отчету практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, виде-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

4.18. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций(аттестационные листы).

Практика является завершающим этапом освоения профессиональных модулей по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа, наличия положительной характеристики организации, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике.

4.19. Результаты прохождения практики представляются обучающимся руководителям практики колледжа и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

4.20. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации

*Положение рассмотрено на заседании методического совета колледжа*

*Протокол №8 от «16»мая 2018 г.*

*Положение принято решением педагогического совета колледжа*

*Протокол № 8 от «28»июня 2018 г.*

### Аттестационный лист

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося  
во время прохождения **учебной практики**

1. Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_ № группа 515  
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Наименование модуля ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

3. Освоение профессиональных компетенций

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.

4. Место проведения практики (организации), наименование, юридический адрес: ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж», г. Бугульма, ул. Владимира Ленина д. 127.

5. Время проведения практики / количество часов **с 15.05.18 по 27.05.18 - 72 часа**

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:

№ п/п	Виды производственных работ	Объем часов
1.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Механическая кулинарная обработка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых овощей и грибов (сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка, использование).	6
2.	Изучение простой и сложной нарезки овощей.	6
3.	Изучение сложной формы нарезки овощей «Карвинг», подготовка овощей для фарширования.	6
4.	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб и осетровых.	6
5.	Приготовление рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рубленой, котлетной и кнельной рыбной массы.	6

6.	Обработка рыбы для фарширования, механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов морского промысла и приготовление полуфабрикатов.	6
7.	Механическая кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши и приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).	6
8.	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши, и приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).	6
9.	Приготовление мясной рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	6
10.	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов.	6
11.	Механическая обработка кролика и приготовление полуфабрикатов из него.	6
12.	Обработка субпродуктов из мяса, птицы и дичи, их использование.	6
	<b>Всего</b>	<b>72</b>

7. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и освоением профессиональных компетенций \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

Подпись руководителя практики колледжа  
(мастера)

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность



## Приложение 2

## Аттестационный лист

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося  
во время прохождения **производственной практики**

1. Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_ группа № 515  
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Наименование модуля ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

3. Освоение профессиональных компетенций

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.

4. Место проведения практики (организации), наименование, юридический адрес: \_\_\_\_\_

5. Время проведения практики / количество часов с 29.05.17г. по 10.06.17 г.  
- 72 часа

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:

№ п/п	Виды производственных работ	Объем часов
1.	Инструктаж по ТБ на рабочем месте. Механическая кулинарная обработка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых овощей и грибов (сортировка, калибровка, мойка, очистка, нарезка, использование). Нарезка овощей простой и сложной формы нарезки.	6
2.	Нарезка овощей сложной формы «Карвинг», оформление банкетных блюд.	6
3.	Подготовка овощей для фарширования.	6
4.	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, особенности обработки некоторых видов рыб и осетровых.	6
5.	Приготовление рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рубленой, котлетной и кнельной рыбной массы.	6
6.	Обработка рыбы для фарширования, механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов морского промысла и приготовление полуфабрикатов.	6

7.	Механическая кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши и приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).	6
8.	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши, и приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые).	6
9.	Приготовление мясной рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	6
10.	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов.	6
11.	Механическая обработка кролика и приготовление полуфабрикатов из него.	6
12.	Обработка субпродуктов из мяса, птицы и дичи, их использование.	6
	<b>Всего</b>	<b>72</b>

7. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и освоением профессиональных компетенций

---



---



---

Подпись руководителя практики колледжа

---



---

Ф.И.О., должность

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

М.П.

Подпись ответственного лица организации  
(предприятия)

---



---

Ф.И.О., должность

