



«Танысу практика» модуль/пәні бойынша
жұмыс оқу бағдарламасы

Рабочая учебная программа по модулю/дисциплине
«Ознакомительная практика»

Мамандық: 01140800- Профессиональное обучение (по отраслям)
Специальность: 01140800- Кәсіптік оқыту (салалар бойынша)

Біліктілігі: 4S01140802- Өндірістік оқыту шебері, техник-технолог
Квалификация: (барлық атаулар)
4S01140802- Мастер производственного обучения, техник –
технолог (всех наименований)

Оқыту нысаны: күндізгі негізгі орта білім беру негізінде
Форма обучения : очная на базе основного среднего образования
Жалпысағат саны: 72, кредиттер: 3
Общее количество часов: 72, кредитов: 3

Әзірлеуші
Разработчик Г.К. Мусина Г.К.
(подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Циклдік әдістемелік комиссиясының
отырысында қарастырылды/
Рассмотрена и одобрена на заседании
цикловой методической комиссии
Протокол № 1 от "27" 08 2022 г.

Председатель

Е.И.
(подпись)

Долгушина Е.И.
Ф.И.О

Пояснительная записка

Описание дисциплины/модуля:

Рабочая учебная программа по Профессиональной практике разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом образования Республики Казахстан № 362 от 23 июля 2021 года по специальности 0104000 – «Профессиональное обучение», со специализацией «Технология и организация производства продуктов питания». Общее количество часов ознакомительной практики - 72 ч.

Целью ознакомительной практики является ознакомление с охраной труда на производстве, правилами личной гигиены, с предприятиями общественного питания, ассортиментом продукции, технологическими процессами на производстве; закрепление знаний студентов полученных по предметам специального цикла, приобретение профессиональных навыков

Ознакомительная практика - это важнейшая составная часть учебно-воспитательного процесса и эффективная форма подготовки специалиста к трудовой деятельности.

Ознакомительная практика оказывает значительное влияние на формирование личности специалиста, способствует воспитанию сознательной трудовой и производственной дисциплины, чувства коллективизма, товарищеской взаимопомощи, уважения к трудовым традициям предприятия, бережливости, приобретению опыта организаторской, массово-политической и воспитательной работы в коллективе.

Формируемая компетенция:

По окончании ознакомительной практики у студентов формируются основные компетенции:
-имеет представление о технологическом оборудовании, структуре и работе цехов и участков предприятий питания, об ассортименте выпускаемой продукции, об организациях приема сырья, работе производственных цехов и отпуска готовой продукции на предприятиях общественного питания.

-понимает сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявляет к ней устойчивый профессиональный интерес

Пререквизиты: Для успешного прохождения ознакомительной практики студентам необходим набор знаний и навыков по аналитической химии, физики, анатомии, основам экономики.

Постреквизиты: прохождение профессиональной практик является основой для глубокого усвоения таких дисциплин как: технология приготовления пищи, товароведение продовольственных продуктов, организация и обслуживание на ПОП.

Необходимые средства обучения, оборудование: Учебники, мультимедийное оборудование, презентационные материалы.

Контактная информация преподавателя (ей):

Муусина Г.К.

тел.: 87471982510

e-mail: gaumus@mail.ru

Распределение часов по семестрам

Дисциплина/ код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе								
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Ознакомительная практика	72			72						
Всего:	72			72						
Итого на обучение по дисциплине/ модулю	72			72						

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Темы / критерии оценки	Всего часов	Из них			Тип занятия	Оценочные задания
				Теоретические	Лабораторно-практические	Производственное обучение		
1	РО 1.1. Иметь представление о видах услуг, предоставляемых предприятиями питания различных типов; необходимой материально-технической базе ПОП; организации обслуживания на предприятиях общественного питания.	Тема 1. Вводный инструктаж; правила т/б и личной гигиены на производстве общественного питания Критерии оценки соблюдает правила санитарной и безопасной работы на ПОП	6			6	практический	
		Тема 2. Виды услуг, предоставляемых предприятиями питания различных типов. Типы предприятий общественного питания и виды услуг, предоставляемых ими; Критерии оценки излагает о технологическом процессе работы цехов, ассортименте выпускаемой продукции на ПОП.	6			6	практический	отчет
		Тема 3. Особенности проектирования предприятий общественного питания. Критерии оценки Иметь представление об особенностях проектирования предприятий общественного питания, работающих на сырье и полуфабрикатах	6			6	практический	отчет
		Тема 4. Производственные процессы и технологии, реализуемые на предприятиях питания.	6			6	практический	отчет

	<p>Критерии оценки определяет место и значение различных технологических процессов в производстве продукции общественного питания: снабжения; хранения сырья и полуфабрикатов; производства кулинарной продукции; кратковременного хранения и реализации кулинарной продукции</p>					
	<p>Тема 5. Необходимая материально-техническая база предприятий Критерии оценки имеет представление о материально-технической базе предприятий питания. проводит анализ уровня материально-технического оснащения предприятий общественного питания, необходимый для их эффективной работы</p>	6			6	практический отчет
	<p>Тема 6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Критерии оценки описывает форму обслуживания, которая имеет место на этом предприятии, анализируют её достоинства и недостатки, основываясь на собственных наблюдениях.</p>	6			6	практический отчет
	<p>Тема 7. Полное обслуживание банкета Критерии оценки описывает форму полного обслуживания, на предприятии питания, анализируют её достоинства и недостатки, основываясь на собственных наблюдениях.</p>	6			6	практический отчет
	<p>Тема 8. Банкет с частичным обслуживанием официантами Критерии оценки описывает банкет с частичным обслуживанием, на</p>	6			6	практический отчет

предприятия питания, анализируют её достоинства и недостатки, основываясь на собственных наблюдениях.

		Итого по РО1.1			24			24	
2	РО 1.2. Иметь представление об ассортименте выпускаемой продукции, об организации приема сырья на ПОП.	Тема 9. Ознакомление с ассортиментом продукции магазина кулинарии Критерии оценки Излагает ассортимент выпускаемой продукции на ПОП, характеризует организацию приема сырья .	6				6	практический	отчет
		Тема 10. Ассортимент продукции в зависимости от типа предприятия (бар, кафе, ресторан) Критерии оценки Излагает ассортимент выпускаемой продукции на ПОП, характеризует организацию приема сырья .	6				6	практический	отчет
		Тема 11. Ассортимент производимой продукции в столовой Критерии оценки Излагает ассортимент выпускаемой продукции в столовой, характеризует организацию приема сырья .	6				6	практический	отчет
		Тема 12. Ассортимент производимой продукции на предприятиях быстрого питания Критерии оценки Излагает ассортимент выпускаемой продукции на предприятии быстрого питания, характеризует организацию приема сырья.	6				6	практический	отчет
		Итого по РО 1.2			24	-	-	24	
3	РО 1.3. Иметь представление о технологическом оборудовании, технологических процессах: о работе цехов и участков на ПОП	Тема 13. Ознакомление с технологическим механическим и тепловым оборудованием на ПОП Критерии оценки Излагает характеристику технологического оборудования на производстве	6				6	практический	отчет

	<p>Тема 14. Ознакомление с технологическим холодильным оборудованием</p> <p>Критерии оценки Излагает характеристику технологического холодильного оборудования на производстве</p>	6			6	практический	отчет
	<p>Тема 15. Ознакомление с технологическими процессами на ПОП</p> <p>Критерии оценки Излагает технологические процессы на производстве</p>	6			6	практический	отчет
	<p>Тема 16. Ознакомление с лабораторией по приготовлению пищи</p> <p>Результаты обучения Иметь представление об материально-техническом оснащении лаборатории по технологии приготовления пищи</p> <p>Критерии оценки Излагает характеристику о материально-техническом оснащении лаборатории по технологии приготовления пищи</p>	6			6	практический	отчет
	Итого по РО 1.3	24	-	-	24		
	Итого часов:	72	-	-	72		