В соответствии с требованиями ФГОС СПО учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться в несколько периодов , так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей по осваиваемой профессии.

Для прохождения обучающимися учебной и производственной практики в техникуме созданы 2 мастерских, оснащенных мебелью, инвентарём и другим оборудованием для проведения уроков производственного обучения. В техникуме постоянно совершенствуются материально-техническая база и комплексно-методическое обеспечение мастерских. Учебная и производственная  практика осуществляется как непрерывным циклом, так и путём чередования с теоретическими занятиями. Обучающиеся по профессии «Повар, кондитер»  под руководством мастеров производственного обучения и преподавателей в лаборатории при прохождении учебной и производственной практики производят готовую продукцию (выпекают кондитерские изделия и реализуют).  На протяжении учебного года на основе договоров с Новобурасским РайПО проходят практику, это предприятие не только оказывает большую помощь в предоставлении базы для практики, но и мест проведения стажировки преподавателей и мастеров производственного обучения.

Выход на производственную практику – важное событие для обучающихся. Делая соответствующие выводы из бесед с мастером, они уже понимают, что именно на производстве должна проявиться реальная степень их готовности к самостоятельной работе. Имея зачастую смутное представление о производственных взаимоотношениях на предприятии, об иерархии подчинённости и взаимодействия структур, студенты связывают с периодом практики различные, не всегда адекватные реалиям ожидания. Вот почему одной из задач мастера является правильная психологическая подготовка обучающихся к практике. В связи с этим перед выходом на практику совместно с руководителями групп мы заблаговременно проводим такие виды работ :

-выявляем, где лучше всего организовать обучение, стараемся добиться выделения для обучающихся наиболее приемлемых для них рабочих мест, чтобы обеспечить выполнение учебной программы;

-производим  оценку соответствия рабочих мест требованиям охраны труда и техники безопасности;

-мастера производственного обучения составляют графики перемещения обучающихся по рабочим местам в соответствии с будущей профессии;

-все детальные программы производственной практики, которые предварительно рассматриваются на заседаниях методических комиссий и утверждаются  администрацией колледжа;

-знакомим обучающихся с режимом работы, требованием внутреннего распорядка.

Для организации руководства и контроля проведения производственной практики составляем графики контроля прохождения производственной практики каждым обучающимся со стороны мастеров производственного обучения и администрацией техникума, согласно которым осуществляется контроль посещаемости предприятия практикантами и соответствия выполняемых ими работ утверждённой программе. Во время проверок проводятся беседы с наставниками и руководителями предприятий, в ходе которых выявляются проблемы и находятся  пути их решения.

В настоящее  время существенно возросли требования к знаниям, навыкам, умениям  выпускников техникума. В свою очередь, это привело к необходимости совершенствования процесса учебной и производственной практики.

Администрация техникума  заранее определяет объекты учебной и производственной практики, согласовывает сроки их проведения, составляет графики перемещения обучающихся по рабочим местам с таким расчётом,  чтобы каждый из них имел возможность научиться самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные учебной программой производственного обучения.

Актуальность данной работы обусловлена тем, что грамотная организация учебной и производственной практики вполне способна обеспечить более высокий уровень компетентности обучающихся

В соответствии с требованиями ФГОС СПО учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться в несколько периодов , так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей по осваиваемой профессии

Учебная практика проходит в мастерской под руководством 2 мастеров.

Практика начинается с проведения инструктажа, записи рецептур в дневник по практике, расчета количества порций. Учащиеся разбиваются на пары., дается время для приготовления блюд. В конце практики уч-ся защищают приготовленные блюда, дают органолептическую и вкусовую оценку блюда . проводят самооценку и взаимоконтроль. Учащиеся вместе с мастерами разбирают соблюдение правил организации работы, соблюдения технологической последовательности приготовления блюд. Следующая практика начинается с рассказа последовательности приготовленных блюд, что способствует закреплению знаний и навыков при приготовлении блюд. При выходе на производственную практику студенты  заранее определяют объекты производственной практики.

Администрация определяет сроки проведения производственной практики, заключает договора, графики перемещения обучающихся по рабочим местам с таким расчётом,  чтобы каждый из них имел возможность научиться самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные учебной программой производственного обучения.    Для организации руководства и контроля проведения производственной практики составляем графики контроля прохождения производственной практики каждым обучающимся со стороны мастеров производственного обучения и администрацией техникума, согласно которым осуществляется контроль посещаемости предприятия практикантами и соответствия выполняемых ими работ утверждённой программе. Во время проверок проводятся беседы с наставниками и руководителями предприятий, в ходе которых выявляются проблемы и находятся  пути их решения.

Выход на производственную практику – важное событие для обучающихся. Делая соответствующие выводы из бесед с мастером, они уже понимают, что именно на производстве должна проявиться реальная степень их готовности к самостоятельной работе. Производственную практику уч-ся проходят в детских садах. школа, фермерских хозяйствах

Администрацией техникума были неоднократно получены благодарственные письма от ООО СКХ «Диметра», СКХ «Штурм», Новобурасское РайПО.

Актуальность данной работы обусловлена тем, что грамотная организация учебной и производственной практики вполне способна обеспечить более высокий уровень компетентности обучающихся