

Утверждаю»

Заместитель директора
по учебно-производственной работе
КГУ «Агротехнический колледж с.Саумалколь
Айыртауского района

Оберемко О.Н

«18» апреля 2022 год.

«Согласовано»

Руководитель профессиональной практики

ООО «BIG строй»

«18»

апреля 2022 г.



Рабочая учебная программа производственной практики 2021-2022 уч.год.

Группа № 32 курс 3 с 18.04.2022 по 17.06.2022

Количество часов – 432 часов.

Список группы № "32" Фермерское хозяйство «повар-продавец»

Специальность : 1504000 « Фермерское хозяйство»

Квалификация: 150405 2 « повар-продавец»

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки и/или темы занятий	Всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				Теоретическое	Лабораторное-практическое	Индивидуальные			
ПМ 04.Выполнение основных видов работ по квалификации 1204052 (продавец).									
1	Раздел № 1. Распределение по сортам, проверка упаковок, маркировки, определение внешнего вида и дефектов хлебобулочных изделий. РО. 01 Знает: Распределение по сортам, проверка упаковок, маркировки. РО. 02 Умеет: Распределить по сортам, проверка упаковок, маркировки.	Тема.1. Распределение по сортам, проверка упаковок, маркировки, определение внешнего вида и дефектов хлебобулочных изделий. Знает: Распределение по сортам, проверка упаковок, маркировки. Умеет: Распределить по сортам, проверка упаковок, маркировки.	24					24	Профессиональная практика.

Раздел № 2. Проверка упаковки маркировки, условия хранения круп и макаронных изделий. РО 1 Знает: Полную проверку упаковки маркировки, условия хранения круп и макаронных изделий РО 2. Умеет: Проводить полную проверку упаковки маркировки, условия хранения круп и макаронных изделий.	Тема.2. Проверка упаковки маркировки, условия хранения круп и макаронных изделий. Знает: Полную проверку упаковки маркировки, условия хранения круп и макаронных изделий. Умеет: Проводить полную проверку упаковки маркировки, условия хранения круп и макаронных изделий.	16	16	Профессиональная практика.
Раздел № 3 Распознавание ассортимента плодовоовощных. Классификация свежих овощей. Классификация плодовых овощей. Классификация свежих плодов, овощей. РО 1 Знает: Как правильно соблюдать классификацию всех видов овощей. РО 2. Умеет. Правильно соблюдать классификацию всех видов овощей.	Тема.3. Распознавание ассортимента плодовоовощных. Классификация свежих овощей. Классификация плодовых овощей. Классификация свежих плодов, овощей. Знает: Как правильно соблюдать классификацию всех видов овощей. Умеет: Как правильно соблюдать классификацию всех видов овощей.	40	40	Профессиональная практика.
Раздел № 4 Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения свежих овощей. РО 1. Знает: Проверку упаковки, маркировки, условий и сроков хранения свежих овощей. РО 2. Умеет: Проверку упаковки, маркировки, условий и сроков хранения свежих овощей.	Тема. 4 Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения свежих овощей. Знает: Проверку упаковки, маркировки, условий и сроков хранения свежих овощей. Умеет: Проверку упаковки, маркировки, условий и сроков хранения свежих овощей.	8	8	Профессиональная практика.
Раздел № 5. Определение качества и дефектов свежих овощей Распознавание ассортимента быстрозамороженных овощей, плодов, грибов. Классификация, определения качества и дефектов быстро замороженные овощи плодов и грибов. Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения быстрозамороженных овощей, плодов, грибов Распознавание ассортимента сушеных овощей и плодов.	Тема.5 Определение качества и дефектов свежих овощей Распознавание ассортимента быстрозамороженных овощей, плодов, грибов. Классификация, определения качества и дефектов быстро замороженные овощи плодов и грибов. Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения быстрозамороженных овощей, плодов, грибов Распознавание ассортимента сушеных овощей и плодов.	48	48	Профессиональная практика.

<p>РО 1. Знает: Определение качества и дефектов свежих овощей.</p> <p>РО 2. Умеет: Определение качества и дефектов свежих овощей</p>	<p>Знает: Определение качества и дефектов свежих овощей</p> <p>Умеет: Определение качества и дефектов свежих овощей</p>	24	24	Профессиональная практика.
<p>Раздел № 6. Распознавание ассортимента какао-порошка.</p> <p>Классификация, определение качества и дефектов какао-порошка и шоколада. Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения какао-порошка и шоколада.</p> <p>РО 1. Знает: Распознавание ассортимента какао-порошка.</p> <p>РО 2. Умеет: Распознавание ассортимента какао-порошка.</p>	<p>Тема.6 . Распознавание ассортимента какао-порошка.</p> <p>Классификация, определение качества и дефектов какао-порошка и шоколада. Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения какао-порошка и шоколада.</p> <p>Знает: Распознавание ассортимента какао-порошка.</p> <p>Умеет: Распознавание ассортимента какао-порошка.</p>	24	24	
<p>Раздел № 7 Распознавание ассортимента карамели конфетных изделий. Классификация, определение качества и дефектов карамели, конфетных изделий.</p> <p>Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения карамели, конфетных изделий.</p> <p>РО 1. Знает: Классификация, определение качества и дефектов карамели, конфетных изделий.</p> <p>Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения карамели</p> <p>РО 2. Умеет: Классификация, определение качества и дефектов карамели, конфетных изделий.</p> <p>Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения карамели</p>	<p>Тема.7 Распознавание ассортимента карамели конфетных изделий. Классификация, определение качества и дефектов карамели, конфетных изделий.</p> <p>Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения карамели, конфетных изделий.</p> <p>Знает: Классификация, определение качества и дефектов карамели, конфетных изделий.</p> <p>Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения карамели</p> <p>Умеет: Классификация, определение качества и дефектов карамели, конфетных изделий.</p> <p>Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения карамели</p>	24	24	Профессиональная практика.
<p>Раздел № 8. Распознавание ассортимента халвы восточных сладостей.</p> <p>Классификация, определение качества и дефектов халвы, восточных сладостей.</p>	<p>Тема.8 Распознавание ассортимента халвы восточных сладостей.</p> <p>Классификация, определение качества и дефектов халвы.</p>	24	24	

упаковки, маркировки, условий и Я сроков хранения халвы, восточных сладостей.	РО 1. Знает: Распознавание ассортимента халвы восточных сладостей	РО 2. Умеет: Распознавание ассортимента халвы восточных сладостей	24	24	Профессиональная практика.
Знает: Распознавание ассортимента халвы восточных сладостей Умеет: Распознавание ассортимента халвы восточных сладостей	Тема 9 Распознавание ассортимента меда, витаминизированных диетических и лечебных кондитерских изделий, изделий для детей. Классификация, определение качества и дефектов меда, витаминизированных, диетических и лечебных кондитерских изделий, изделий для детей	Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения меда, витаминизированных, диетических и лечебных кондитерских изделий	24	24	Профессиональная практика.
Знает: Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения меда, витаминизированных, диетических и лечебных кондитерских изделий	Умеет: Проверка упаковки, маркировки, условий и сроков хранения меда, витаминизированных, диетических и лечебных кондитерских изделий				

<p>Раздел № 10. Распознавание ассортимента чая, кофе, чайных и кофейных напитков. Классификация, определение качества и дефектов чая, кофе, чайных и кофейных напитков. Проверка упаковок, маркировки, условий и сроков хранения чая, кофе, чайных и кофейных напитков</p> <p>РО 1. Знает Классификация, определение качества и дефектов чая, кофе, чайных и кофейных напитков.</p> <p>РО 2. Умеет: Знает Классификация, определение качества и дефектов чая, кофе, чайных и кофейных напитков.</p>	<p>Тема. 10 Распознавание ассортимента чая, кофе, чайных и кофейных напитков.</p> <p>Классификация, определение качества и дефектов чая, кофе, чайных и кофейных напитков.</p> <p>Проверка упаковок, маркировки, условий и сроков хранения чая, кофе, чайных и кофейных напитков</p> <p>Знает: Классификация, определение качества и дефектов чая, кофе, чайных и кофейных напитков.</p> <p>Умеет: Классификация, определение качества и дефектов чая, кофе, чайных и кофейных напитков.</p>	<p>24</p>	<p>Профессиональная практика..</p>
<p>Раздел № 11. Распознавание ассортимента классификации алкогольных напитков</p> <p>Классификация, определение качества и дефектов классификации алкогольных напитков. Проверка упаковок, маркировки, условий и сроков хранения алкогольных напитков.</p> <p>РО 1. Знает: Проверка упаковок, маркировки, условий и сроков хранения алкогольных напитков.</p> <p>РО 2. Умеет: Проверка упаковок, маркировки, условий и сроков хранения алкогольных напитков.</p>	<p>Тема. 11 Распознавание ассортимента классификации алкогольных напитков</p> <p>Классификация, определение качества и дефектов классификации алкогольных напитков. Проверка упаковок, маркировки, условий и сроков хранения алкогольных напитков.</p> <p>Знает: Проверка упаковок, маркировки, условий и сроков хранения алкогольных напитков.</p> <p>Умеет: Проверка упаковок, маркировки, условий и сроков хранения алкогольных напитков.</p>	<p>24</p>	<p>Профессиональная практика.</p>
<p>Раздел № 12. Распознавание ассортимента классификации безалкогольных напитков. Проверка упаковок, маркировки, условий и сроков хранения классификации безалкогольных напитков.</p> <p>Классификация, определение качества и дефектов безалкогольных напитков</p> <p>РО 1. Знает: Проверку упаковок, маркировки, условий и сроков хранения классификации</p>	<p>Тема. 12 Распознавание ассортимента классификации безалкогольных напитков.</p> <p>Проверка упаковок, маркировки, условий и сроков хранения классификации безалкогольных напитков. Классификация, определение качества и дефектов безалкогольных напитков</p> <p>Знает: Проверку упаковок, маркировки, условий и сроков хранения классификации</p>	<p>24</p>	<p>Профессиональная практика.</p>

[illegible]

[illegible]

[illegible]