

1 Утверждаю»

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

Оберемко О.Н

«08» ноября 2021 год.



«Согласовано»
Руководитель профессиональной практики

Рабочая учебная программа производственной практики 2021-2022 уч.год.
Группа № 32 курс 3 с 08.11.2021 по 22.11.2021
Количество часов - 60.

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
				Теоретические	Лабораторно-практические	Индивидуальные			
ПМ 01. Приемка , хранение, проверка качества и количество товаров.									
1	Раздел № 1. Техника Безопасности. Правила соблюдения санитарно-технических норм. РО. 01 Знает технику безопасности, правила личной гигиены. Организацию рабочего места. РО. 02 Умеет.Организовать рабочее место.	Тема.1.Техника Безопасности. Правила соблюдения санитарно-технических норм. Знает: - Технику безопасности и правила личной гигиены и особенности организации рабочих мест. Умеет: Организовывать рабочее место. Обновлять свои знания и навыки в течение всей практики. Выполнять правила техники безопасности.. Выполнять санитарные требования	6				6 часов	Производственная практика.	

Раздел № 2. Общие правила приемки товаров. РО 1. Знает: Правила приемки товаров. Разделять на группы товар. РО 2. Умеет: Производить приемку товара.	Тема 2. Общие правила приемки товаров. Знает: Правила приемки товаров. Разделять на группы товар. Умеет: Производить приемку товара.	6				6 часов	Производственная практика.
Раздел № 3. Общие правила по сортировке товаров. РО 1. Знает: Правила сортировки товаров. РО 2. Умеет: Правильно разделять товар на группы.	Тема 3. Общие правила по сортировке товаров. Знает: Правила сортировки товаров. Умеет: Правильно разделять товар на группы.	6				6 часов	Производственная практика.
Раздел № 4. Ознакомление с навыками приемки товаров по количеству. РО 1. Знает: Правила сортировки товаров. РО 2. Умеет: Правильно разделять товар на группы.	Тема 4. Ознакомление с навыками приемки товаров по количеству. Знает: Правила сортировки товаров. Умеет: Правильно разделять товар на группы.					6 часов	Производственная практика.
Раздел № 5. Ознакомление с навыками приемки товаров по качеству. РО 1. Знает: Правила сортировки товаров. РО 2. Умеет: Правильно разделять товар на группы.	Тема 5. Ознакомление с навыками приемки товаров по качеству. Знает: Правила сортировки товаров. Умеет: Правильно разделять товар на группы.	6				6 часов	Производственная практика.
Раздел № 6. Осуществлять организацию процесса хранения продовольственного товаров с учетом санитарных норм и правил. РО 1. Знает: Как правильно осуществлять организацию процесса хранения продовольственного товаров с учетом санитарных норм и правил РО 2. Умеет: Осуществлять организацию процесса хранения продовольственного товаров с учетом санитарных норм и правил	Тема 6. Осуществлять организацию процесса хранения продовольственного товаров с учетом санитарных норм и правил. Знает: Как правильно осуществлять организацию процесса хранения продовольственного товаров с учетом санитарных норм и правил Умеет: Осуществлять организацию процесса хранения продовольственного товаров с	6				6 часов	Производственная практика.

	учетов санитарных норм и правил									
Раздел № 7 Ознакомиться со спецификой работы организации. РО 1. Знает: Специфику работы в организации. РО 2. Умеет Работать в организации.	Тема 7. Ознакомиться со спецификой работы организации. Знает: Специфику работы в организации. Умеет: Работать в организации.	6						6 часов	Производственная практика.	
Раздел № 8 Подведения итогов учебной производственной практики. РО 1. Знает: Т.Б на предприятии. Правила приемке товаров РО 2. Умеет: Сортировать продукты.	Тема 8. Подведения итогов учебной производственной практики. Знает: Т.Б на предприятии. Правила приемке товаров. Умеет: Сортировать продукты.	6						6 часов	Производственная практика.	
Раздел № 9. Сортировка свежих овощей. РО 1. Знает: Правила сортировки свежих овощей. РО 2. Умеет. Сортировать продукты.	Тема 9. Сортировка свежих овощей. Знает: Правила сортировки свежих овощей. Умеет: Сортировать продукты.	6						6 часов	Производственная практика.	
Раздел № 10 Проверка упаковки, маркировки и сроки хранения. РО 1. Знает: Все правила сортировки и приемке, маркировки и продуктов. РО 2. Умеет: Сортировать и маркировать продукты	Тема 10 Проверка упаковки, маркировки и сроки хранения. Знает: Все правила сортировки и приемке, маркировки и продуктов. Умеет: сортировать и маркировать продукты.	6						6 часов	Производственная практика.	
2										
N										
Курсовой проект/работа (если запланировано)										-
Итого часов		60					60			