**Что нужно знать о практике?**

Производственная практика является составной частью основной образовательной программы среднего профессионального образования. Ее главная цель – закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

Техникум ориентирует профессиональное обучение студентов на будущую профессиональную деятельность.

Практико-ориентированный подход обеспечивается организацией практического обучения студентов. Организация практики направлена на выполнение требований Государственного образовательного стандарта в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и квалификацией и предусматривает непрерывность, комплексность, последовательное овладение студентами программой практического обучения, логическую связь теоретического и практического обучения.

Практика проходит по графику учебного процесса, с чередованием теоретического и практического обучения.

Практическое обучение студентов техникума осуществляется на основе рабочих программ, разработанных по специальностям.

Рабочие программы составлены ведущими преподавателями специальных дисциплин и мастерами производственного обучения с учетом рекомендаций по их разработке по специальностям среднего профессионального образования, региональных особенностей, требований Комитета по товарному рынку Администрации г. Екатеринбурга, Ассоциации кулинаров, требований социальных партнеров, с которыми заключены договоры.

По всем специальностям в соответствии с Государственными образовательными стандартами проводится 3 вида производственной практики:

1 – для получения профессиональных первичных навыков (учебная);

2 – практика по профилю специальности;

3 – практика квалификационная.

Задачами первого этапа практики является получение первичных умений и навыков по избранной специальности.

Практика по профилю специальности направлена на закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний.

Завершающий этап обучения проводится для проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности. Практика проходит строго по графику учебного процесса.



Учебная и производственная практика (по профилю специальности) могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения всего объема практики, предусмотренной программой подготовки специалиста среднего звена.

Учебная и/или производственная практика курируется мастерами производственного обучения.

Обязательная недельная нагрузка на практике составляет 36 часов в неделю. В период прохождения практики обучающийся ведет дневник практики и составляет отчет.

Проезд обучающихся до места практики и обратно средствами транспорта оплачивается ими за свой счет.

К прохождению всех видов практик допускаются обучающиеся при наличии:

* оформленной медицинской книжки;
* спецодежды.

За практику выставляется оценка, наличие которой учитывается при допуске к экзамену по профессиональному модулю.

Подробнее о практике – в «Положении об учебной и производственной практике ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар».

**Практика проходит на предприятиях г. Екатеринбурга и Свердловской области. Смотрите перечень предприятий.**

**Желаем успехов в освоении профессии!**