

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области «Государственный институт экономики, финансов,
права и технологии»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 Организация процесса
приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
для специальности среднего профессионального образования
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Гатчина
2023

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:

преподаватель высшей квалификационной категории, Кутькова Лина Алекардовна,

преподаватель первой квалификационной категории Капустина Татьяна Юрьевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1 от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «Комбинат питания «Велес»

Д.К.Куренков



СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы производственной практики	4
2	Тематический план и содержание производственной практики	8
3	Условия реализации программы производственной практики	10
4	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

1.1. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы

Программа производственной практик является частью ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Видами практики обучающихся, осваивающих ОПОП СПО, являются: учебная практика и производственная практика. Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

1.2. Цели практик

1.2.1. Цели производственной практики – по профилю специальности:

- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства;
- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3 Требования к результатам освоения производственных практик.

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Код и наименование профессионального модуля	Виды практики	Индекс по учебному плану	Количество недель	Количество часов
ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	производственная	ПП.02.01	2	72
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	производственная	ПП.03.01	6	216
ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	производственная	ПП.04.01	2	72
ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	производственная	УП.07.02	3	108
Итого:			13	468

1.5. Условия и базы проведения практик

1.5.1. Производственная практика – по профилю специальности проводится:

Концентрированно на предприятиях общественного питания города преподавателями - предметниками.

Планирование и организация практики по профилю специальности предусматривают работу студентов по следующим направлениям:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Практика по профилю специальности должна обеспечивать дидактическую последовательность процесса формирования у студентов системы профессиональных знаний и умений в области учета, привить студентам навыки самостоятельной работы по избранной профессии.

Для проведения производственной практики институт готовит комплект документов, в который входят:

- приказ о выходе студентов на производственную практику и закреплении руководителя практики;
- рабочая программа практики;
- договор с предприятием на прохождение практики студентами;
- дневник прохождения практики;
- аттестационный лист;
- задание на период прохождения практики.

На протяжении всего периода прохождения практики осуществляется текущий контроль за работой студентов со стороны работодателя и института.

По окончании практики студент представляет:

- договор с предприятием на прохождение практики студентами;
- дневник прохождения практики;
- аттестационный лист;
- характеристику от организации на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- отчет о прохождении практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами

соответствующих организаций. Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала.		Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2		3	4
ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»			36	3 ПК 2.1-2.3 ОК 1 – 9
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Содержание			
	1.	Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.	3	
	2.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	3.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	4.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	5.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	6.	Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	7.	Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	8.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности	3	

		готовых изделий.		
	9.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	10.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	11.	Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	12.	Зачет.	3	
Всего:		1 неделя	36 часов	

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация практики предполагает наличие оснащенных рабочих мест:

- холодный цех.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2013. – 352с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И.Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 374 с., - (Среднее профессиональное образование)
3. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К, 2015. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров).
4. Дзахмишева, М.А. Кулинарная шпаргалка / М. А. Дзахмишева. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2014. - 89 с. : ил. - (Вкусные штучки).
5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы.: учебник для студентов нач.проф.образования. – М.: Академия, 2013 – 400 с.
6. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2016. – 576 с.
7. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учеб.пособие / Л. А. Радченко. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 318 с. - (Среднее профессиональное образование).
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост.М.Т.Лабзина. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с.

9. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб.пособие / под ред.Л.П.Липатовой. - М. : Форум, 2012. - 392 с. : ил. - (Высшее образование).
- 10.Шатун, Л.Г. Повар : учеб.пособие / Л. Г. Шатун. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2015. - 320 с. - (Начальное профессиональное образование).
- 11.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции:учеб. пособие для студ.сред.проф.образования. 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2014.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, Учебник. — 2-е изд., перераб. — М.: Экономика, 2012.
6. Кулинария. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания : иллюстрированное учеб.пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост.В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2010. - 16 плакатов.
7. Кулинария. Механическая кулинарная обработка продуктов : иллюстрированное учеб.пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост.В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2010. - 20 плакатов.
8. Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : иллюстрированное учеб.пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост.В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2010. - 16 плакатов.

9. Кулинария. Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд : иллюстрированное учеб.пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост.В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2010. - 20 плакатов.
- 10.Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы.
- 11.Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - 12-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 373 с. - (Среднее профессиональное образование).
- 12.Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы : учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 3-е изд., испр. - М. : Академия, 2010. - 208 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание).
- 13.Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
- 14.ТатарскаяЛ.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб.пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2011. - 112 с. - (Начальное профессиональное образование).

Электронные издания

1. <http://www.kulina.ru> - «Кулинарный портал»
2. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
3. 8. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
4. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013._ Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067>
11. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. –Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415521>
12. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.- Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895>
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013.- Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315>
14. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=402625>

15. Технология и организация производства продукции и услуг : учебное пособие / Т.А. Белова, В.Н. Данилин. — Москва :КноРус, 2016. —Режим доступа <https://www.book.ru/book/920545>

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться концентрированно.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение практики:

- образование высшее;
- опыт работы на предприятиях индустрии питания;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы обязателен.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» осуществляется руководителем практики в процессе прохождения практики. В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.	<p>-рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных закусок в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления канапе, легких и сложных закусок с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления канапе, легких и сложных закусок;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных канапе, легких и сложных закусок в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных холодных соусов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных холодных соусов с использованием сборника</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный</p>

	<p>рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных соусов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	<p>опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по

	ответственность.	производственной практике
ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, наставниками и руководством предприятия на практике	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике

4.1. Промежуточная аттестация по производственной практике

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;

- положительной **характеристики** от организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- **дневника практики**;

- **отчета о практике** в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме устного опроса.

4.2 Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;

- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями ПОО;

- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями ПОО;

- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;

- количество и полнота правильных ответов на вопросы во время устного опроса.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на устные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

4.3. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Аттестационный лист с практики

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

Характеристика с практики

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом.

Дневник практики

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и **заверяется** руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики **в соответствии с выданным заданием на практику**. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (10-20 стр.):

- титульный лист
- задание на практику
- содержание
- текст отчета
- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)
- приложения (схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем)

Устный опрос по прохождению производственной практики.

Устный опрос необходим для систематизации и закрепления собранного материала на практике. Грамотные ответы на вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение практического опыта по ПМ.

Перечень контрольных вопросов:

1. Опишите технологическую схему производства пищевой продукции в (горячем/холодном/заготовочном) цехе.
2. Укажите состав оборудования цеха и опишите технологический процесс на нем.
3. Какие виды механической и термической обработки применяются при производстве пищевой продукции в (горячем/холодном/заготовочном) цехе? Укажите их назначение и применяемое оборудование.
4. Составьте технологическую карту (ТК) или технико-технологическую карту (ТТК) по материалам прохождения практики.

Промуеровано и
прошито 20 листов

Зав. УМО

