



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ -МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО
Зам. Директора по УПР
Н.Т. Багатыров Н.Т. Багатыров

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора №233 от 01
сентября 2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР»

программы подготовки специалистов специальности СПО
19.02.10 «Технология продуктов общественного питания»

СОГЛАСОВАНО

ООО «МТН, Сияние Севера»
наименование организации (работодателя)

директор
наименование должности

В.В. Давыдова Н.В.
подпись И.О.Ф.

«05» сентября 2017 г.
МП

Форма обучения	очная
Курс	2
Семестр	4

г. Когалым, 2017

Рабочая программа производственной практики разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. N 19.02.10. по специальности Технология продуктов общественного питания
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва)

РАССМОТРЕНО

на заседании МО по направлению подготовки 44.02.01 Дошкольного образования, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.01.17 Повар, кондитер

Протокол № 1 от «01» сентября 20 г.

Руководитель МО _____ /И.В. Рыбакова/

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС И.В. /И.В. Рыбакова/

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»)

Составители:

И.В.

преподаватель специальных дисциплин БУ «Когалымский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798

Рабочая программа производственной практики разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей по данной специальности, для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика является составной частью учебно-воспитательного процесса, она проводится на завершающем этапе обучения, на рабочих местах в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями, предприятиями и образовательной организацией.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии).

Во время производственной практики обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации. Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет мастер производственного обучения, который несет ответственность за выполнение программы практики.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями

Руководителем производственной практики непосредственно на предприятии является лицо, назначенное приказом руководителя предприятия из числа инженерно-технических работников или опытных высококвалифицированных рабочих.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на предприятии, т. е. на рабочем месте практиканта.

Продолжительность рабочего дня учащегося во время производственной практики определяется согласно трудовому законодательству из расчета 36 часов в неделю при возрасте 16-18 лет, и до 40 часов в неделю при возрасте старше 18 лет.

Во время прохождения производственной практики обучающийся ведет дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики от предприятия должен оценивать ежедневную работу обучающегося и выставлять соответствующую оценку в дневник. По окончании практики обучающемуся выдается производственная характеристика, аттестационный лист, где дается оценка уровня профессиональных качеств.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.

ПК 7.4. Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.

ПК 7.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

уметь:

- У₁ проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- У₂ выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров;
- У₃ использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- У₄ оценить качество готовых изделий;

знать:

- З₁ ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству различных видов сырья, основных блюд и гарниров;
- З₂ правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- З₃ последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- З₄ правила проведения бракеража;
- З₅ способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий, температуру подачи;
- З₆ правила хранения и требования к качеству основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- З₇ виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Для определения содержательных элементов профессионального модуля составлена

матрица логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля (Приложение 1).

Область профессиональной деятельности:

- предприятия общественного питания /рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные.
- медицинские учреждения /больницы, санатории, оздоровительные лагеря.
- образовательные учреждения /школы, детские сады, институты, колледжи, техникумы.
- фабрики - заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, магазины кулинарии

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства
- посуда и инвентарь
- процессы и операции приготовления продукции питания

Виды деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- приготовление супов и соусов
- приготовление блюд из рыбы
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- приготовление холодных блюд и закусок
- приготовление сладких блюд и напитков

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики за 2 курс

всего – 108 часа, в том числе:

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Задания	Объём времени (в часах)
1	2	3	4	5
ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар» – 108 часа				
1	Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Содержание:		
		Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами	Обработать овощи, грибы, рыбу, мясо, птицу различными способами	12
		Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами	Нарезать, сформовать, приготовить отдельные компоненты и полуфабрикаты из рыбы, мяса, птицы различными методами	12
		Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	Организовать рабочее место. Правильно хранить обработанное сырье и полуфабрикаты из рыбы, мяса и птицы	12
2	Введение процессов приготовления, творческого оформления,	Содержание:		
		Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Выполнить заказ по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий,	12
1	2	3	4	5
	непродолжительного	изделий, закусок	кулинарных изделий,	

	хранения горячих блюд	разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана	закусок разнообразного ассортимента	
		Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовить к реализации готовые супы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски. Организовать хранение готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12
		Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию	Разогреть охлажденные замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски, полуфабрикаты высокой степени готовности. подготовить основные продукты и дополнительные ингредиенты.	12
3	Введение процессов приготовления, творческого оформления, непродолжительного хранения бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного	Содержание:		12
		Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в	Организовать рабочее место, подобрать технологическое оборудование, инвентарь	12
1	2	3	4	5

	ассортимента	холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями		
		Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	Использовать различные технологии приготовления холодных закусок по ассортименту. Оформить и подать холодные закуски с учетом требований к безопасности	12
		Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче		
4	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание: Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования),	Выполнить заказ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием. Подготовить к реализации готовые блюда.	12 6

1	2	3	4	5
		сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции		
		Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Организовать хранение готовых блюд с учетом соблюдения требований по безопасности	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практической требует наличия оборудования в профильной организации где проходит практическую подготовку (производственная практика) обучающийся.

Оборудование кондитерского цеха и рабочих мест:

электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электроплита, тестораскаточная машина, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря, инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, сито, выемки для печенья и пряников, кондитерские гребенки, разносы, доски разделочные, подставки для тортов, мерные кружки, мешки кондитерские, насадки кондитерские.

Оборудование цеха:

комплект рабочих инструментов, измерительный и разметочный инструментарий, станки и т.п.

Программа практической подготовки (производственной практики) реализуется на предприятиях кондитерского производства, в том числе на предприятиях общественного питания:

- столовые, кафе, рестораны малой, средней и большой мощности;
- закусочные, кафетерии;
- пищеблоки в детских учебных и здравоохранительных учреждениях

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шатун, Л.Г. Повар: учебник / Л.Г. Шатун. – Ростов н/Дону, 2016. – 256 с. - Текст: непосредственный.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник / В.А. Домарецкий. – М.: Форум, 2016. – 400 с. - Текст: непосредственный.
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособ./ Н.А. Акимова, Б.А. Баранов, Г.Н. Дзюба и др.; под ред. Л.П. Липатовой. – М.: Форум, 2016. – 376 с. - Текст: непосредственный.
4. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ./ Н.Э. Харченко. – М.: Академия, 2016. – 512 с. – Текст: непосредственный.
5. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Высшее образование:

Бакалавриат). — DOI 10.12737/1058888. - ISBN 978-5-16-108190-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1058888> (дата обращения: 17.01.2020)

6.Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniy.com/catalog/product/1093233> (дата обращения: 23.01.2021). – Режим доступа: по подписке.

4.3 Общие требования к организации и проведению: производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с организациями - базами о предоставлении рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов) от организации – базы при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессиональных модулей «Приготовление блюд из овощей и грибов» «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» и учебных дисциплин «Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Технология приготовления блюд», «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Безопасность жизнедеятельности».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций торгового направления.

4.4.Характеристика рабочих мест

№	Наименование цехов	оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1.	Овощной цех	овощемоечная машина, машина для очистки овощей, ванна, производственные столы, машина для нарезки овощей	ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «ОС», «ОВ», «Зелень», Коренчатый, желобковые ножи, карбовочный нож, лоток
2.	Мясной цех	универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом), электромясорубка, весы, производственные столы, разрубочный стул, холодильная камера.	Ножи обвалочные, поварские, доски разделочные с маркировкой «МВ», «МС», противни, лотки, ящик для специй
3.	Рыбный цех	Универсальный привод с комплектом сменных механизмов, электромясорубка, весы, производственные столы, холодильный шкаф,	Ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «РС», «РВ», «Сельдь», рыбчистки, противни, лотки

4.	Горячий цех (суповое и соусное отделение)	Эл.печь, пищеварочные котлы, жарочный шкаф, эл.сковорода, пароконвектомат, эл.фритюрница, мармит, пароварочный аппарат, микроволновая печь, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи, протирачная машина, мармит, блендер.	Наплитная посуда, рыбный котел, сковороды, сотейники, кастрюли, половники, шумовки, кокошницы, порционные сковороды, казаны, формы для запекания, посуда для подачи горячих блюд.
5.	Холодный цех	Холодильные шкафы, холодильные витрины, морозильник, универсальный привод или слайсер, хлеборезка, фризер, столы производственные, кондиционер, водонагреватель	Ножи ОВ,МВ, РВ разделочные доски ОВ,МВ, РВ, контейнеры, передвижные стеллажи, емкости для продуктов, сетчатые контейнеры, дуршлаги, кастрюли, шумовки, терки, котлы наплитные, тележки, тарелки, формы для заливных блюд, стеллажи навесные
6.	Кондитерский цех	Машины: взбивальная, тестомесильная, миксеры, машина для просеивания муки, привод универсальный, электроплиты, пекарские шкафы, холодильное оборудование, производственные столы, передвижные стеллажи, ванны, термостатная камера для дрожжевого теста	. Кондитерские мешки с комплектом наконечников, венчики, скалки, ножи, терки, резцы для теста, лейки для сиропа, кисточки для смазки изделий, формы для тортов разных конфигураций, шаблоны, сита, грохоты, сетчатые корзины для мытья яиц, стеллажи навесные.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт (программы или ОПОП)

- выбора производственного инвентаря, оборудования, инструментов и приспособлений для подготовки сырья и полуфабрикатов, приготовления и оформления блюд и изделий;
- приготовления простых блюд и изделий средней степени сложности
- органолептической оценки качества сырья, блюд изделий;
- организации рабочего места при работе в разных цехах;
- работа со сборником рецептур;
- соблюдения правил охраны труда и техники безопасности при работе в разных цехах.

- Текущий контроль в форме:
- наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения работы;
- защиты практической работы;
- оценка на практическом занятии
- оценка выполнения практического задания

Практический квалификационный экзамен:

по окончанию учебной и производственной практики по модулю

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков ;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

5.1. Аттестация производственной практики

Аттестация производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенного практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Приказ Минобрнауки России

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день учебной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист ;
- производственная характеристика;

Дополнительные материалы:

- Отзывы с места практики,
- Приказы о поощрениях с места практики.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки за учебную практику учитываются:

- результаты овладения студентами общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

В процедуре аттестации принимают участие , руководители учебной практики, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера п/обучения:

- договора о прохождении практики;
- приказы о закреплении наставников на производстве;
- аттестационный лист;
- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике;
- Материалы и протокол экзамена (квалификационного).

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнения и изменения к рабочей программе на учебный год _____

Дополнения и изменения на _____ учебный год по дисциплине

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочую программу обсуждены на заседании МС

« ____ » _____ 20 ____ г. (Протокол № _____).

Председатель МС _____ / _____ /