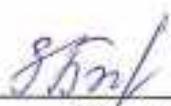




Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:

Преподаватель

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

З.А.Бжассо  
И.О.Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

«18» июля 2022г.

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Р.Н. Панеш  
И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Старший методист политехнического колледжа  
филиала МГТУ в поселке Яблоновском

«18» июля 2022г.

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

А.А.Алескерова  
И.О.Фамилия

Руководитель практик политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

«18» июля 2022 г.

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Э.К. Совмен  
И.О. Фамилия

Генеральный директор  
ООО «ГУНЭС ПЛЮС»



М. Ю. Барчо  
(И. О. Фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	14
6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	15

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (далее – производственная практика) является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, которая обеспечивает практико-ориентированную подготовку обучающихся.

### **1.2 Цели и задачи, требования к результатам освоения программы**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности: документирования хозяйственных операций и ведения бухгалтерского учета имущества организации:

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

- приобретение практического опыта:

ПО1 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО6 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях по ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях предприятия, подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;
- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;
- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками организации, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

### **1.3 Формы проведения производственной практики**

Основной формой проведения производственной практики является самостоятельная работа студентов на рабочих местах по выполнению индивидуальных заданий в условиях организации, на базе которой проводится практика.

### **1.4 Место проведения производственной практики:**

Производственная практика проводится в организациях, профиль деятельности которых соответствует целям практики, на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

### **1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:**

всего – 72 часа.

Производственная практика проводится концентрированно в 4-ом семестре после полного освоения профессионального модуля ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### **1.6. Требования к обучающемуся при проведении производственной практики:**

При прохождении производственной практики студент должен:

- знать и соблюдать технику безопасности на рабочем месте;
- знать структуру, на базе которого проводится практика;
- знать содержание деятельности персонала организации, на базе которого проводится практика.

### **1.7. Руководство практикой**

Общий руководитель практики:

- руководитель организации на базе которой проводится практика, в соответствии с заключёнными договорами;
- руководитель практики от политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском.

Непосредственный руководитель практики:

– начальник производства.

Методический руководитель:

- преподаватель политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском.

Непосредственный руководитель практики осуществляет ежедневный контроль работы студентов с выставлением оценки по 5-ти бальной системе.

Методический руководитель участвует в составлении графика работы студентов, осуществляет контроль над посещаемостью, выполнением студентами программы практики, оформлением документации, проводит консультации по интересующим студентов вопросам.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

№ № пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)	Формы контро ля
	<b>2 курс 4семестр</b>	<b>144 часа</b>	
1	Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по охране труда и техники безопасности.	1.Экскурсия по предприятию. 2.Прохождение инструктажей по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности. Ознакомление с учетной политикой организации Прием продуктов, сырья, поступающих со склада и поставщиков, определение их качества, виды сопроводительной документации. Оценка состояния запасов сырья на производстве – 12 часов..	Наблюдение за выполнением работ.
2	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	Проведение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Проведение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Проведение расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса. – 12 часов	Наблюдение за выполнением работ.
3.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.	Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления канапе, холодных закусок и блюд. Организация рабочих мест по	Наблюдение за выполнением работ.

		приготовлению канапе. Организация рабочих мест для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Подготовка оборудования для безопасной эксплуатации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Участие в комбинировании различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд. – 12 часов	
4.	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и птицы.	Разработка ассортимента канапе, холодных закусок и сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь Организация рабочих мест по приготовлению холодных закусок. Оформление канапе, холодных закусок и блюд. – 12 часов	Наблюдение за выполнением работ.
5.	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов.	Проведение расчета массы сырья для приготовления сложных холодных соусов. Органолептическая оценка качества сырья, продуктов для приготовления сложных холодных соусов. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов. – 12 часов	Наблюдение за выполнением работ.
6	Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	Определение степени готовности и качества сложных холодных соусов. Комбинирование различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции – 12 часов	Наблюдение за выполнением работ.
7.	Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных соусов. Технология приготовления сложных холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов – 12 часов	Наблюдение за выполнением работ.
8	Декорирование блюд сложными холодными соусами.	Оформление холодных закусок, блюд, канапе. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим методом – 12 часов	Наблюдение за выполнением работ.
9	Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	Контроль качества и безопасность сложных холодных соусов. Оценивать состояние запасов сырья на производстве. Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции. Выбирать	Наблюдение за выполнением работ.

		температурный и временный режим при подаче и хранении холодной кулинарной продукции. – 12 часов	
10	Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	Приготовление украшения из различного сырья для холодной кулинарной продукции. Оформление холодных закусок, блюд, канапе. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим методом. Сочетание украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. Гарниры и заправки для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. – 12 часов	Наблюдение за выполнением работ.
11	Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Сервировка, разработка способов подачи сложных холодных соусов. Декорирование тарелок соусами и другими оформительскими элементами. Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы. Оформление сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы. 12 часов	Наблюдение за выполнением работ.
12	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике – 12 часов.	Наблюдение за выполнением работ
13	Сдача дифференцированного зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника.	Сдача дифференцированного зачета по практике.	Оценка отчета, дневника, характеристики, и т. п.
	<b>Всего</b>	<b>144 часа</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики**

**Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания**

**Кухня организации питания.**

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита газовая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- тестораскаточная машина;
- миксер;
- соковыжималка;
- машина тестомесительная;
- набор инструментов для карвинга;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- кофемашина;
- жарочная поверхность;
- мясорубка;
- стол производственный

### **3.2. Перечень информационного обеспечения обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 321 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934030>
2. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.
3. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2020. - 203 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/467502>
2. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021. - 373 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=360309>
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.

#### **Интернет – ресурсы:**

1. Официальный интернет-портал правовой информации. - Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/>
2. Общество защиты прав потребителей: межрегиональная общественная организация. - Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Охрана труда в России: информационный портал. - Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - Режим доступа: [http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe\\_professionalnoe](http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe)

5. Еда! EDA-SERVER.RU: кулинарные рецепты с фотографиями. Статьи и публикации о кулинарии, еде и продуктах питания. - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/gastronom/>

6. Pitportal: все для общепита России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПО1 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;;	Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики;	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: - активное участие в выполнении работ; - комплексное применение теоретических знаний на практике; - самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики;
ПО2 - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;;	- высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений; - высокий уровень его профессиональной подготовки; - собран значительный материал для написания отчета по практике.	- четкость и своевременность выполнения программы практики; - правильность ведения дневника практики; - умение логично и доказательно излагать свои мысли; - аккуратность/пунктуальность/отзывчивость;
ПО 3 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики;	- умение логично и доказательно излагать свои мысли; - умение реагировать на
ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд,	- полнота и своевременность представления отчета по практике руководителю образовательной	

<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных,</p> <p>ПО5 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО6 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	<p>организации для ознакомления и проверки без особых нарушений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</li> <li>- хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта профессиональных знаний, умений;</li> <li>-хороший уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- собран значительный материал для написания отчета по практике.</li> </ul> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- удовлетворительный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> <li>- небрежное оформление отчета и дневника,</li> <li>- несвоевременность представления отчета по практике руководителю для ознакомления и проверки;</li> <li>- удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта профессиональных знаний, умений;</li> <li>-удовлетворительный уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- собран незначительный объем информации для написания отчета по практике.</li> </ul> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отсутствие аттестационного листа;</li> <li>- отрицательный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> <li>- несвоевременность представления отчета по практике для ознакомления и проверки;</li> <li>- низкий уровень теоретического осмысления студентом своей</li> </ul>	<p>критику.</p>
---	---	-----------------

	<p>практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</li> <li>- низкий уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- отсутствие отчета по практике.</li> </ul>	
--	--	--

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

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

Практика завершается комплексным дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ» об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

## **5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ среднего профессионального образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в места проведения практики и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение программы практики.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест производственной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

## 6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

### Дополнения и изменения в рабочей программе

за \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу производственной практики ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания \_\_\_\_\_

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес \_\_\_\_\_  
(подпись) Ф.И.О

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_  
(подпись) Р.Н. Панеш  
(и. о. фамилия)