

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 21.07.2023 08:13:17  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b5c1a979e6f

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**политехнический колледж филиала федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском**

**Предметная (цикловая) комиссия общественного питания и товароведения**



**УТВЕРЖАЮ:**  
Директор филиала МГТУ в  
поселке Яблоновском  
Р.И. Екутеч  
\_\_\_\_\_ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Наименование профессионального модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов  
мира

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

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.Барчо

И.О.Фамилия

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

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

«26» 05 2023г.



(подпись)

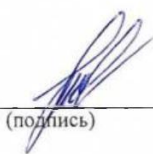
Р.Н. Панеш

И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Методист политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

«26» 05 2023 г.



(подпись)

З.М. Хатит

И.О.Фамилия

Руководитель практик политехнического  
колледжа филиала МГТУ в поселке  
Яблоновском

«26» 05 2023 г.



(подпись)

Э.К. Совмен

И.О. Фамилия



Директор  
ООО «СКАРЯБИ»  
«26» 05 2023 г.  
М.П. организации



(подпись)

З.А. Барчо

И.О. Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	15
6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	16

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира (далее - производственная практика) является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности Приготовление блюд кухонь народов мира:

- формирование профессиональных компетенций:

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 8.1.	Готовить и оформлять сложную холодную кулинарную продукцию национальной и зарубежной кухни.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию национальной и зарубежной кухни.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия национальной и зарубежной кухни.
ПК 8.4.	Готовить и оформлять сложные холодные и горячие десерты национальной и зарубежной кухни

Кроме вышеперечисленных профессиональных компетенций обучающиеся повторяют освоенные ранее виды деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции:

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 3.1-ПК3.7;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 5.1-ПК 5.6.

- формирование общих компетенций:

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 информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;

- приобретение практического опыта:

ПО1 - 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;

ПО2 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

ПО3 - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

ПО4 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

ПО5 - контроле хранения и расхода продуктов;

ПО6 - подготовке сырья и приготовления блюд кухонь народов мира.

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.08 Приготовление блюд кухонь народов мира МДК 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях предприятия, подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками предприятия, 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 предприятиями общественного питания.

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

всего – 108 часов.

Производственная практика проводится концентрированно после окончания изучения МДК 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира.

### **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 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.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА**

<b>№№ п/п</b>	<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)</b>	<b>Формы контроля</b>
	<b>4 курс 8 семестр</b>	<b>72 часа</b>	
	<b>Место проведения производственной практики:</b> предприятии общественного питания.		
1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Наблюдение за выполнением работ
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд кухонь народов мира. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	Наблюдение за выполнением работ
3.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Подбор и рациональное использование сырья, соответствующего определенной национальной кухне.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию - 12 часов.	Наблюдение за выполнением работ
4.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кулинарных изделий, закусок.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию	Наблюдение за выполнением работ

5.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд кухонь народов мира в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	<p>Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников предприятия общественного питания.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, английская кухни).</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд североамериканской кухни.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд бразильской и мексиканской кухни.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд кухонь народов Азии.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд кухонь народов Кавказа.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд кухонь народов Средней Азии.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд украинской кухни.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд белорусской кухни.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд русской национальной кухни.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд татарской кухни.</p> <p>Выполнение заказа по приготовлению блюд адыгейской национальной кухни.</p>	Наблюдение за выполнением работ
6.	Оформление и подача блюд в соответствии с национальными традициями.	<p>Принятие участия в выполнении рабочих обязанностей сотрудников предприятия общественного питания.</p> <p>Оформление и подача блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, английская кухни).</p> <p>Оформление и подача блюд североамериканской кухни.</p> <p>Оформление и подача блюд бразильской и мексиканской кухни.</p>	Наблюдение за выполнением работ



		<p>Оформление и подача блюд кухонь народов Азии.</p> <p>Оформление и подача блюд кухонь народов Кавказа.</p> <p>Оформление и подача блюд кухонь народов Средней Азии.</p> <p>Оформление и подача блюд украинской кухни.</p> <p>Оформление и подача блюд белорусской кухни.</p> <p>Оформление и подача блюд русской национальной кухни.</p> <p>Оформление и подача блюд татарской кухни.</p> <p>Оформление и подача блюд адыгейской национальной кухни.</p>	
7.	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	<p>Обеспечение условий для рационального использования рабочего места.</p>	<p>Наблюдение за выполнением работ</p>
8.	<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара режимов</p>	<p>Наблюдение за выполнением работ</p>
9.	<p>Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.</p>	<p>Обработка фактического материала. Написание отчета по практике – 6 часа.</p>	<p>Оценка отчета, дневника, характеристик и, практической работы</p>
	<b>Всего</b>	<b>72 часа</b>	

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

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

Производственная практика проводится на предприятии общественного питания.

Кухня организации питания:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жар;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- мангал;
- холодильная камера;
- морозильная камера;
- шкаф шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- слайсер;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- кофемашина с капучинатором;
- кофемолка;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна трехсекционная.

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

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

##### **Основная 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>

4. 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.

##### **Дополнительная литература:**

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 205 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934013>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. - Москва: КноРус, 2020. - 325 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934332>

3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова

А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 247 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934333>

4. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - Москва: Академия, 2019. - 304 с.

5. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2018. - 256 с.

6. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.

Интернет-ресурсы (при наличии):

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/>

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обучение проводится с использованием различных технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, контекстного обучения, имитационных и не имитационных моделей профессиональной деятельности, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения.

Освоение производственной практики по профессиональному модулю ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира проводится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПО1 - 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</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> <li>- полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</li> <li>- высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</li> <li>- высокий уровень его профессиональной подготовки;</li> </ul>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в выполнении работ;</li> <li>- комплексное применение теоретических знаний на практике;</li> </ul>
<p>ПО2 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента</p>	<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> <li>- полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки без особых нарушений;</li> <li>- хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</li> <li>- хороший уровень его профессиональной подготовки;</li> </ul>	<p>самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- четкость и своевременность выполнения программы практики;</li> <li>- правильность ведения дневника практики;</li> <li>- умение логично и доказательно излагать свои мысли;</li> <li>- аккуратность, пунктуальность и отзывчивость;</li> </ul>
<p>ПО3 - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности</p>	<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> </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> </ul>
<p>ПО4 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов</p>	<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> </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> </ul>
<p>ПО5 - контроле хранения и расхода продуктов</p>	<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> </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> </ul>

<p>ПОб - подготовке сырья и приготовления блюд кухонь народов мира</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- несвоевременность представления дневника практики и/или отчета по практике руководителю от образовательной организации 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 и профессиональных знаний, умений;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение реагировать на критику.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <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 дневника практики и/или отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</li> <li>- низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); 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 дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском 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 о 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.08 Приготовление блюд кухонь народов мира

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 \_\_\_\_\_ Р.Н. Панеш  
(подпись) (и. о. фамилия)