


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

 УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ГИЭФПТ
Ковалев В. Р.
«*28*» *08* 20*17* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

для специальности среднего профессионального образования

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Гатчина

2017 г.

Рабочая программа 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:

Грошева М.А., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии _____ М.А. Грошева



Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дю

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы учебной практики	4
2	Тематический план и содержание учебной практики	7
3	Условия реализации программы учебной практики	9
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.2. Цели учебной практики ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .

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

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики:

Код и наименование профессионального модуля	Виды практики	Индекс по учебному плану	Количество недель	Количество часов
ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	учебная	УП.04.01	3	108
Итого:			3	108

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

2.1. Тематический план и содержание учебной практики ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала.		Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2		3	4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			108	2, 3 ПК 4.1-4.4 ОК 1 – 9
МДК.04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание			
	1.	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий.	2	
	2.	Разработка ассортимента праздничного хлеба.	2	
	3.	Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	4.	Разработка ассортимента праздничных тортов.	2	
	5.	Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	6.	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	2	
	7.	Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба.	2	
	8.	Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	9.	Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов.	2	
	10.	Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	11.	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.	68	
	12.	Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	5	

	13.	Контроль качества и безопасности готовой продукции.	5	
	14.	Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.	5	
	15.	Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	10	
	16.	Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	5	
Всего:			108 часов	3 недели

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация практики предполагает наличие учебных мастерских - лаборатория №6 «Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех», оснащенных рабочих мест:

- кондитерский цех.

Оборудование учебной мастерской и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству студентов;
- технологическое оборудование:
- механическое оборудование (ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные);
- электрооборудование (мясорубка, рыхлитель, блендер, слайсер, миксеры);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырех-комфорочная, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (холодильник бытовой «Атлант»);

♦ мебель кухонная (стеллажи напольные, столы производственные);

- - посуда и инвентарь в ассортименте;
- - доски разделочные;
- - весовое оборудование.

Технические средства обучения:

- ноутбук;

- переносной проектор;

- наглядные пособия: плакаты, таблицы, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ, модели, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2015. - 576

Дополнительные издания:

1. Мальчикова И. Г. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Сервис).

<http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>

2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

<http://znanium.com/bookread2.php?book=161953>

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы : учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2009. - 192 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание). - Библиогр.:с.188.

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. 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.
6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
7. <http://www.kulina.ru> - «Кулинарный портал»
8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
10. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
11. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
12. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
13. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
14. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
15. <http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная 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.

Учебная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов.

Учебные занятия проходят сдвоенными уроками по 90 минут с перерывами по 15 минут между уроками. Продолжительность учебной недели 6 дней.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Текущий контроль предусматривает устный опрос по теме практической Текущий контроль:

- устный опрос по темам практических работ;
- экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося);
- мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ).

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать реализации соответствующего раздела учебной практики:

- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих реализацию учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе прохождения практики. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	---

компетенции)		
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сдобных хлебобулочных изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сдобных хлебобулочных изделий 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 учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	<p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий 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 учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики</p>

полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<p>соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>(заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
---	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения учебной практики 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 учебной практике
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике

качество	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
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 ответственность.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной практике

4.2. Промежуточная аттестация по учебной практике

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет (ДЗ).

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 образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;

- **дневника-отчета практики.**

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала, презентаций (на усмотрение ОО).

4.3. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- оформления дневника-отчета практики;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего работу по практике (если требуется);
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

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

4.4. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Аттестационный лист

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

Дневник-отчет практики

Дневник-отчет практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики организации.

Презентационный материал

При проведении ДЗ по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации или сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ в форме ответов на контрольные вопросы с иллюстрацией материала.

Пропущено и
принято 16 листов

Зар. УМО

[Handwritten signature]

