

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

  
УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор ГИЭФПТ  
Ковалев В. Р.  
«28» 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции

для специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Гатчина

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	10
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Рабочая программа учебной практики является частью основной 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 сложной холодной кулинарной продукции;

**1.2. Цели учебной практики:** 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 сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-выбирать температурный и временной режим для подачи и хранения сложных холодных блюд и соусов;

-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

-способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

-требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

-температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

-ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

-правила соусной композиции сложных холодных соусов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

-технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы и соусов;

-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

-методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

### **1.3 Требования к результатам освоения учебной практики ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции .**

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

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

### **1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Код и наименование профессионального модуля	Виды практики	Индекс по учебному плану	Количество недель	Количество часов
ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	учебная	УП.02.01	1	36
Итого:			1	36

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план и содержание учебной практики ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала.		Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2		3	4
<b>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>			<b>36</b>	<b>2, 3 ПК 2.1-2.3 ОК 1 – 9</b>
<b>МДК.02. 01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание</b>			
	1.	Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.	3	
	2.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	3.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	4.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	5.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	6.	Отработка приемов приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	7.	Отработка приемов приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	8.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	
	9.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
	10.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	



	11.	Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	3	
			36 часов	1 неделя

### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.**

#### **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:

- холодный цех;
- горячий 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. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 5-е изд., переизд. и доп. - М. : Академия, 2010. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).
2. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2015. - 576
3. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учеб.пособие для

студ.сред.проф.образования / В. В. Усов. - М. : Академия, 2007. - 400 с.  
- (Основы кулинарного мастерства). - Библиогр.:с.392.

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

### **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.            К О Н Т Р О Л Ь            И            О Ц Е Н К А            Р Е З У Л Ь Т А Т О В

##### ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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 компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.	<p>-рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных закусок в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления канапе, легких и сложных закусок с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления канапе, легких и сложных закусок;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных канапе, легких и сложных закусок в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время 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 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональная разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептов;</li> <li>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</li> <li>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ;</li> <li>-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со стандартом.</li> <li>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</li> </ul>	<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 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональная разработка ассортимента сложных холодных соусов в соответствии со сборником рецептов;</li> <li>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных холодных соусов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</li> <li>-оптимальная организация</li> </ul>	<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>технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных соусов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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 качество	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них 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 15 листов

Зар. УМО

*[Handwritten signature]*

