

Приложение 5.9 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Рассмотрено на МК:

Протокол №2 от 15.11.2022.
Председатель МК Жердева И.В.

Согласовано:

Работодатель:

ФГУП "Комбинат "Электрохимприбор"

Ф.И.О. представителя работодателя

Трафимова /Ю.П.Жданова/

Начальник отдела (900)

"18" ноября 2022 г.



Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО
"ПТ им. О.В.Терёшкина"

Ж.А.Бушель

Приказ №142/ОД от «23» 11 2022 г.



Согласовано:

Зам. директора по МТО и ПО:

Новикова /Е.М.Новикова/

"18" ноября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

по программе подготовки
специалистов среднего звена

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

очное отделение

г. Лесной
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и ПООП, зарегистрированный в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования Российской Федерации (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 рег. № 38), стандартами Ворлдскиллс России по компетенции «Поварское дело».

- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терёшкина» (от 09.11.2016 № 788-ПП).
- Положение о преддипломной практике обучающихся осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО

Разработчики: Макух Елена Викторовна мастер производственного обучения
Фаттахова Светлана Анатольевна мастер производственного обучения

Содержание

1	Паспорт программы преддипломной практики	стр. 4
2	Результаты освоения профессионального модуля	стр. 6
3	Структура и содержание преддипломной практики	стр. 7
4	Условие и реализация учебной преддипломной практики	стр.9
5	Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики	стр. 12

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии: 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"

в части освоения квалификаций:

специалист поварского и кондитерского дела

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

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.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.2. Цели и задачи преддипломной практики – требование к результатам освоения профессионального модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- Планирования работы структурного подразделения (Бригады)
- Оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
- принятие управленческих решений;

Уметь:

- Рассчитывать выход продукции в ассортименте
- вести табель учета рабочего времени работников
- рассчитывать заработную плату
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации

- организовывать рабочие места в производственных помещениях
- организовывать работу коллектива исполнителей
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию
- оформлять документацию на различные операции с сырьем полуфабрикатами и готовой продукцией

Знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды)
- основные приемы организации работы исполнителей
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/ команды
- дисциплинированные процедуры организации
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира
- формы документов, порядок их заполнения
- методику расчета выхода продукции
- порядок оформления табеля учета рабочего времени
- методику расчета заработной платы
- структуру издержек производства и пути снижения затрат
- методику расчета экономических показателей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

2.1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик.

Результатом освоения программы преддипломной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК.6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК.6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК.6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план профессионального модуля 06 Организация работы структурного подразделения.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Преддипломная практика
ПК6.1. - 6.5	Вводная консультация. Выдача заданий на преддипломную практику	6	144
	Инструктаж по охране труда по ОТ, ТБ, ПБ, ПС. Изучение структуры предприятия	6	
	Изучение работы и организации предприятия по теме дипломного проекта	36	
	Дублирование работы руководителя среднего звена (технолога)	48	
	Изучение структуры и организации функциональных отделов предприятия	42	
	Обобщение материала. Оформление и сдача отчета, дневника по преддипломной практике	6	
	Всего:	144	144

3.2. Содержание обучения по преддипломной практики.

Наименование разделов и тем преддипломной практики	Содержание материала преддипломной практики	Объем часов	Уровень освоения
<u>Раздел 1.</u> Вводная консультация. Выдача заданий на преддипломную практику		6	2,3
<u>Раздел 2.</u> Инструктаж по охране труда по ОТ, ТБ, ПБ, ПС. Изучение структуры предприятия	Получение разных видов инструктажей. Ознакомление с предприятием: тип и класс, месторасположение, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защитой, с организационно правовой формой.	6	3
<u>Раздел 3.</u> Изучение работы и организации предприятия по теме дипломного проекта	Ознакомление с предприятием: состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов. Ознакомление с процессами производства на предприятии общественного питания, освоить технологию производства различных блюд и напитков кулинарных изделий.	36	3
<u>Раздел 4.</u> Дублирование	Изучение должностной инструкции заведующего производством и его заместителя, требованиями к	48	3

работы руководителя среднего звена (технолога)	этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Требования к производственному персоналу». Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности. Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке ТТК ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Составление плана меню (совместно с зав. производством), работа со сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документацией. Освоение навыков составления отчета о работе за день по форме, применяемой на предприятии.		
Раздел 5. Изучение структуры и организации функциональных отделов предприятия	Ознакомление со структурой производства, с организационно технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащённостью, обслуживанием. Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства, участие в составлении производственной программы и ее реализации.	42	3
Раздел 6. Обобщение материала. Оформление и сдача отчета, дневника по преддипломной практике	Обобщение собранного материала, определение достаточности и достоверности результата исследования. Оформление результатов проверенного исследованием и их согласования с руководителем преддипломной практики	6	3

1 – Ознакомительный

2- Репродуктивный (Выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3- продуктивный (Планирование самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Была предоставлена исполнительно-технологическая документация для выполнения преддипломной работы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые документы:

1. Бурчакова, И.Ю. 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: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.
Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с
6. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
7. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.
9. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.

14. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. — Москва : Академия, 2019. — 304 с.

15. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

16. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

17. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — 3. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
- 16.Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 160 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

5.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрация навыков разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практической работы на предприятии
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Демонстрация навыков планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Демонстрация навыков организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	
ПК. 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Демонстрация умения организовывать и контролировать текущую деятельность персонала.	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Демонстрация умения инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте..	

5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	организует и планирует собственную деятельность; демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем.	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- извлечение и анализ информации из различных источников; - использование различных способов поиска информации; применение найденной информации для решения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- извлечение и анализ информации из различных источников; - использование различных способов поиска информации; применение найденной информации для решения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- понимание общей цели; - применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- проявление интереса к обучению; использование знаний на практике; - определение задач своего профессионального и личностного развития; планирование своего обучения.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	формирование и развитие гражданско-патриотического со- знания	Экспертное наблюдение и оценка

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	и активную нравственную позицию обучающихся; демонстрировать значимость профессиональной деятельности.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	понимание необходимости сохранения окружающей среды; организовывать и планировать эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.	Экспертное наблюдение и оценка
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- обеспечение средств сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; физическое воспитание обучающегося, направленное на поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Экспертное наблюдение и оценка
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение компьютерных навыков; - выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей; использование ПО для решения.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	применять знания иностранного и государственного языков, как средство профессионального общения.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося

Критерии оценивания преддипломной практики

Оценка 5 «отлично» выставляется студенту, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объём работы, проявил самостоятельность, творческий подход, общую и профессиональную культуру.

Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, который полностью выполнил весь намеченный объём работы, проявил инициативу, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте.

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, который выполнил программу практики, но не показал глубоких теоретических знаний и умений применения их на практике, допускал ошибки при планировании и в практической деятельности.

Оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не выполнил программу практики, обнаружил слабые теоретические знания, практические умения.

Снижаются оценки за нарушение сроков сдачи отчёта, за необоснованные пропуски, либо отказы от выполнения каких-либо заданий, за небрежное ведение дневника

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023