

*Приложение 1.1.3 к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»  
Многопрофильный колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения  
очная на базе основного общего образования

**Магнитогорск, 2026**

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565; СМК-К-О-РЕ-3/34-13-24 Порядок организации практической подготовки при реализации практик по образовательным программам среднего профессионального образования; рабочих программ профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

**Организация-разработчик:** Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

*Разработчик:*

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»

Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ольга Юрьевна Медведева

### **ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией «Экономики и сферы обслуживания»

Председатель Н.Н. Колесникова

Протокол № 1 от «3» сентября 2026г

Методической комиссией МпК

Протокол № 1 от «23» сентября 2026г

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) .....                                           | 4  |
| 1.1 Область применения программы.....                                                                                              | 4  |
| 1.2 Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы производственной (преддипломной) практики.....                        | 4  |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) .....                                         | 7  |
| 2.1. Объем производственной практики (преддипломной) .....                                                                         | 7  |
| 2.2. Содержание производственной практики (преддипломной).....                                                                     | 7  |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....                                                                              | 13 |
| 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики (преддипломной).....                 | 13 |
| 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации рабочей программы производственной практики (преддипломной) ..... | 13 |
| 3.3 Общие требования к организации производственной практики (преддипломной) .....                                                 | 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ .....                                                                                    | 14 |

# **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2 Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы производственной (преддипломной) практики**

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление обучающимся сформированных в рамках видов деятельности навыков, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности в организациях различных организационно-правовых форм.

Производственная (преддипломная) практика проводится концентрированно после освоения учебной практики и производственной практики.

Задачи производственной практики (преддипломной):

1. Развитие профессиональных компетенций и углубление навыков:

**ВД.1 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.**

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами:

- Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения

Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.

ПК 1.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента:

- Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 1.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассорти-

та с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции.

ПК 1.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.

**ВД.2 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 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами:

- Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

- Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования

- Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

- Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

- Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств ма-

лой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

- Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании).

### **ВД.3 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.**

ПК 3.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
- Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- Практический опыт: разработке различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Развитие общих компетенций:

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

- Умение: составлять план действия.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

**2.1. Объем производственной практики (преддипломной)** составляет 2 недели / 72 часа.

### **2.2. Содержание производственной практики (преддипломной)**

В результате прохождения производственной практики (преддипломной) обучающийся должен выполнить следующие виды работ:

| Код<br>ОК/ПК                                                                                                                                                                                                                                       | Навыки/умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Кол-во<br>часов/неделя |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>ВД.1 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.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |
| ПК 1.1<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                   | - выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;                                                                     | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br><br>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда). | 6                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, ох-                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | раны труда на рабочем месте;                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;                                                                             | Оформление заявки на продукты для разработанных блюд и изделий.                                                                                                                                                                                                                        | 3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.                                                     | Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | 3 |
| ПК 1.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента                                                                                                                                                              | - выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                    | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                         | 6 |
| ПК 1.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции. | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             | 6 |

|                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| ПК 1.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания     | - выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;                 | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>Самооценка качества выполнения задания, безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). | 6 |
|                                                                                                                                                                                                                                                     | - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                     | - организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                     | - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                                                                                                                           | - составлять план действия.                                                                                                                                                                                                                              | Составление плана действия и последовательности операций.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |
| <b>ВД.2 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.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |

|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ПК 2.1<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаро-безопасности, охраны труда). | 6  |
|                                                                                                                                                                                                                         | - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
|                                                                                                                                                                                                                         | - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
|                                                                                                                                                                                                                         | - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
| ПК 2.2<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                                                                  | - организовывать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                                                                             | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации, по заранее разработанной рецептуре ассорти из 10 заварных пирожных (форма трубочка) массой до 40 грамм для подачи на банкет-фуршет с двумя видами отделки: 5 шт с кремовой отделкой (способ (рисунок) отсадки крема определяется вариантом задания) и 5 шт глазированных. Крем для наполнения и отделки, п/ф для глазирования на выбор участника.                                                                                                             | 12 |
| <b>ВД.3 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.</b>                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
| ПК 3.1                                                                                                                                                                                                                  | - разработке различных                                                                                                                                                                                                       | Осуществление разра-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 18 |

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | ботки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>(Разработка горячего блюда из птицы с сложным гарниром и соусом;<br>Заварных пирожных (форма трубочка) массой до 40 грамм для подачи на банкет-фуршет с двумя видами отделки: 5 шт с кремовой отделкой (способ (рисунок) отсадки крема определяется вариантом задания) и 5 шт глазированных. Крем для наполнения и отделки, п/ф для глазирования на выбор участника.). |   |
|                                                                                                                                                                                  | - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;                                                                                                                                        | Расчет на составную часть блюда (соус, гарнир, основной п/ф), которая определяется вариантом задания, выполнить: - расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде), энергетической (калорийность) ценности, - расчет себестоимости и продажной цены.                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3 |
|                                                                                                                                                                                  | - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;                                                                                                                                                                            | Составление калькуляционных карт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 |

#### Задание на производственную практику (преддипломную)

| № п/п | Виды и содержание работ                                                                                                                                                                                                                                                          | Примерные сроки выполнения |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 1.    | <b>Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Охрана труда.</b><br>- организация рабочих мест, своевременная текущая уборка для пригото- | 6                          |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    | <p>ния горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</p> <p>- подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
| 2. | <p><b>Составление заявки и получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения.</b></p> <p>- оформление заявки на продукты для разработанных блюд и изделий.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 |
| 3. | <p><b>Осуществление контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</b></p> <p>- упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования;</p> <p>- организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента.</p>                                                                                                                          | 3 |
| 4. | <p><b>Выполнение и контроль процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b></p> <p>- осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6 |
| 5. | <p><b>Организация приготовления и приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции.</b></p> <p>- осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>                                                                                                                                                                                                          | 6 |
| 6. | <p><b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b></p> <p>- осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>- самооценка качества выполнения задания, безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> | 6 |
| 7. | <p><b>Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Охрана труда.</b></p> <p>- организация рабочих мест, своевременная текущая уборка для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания –</p>                                                                                                                                                                                                                                                  | 6 |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                            |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|     | базы практики;<br>- подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                            |
| 8.  | <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</b><br>- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 12                         |
| 9.  | <b>Разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b><br>- осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- разработка горячего блюда из птицы с сложным гарниром и соусом;<br>- разработка заварных пирожных (форма трубочка) массой до 40 грамм для подачи на банкет-фуршет с двумя видами отделки: 5 шт с кремовой отделкой (способ (рисунок) отсадки крема определяется вариантом задания) и 5 шт глазированных. Крем для наполнения и отделки, п/ф для глазирования на выбор участника. | 18                         |
| 10. | <b>Расчет энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.</b><br>- расчет на составную часть блюда (соус, гарнир, основной п/ф), которая определяется вариантом задания, выполнить: - расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде), энергетической (калорийность) ценности, - расчет себестоимости и продажной цены.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3                          |
| 11. | <b>Составление калькуляции стоимости готовой продукции.</b><br>- составление калькуляционных карт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3                          |
| 12. | Оформление документов для отчета по практике                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | В течении периода практики |
| 13. | Подготовка и сдача отчета по практике.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Крайний день практики      |

Примерный перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике:

1. Фотографии цехов;
2. Схемы приготовления блюд и изделий;
3. Фотографии приготовленных блюд и изделий.

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

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

Производственная практика (преддипломная) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между МГТУ и организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля. Реализация рабочей программы производственной практики (преддипломной) предполагает наличие необходимого оборудования и технологического оснащения рабочих мест в организациях.

#### **3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации рабочей программы производственной практики (преддипломной)**

##### **Основные источники:**

1. **Медведь, Т.И.** Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.И. Медведь. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 203 с. — ISBN 978-5-16-017889-9. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2230302> .

2. **Воробьева, Н. Ю.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник / Н. Ю. Воробьева. — Москва : КноРус, 2026. — 339 с. — ISBN 978-5-406-15620-9. — Текст : электронный. – Режим доступа: <https://book.ru/book/961419>

3. **Васюкова, А. Т.** Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 321 с. — ISBN 978-5-406-15041-2. — Текст: электронный: - Режим доступа: <https://book.ru/book/958780>

1. Основы рисования и лепки для кондитеров [Электронный ресурс]: учебник/ Е.В. Новикова. — Москва: КноРус, 2026. — 188 с. ISBN 978-5-406-15078-8 — Режим доступа: <https://book.ru/book/959512>

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Сборник/ под ред. профессора Васюковой А.Т. 7-е издание стереотипное Москва издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023-208с. ISBN 978-5-394-05237-8 <https://znanium.ru/catalog/document?id=431842>

##### **Дополнительные источники:**

1. Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 395 с. — ISBN 978-5-00091-488-5. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2186558>

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/2084179>

3. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.В. Ксенз, Т.А. Джум, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 232 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. — Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/1960115>

##### **Периодические издания:**

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

##### **Интернет-ресурсы:**

[www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru) - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

[www.chefexpert.ru](http://www.chefexpert.ru) - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»

видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinarye-vidieoroliki.html>

[www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru) - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- [www.chefexpert.ru](http://www.chefexpert.ru) - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- [www.cooking-book.ru](http://www.cooking-book.ru) – кулинарные рецепты
- [www.kedem.ru](http://www.kedem.ru) – кулинарные рецепты блюд
- [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru) - рецепты
- [www.restus.ru](http://www.restus.ru) – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- [www.frio.ru](http://www.frio.ru) – федерация рестораторов и отельеров России
- Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП

### **3.3 Общие требования к организации производственной практики (преддипломной)**

Производственная практика (преддипломная) проводится в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы в соответствии с локальными актами образовательной организации.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Оценка производственной практики (преддипломной) осуществляется на основе анализа предусмотренных форм отчетности и экспертного оценивания запланированных результатов обучения: практического опыта и соответствующих общих и профессиональных компетенций, в том числе с учетом и(или) на основании результатов:

- текущего контроля видов работ, осуществляемого руководителями практики в процессе проведения практики;
- прохождения практики обучающимся, подтвержденных документами организаций/предприятий проведения практики.

| Код ПК/ОК                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Навык/умение | Оценочные средства для промежуточной аттестации |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------|
| <b>ВД.1 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.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |                                                 |
| ПК 1.1<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> </ul> |              | Отчет по практике.                              |
| ПК 1.2<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              | Отчет по практике.                              |
| ПК 1.3                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              | Отчет по практике.                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции.                                                               |                    |
| ПК 1.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          | - выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                  | Отчет по практике. |
|                                                                                                                                                                                                                                                          | - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                          | - организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;   |                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                          | - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.                                                                             |                    |
| ОК 01<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                                                                                                                             | - составлять план действия.                                                                                                                                                                                                                              | Отчет по практике. |
| <b>ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных конди-</b>                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |

|                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>терских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |
| <b>ПК 2.1</b><br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;                            | Отчет по практике. |
|                                                                                                                                                                                                                                | - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;                                                                                                                       |                    |
|                                                                                                                                                                                                                                | - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;                                                                                                                         |                    |
|                                                                                                                                                                                                                                | - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.                                                                                                                                          |                    |
| <b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                                                                     | - организовывать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента                                                                                                        |                    |
| <b>ВД.3 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.</b>                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |
| <b>ПК 3.1</b><br>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                              | - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;                                                                                                                                                               |                    |
|                                                                                                                                                                                                                                | - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;                                                                                                                                                                                                   |                    |
|                                                                                                                                                                                                                                | - разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |                    |

Формой промежуточной аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет (зачет с оценкой). Зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения ОК и ПК, заполненного руководителями практики от организации и колледжа, отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Отчет по практике представляет собой комплект материалов, включающий документы для прохождения практики; подготовленные обучающимся материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике. Содержание отчета определяется целями и задачами соответствующего ПМ, вида и программы практики.

Отчет предоставляется в течение трех дней по окончании практики руководителю практики от МпК. Отчет о выполнении заданий по практике выполняется индивидуально. Отчет является ответом на каждый пункт задания и сопровождается ссылками на приложения.

Все необходимые материалы отчета по практике комплектуются обучающимся согласно внутренней описи документов, находящейся в отчете.

Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, копии созданных документов, фрагменты программ, чертежей и др.). Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

Обучающийся может приложить благодарственное письмо в адрес образовательной организации и/или лично практиканту.

Требования к оформлению отчета и дневника по практике представлены в методических указаниях по производственной практике (преддипломной).

Критерии оценки отчета по производственной практике (преддипломной):

**«Отлично»** выставляется за отчет, который соответствует следующим требованиям:

- содержит глубокий, системный анализ профессиональной деятельности объекта практики, основанный на реальных данных;
- включает обоснованные, практически значимые предложения по совершенствованию процессов или решению поставленных задач;
- при защите студент демонстрирует глубокие профессиональные знания, свободно оперирует собранной информацией и терминологией;
- студент дает полные, аргументированные и грамотные ответы на все вопросы комиссии;
- оформление отчета и дневника полностью соответствует методическим требованиям.

**«Хорошо»** выставляется за отчет, который соответствует следующим требованиям:

- содержит достаточно полный анализ материала и обоснованные предложения, однако имеет отдельные недостатки в глубине проработки отдельных аспектов или структуре изложения;
- при защите студент демонстрирует уверенное знание темы и оперирует данными исследования;
- в тексте отчета или в ответах на защите допущены незначительные (несущественные) ошибки или неточности, которые не искажают общих выводов и не свидетельствуют о непонимании темы.

**«Удовлетворительно»** выставляется за отчет, который:

- носит формальный или поверхностный характер, анализ собранного материала неполный, нарушена последовательность изложения;
- предложения по улучшению носят общий, шаблонный характер или отсутствуют;
- при защите студент демонстрирует фрагментарные знания, испытывает трудности при аргументации своих выводов и не дает полных, исчерпывающих ответов на вопросы комиссии;
- имеются замечания к оформлению работы, не соответствующие методическим указаниям.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за отчет, который:

- не содержит практического и детального анализа профессиональной деятельности (объ-

- екта исследования) и не отвечает базовым требованиям, изложенным в методических указаниях;
- студент не владеет материалом, затрудняется ответить на базовые вопросы по теме практики;
  - в тексте работы или в ответах на защите допущены грубые, существенные ошибки, свидетельствующие о непонимании сути выполняемых задач и целей практики.