**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**По профессии 43.01.09 Повар, кондитер**



**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа производственной практики ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предназначена для реализации ФГОС по базовому уровню и является единой для всех форм обучения.

Практика по профессии Повар, кондитер студентов проводится в соответствии с графиком учебного процесса, учебным планом и является его обязательной частью.

В процессе прохождения практики будущий повар, кондитер должен закрепить теоретические знания, полученные во время обучения в филиале техникума.

Практика является важнейшей частью подготовки квалифицированных рабочих и проводится в организациях направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В ходе практики по профессии студенты:

- закрепляют теоретические знания, полученные в процессе обучения, и учатся их практическому использованию,

- закрепляют навыки, полученные в ходе учебной практики и практических занятий, и приобретают опыт самостоятельной работы и решения поставленных перед ними задач.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР**

**В РАМКАХ ИЗУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1. Цели производственной практики по профессии Повар, кондитер**

Производственная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимого опыта практической работы по профессии.

**2. Задачи производственной практики по профессии Повар, кондитер**

Производственная практика направлена на:

- формирование у студента общих и профессиональных компетенций,

- приобретение и углубление практического опыта;

- проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности.

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В процессе прохождения практики по профессии студентам необходимо:

- освоить практические должностные обязанности, предусмотренные квалификацией повар 3-4 разряда;

***Задачи филиала техникума, реализуемые в процессе проведения практики по профессии Повар:***

- предоставить студентам возможность понять сущность и социальную значимость своей будущей профессии;

- предоставить предприятию возможность эффективнее вести кадровую политику;

- предоставить предприятию возможность использовать «недорогих» теоретически подготовленных специалистов для расширения деятельности службы сбыта;

- иметь возможность контактировать с предприятиями, обеспечивать выполнение требований Федерального государственного образовательного стандарта по подготовке поваров;

- пособствовать выработке и принятию корректирующих воздействий на производственную (образовательную) деятельность техникума;

- пособствовать формированию информационных баз данных.

Во время прохождения производственной практики студенты осваивают различные технологии приготовления пищи, закрепляют полученные теоретические знания, приобретают необходимые умения, навыки и опыт практической работы по выбранной профессии.

**3. Место в структуре**

Рабочая программа производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - является составной частью рабочей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

**4. Функции руководителей практики**

 Производственная практика по профессии Повар, кондитер студентов осуществляется под руководством двух лиц – руководителя практики от филиала техникума и руководителя практики от организации. Общее руководство практикой студентов возлагается приказом руководителя предприятия на одного из руководящих работников или высококвалифицированных специалистов.

***Руководитель практики от филиала техникума:***

- обеспечивает проведение всех необходимых организационных мероприятий перед началом практики (инструктаж о порядке прохождения практики, по технике безопасности и т. д.);

- обеспечивает высокое качество прохождения студентами практики и строгое соответствие ее учебным планам и программам;

- осуществляет контроль за обеспечением организацией нормальных условий труда, контролирует проведение обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности со студентами;

- контролирует выполнение практикантами правил внутреннего трудового распорядка;

- рассматривает отчеты студентов, дает оценку их работе, проставляет ее в зачетной книжке студента в разделе «Практика»;

- представляет письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки студентов.

***Руководитель практики от предприятия, осуществляющий общее руководство практикой:***

- создает необходимые условия для работы студентов в соответствии с программой практики;

- назначает квалифицированных специалистов для руководства практикой в подразделениях предприятия;

- обеспечивает студентам условия безопасной работы, проводит обязательные инструктажи по охране труда и технике безопасности;

- контролирует соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, установленных на данном предприятии;

- предоставляет студентам возможность пользоваться технической и другой документацией, имеющейся нормативной, законодательной литературой;

- оказывает помощь в подборе материалов для отчета по практике;

- дает оценку итогам практики студентов.

1. **Обязанности студента-практиканта**

Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;

- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;

- нести ответственность за выполненную работу и ее результаты наравне со штатными работниками;

- вести дневник, в который записывать виды выполняемой работы;

- предоставить руководителю практики письменный отчет о выполнении всех заданий.

1. **Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики по профессии Кондитер**

Обучающийся, освоивший рабочую программу производственной

практики для ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности: **(ВПД)**

В результате прохождения практики по профессии студент должен освоить следующие профессиональные компетенции.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

 **Иметь практический опыт в:**

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями.

**Уметь:**

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**Знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**Результатом освоения рабочей программы производственной практики    является   освоение:** **общих компетенций (ОК):**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата практики |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**7. Структура и содержание производственной практики по профессиональному модулю**

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Тематический план предоставлен для прохождения производственной практики на предприятиях общественного питания.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ МДК, темы** | **Темы занятий** | **Виды работ** | **Кол-во часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **МДК 05.01.** | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | **6** |
| 1.1 | Ознакомление с ПОП, проведение вводного и первичного инструктажей.ПМ.05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Ознакомление с организацией предприятия общественного питания, проведение вводного и первичного инструктажей. ознакомиться с целями и задачами практики, прослушать инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, решить организационные вопросы. Организовать рабочее место, подготовить оборудование и производственный инвентарь.  |  |
| **МДК 05.02.**  | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | **210** |
| 1.2 | Приготовить отделочных полуфабрикаты | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов. | 30 |
| 1.3 | Приготовить начинки и фарши для хлебобулочных изделий  | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления начинки и фарша для хлебобулочных изделий. | 12 |
| 1.4 | Приготовить хлебобулочные изделия и хлеб | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | 12 |
| 1.5 | Приготовить и оформить к реализации мучные кондитерские изделия из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления и оформления мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента. | 54 |
| 1.6 | Приготовить и оформить пирожные | Организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления и оформления пирожных разнообразного ассортимента. | 54 |
| 1.7 | Приготовить и оформить торты | Организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления и оформления тортов разнообразного ассортимента. | 48 |
| **Итого:** | **216** |

**8.Содержание производственной практики по профессии Повар**

1.1 Ознакомление с ПОП, проведение вводного и первичного инструктажей.

*Студент должен:* Ознакомление с организацией предприятия общественного питания, проведение вводного и первичного инструктажей, ознакомиться с целями и задачами практики, прослушать инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, решить организационные вопросы. Организовать рабочее место, подготовить оборудование и производственный инвентарь, ознакомиться с целями и задачами практики.

1.2 Приготовить отделочных полуфабрикаты.

 *Студент должен:* Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов.

1.3 Приготовить начинки и фарши для хлебобулочных изделий.

 *Студент должен:* Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления начинки и фарша для хлебобулочных изделий.

1.4 Приготовить хлебобулочные изделия и хлеб.

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

1.5 Приготовить и оформить к реализации мучные кондитерские изделия из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.

 *Студент должен:* Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления и оформления мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.

1.6 Приготовить и оформить пирожные

 *Студент должен:* Организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления и оформления пирожных разнообразного ассортимента.

1.7 Приготовить и оформить торты

 *Студент должен:* Организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления и оформления тортов разнообразного ассортимента

**9. Формы аттестации (по итогам практики)**

По окончанию практики студент защищает свой отчет руководителю практики или комиссии. В состав комиссии могут входить руководители практики от филиала техникума, старший мастер, руководитель практики от предприятия. В ходе защиты студент должен ответить на вопросы членов комиссии.

При оценке результатов производственной практики по профессии учитывается:

- полнота, содержание и качество выполненного отчета;

- соответствие отчета программе практики;

- владение материалом отчета;

- отзыв руководителя практики от предприятия.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, не могут быть аттестованы по данному профессиональному модулю

**10. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики**

**а) Основная литература**

*нормативно-правовая* :

1.Федеральный Государственный Образовательный Стандарт Среднего Профессионального Образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. №156.

 *учебная:*

1. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н. Г Бутейкис. – 16-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
3. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова., Е. И. Соколова – 7-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с.
4. 2.Андросов В.П., Пыжова Т.В., Л.Е. Еськова и др. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2-х частях. Часть 1. Москва, Изд. центр «Академия» 2018г.
5. 3.Андросов В.П., Пыжова Т.В., Л.Е. Еськова и др. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2-х частях. Часть 2. Москва, Изд. центр «Академия» 2018г.
6. 4.Барановский В.А. Кондитер. Ростов-на-Дону, Издательство «Феникс»,

 2000г – 320 с.

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Усов. – 17-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

 **б) дополнительная литература:**

1.Ермилова С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С. В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова., Е. И. Соколова – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

4. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

5.Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.

6.Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л. В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.

7.Радченко С. Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С. Н. Радченко. - «Феникс», 2019 – 373 с.

8.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.

9.Потапова И. И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И. И. Потапова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.

**в) Программное обеспечение**

1. Операционная система MicrosoftWindows

2. Прикладное программное обеспечение MicrosoftOfficeProfessional

 Приложение 1

Бюджетное образовательное учреждение Орловской области

 «Глазуновский сельскохозяйственный техникум» Малоархангельский филиал

 УТВЕРЖДАЮ

 Заведующий

Малоархангельским филиалом

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.К.Плотников

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

**ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

Студенту(ке*)* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Начало практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Окончание практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Содержание практики** | **Содержание отчета по данному разделу** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1. | Ознакомление с ПОП, проведение вводного и первичного инструктажей. ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Ознакомление с организацией предприятия общественного питания, проведение вводного и первичного инструктажей, ознакомиться с целями и задачами практики, прослушать инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, решить организационные вопросы. Организовать рабочее место, подготовить оборудование и производственный инвентарь.  |
| 2 | Приготовить отделочных полуфабрикаты | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов. |  |
| 3 | Приготовить начинки и фарши для хлебобулочных изделий | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления начинки и фарша для хлебобулочных изделий. |  |
| 4. | Приготовить хлебобулочные изделия и хлеб | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба |  |
| 5 | Приготовить и оформить к реализации мучные кондитерские изделия из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления и оформления мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента. |  |
| 6 | Приготовить и оформить пирожные | Организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления и оформления пирожных разнообразного ассортимента. |  |
| 7 | Приготовить и оформить торты | Организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, продукты для приготовления и оформления тортов разнообразного ассортимента. |  |
|  | Отчет | - оформить дневник отчет по прохождению производственной практики. |

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (ФИО)

Руководитель практики от организации /­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Приложение 2

БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум»

Малоархангельский филиал

**Д Н Е В Н И К – О Т Ч Е Т**

Производственной практики студента(ки) 3 курса профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Выполнен студентом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О.)

 Место прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (наименование организации)

Адрес \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Начало практики: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 года

Окончание практики: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 года

Проверил мастер п/об \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Правила ведения дневника……………………………………………………….Инструктаж по ТБ на рабочем месте…………………………………………….Введение ……………………………………………………………..……………График прохождения производственной практики …………………………….Дневник прохождения производственной практики …………………………...Аттестационный лист по производственной практике ………………………...Производственная характеристика ……………………………………………...Содержание практики……………………………………………………………. |  |

**Правила ведения дневника**

1. Дневник является основным документом, по которому студент отчитывается о выполнении программы.

2. Во время практики студент ежедневно кратко и аккуратно записывает в дневник перечень выполненных работ за день.

3. Дневник ежедневно просматривает руководитель практики от предприятия (организации), ставит оценку и заверяет подписью.

4. По окончанию практики руководитель практики от предприятия (организации) составляет *аттестационный лист* о выполнении необходимых видов работ с отражением степени сформированности профессиональных компетенций по освоению вида профессиональной деятельности в рамках модуля ОПОП и *характеристику* с оценкой его общих компетенций, заверяет печатью предприятия (организации), где проходил практику студент.

5.Дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от техникума.

**РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ (ОРГАНИЗАЦИИ) ОБЯЗАН:**

1) Провести инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомить студента с рабочим местом в подразделении, правилами эксплуатации оборудования.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Дата проведения****инструктажа по ТБ** | **Допуск к работе** | **Подпись инструктируемого** | **Ф.И.О.****должность****инструктируемого** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Введение**

**Период прохождения практики:** с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Цель практики**: формирование у студентов профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результатов обучения** |
| ПК  |  |
| ПК. |  |
| ОК  |  |
| ОК  |  |

**Задачи практики:**

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений студентами по ПМ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- адаптация студентов к конкретным условиям деятельности предприятий (организаций) различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности ПМ.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 студент должен: *(в соответствии с видом профессиональной деятельности)*

**Уметь:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Иметь практический опыт:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

студента группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*ФИО*

 на период с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Количество часов** | **Срок** **выполнения** | **Отметка** **о выполнении** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Итого**  |  |  |  |

Начало практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Окончание практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Практикант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ФИО

Подпись ответственного лица

предприятия (организации)

 (базы практики) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МП ФИО, должность

**К сведению руководителя практики**

1.Сделать в дневнике отметку о времени прибытия студента на практику и дате откомандирования его в техникум.

2.Ознакомиться с программой практики.

3. Предоставить студенту проходящий объект работы, обеспечивающий выполнение программы практики и сбор полноценного материала для разработки дипломной работы.

4.Оказывать студенту систематическую помощь в освоении технологического процесса, своевременно проверять выполняемой работы.

5.Систематически проверять ведение студентом дневника и сделать соответствующие отметки.

6.Проверить и завизировать отчет студента о производственной практике.

7.Составить характеристику - отзыв о работе студента на практике, в которой указать виды и объем работ, качество выполнения, отношение к работе, дисциплинированность, теоретическую подготовленность, полученные навыки, участие в общественной работе и общую оценку практики.

**Отчет о производственной практике**

1.Студент обязан сдать отчет о производственной практике не позднее одной недели после начала учебы в техникуме.

2.Отчет о производственной практике составляется студентом в период его пребывания на предприятии, рассматривается руководителями производственной практики.

**Сведения о прохождении практики**

Студент(ка) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 курса профессии 43.01.09 Повар, кондитер

 направляется в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

для прохождения производственной практики по профессии Повар, кондитер

 сроком часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_201 года

Ст. мастер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В.Ларкина

Место Подпись руководителя

печати предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата представления дневника и отчета: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата защиты и оценка прохождения практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись комиссии

по собеседованию по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Д Н Е В Н И К

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата  | Краткое описание выполненных работ | Замечание  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отметки о выполнении задания и календарного плана

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

1.Ознакомление с предприятием. Инструктаж по безопасности труда и

 производственной санитарии.

2.Описание практического задания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**аттестационный лист по практике**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*ФИО*

обучающийся(аяся) на 3 курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

успешно прошел(ла) производственную практику

в объеме 216 часов с «» 201 г. по « » 201 г.

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| Виды по программе ПМ  |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (выполнил/не выполнил)  |

**Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики** *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Дата «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_201 г.

 Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

 Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

**Производственная характеристика**

На студента (ку) БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум»

Малоархангельского филиала\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(*ФИО)*

группы \_\_\_ профессии *43.01.09 Повар, кондитер* проходившего(шей) производственную практику по виду профессиональной деятельности

ПМ.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ на базе: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование предприятия (организации)*

 За время прохождения производственной практики выполнял работы на рабочих местах: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Показатели выполнения производственных заданий:**

**уровень теоретической подготовки** *показал(а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**качество выполненных работ** *неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*нужное подчеркнуть*

***трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности*** *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Выводы предложения***Студент(ка*)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

показал свое умение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Так же за время прохождения практики он освоил (не освоил), необходимые для работы, практические навыки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики

от предприятия (организации) **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 *подпись ФИО*

МП