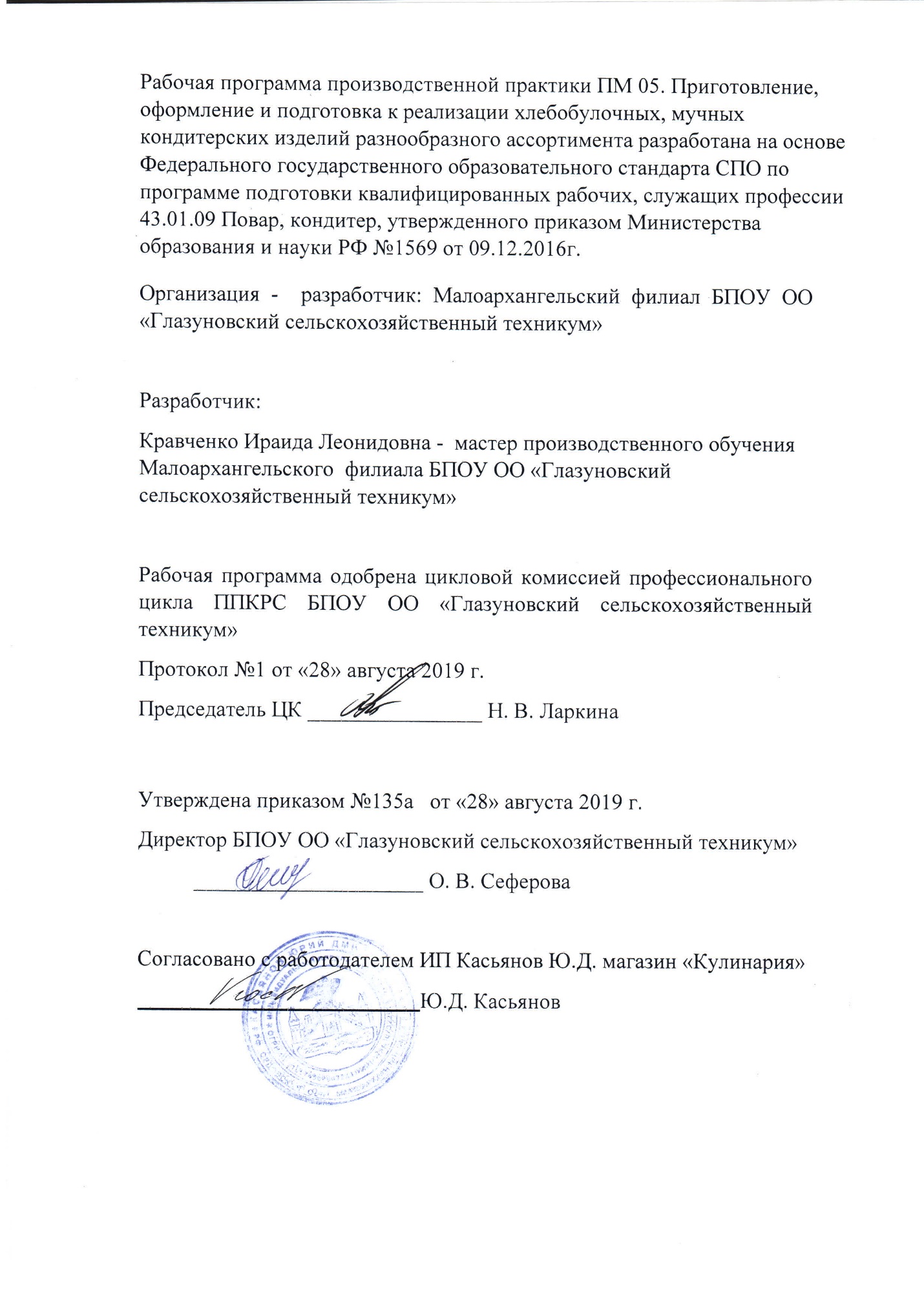
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**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