

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение**

**«Павловский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и  
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной  
продукции**

---

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

р.п.Павловка 2020 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля работы разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 29 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

« 29 » 06 2020 г.



Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории  
ОГБПОУ ТТП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. **Технология продукции общественного питания.**

#### **Цели и задачи производственной практики.**

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимся видов профессиональной деятельности: по специальности:

#### **Задачами производственной практики являются:**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК 1.1	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

МИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАЩИТЫ ПРАВ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

**2. ТАБЛИЦА**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**  
**РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

<b>Наименование ВПД</b>	<b>Код и наименование ПК и ОК</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Практический опыт</b>
1	2	3	4
Самостоятельно е осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	ПК1.1Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Обработка мяса	Разработка ассортимента из мяса для сложных блюд, расчет массы мяса для приготовления полуфабрикатов, организацию технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд, подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы и оборудование ,контроль качества и безопасность подготовки мяса
Самостоятельно е осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки рыбы и НВС и приготовление полуфабрикатов для сложной	ПК1.2Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Обработка рыбы	Разработки ассортимента из мяса для сложных блюд, расчет массы рыбы для приготовления полуфабрикатов, организацию технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд, подготовка рыбы и НВС для сложных блюд, используя

кулинарной			различные методы и оборудование ,контроль качества и безопасность подготовки рыбы и НВС
Самостоятельно е осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки ,птицы, дичи и кролика и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	ПК1.3Организовать подготовку домашней птицы приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Обработка птицы, дичи и кролика	Разработка ассортимента из птицы ,дичи и кролика для сложных блюд, расчет массы птицы, дичи и кролика для приготовления полуфабрикатов, организацию технологического процесса подготовки птицы ,дичи и кролика для сложных блюд, подготовка птицы, дичи и кролика для сложных блюд, используя различные методы и оборудование, контроль качества и безопасность подготовки птицы,, дичи и кролика

Руководитель практики  
учебного заведения \_\_\_\_\_

(подпись)

(полная расшифровка подписи)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАЩИТЫ ПРАВ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г

### 3. Тематический план Производственной практики

Код и наименования профессиональных модулей	Код ПК	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
<b>ПМ 01</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК1.1	16	1. Организация рабочего места в мясном цехе. Приемка сырья, определение качества. Разделка и обвалка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса:	Тема 1.1 Обработка мяса	
			- говядины; - свинины; - баранины.		2
			2. Разделка и обвалка туш мелкого скота в соответствии с последовательностью технологического процесса. 3. Проведение механической кулинарной обработки субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, пороснячей головы и мяса диких животных.		2

		<p>4.Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из говядины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- крупным куском;</li> <li>- порционным;</li> <li>- мелкокусковым;</li> <li>- рубленых полуфабрикатов без хлеба; с хлебом.</li> </ul>	2
		<p>5. Приготовление полуфабрикатов из свинины.</p> <p>Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из свинины.</p>	2
		<p>6.Приготовление полуфабрикатов из баранины.</p> <p>Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из баранины.</p>	2
		<p>7.Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.</p> <p>Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из субпродуктов.</p>	2
		<p>8.Расчёт сырья количества порций полуфабрикатов из заданного количества мяса с учётом вида сырья и кондиций.</p> <p>Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при</p>	

			механической кулинарной обработке мяса.		
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК1.2	10	1. Организация рабочего места в рыбном цехе. Приемка сырья, определения качества.	Тема 1.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	2
			2. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. 3. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди. 4. Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. 5. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд		2
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК1.3	10	1. Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов. 2. Проведение	Тема 1.3 Обработка птицы, пернатой дичи и кролика	2



		<p>технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи.</p> <p>3. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Подбор вариантов пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Расчет нормы выхода, определение требований к качеству, режимов хранения и реализации полуфабрикатов из дичи и кролика.</p> <p>5. Проведение технологического процесса приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи, кролика.</p> <p>6. Определение характеристики полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы</p>		<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
		<p>ИТОГО : 36 часов</p>		

Руководитель практики  
учебного заведения \_\_\_\_\_

(подпись)

(полная расшифровка подписи)

Рассмотрено на заседании методической  
комиссии цикла спец. дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_\_

Председатель метод. комиссии

## МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование ВПД, код и наименование ПК	Виды работ	ПК и ОК	Практический опыт
1	2	3	4
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Тема 1.1</b> <b>Обработка мяса</b> 1.Организация рабочего места в мясном цехе. Приемка сырья, определение качества.Разделка и обвалка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса: - говядины; - свинины; - баранины. 2.Разделка и обвалка туш мелкого скота в соответствии с последовательностью технологического процесса. 3.Проведение механической кулинарной обработки субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головой и мяса диких животных. 4.Проведение	ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7,ОК8 ПК1.1	1.разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; 2.расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; 3.организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; 4.подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 5.контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

	<p>технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из говядины:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- крупным куском;</li><li>- порционным;</li><li>- мелкокусковым;</li><li>- рубленых полуфабрикатов без хлеба; с хлебом.</li></ul> <p>5. Приготовление полуфабрикатов из свинины.</p> <p>Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из свинины.</p> <p>6. Приготовление полуфабрикатов из баранины.</p> <p>Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из баранины.</p> <p>7. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.</p> <p>Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из субпродуктов.</p> <p>8. Расчёт сырья количества порций полуфабрикатов из заданного количества мяса с учётом вида сырья и кондиций.</p> <p>Расчёт выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто сырья, отходов при</p>		
--	---	--	--

	механической кулинарной обработке мяса.		
	<b>итого:16час</b>		
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции	<p><b>Тема 1.2</b> <b>Обработка рыбы</b></p> <p>1. Организация рабочего места в рыбном цехе. Приемка сырья, определения качества.</p> <p>2. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.</p> <p>3. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.</p> <p>4. Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>5. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд. Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд</p>	ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5,ОК6,ОК7,ОК8 ПК1.2	<p>1. разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>2. расчёта массы рыбы и для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>3. организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;</p> <p>4. подготовки рыбы, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>5. контроля качества и безопасности подготовленного рыбы .</p>
	<b>итого:10час</b>		
	<b>Тема 1.3</b>	ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,	1. разработка

<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p><b>Обработка птицы , пернатой дичи и кролика</b></p> <p>1. Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Определение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов.</p> <p>2.Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, пернатой дичи.</p> <p>3.Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Подбор вариантов пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>4.Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Расчет нормы выхода, определение требований к качеству, режимов хранения и реализации полуфабрикатов из дичи и кролика.</p> <p>5.Проведение технологического процесса приготовления котлетной и кнельной массы из</p>	<p>ОК5,ОК6,ОК7,ОК8 ПК1.3</p>	<p>ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; 2.расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; 3.организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; 4.подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 5.контроля качества и безопасности подготовленного домашней птицы;</p>
--	---	----------------------------------	---

	птицы, дичи, кролика. Определение характеристики полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы		
	Итого :10час		
Общее количество	36 час.		

Руководитель практики  
учебного заведения \_\_\_\_\_

(подпись)

### III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**3.1. Общие требования к организации производственной практики** (описываются условия проведения занятий, особенности организации практики, организация руководства практикой)\_\_\_ Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе, столовых), с которыми заключаются двухсторонние договора. Направляются обучающиеся на предприятия в установленные сроки согласно учебного плана и графика учебного процесса ОГБПОУ ТТП. Предприятия имеют цеховое деление, в которых производственные цеха оснащены современными технологическими оборудованием и инвентарем. Руководство и контроль за выполнением программы производственной практики осуществляют преподаватели спец.дисциплин.

---

---

**3.2. Характеристика рабочих мест** (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1.Мясной цех.	Электромясорубки, производственные столы	Ножи
2.Рыбный цех	Ванны, Рыбочистки, производственные столы	Ножи
3.Цех по обработке птицы	Производственные столы , холодильники.	Ножи

**3.3 Информационное обеспечение обучения** (перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы) \_ Нормативно-технологическая документация:

1 Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи -М.: Деловая литература, 1999

2 ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000  
ФЗ 29

3 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

4 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.

5 Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: Хлебпродинформ, 2000

6 Сборник рецептур блюд диетического питания - Киев, Техника, 1988

7 ГОСТ 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»

8 ГОСТ Р 50763 – 95 « Общественное питание: Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия»

9 ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

10 ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

11 Сан ПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

12 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям  
14 Порядок проведения санитарно- эпидемиологической экспертизы продукции. / Утв. Приказом Министерства Российской Федерации от 15.08. 01 №325

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.



13 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

**Дополнительные источники:**

1 Справочник технолога

2 Сборник задач по курсу « Технология приготовления общественного питания»

3 Журналы: « Питание и общество», « Хлеб – соль», « Ресторанный бизнес», « Гастроном», «Коллекция рецептов», «Просто и вкусно».

**Интернет-ресурсы:**

[www/gastroном.ru](http://www/gastroном.ru)

[www.rectoratoff.ru](http://www.rectoratoff.ru)

[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)

[www.vkusnosti.com](http://www.vkusnosti.com)

[www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)

[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

[www.kuking.net](http://www.kuking.net)

[www.souz-kulinarov.ru](http://www.souz-kulinarov.ru)

[www.1001\\_recept.com](http://www.1001_recept.com)

[www.gotovim-edim.ru](http://www.gotovim-edim.ru)

[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)

[www.pokushay.ru](http://www.pokushay.ru)

[www.eda-server.ru](http://www.eda-server.ru)

[www.iamcook.ru](http://www.iamcook.ru)

---

# ОТЧЁТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Я \_\_\_\_\_  
, обучающийся группы ТП-915, специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» проходил производственную практику по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в период с « 16 » февраля 2017г по» 22 » февраля 2017 года

В период практики я выполнял задания согласно программе практики \_\_\_\_\_.

Производственная практика (по профилю специальности) была направлена на формирование профессиональных компетенций

ПК 1.1	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Завершившаяся практика совпала (не совпала) с моими ожиданиями в том, что я получил практический опыт в реальных условиях предприятия. Я принимал участие в организации, проведении и выполнении работ согласно программе практики. Выполнил индивидуальное задание.

Своим главным достижением во время прохождения практики я считаю: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Самым важным для формирования опыта практической деятельности было: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Прохождение производственной практики в \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

повлияло (не повлияло) на возможный выбор места работы в будущем, так как \_\_\_\_\_

---

---

При выполнении выпускной квалификационной работы я хотел (не хотел) бы получить возможность проходить преддипломную

практику на указать название предприятия, так

как \_\_\_\_\_

---

---

Обучающийся \_\_\_\_\_

подпись И.О Фамилия

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Павловский технологический техникум

### **ХАРАКТЕРИСТИКА**

**о прохождении производственной практики**

обучающегося (щейся) \_\_\_\_\_

название ОГБПОУ ТТП

обучающийся \_\_\_\_\_

2 курс, гр. ТП-915

проходил практику с 16 февраля 2017г. по 22 февраля 2017 г.

на

\_\_\_\_\_

название предприятия

в подразделении \_\_\_\_\_

название подразделения

За период прохождения практики обучающийся посетил \_\_\_\_\_ дней, из них по уважительной причине отсутствовал \_\_\_\_\_ дней, пропуски без уважительной причины составили \_\_\_\_\_ дней.

Обучающийся соблюдал /не соблюдал трудовую дисциплину и/или правила техники безопасности.

\_\_\_\_\_

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и/или правил техники безопасности:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ПК	Виды работ
ПК 1.1	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

не справился со следующими видами работ:

\_\_\_\_\_

За время прохождения практики

\_\_\_\_\_

Фамилия Имя Отчество

Показал что:

- понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес; (понимает, частично понимает, не понимает)

-способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; (способен, частично способен, неспособен)

-способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; (способен, частично способен, неспособен)

-способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; (способен, частично способен, неспособен).

- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; (использует, частично использует, не использует).

- работает в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (работает, частично работает, не работает)

- берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.(берет, частично берет, не берет)

- самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации; (самостоятельно, частично самостоятельно, не самостоятельно).

-ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ориентируется, частично ориентируется, не ориентируется).

В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя \_\_\_\_\_

Оценка по результатам практики \_\_\_\_\_  
прописью

Рекомендуемый разряд(если присваивается)

\_\_\_\_\_   
прописью

\_\_\_\_\_   
Должность наставника/куратора подпись И.О. Фамилия

.М.П.