

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональной подготовки
Протокол № 4
«08» 06 2021 г.
Председатель ЦК
Л.Н. Касяненко

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-методической работе
Н. Е. Горюшкина
подпись
«__» _____ 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:
Директор
столовой «Дело вкуса»
Ю.С. Буянова

«08» 06 2021 г.



г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности (далее производственная практика) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов деятельности (ВД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании обучающихся по профессии 33.011 «Повар»; является составной частью программ повышения квалификации и переподготовки кадров в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее.

1.2 Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Производственная практика ПП.04 является составной частью профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи производственной практики: углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

1.4. Общий объем времени, предусмотренный для производственной практики - 108 часов (3 недели)

1.5 Форма промежуточной аттестации:

Формой промежуточной аттестации производственной практики является – дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Требования к результатам освоения производственной практики:

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов деятельности обучающийся должен уметь:

ПП.04	ВД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями</p> <p>Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, 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 приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

	<p>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, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем времени и сроки проведения рабочей программы производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля, производственной практики	Объем времени, отводимый на производственную практику час (недель)	Сроки проведения производственной практики курс (семестр)
ПК 4.1. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 1: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	12	4
ПК 4.2. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 2: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	36	
ПК 4.3. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 3: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	42	
ПК 4.4. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 4: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	6	
ПК 4.5. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 5: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	6	
ПК 4.1-4.5 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	6	
Итого		108	

3.2. Содержание производственной практики

Код формируемых компетенций	Код и наименования профессиональных модулей	Наименование тем учебной практики	Виды работ	Количество часов по темам	Уровень освоения
ПК 4.1-4.5 ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	Тема 1: Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков Организация рабочих мест по приготовлению холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	3
		холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.	6	3
		Тема 2: Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (желе фруктовых). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	3

		<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (желе молочные, многослойные). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
		<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (муссов). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
		<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (самбука). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов,</p>	6	3

		<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
		<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (киселей). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6	3
		<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (крема). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3

		<p>Тема 3: Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
			<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (шарлоток, штруделей). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
			<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (рулетов с ягодами, фруктами,) Подбор</p>	6	3

		<p>сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам выбор оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;упаковке, складировании неиспользованных продуктов;порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>		
		<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
		<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы</p>	6	3

			приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
			Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков фламбе). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	3
			Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	3

		<p>Тема 4: Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление и отпуск холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, морсы коктейли на основе соков, на основе молока, на основе кофе), бракераж готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
		<p>Тема 5: Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление и отпуск горячих напитков (чай разнообразного ассортимента, кофе разнообразного ассортимента, какао, горячий шоколад, горячий шоколад, напитки русских рецептов). Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6	3
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (4 курс)				6	3
				Всего часов	108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ МО «АТТ «Дубна» и организациями.

ГБПОУ МО «АТТ «Дубна» осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ МО «АТТ «Дубна» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих. За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

4.3. Учебно-методическое обеспечение:

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- дневник практики (приложение №1)
- отчет по практике (приложение №2)
- аттестационный лист студента (приложение №3)
- характеристика студента (приложение №4)

4.2 Информационное обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2019. – 416 с.
3. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с., [16] с. цв. ил.
4. Сеницына А. В.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [16] с. цв. вкл.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной практической квалификационной работы.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1 – 4.5: Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. Приготовление, творческое оформление и</p>

подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике), адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи; аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)

гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос.

ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10:

Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе понимание значимости своей профессии точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Балльная оценка освоения компетенций
ПК 4.1.- 4.5	<p>Текущий контроль при проведении: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий производственной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме зачета в виде самостоятельной практической работы на производстве.</p>	От удовлетворительно до отлично

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Балльная оценка освоения компетенций
<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 9. ОК 10.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий производственной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме зачета в виде самостоятельной практической работы на производстве.</p>	От удовлетворительно до отлично

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Дмитровский техникум»

Дневник

прохождения производственной практики

по модулю **ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента»**

с ____ по ____

В _____
(название организации)

Студента ____ курса группы ____ по Специальности:
43.01.09 Повар, кондитер

(ФИО студента)

Руководитель практики _____
(ФИО должность)

МП

Дмитров 20__ год

Дата	Виды работ	Оценка	Подпись
	<p>Организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p>		
	<p>Организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p>		
	<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (желе фруктовых). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
	<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (желе молочные, многослойные). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого</p>		

	оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (муссов). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (самбука). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (киселей). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		
	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (крема). Проведение бракеража готовых холодных		

	<p>сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (шарлоток, штруделей). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (рулетов с ягодами, фруктами,) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам</p>		

	<p>выбор оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;упаковке, складировании неиспользованных продуктов;порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>		
	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков фламбе). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение</p>		

	<p>бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>Приготовление и отпуск холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, морсы коктейли на основе соков, на основе молока, на основе кофе), бракераж готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>Приготовление и отпуск горячих напитков (чай разнообразного ассортимента, кофе разнообразного ассортимента, какао, горячий шоколад, горячий шоколад, напитки русских рецептов). Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких</p>		

	блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

студента

(фамилия, имя, отчество студента)

Специальность : **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа _____

Курс _____ форма обучения _____ очная _____

Прошел(а) __ Производственную_практику _ с ___ по _____

По профессиональному модулю: **ПМ 04_ «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента _»**

в техникуме / в организации _____
(нужное подчеркнуть)

_____ (наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ*		
		высокое	среднее	низкое
01	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			
02	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.			
03	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.			
04	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.			
05	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.			

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Наименование профессиональных компетенций		Сформированность компетенции (элемента компетенции)*		
		сформирована полностью	сформирована частично	не сформирована
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.			
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов			

	разнообразного ассортимента.			
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.			
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.			
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.			

* отметить знаком «+» в нужной графе

Результат практики: _____

(Программа практики выполнена в полном объеме)

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики _____
 М.П. (подпись) _____ (должность, Ф.И.О.)

ХАРАКТЕРИСТИКА

студента

 (фамилия, имя, отчество студента)

Специальность: **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа _____ Курс _____

Форма обучения _____ очная _____

Прошел(а) _ Производственную практику _ с _ по _

По профессиональному модулю: **ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

в техникуме / в организации _____
 (нужное подчеркнуть)

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности:

№	Наименование	Степень проявления*		
		Проявлял(а) регулярно	Проявлял(а) эпизодически	Не проявлял(а)
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.			
ОК.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.			
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.			
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.			
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.			
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения			
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.			
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.			
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.			

* отметить знаком «+» в нужной графе

1. Общая характеристика студента:

1.1. Отношение к работе

1.2. Выполнение правил трудового распорядка

1.3. Соблюдение правил техники безопасности

1.4. Проявление инициативы и заинтересованности при выполнении основной работы и дополнительных поручений

1.5. Взаимоотношение с коллегами по работе, готовность к поддержанию партнерских отношений

1.6. Дополнительно (при необходимости)

А) Отношение к клиентам компании, готовность к компромиссу с потребителем

Б) Способность к социальному взаимодействию, проявление уважения к людям, толерантность к другой культуре

В) Соблюдение принятых в обществе, в компании моральных и правовых норм, социальных и корпоративных стандартов

Г) Адекватное отношение к критике, умение и желание исправлять свои ошибки, стремление к совершенствованию своих практических умений

Д) Другое

Результат практики _____

(Программа практики выполнена успешно в полном объеме)

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики _____

М.П.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)