


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Ленингорский политехнический колледж»

Утверждаю
Зам. директора по УПР
Гараева Л.В. 
« 01 » 09 2023 г.

Рабочая программа производственной практики
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
персона

2023 г

Рабочая программа производственной практики является основной частью профессиональной программы базового уровня подготовки и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело общественного питания** укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Разработчик (и):

Ситдикова Р.Т., мастер производственного обучения, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Митяева Т.А., мастер производственного обучения, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании цикловой комиссии (Сервис и машиностроение)

Протокол № 1 от «01» 09 2013 г.

Председатель  / Салимгараева Е.Н. /

Рецензент:

1. Гараева Л.В., зам. директора по УПР, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»



СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы производственной практики	4
2.	Структура и содержание производственной практики	7
3.	Условия реализации программы производственной практики	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	15

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы.

Программа учебной практики является составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

1.2. Цели и задачи учебной практики требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения подчиненного персонала;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовать рабочие места различных зон кухни;

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья при приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- Организовать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- ароматических веществ;
- **знать:**
- классификацию организации питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- основные производственные показатели подразделения организации питания
- ; формы документов, порядок их заполнения,
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движения готовой продукции.

-1.3. Требования к результатам практики

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	ПМ.06 .Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>ПК 6. 1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания..</p> <p>ПК 6. 2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6. 3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6. 4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование , обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>

1.4. Формы контроля:

Производственной практики - дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами
производственной практики в объёме – 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура, объем производственной практики и виды производственной работы

Код и наименование ПК	Виды работ	Кол - во часов	Показатели освоения ПК	Формат практики с указанием базы практики
ПК6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	разработка различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков .	18	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную продукцию, кондитерских изделий, напитков .	Распределено по предприятиям
ПК6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	планирование работы подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	12	осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала	Распределено по предприятиям

<p>ПК6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>12</p>	<p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов</p>	<p>Рассредоточено, по предприятиям</p>
<p>ПК.64. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать</p>	<p>12</p>	<p>планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала Умения:</p>	<p>Рассредоточено, по предприятиям</p>
<p>ПК6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других</p>	<p>выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за</p>	<p>18</p>	<p>критический опыт в: планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения</p>	<p>Рассредоточено, по предприятиям</p>

<p>категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов Знания: виды, формы и методы мотивации персонала</p>			
	<p>Всего:</p>	<p>72 часа</p>		

2.2. Содержание производственной практики

Код ПК	Наименование профессиональных модулей	Кол-во час на практику по ПМ	Виды работ
	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	72 часа	
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18	- разработка различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд -; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков .
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	12	- планирование работы подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	12	-оценивание потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; -рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; - определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы- - контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	12	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной

			и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать
ПК 6.5	ПК 6. 5Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	18	. оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов
	МДК 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: ПП ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
	Всего часов	72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология продукции общественного питания», и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: образцы, комплект плакатов;
- учебники, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- технологическое оборудование (производственные столы, бытовые раковины; электрические плиты, пароконвектомат, холодильные шкафы, шкаф морозильный, стеллажи, весы настольные);
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры);
- производственный инвентарь и инструменты (ножи, разделочные доски, сковороды, кастрюли разной емкости, сотейники, противни, венчики, сита разного размера, черпаки, шумовки);
- столовая посуда;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар. Кондитер» (НПО, СПО). М, Проф Обр Издат, 2020

2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2020, 484 с.

3. Гончарова В. Н., Голощапова Е. Я. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для СПО-М.: Экономика, 2020.-271 с.

4. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2020, 272 с.

5. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020, 272 с.

6. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. (СПО), М., Академия, 2020

7. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2020, 480 с.

8. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2020, 296 с.

9. Мартинчик З.П. Физиология питания, санитария и гигиена. (НПО, СПО), М. академия, 2020

10. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2020, 170 с.

11. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2020, 416 с.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М., академии, 2020

13. Хаченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. (СПО), М., академия, 2020

Дополнительные источники:

1. Кулинария. Супер книга для гурманов, М., Академия, 2020

2. Сто тысяч лучших кулинарных рецептов мира. Минск, Харвест, 2020

3. Отечественные журналы:

- Старейший профессиональный кулинарный журнал «Питание и общество»

3.3. Общие требования к организации производственной практики

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности

жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения а также выполнения обучающимися производственных заданий, сдачи дифференцированного зачета.

Код	Наименование результата освоения практики	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1.	разрабатывать различные видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разрабатывать и адаптировать рецептур блюд	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 6.2.	планировать работы подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 6.3.	определить потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы- контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 6.4.	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 6.5	оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.

		Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной учебной, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной учебной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной учебной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.

ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной учебной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ЛР4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;
ЛР6.	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального.	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;

Примечание:

Формы контроля обучения:

- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.

Формы оценки результативности обучения:

- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка;
- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.

Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:

- выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;
- делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;
- осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;
- работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.

Методы оценки результатов обучения:

- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся;
- формирование результата промежуточной/итоговой аттестации по практике на основе суммы результатов текущего контро

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося/студента)

Обучающийся (аяся) в группе на ____ курсе по профессии СПО

успешно прошел(ла) учебной практику по профессиональному модулю ПМ. _____

(наименование профессионального модуля)

в объеме ____ часов с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

В организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с требованиями к ним (выполнил/ не выполнил)

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата « ____ » _____ 20__

_____/ ФИО, должность
(подпись руководителя практики)

_____/ ФИО, должность
(подпись ответственного лица организации (базы практики))