

Министерство образования и науки  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:  
Заместитель ректора по УПР  
ГПОУ «ПГК»  
\_\_\_\_\_ Димова О.А..  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ \_ 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,**  
**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
квалификация 16675 Повар

пгт. Приаргунск, 2021 г.

Программа производственной практики (далее ПП.03) по профессиональному модулю **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО по профессии 43.01.19 Повар, кондитер со сроком обучения 3 года 10 месяцев и является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Забайкальского края от 9.12.2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

**Организация – разработчик** «Приаргунский государственный колледж» Забайкальского края

**Разработчики:**

Гринько В.Ф. мастер производственного обучения «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК  
Информационно-экономического  
и торгово-кулинарного профилей.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Скорнякова Л.М.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП 03
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП 03
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПП 03
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП 03
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП 03

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП.03

## 1.1 Область применения программы

Область применения программы, в которой обучающиеся, освоившие образовательную программу по профессиональному модулю «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» могут осуществлять профессиональную деятельность в сфере различных форм собственности для различных категорий потребителей (33. Сервис, оказание услуг населению общественное питание).

**Целью прохождения ПП** является формирование практического опыта у обучающихся в конкретных производственных условиях и для дальнейшего освоения рабочей профессией по виду профессиональной деятельности *приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующими общими и профессиональными компетенциями

### **Задачи производственной практики:**

- адаптация обучающихся в конкретных производственных условиях;
- воспитание у обучающихся сознательной дисциплины, взаимопомощи;
- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на предприятиях питания различных форм собственности;
- развитие и совершенствование практических навыков в соответствие с современными требованиями к рынку услуг на предприятиях питания;
- накопление опыта самостоятельного выполнения различных видов работ определенной сложности (развитие навыков сервисной деятельности в сфере обслуживания на предприятиях питания различных типов);
- приобретение устойчивых навыков при работе на современном оборудовании;
- формирования умений согласовывать свой труд с трудом ответственным по бригаде совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля;
- формирование профессионально-ценных качеств (планирование процессов приготовления, быстрота, координированность и согласованность действий, наблюдательность, развитие глазомера);
- развитие у обучающихся профессиональной этики в сфере питания.

### **1.1. Характеристика профессиональной деятельности.**

Обучающиеся в ходе освоения программы по ПП.03, должны иметь практический опыт: в организации рабочего места, подготовки сырья, приготовлении полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента..

*Объектами профессиональной деятельности* обучающихся являются: основное и дополнительное сырьё для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, технологическое оборудование производства; посуда и инвентарь; процессы и операции по приготовлению холодных блюд, изделий, закусок.

**1.2. Место проведения ПП.03** ПП.03 проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области (предприятия питания различных форм собственности).

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПП.03**

Всего 180 часов

в том числе промежуточная аттестация 12 часов по ПМ.03

### **1.5. Форма аттестации**

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих предприятий (организаций). По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП.03

### 2.1 Требования к результатам освоения ПП.03

В ходе прохождения ПП обучающиеся должны овладеть указанным видом деятельности *приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующими общими и профессиональными компетенциями

**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.

**ОК 7.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 8.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**ОК 9.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**ПК 3.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

**ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

**ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

А также в ходе прохождения ПП.03 обучающиеся должны закрепить знания и умения, полученные на междисциплинарном курсе и учебной практике и приобрести навыки и практический опыт в приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

<b>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b>	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li><li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li><li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам</li></ul>
---	--

<p><b>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>	<p>хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>
<p><b>УП.03 Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применении пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способ приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
<p><b>ПП.03 Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, в выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, п/ф;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных п/ф;</li> <li>- подготовке отделочных п/ф промышленного производства;</li> <li>- приготовлении, подготовке к реализации, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе региональных;</li> <li>- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности;</li> <li>- видение расчётов с потребителем.</li> </ul>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПП.03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

#### 3.1 Тематический план

#### Содержание ПП.03

ПК	Содержание, виды работ на рабочем месте повара 2, 3 разрядов под руководством повара	Кол-во часов
ПК 3.1 – ПК 3.6	<b>Самостоятельная работа по приготовлению блюд модуля ПМ 03.</b>	<b>180</b>
<b>I. Ознакомление с предприятием</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Инструктаж по безопасности труда пожарной безопасности, производственной санитарии.</li> <li>- Ознакомиться с типом предприятия, категорий штатным расписанием и квалификацией работников. Режимом работы, правилами внутреннего трудового распорядка, формами обслуживания, ассортиментом выпускаемой продукции, планом товарооборота, прибылью, рентабельностью.</li> <li>- Изучить структуру предприятия взаимосвязь производственных помещений.</li> <li>- Изучить источники снабжения сырьем.</li> <li>- Проанализировать работу предприятия (цехов): санитарно гигиеническое состояние, условий труда; соблюдение требований техники безопасности; обеспечение предприятия оборудованием.</li> <li>- Обучающиеся должны в дневнике описать краткую характеристику предприятия.</li> <li>- Подготовка к работе: безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).</li> </ul>	<b>6</b> Первый день ПП
<b>ПК.3.1</b> <b>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>	<p><b>Отработать практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в подготовке, уборке рабочего места, выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, п/ф, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании не использованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), к упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции; видение расчётов с потребителем.</li> </ul>	<b>156</b>
<b>ПК.3.2</b> <b>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</b>	<p>*Получение инструктажа перед началом работы.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).</p>	

<p><b>ПК.3.3</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия (кухни ресторана).</p>	
<p><b>ПК. 3.4</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</b></p>	<p>Подготовка к реализации (презентации) холодных блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	
<p><b>ПК. 3.5</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p><b>ПП.06</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования).</p> <p>*Подготовка рабочего места к сдаче. Остановка оборудования. Санитарная обработка рабочих мест, помещения.</p> <p>*Заполнение дневника.</p>	
<p><b>II. Оформление отчёта по практики</b></p>	<p>По окончании практики обучающиеся составляют отчёт о прохождении производственной практики. К отчёту прилагается: трудовой договор, производственная характеристика, дневник.</p>	<p>6  Последний день практики</p>
	<p><b>ВСЕГО:</b></p>	<p><b>180</b></p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП.03

### 4.1. Общие требования к организации ПП.03

**Общее положение:** ПП.03 проводится концентрированно после освоения программы междисциплинарного курса и учебной практики. Практикой руководит мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер». Объем, содержание и сроки проведения ПП.03 определяются учебным планом.

Обучающиеся проходят ПП.03 на рабочих местах предприятий питания различных форм собственности, согласно договора. За обучающимися закрепляются руководитель практики от предприятия.

Режим труда обучающегося: работа в соответствии с режимом предприятия, в цехах или на участках предприятия. Продолжительность рабочего дня 6 часов. Продолжительность рабочего дня определена основами законодательства; Трудовой Кодекс Российской Федерации (30. 12. 2001 г. №197 ФЗ).

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

##### Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2017
3. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
4. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М . Академия, 2018г.
8. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:М., Изд-во «Академия», 2018
9. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
12. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
13. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
14. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2016
15. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018

##### Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество
3. Шев – повар

#### **Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники  
Комплект плакатов  
Интернет – ресурсы

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПП 03

Образовательное учреждение реализующее подготовку по программе профессионального модуля *ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и практического опыта.

Текущий, итоговый контроль проводится руководителем практики от предприятия и работником закрепленным за обучающимся в процессе прохождения производственной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ МОДУЛЯ ПМ.03**  
**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,**  
**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся(аяся) на третьем курсе по профессии СПО **43.01.19 Повар, кондитер** группы ПК - 322 успешно прошел(а) производственную практику в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

В объёме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Код и наименование профессионального модуля	Профессиональные компетенции обучающихся, закрепленные во время ПМ.03	Оценка качества выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации
<b>ПМ 03</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	6 ч
	<b>ПК 3.2</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	24
	<b>ПК 3.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	36
	<b>ПК 3.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	24
	<b>ПК 3.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	36
	<b>ПК 3.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	54

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося(йся) во время ПМ.03**

---



---



---



---



---



---



---



---

Оценка за производственную практику \_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Подпись ответственного лица организации  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

м/п

### ХАРАКТЕРИСТИКА

**о прохождении производственной практики (ПП 02)  
по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

\_\_\_\_\_  
(название ОУ)

Обучающийся(еяся) \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (№ курса  
и группы)

Проходил(ла) практику с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

На \_\_\_\_\_  
(название предприятия)

В подразделении \_\_\_\_\_  
(название подразделения)

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

Обучающийся(еяся) соблюдал(а)/ не соблюдал(а) (*подчеркнул нужное*) трудовую дисциплину и правила техники безопасности.

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и правил техники безопасности:

Обучающийся(еяся) не справился(ась) со следующими видами работ: \_\_\_\_\_

За время прохождения практики:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)

показал(ла), что умеет/ не умеет (*подчеркнуть нужное*) планировать и организовывать собственную деятельность, способен(а)/ не способен(а) налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет/ не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет/ не умеет работать в команде, высокая/ низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности.

В отношении выполнения трудовых заданий проявил(а) себя \_\_\_\_\_

В рамках дальнейшего обучения и прохождения производственной практики обучающемуся(ейся) можно порекомендовать: \_\_\_\_\_

Оценка за поведения \_\_\_\_\_  
(прописью)

Рекомендуемый разряд \_\_\_\_\_  
(прописью)

\_\_\_\_\_  
(должность наставника/куратора)  
М.П.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)