

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Техникум Пермского института (филиала)

Утверждено

на заседании ЦМК Профессиональных модулей
специальностей торгово-технологического профиля
техникума ПИ (ф) РЭУ им. Плеханова
Протокол № 1 от 14 сентября 2020 г.

Председатель ЦМК  / А.В. Барабанова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и
горячих десертов

Специальность:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пермь 2020

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, положения об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденного Ученым советом протокол № 11 от 26 апреля 2016 г.; положения Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, принято Советом Пермского (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова (протокол № 1 от 30 августа 2016 г.) и рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация-разработчик: Техникум ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Разработчики (составители): И.А. Тарасов, преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова
Е.К.Евтеева, преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Согласовано: Юрин Сергей Дмитриевич, бренд-шеф ООО «Эльба»





Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	8
ПРИЛОЖЕНИЯ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННО ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Рабочая программа производственной практики является частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики, реализуемой в рамках профессионального модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Практический опыт работы
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции.

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов на предприятиях г. Перми и Пермского края.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 продолжительность производственной практики 72 часа.

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дней). Отчет должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики (по профилю специальности) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.05.

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК52.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ по ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

3.1. Виды работ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ
ПК 5.1. ПК 5.2.	ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	72	<ul style="list-style-type: none"> — органолептически оценивать качество продуктов; — использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; — проводить расчеты по формулам; — выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; — выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; — принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; — выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; — оценивать качество и безопасность готовой продукции; — оформлять документацию.

3.2. Календарно-тематический план производственной практики по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дней). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение 2).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.05:

Раздел	Количество часов
1. Ознакомление с предприятием	8
2. Ознакомление с кулинарным использованием сырья для приготовления сложных горячих десертов и проведением оценки его качества. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	20
3. Ознакомление с процессом приготовления сложных горячих десертов	15
4. Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации сложных горячих десертов; контроль безопасных условий хранения сырья	15
5. Анализ оформления сложных горячих десертов	10
6. Систематизация и оформление отчета	4
ИТОГО	72

3.3. Содержание программы практики (перечень видов работ)

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1.	Вводное занятие. Знакомство с предприятием общественного питания	8
1.1	Характеристика предприятия	4
1.2	Знакомство с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления сложных горячих десертов (прохождение инструктажа)	4
2.	Ознакомление с кулинарным использованием сырья для приготовления сложных горячих десертов и проведением оценки его качества. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	20
2.1	Ознакомление с кулинарным использованием сырья для приготовления сложных горячих десертов и проведением оценки его качества	12
2.2	Подбор и изучение технологического оборудования; производственного инвентаря, инструментов и посуды для приготовления сложных горячих десертов	8
3.	Ознакомление с процессом приготовления сложных горячих десертов	15
3.1	Изучение и анализ ассортимента и технологии приготовления сложных горячих десертов	15
4.	Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации сложных горячих десертов; контроль безопасных условий хранения сырья	15
4.1	Изучение методов оценки качества и безопасности готовых сложных горячих десертов	8
4.2	Изучение условий и сроков хранения готовых сложных горячих десертов; контроль за их соблюдением	7
5.	Анализ оформления сложных горячих десертов	10
5.1	Оформление и декорирование сложных горячих десертов, используя соответствующие отделочные полуфабрикаты и украшения	6
5.2	Изучение способов сервировки и подачи сложных горячих десертов	4
6.	Систематизация и оформление отчета	4
	ИТОГО:	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля ПМ.05.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

1. Федеральный Закон "О техническом регулировании" №184-ФЗ (от 27.12.2002 с изменениями и дополнениями).

2. Федеральный закон от 28.12.2009г. (ред. от 28.12.2013 N 446-ФЗ) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

3. Закон российской Федерации "О защите прав потребителей" "261-ФЗ (от 23.11.2009г., с изменениями и дополнениями).

4. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52-ФЗ (от 30.03.1999 с изменениями и дополнениями).

5. Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" №29-ФЗ (от 02.01.2000г. с изменениями и дополнениями).

6. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: ПМ.05;

7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014;

8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014;

9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;

10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014;

11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014;

12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;

13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014;

14. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: Стандартинформ, 2015;

15. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2012;

16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;

17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 05.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 05 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 05; Характеристика с предприятия базы-практики; Аттестационный лист Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения производственной практики на предприятии и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 05
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Квалификационный экзамен Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения производственной практики и формированием общих компетенций профессиональной деятельности

6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Оптимальный объем отчета по учебной практике – 25-30 страниц машинописного текста. Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 35 мм, сверху – 25 мм, справа – 20 мм, снизу – 20 мм. Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25. В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титульном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами внизу страницы по центру. Каждая глава, а также введение, заключение, приложения начинаются с новой страницы.

Отчет о практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней. В отчете излагаются конкретные вопросы организации технологического процесса на конкретном предприятии (организации) с отражением особенностей организации технологического процесса именно на этом предприятии (организации), а не в целом по отрасли. Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации технологического процесса на

предприятия (организации), текстовая часть не должна содержать выписки из учебников и нормативно-законодательных актов.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение);
- содержание с нумерацией страниц;
- основная часть (описание всех заданий отчета) (Приложение);
- приложения (ассортиментный перечень блюд предприятия, технологические карты, технологические схемы, фотоиллюстрации изготовленных полуфабрикатов).

К отчету должны быть приложены подписанные и заверенные печатью организации следующие шаблоны:

- дневник практики;
- аттестационный лист по учебной практике (Приложение);

Отчет вместе с договором, заданием, заполненными шаблонами (с подписью и печатью организации-базы практики) должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«**Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова**»
Техникум Пермского института (филиала)

Отчет
по производственной практике (по профилю специальности)

ПП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

Профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент _____
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы _____

Руководитель практики от организации

(должность)

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

МП

« ____ » _____ 2016 года

Руководитель практики от техникума

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

« ____ » _____ 20__ года

Пермь, 20__ год

Содержание отчета

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Структура отчета

1. Титульный лист
2. Описание всех заданий отчета
3. Оформление нормативно-технологической документации
4. Дневник прохождения практики

ЗАДАНИЕ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

- 1.1. Охарактеризовать предприятие по месту прохождения практики:
- тип предприятия;
 - название;
 - адрес;
 - часы работы предприятия;
 - формы и методы обслуживания;
 - количество мест в торговом зале;
 - структура предприятия;
 - основные категории производственного персонала;
 - ассортимент выпускаемой продукции (представить утвержденный ассортиментный перечень выпускаемой продукции);
 - перечень нормативно-технической и технологической документации, используемой на предприятии.
- 1.2. Ознакомиться с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления сложных горячих десертов

ЗАДАНИЕ 2. АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ, ИСПОЛЪЗУЕМОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Изучить и проанализировать технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты для приготовления сложных горячих десертов. Представить в виде таблицы перечень оборудования, инвентаря и инструментов, их назначение, применение.

Таблица 1

Характеристика технологического оборудования для приготовления сложных горячих десертов

Вид оборудования	Марка оборудования	Назначение	Применение

ЗАДАНИЕ 3. АССОРТИМЕНТ ВЫПУСКАЕМОЙ ДЕСЕРТНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Изучить ассортимент и способы приготовления сложных горячих десертов. Заполнить таблицу.

Таблица 2

Ассортимент горячих десертов

№ п/п	Наименование десерта	Набор сырья	Выход 1-й порции	Способ приготовления	Элементы оформления десерта
Горячие десерты					

ЗАДАНИЕ 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Изучить и проанализировать технологию приготовления сложных горячих десертов. Составить технологические схемы приготовления сложной десертной продукции (4-6 наименований).

ЗАДАНИЕ 5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Изучить и проанализировать организацию процессов приготовления сложных горячих десертов. Представить (в виде описания, зарисовки или фотографий) организацию рабочих мест (на данном предприятии) по приготовлению горячих десертов.

ЗАДАНИЕ 6. СПОСОБЫ ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Изучить варианты оформления, декорирования сложных горячих десертов. Представить (в виде зарисовки или фотографий) оформление и декорирование десертной продукции.

ЗАДАНИЕ 7. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВЫХ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Изучить требования к качеству и безопасности готовых сложных горячих десертов. Заполнить таблицу с указанием органолептических показателей качества готовых десертов и требований к безопасности их хранения. Провести бракераж готовой десертной продукции в соответствии с данными Таблицы 3., результаты отразить в бракеражном журнале.

Таблица 3

Показатели качества горячих десертов

№ п/п	Наименование десерта	Органолептические показатели качества	Условия и сроки хранения десерта
Горячие десерты			
1		Внешний вид: Цвет: Консистенция: Вкус:	
2			

ЗАДАНИЕ 8. СОСТАВЛЕНИЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Составить технико-технологические карты на сложный горячий десерт (4 наименования)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Техникум Пермского института (филиала)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на _____ курсе по специальности СПО

Группа _____

код и наименование специальности

успешно прошел (ла) учебную практику

ПП. 05

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ. 05

индекс и наименование профессионального модуля

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

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Итого часов	

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

_____ (_____)
Оценка *прописью*

3. База прохождения практики

Предприятие (организация): Наименование _____

Руководитель практики от

предприятия (организации) Должность _____
 ФИО _____

Дата «_____» _____ 20__ г

МП

