Государственное профессиональное образовательное

автономное учреждение Ярославской области

Рыбинский профессионально - педагогический колледж

индустриальное отделение

**ДНЕВНИК**

производственной практики

43.01.09 Повар кондитер

Студента гр.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

Мастер п\о\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, контактный телефон)

Заведующий профессиональной практикой

Татьяна Валентиновна Удалова, (4855) 213-614

**Обязанности практиканта**

*Выполнять установленные на предприятии правила внутреннего распорядка.*

*Соблюдать трудовую и производственную дисциплину.*

*Соблюдать нормы и правила безопасности труда, электробезопасности, пожарной безопасности.*

*Соблюдать правила санитарии и личной гигиены.*

**Рекомендации по ведению дневника**

**производственной практики**

1. Дневник является основным документом, подтверждающим прохождения производственной практики
2. Обучающийся несет ответственность за ведение и сохранность дневника производственной практики
3. Дневник заполняется обучающимся ежедневно в дни прохождения практики на предприятии.
4. Дневник ведется по производственные практики каждого профессионального модуля.
5. Ежедневно в графе “Наименование работы” регистрируется проведенная обучающимся самостоятельная работа в соответствии с программой практики.
6. Обучающийся обязан указать в графе наименование работ, все виды выполняемой им работы.
7. В случае пропуска дней производственной практики по уважительной причине, в графе наименование работ указывается причина и фиксируется номер документа (№ больничного листа, справки, заявление и т.п.). Дни, пропущенные без уважительной причины, отрабатываются по индивидуальному графику согласованному с заведующим профессиональной практикой.
8. По окончании практики по каждому профессиональному модулю обучающийся составляет отчет о проведенной практике.
9. В отчете обучающиеся отмечают положительные и отрицательные стороны практики, какие знания и навыки получены им во время практики, предложения по улучшению теоретической и практической подготовки в колледже, по организации и методике проведения практики на практической базе
10. Руководитель практики от предприятия (наставник) или другие ответственные лица имеют право делать записи (оценки, указания, рекомендации) в дневник производственной практики
11. При выставлении оценок по пятибалльной системе учитывается количество и качество выполненной работы. Оценка выставляется ежедневно руководителем практики или другим лицом от предприятия
12. По окончании производственной практики заполненный дневник с краткой производственной характеристикой и заверенный печатью предприятия сдаются мастеру производственного обучения

**Сведения о предприятии производственной практики**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название предприятия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(адрес предприятия, телефон)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО руководителя, наставника базы практики)

МП

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Иметь практический опыт в:**

* подготовке, уборке рабочего места;
* подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
* приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

**Уметь:**

* подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать
* оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
* выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**Знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
* требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из лих;
* рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**Программа практики**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Раздел 1. Выполнение работ по обработке и подготовке овощей и грибов.**  *Подготовка клубнеплодов и корнеплодов для приготовления полуфабрикатов.* |
|  | *Подготовка капустных и луковых овощей для приготовления полуфабрикатов.* |
|  | *Подготовка грибов для приготовления полуфабрикатов.* |
|  | *Подготовка овощей для приготовления фаршированных полуфабрикатов.* |
|  | **Раздел 2. Выполнение работ по обработке и подготовке рыбы и нерыбного водного сырья.**  *Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы*. |
|  | *Обработка морепродуктов.* |
|  | *Приготовление полуфабрикатов из рыбы.* |
|  | *Подготовка рыбы для фарширования.* |
|  | **Раздел 3. Выполнение работ по обработке и подготовке мяса, домашней птицы, дичи, кролика.**  *Обработка и подготовка говядины.* |
|  | *Обработка и подготовка свинины и баранины.* |
|  | *Обработка и подготовка домашней птицы.* |
|  | *Обработка и подготовка дичи и кролика.* |
|  | **Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.**  *Приготовление полуфабрикатов из рыбы отварной и припущенной.* |
|  | *Приготовление полуфабрикатов из рыбы жаренной, тушенной и запеченной.* |
|  | *Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы*. |
|  | *Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов*. |
|  | **Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из мяса.**  *Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.* |
|  | *Приготовление порционных полуфабрикатов.* |
|  | *Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов.* |
|  | *Приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы.* |
|  | **Раздел 6. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.**  *Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.* |
|  | *Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы.* |
|  | *Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика.* |
|  | **Дифференцированный зачет** |

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дата | Виды выполняемых работ | Оценка | Подпись |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Лист контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дата проверки**  **(контроля)** | **Замечания, рекомендации, оценка по результатам проверки (контроля)** | **ФИО проверяющего**  **подпись** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**ОТЗЫВ**

**о прохождении производственной практики**

**Сведения о предприятии производственной практики**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название предприятия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(адрес предприятия, телефон)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО руководителя, наставника базы практики)

МП

**ПМ 02.** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Иметь практический опыт в:**

* 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
* оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* ведении расчетов с потребителями.

**Уметь:**

* подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
* оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* своевременно оформлять заявку на склад;
* осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
* выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
* правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

**Программа практики**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Раздел 1. Выполнение работ по приготовлению и хранению бульонов и отваров**  *Приготовление мясо-костного бульона* |
|  | *Приготовление рыбного бульона* |
|  | *Приготовление куриного бульона* |
|  | *Приготовление грибных и овощных отваров* |
|  | **Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента**  *Приготовление щей, борщей и рассольников* |
|  | *Приготовление супов картофельных, крупяных и с макаронными изделиями* |
|  | *Приготовление молочных супов и супов – пюре* |
|  | *Приготовление холодных супов* |
|  | **Раздел 3. Выполнение работ по приготовлению и хранению горячих соусов разнообразного ассортимента**  *Приготовление белого соуса и его производных* |
|  | *Приготовление красного соуса и его производных* |
|  | *Приготовление сметанного соуса и его производных* |
|  | *Приготовление молочного соуса и его производных* |
|  | **Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента**  *Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей* |
|  | *Приготовление блюд из жаренных и жаренных во фритюре овощей* |
|  | *Приготовление блюд из тушенных и запеченных овощей* |
|  | *Приготовление блюд из грибов* |
|  | **Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента** |
|  | *Приготовление жидких и вязких каш* |
|  | *Приготовление гарниров из круп* |
|  | *Приготовление котлет и биточков из вязких каш* |
|  | *Приготовление запеканок из круп* |
|  | **Раздел 6. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента**  *Приготовление блюд и гарниров из бобовых* |
|  | *Приготовление блюд и гарниров из отварных макаронных изделий* |
|  | *Приготовление блюд и гарниров из жаренных макаронных изделий* |
|  | *Приготовление блюд из запеченных макаронных изделий* |
|  | **Раздел 7. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, муки разнообразного ассортимента**  *Приготовление яичницы и омлетов* |
|  | *Приготовление холодных блюд из творога* |
|  | *Приготовление сырников и запеканок* |
|  | *Приготовление блинов, блинчиков и оладий.* |
|  | **Раздел 8. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**  *Приготовление блюд из рыбы* |
|  | *Приготовление закусок из рыбы* |
|  | *Приготовление блюд из морепродуктов* |
|  | **Раздел 9. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента**  *Приготовление блюд и закусок из мяса* |
|  | *Приготовление блюд и закусок из домашней птицы* |
|  | *Приготовление блюд и закусок из дичи и кролика* |
|  | **Дифференцированный зачет** |

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дата | Виды выполняемых работ | Оценка | Подпись |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Лист контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дата проверки**  **(контроля)** | **Замечания, рекомендации, оценка по результатам проверки (контроля)** | **ФИО проверяющего**  **подпись** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

ОТЗЫВ

о прохождении производственной практики

*Примерная форма характеристики*

**Характеристика профессиональной деятельности студента**

**студента ГПОАУ ЯО Рыбинского профессионально-**

**педагогического колледжа**

( ф.и.о студента)

во время производственной практики

по ПМ.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Во время учебной и производственной практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_овладел на *(высоком, среднем , низком)* уровне всеми профессиональными компетенциями ПМ.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в соответствии с Программой учебной и производственной практики по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*

Добросовестно относился к выполнению функциональных обязанностей*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(указать профессию),* проявлял устойчивый интерес к рабочей профессии.

*ФИО г*рамотно \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(записать все из стандарта, практические умения относящиеся к данному модулю)*

*ФИ\_\_\_\_\_\_\_\_*приобрел практический опыт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(записать трудовые функции из проф.стандарта)*

*Фамилия И.О* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*( Личные качества, характер , отношения в коллективе и т д)*

*Фамилия* справился со всеми возложенными на него обязанностями и выполнил программу практики в *(полном объеме, в неполном объеме),* проявив \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Дата «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_г

Руководитель группы студентов-практикантов

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_мастер п\о \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответственный от базы практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО, должность)

МП организации