
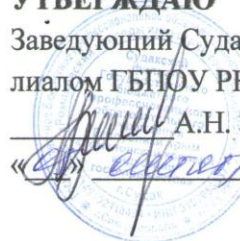


Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рассмотрено и одобрено
на заседании педагогического совета
Протокол № 1
от «26» августа 2016 г.

Введено в действие
Распоряжением № 25
от «05» 09 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»

А.Н. Загорюлькин
«26» августа 2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**О ПРАКТИКЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ОСВАИВАЮЩИХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**В СУДАКСКОМ ФИЛИАЛЕ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ «РОМАНОВСКИЙ
КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Судак, 2016

1 Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения практики обучающихся (студентов) Судакского филиала Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства» далее – Колледж), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО).

1.2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральным Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.2012 г.;
- Закон Республики Крым от 17.06.2015г. «Об образовании в Республике Крым»;
- Трудовым кодексом РФ (в ред. Федеральных законов от 24.07.2002 №97-ФЗ, от 22.11.2011 №334 – ФЗ) ст.92, 198-208.;
- Федеральным государственным образовательным стандартом по профессиям среднего профессионального образования;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Устав ГБПОУ РК «РКИГ»;
- Положение о Судакском филиале.

1.3. Видами практик обучающихся, осваивающих ОПОП СПО, являются:

- учебная практика;
- производственная практика (далее практика).

1.4. Практика обучающихся колледжа является обязательным разделом ОПОП СПО и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных будущей профессиональной деятельностью.

1.5. Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

1.6. Содержание практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ОПОП СПО (далее профессиональный модуль), программами практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с ФГОС СПО.

1.7. Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки квалифицированных рабочих, служащих к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

1.8. Программы практики являются составной частью ОПОП СПО по реализуемым профессиям, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО, разра-

батываются и утверждаются Колледжем самостоятельно.

2 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

2.1. Учебная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

2.2. Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских (далее - УПМ), в лабораториях колледжа, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, деятельность которой соответствует направлению образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и Колледжем.

2.3. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

2.4. Учебная практика может проводиться как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

2.5. Практика в рамках профессионального модуля и в соответствии с требованиями ФГОС СПО направлена на получение профессиональных навыков осваиваемой профессии. Содержание практики в этом случае определяется требованиями ЕТКС к разряду рабочей профессии.

3. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

3.1. Производственная практика проводится в условиях реального производственного процесса в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями, в порядке исключения учитывая специфику города, как курортного региона с выраженной сезонностью работы предприятий туризма и общественного питания. Производственная практика в порядке исключения может

проводиться в УПМ, в лабораториях колледжа на условиях заключения двухсторонних договоров между сторонами.

На производственную практику направляются студенты прошедшие обязательный предварительный медицинский осмотр с допуском для работы на соответствующие должности, в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 05.12.2014) "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 N 22111).

3.2. В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

3.3. Практика по профилю профессии направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

3.4. Практика по профилю профессии проводится концентрировано, в рамках одного или нескольких модулей.

3.5. Руководителями практики по профилю профессии от Колледжа являются мастера производственного обучения.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. В подготовке и проведении практики участвуют: Колледж и организации.

4.2. Деятельность организации по руководству практикой регламентируется настоящим Положением и договором с Колледжем.

4.3. Общее руководство практикой обучающихся со стороны Колледжа осуществляет заместитель заведующего по учебно-производственной работе.

4.4. Ответственным за проведение практики обучающихся в организации является ее руководитель.

4.5. Направление на практику оформляется распоряжением заведующего Судакским филиалом «РКИГ» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

4.6. Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с ОПОП СПО.

5. ПОЛНОМОЧИЯ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ УЧАСТНИКОВ

5.1. Колледж:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО согласно договорам с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, освоенных ими в ходе прохождения практики;

- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

5.2. Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

5.3. Руководитель практики от Колледжа:

- проводит консультации с обучающимися перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения обучающихся в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- проверяет ход прохождения практики обучающимися, выезжая в организацию;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе;

- контролирует условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- совместно с организациями, участвующими в планировании и проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

- совместно с организациями, участвующими в проведении практики организует зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю.

5.4. Представитель практики от организации:

- проводит с обучающимися инструктаж, организует их обучение и проверку знаний по охране труда, а также ознакомление с действующими в организации правилами внутреннего трудового распорядка;

- знакомит обучающихся со структурой организации, плановой документацией и условиями деятельности организации, а также проводит совещания по вопросам практики;

- осуществляет контроль распределения обучающихся по рабочим местам или перемещения их по видам работ;

- утверждает производственные характеристики и аттестационные листы по освоению обучающимися профессиональных компетенций в период прохождения практики, в которых отмечается выполнение обучающимися программы практики, индивидуальных заданий, отношение обучающихся к

своим обязанностям;

- заверяет по окончании практики все записи, внесенные в дневник, подписью и печатью.

5.5. Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики в организациях, обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики в соответствии с разделами календарно-тематического плана прохождения практики и индивидуальные задания;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5.6. Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к заместителю директора по учебно-производственной работе, руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации практики.

5.7. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

6. РЕЗУЛЬТАТЫ И ОЦЕНКА ПРАКТИКИ

6.1. Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми колледжем.

6.2. Предоставление отчетных документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, является необходимым условием допуска их к государственной итоговой аттестации.

6.3. Практика завершается дифференцированным зачетом:

- при наличии положительного аттестационного листа об уровне освоения профессиональных компетенций и положительной характеристики на

обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- при условии полноты и своевременности представления дневника практики.

6.4. Результаты учебной практики оцениваются на основании текущего контроля с учетом представленной обучающимся отчетной документации: аттестационного листа и выполнение практической работы. Аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций и характеристика формируются преподавателем – руководителем учебной практики.

6.5. Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля.

6.5.1. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании представленной обучающимся отчетной документации: дневника практики, аттестационного листа и производственную характеристику (Приложение №№1,2,3).

6.5.2. По результатам производственной практики представитель практики от организации и руководитель практики от колледжа формируют аттестационный лист и характеристику на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

6.5.3. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики, который утверждается представителем практики от организации и руководителем практики от колледжа.

6.5.4. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео -, материалы, наглядные образцы документов, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

6.6. Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично или на базе УПМ, в лабора-

ториях колледжа. Прохождение практики обучающимся (вторично) осуществляется на основании распоряжения заведующего колледжа.

6.7. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку не допускаются к прохождению промежуточной аттестации.

7. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

7.1. Практика в соответствии с ОПОП СПО обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе ОПОП СПО, адаптированных при необходимости для организации и осуществления практики указанных обучающихся.

7.2. В соответствии с ОПОП СПО практика обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся в организациях, в которых созданы специальные условия для обеспечения трудовой деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья.

7.3. Практика обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организована как совместно с другими обучающимися, так и по индивидуальному учебному плану.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакского филиала Государственного бюджетного образовательного
учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**ДНЕВНИК
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Фамилия, имя, отчество

Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер»

Группа №13

Курс 1

Срок практики:

ПМ 01.01	с	« <u> </u> »	_____	20	г.
		по « <u> </u> »	_____	20	г.
ПМ 02.01	с	« <u> </u> »	_____	20	г.
		по « <u> </u> »	_____	20	г.

ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ СТУДЕНТАМ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. Выполнять установленные на предприятии правила внутреннего распорядка.
2. Соблюдать трудовую и производственную дисциплину.
3. Соблюдать нормы и правила безопасности труда, электробезопасности, пожарной безопасности.
4. Соблюдать правила санитарии и личной гигиены.
5. Посещать консультации, проводимые руководителями производственной практики от организации и колледжа.
6. Вести дневник производственной практики, который является основным документом, подтверждающим прохождение и выполнение программы.

	нолептическая оценка качества, бракераж блюд.			
	Приготовление запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд.	6		
	Приготовление тушеных блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд.	6		
	<i>Итоговая оценка ПМ.01</i>	36		

ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты (освоенные профессиональ- ные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Производить первичную обра- ботку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> -Определение органолептическим способом годность овощей и грибов; -Обоснование выбора производственного инвен- таря и оборудования для обработки и приготов- ления блюд из овощей и грибов; -Демонстрация технологического процесса обра- ботки различными способами овощей и грибов; -Владение приемами нарезки традиционных ви- дов овощей и грибов; -Охлаждение и замораживание нарезанных ово- щей и грибов; -Определение ассортимента и товароведной ха- рактеристики, требований к качеству различных видов овощей и грибов; -Представление характеристики основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, приме- няемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; -Определение способов минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных ви- дов овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> -Выбор температурного режима и правила при- готовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; -Проведение бракеража блюд из овощей и гри- бов; -Демонстрация сервировки, оформления и пода- чи простых блюд и гарниров из овощей и гри- бов; -Выбор температурного режима и правила при- готовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; -Проведение бракеража; -Хранение овощей и грибов; -Подбор технологического оборудования и про- изводственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подго- товки

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса и ответственности при освоении ПМ, в т.ч. прохождении практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ, а также приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей и грибов.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- Точность и своевременность коррекции собственной деятельности на основе анализа рабочей ситуации при выполнении первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов, подготовке пряностей и приправ, приготовлении и оформлении блюд и гарниров из овощей и грибов
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- Результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для приготовления блюд из овощей и грибов.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд из овощей грибов, с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение правил трудового распорядка

дата	Виды работ	Кол-во часов	оценка	подпись
25.07.2015	Способы тепловой обработки продуктов	2		
	Ознакомление с организацией рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, оборудование и инвентарь.	2		
	Технология приготовления рассыпчатых каш различной консистенции.	2		
	Технология приготовления блюд из вязких каш	2		
	Технология приготовления блюд из бобовых.	3		
	Технология приготовления блюд из макаронных изделий	3		
	Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, оформление, отпуск.	2		
	Технология приготовления блюд из яиц.	4		
	Технология приготовления блюд из творога	2		
	Тесто для вареников, пельменей и лапши.	2		
	Тесто для блинов, блинчиков, оладий.	2		
	4		
	2		
	2		
	2		
	Итоговая оценка ПМ.02	36		

**ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
ПК. 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	1. Выполняет технологию подготовки зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
ПК. 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	1. Проверяет органолептическим способом качество и соответствие бобовых и кукурузы, круп и риса и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым блюдам из бобовых и кукурузы. 2. Готовит каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, в соответствии с методами приготовления и типом крупы и питания. 3. Оформляет, отпускает каши и гарниры, простые блюда из бобовых в соответствии с назначением.
ПК. 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	1. Проверяет органолептическим способом качество и соответствие сухих макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым блюдам и гарнирам из макаронных изделий. 2. Готовит простые блюда и гарниры из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления и типом макаронных изделий и питания. 3. Определяет органолептическим способом степени готовности макаронных изделий и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. 4. Оформляет, отпускает простые блюда и гарниры из макаронных изделий в соответствии с назначением.
ПК. 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	1. Проверяет органолептическим способом качество яиц и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из яиц. 2. Готовит простые блюда из яиц и творога в соответствии с методами приготовления и ти-

	<p>пом яиц.</p> <p>3. Определяет органолептическим степени готовности простых блюд из яиц и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.</p> <p>4. Оформляет, отпускает простые блюда из яиц и творога в соответствии с назначением.</p>
<p>ПК. 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>1. Проверяет органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов, мучных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым мучным блюдам.</p> <p>2. Готовит простые мучные блюда в соответствии с методами приготовления .</p> <p>3. Выполняет методы сервировки и подачи простых мучных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции и варианты оформления.</p>

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам практики;
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач.
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность анализировать нестандартные ситуации; - готовность к пониманию инструкций, технологических условий; - способность планировать и четко соблюдать технологическую деятельность;
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность работать с информационными источниками (книги, журналы, газеты и т.д.) и извлекать информацию; - способность самостоятельно осваивать знания и умения, необходимые для решения по-

	ставленной задачи;
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - способность организовать работу в команде; - участвовать в совместном принятии решений; - организовывать работу так, чтобы не вызывать стрессовую ситуацию в группе.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение правил трудового распорядка

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Студента _____
/фамилия, имя, отчество/

Профессия: «Повар, кондитер»

Код 19.01.17

в период производственной практики _____
/наименование предприятия, учреждения, организации/

фактически проработал с « _____ » _____ 20 ____ г.
по « _____ » _____ 20 ____ г.

Качество выполняемых работ: _____

Трудовая дисциплина: _____

Соблюдение техники безопасности: _____

Отзыв:

М.П. Представитель практики от организации _____
/Ф.И.О., подпись/

Руководитель практики от колледжа _____
/Ф.И.О., подпись/

« _____ » _____ 20 ____ г.

