

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 04.10.2024 11:29:52  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6ab6c5a11b0c8c111



**РЭУ.РФ**  
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник отдела СПО

С.А. Марковская  
Инициалы Фамилия

«12» января 2024 г.

## КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

производственной практики профессионального модуля

**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

образовательной программы среднего профессионального образования - подготовки специалистов среднего звена

**По специальности:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация:** Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Образовательная база подготовки:** основное общее образование, среднее общее образование

**Форма обучения:** очная

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для квалификации **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Уровень подготовки – базовый, программы профессионального модуля **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Разработчик:

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Родик М.А., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии цикла дисциплин поварского и кондитерского дела

Протокол № 4 от «12» января 2024 года

Председатель ПЦК



Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

# 1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

## 1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств по производственной практике профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначен для проверки результатов освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности.

## 1.2 Формируемые компетенции, дидактические единицы

Результатом освоения программы производственной практики по профессиональному модулю является формирование у обучающихся профессиональных компетенций и освоение дидактических единиц, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Формируемые компетенции, освоенные дидактические единицы

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 1.3 Результаты освоения производственной практики

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания усвоенных знаний и освоенных умений, определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Матрица компетенций и дидактических единиц по темам производственной практики профессионального модуля **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции, дидактические единицы	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Кол-во
Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов.	ПК 2.1-2.8		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 2. Приготовление суповсложного ассортимента.	ПК 2.1-2.8		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 3. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ПК 2.1-2.8		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 4. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	ПК 2.1-2.8		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 5. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	ПК 2.1-2.8		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 6. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	ПК 2.1-2.8		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	
Тема 7. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы,	ПК 2.1-2.8		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	

дичи и кролика сложного ассортимента.				
Тема 8. Осуществление разработки и адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	ПК 2.1-2.8		Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	

Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З
Тема 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8	дифференцированный зачет	ПК 2.1-2.8
Тема 2. Приготовление супов сложного ассортимента.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8		
Тема 3. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8		
Тема 4. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8		
Тема 5. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8		
Тема 6. Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8		
Тема 7. Приготовление, оформление и подготовку к	Текущая проверка выполнения задания	ПК 2.1-2.8		

реализации горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	по практике Защита отчета по практике			
Тема 8. Осуществление разработки и адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Текущая проверка выполнения задания по практике Защита отчета по практике	ПК 2.1-2.8		

### 3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Целью оценки по производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице 4

Таблица 4 - Перечень видов работ производственной практики

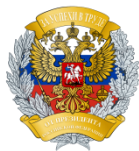
Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
<p><b>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов.</b>                      Организация работы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд                      Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	ПК 2.1-2.8
<p><b>Приготовление супов сложного ассортимента.</b>                      Приготовление супов. Классификация супов.                      Ассортимент супов, методы организации производства супов.                      Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления супов. Подача                      Приготовление специальных гарниров к супам.                      Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов.                      Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов</p>	ПК 2.1-2.8
<p><b>Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</b>                      Приготовление соусов в ресторане                      Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.                      Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.</p>	ПК 2.1-2.8
<p><b>Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.</b>                      Значение блюд из овощей в питании. Значение блюд из круп и бобовых изделий в питании. Значение блюд из макаронных изделий в питании                      Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных овощей                      Приготовление и отпуска блюд из овощей тушеных, запеченных, фаршированных                      Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из овощей, круп и бобовых, макаронных изделий. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов</p>	ПК 2.1-2.8
<p><b>Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих</b></p>	ПК 2.1-2.8

<p><b>блюды из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</b>  Значение блюд из яиц и творога в питании. Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Ассортимент блюд из яиц.  Ассортимент блюд из творога. Технологический процесс приготовления блюд из творога. Блюда из сыра.  Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.  Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.</p>	
<p><b>Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</b>  Значение блюд из рыбы. Ассортимент блюд из рыбы. Механическая кулинарная обработка из рыбы.  Приготовление и отпуск блюд из отварной и припущенной рыбы  Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы  Приготовление и отпуск блюд из тушеной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы рыбы.</p>	ПК 2.1-2.8
<p><b>Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.</b>  Значение блюд из птицы. Ассортимент блюд из птицы. Механическая кулинарная обработка птицы.  Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной птицы.  Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы.  Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной птицы.  Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы птицы  Значение блюд из дичи. Ассортимент блюд из дичи. Механическая кулинарная обработка дичи.  Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной дичи. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной дичи. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной дичи.  Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной дичи. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы дичи.  Значение блюд из кролика. Ассортимент блюд из кролика. Механическая кулинарная обработка кролика.  Технологический процесс</p>	ПК 2.1-2.8
<p><b>Осуществление разработки и адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</b>  Ассортимент и рецептуры горячих блюд разных народов. Особенности технологии приготовления.  Ассортимент и рецептуры закусок разных народов. Особенности технологии приготовления. Ассортимент и рецептуры авторских и брендовых блюд разных народов. Технология приготовления.</p>	ПК 2.1-2.8

Обучающиеся, не выполнившие план учебной практики и не представившие отчет по производственной практике, не допускаются к экзамену по модулю.



Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Дифференцированный зачет	<p>обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания;</p> <p>обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;</p> <p>руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»;</p> <p>обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p>	<p>обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <p>руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше;</p> <p>обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике;</p>	<p>обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся частично выполнил план;</p> <p>обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p> <p>руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше;</p> <p>обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p>	<p>обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p> <p>обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще;</p> <p>руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»;</p> <p>обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике</p>



**РЭУ.РФ**

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

## ОТЧЕТ

ПП.02.01 Производственная практика

Профессиональный модуль ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающийся \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группа \_\_-ОСПО-\_\_

Руководитель практики

от ОСПО \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Краснодар 20\_\_

Отдел среднего профессионального образования

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Студента (ки) Краснодарского филиала ФГБОУ ВО РЭУ имени Г.В. Плеханова  
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Производственная практика по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ФИО \_\_\_\_\_

Виды работ	Объем работ
Организация подготовки рабочих мест,оборудования, сырья,материалов.	2
Приготовление супов сложного ассортимента.	12
Приготовление,непродолжительное хранениегорячих соусов сложного ассортимента.	12
Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп,бобовых, макаронныхизделий.	28
Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	18
Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	24
Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи икролика сложногоассортимента.	24
Осуществление разработки и адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,в том числе авторских, брендовых, региональных сучетом потребностейразличных категорий потребителей.	24
<b>Всего:</b>	<b>144</b>

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
от учебного заведения

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) производственную практику по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Место проведения практики (организация) \_\_\_\_\_

Время проведения практики с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

Виды работ	Объем работ
Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов.	2
Приготовление супов сложного ассортимента.	12
Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	12
Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.	28
Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	18
Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	24
Приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	24
Осуществление разработки и адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	24
<b>Всего:</b>	<b>144</b>

Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

оценка \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
(прописью)

Руководитель практики от ОСПО \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

## ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении практики студентом (кой) по

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  
СТУДЕНТ(КА) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, полностью)

\_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_ -ОСПО- \_\_\_\_\_

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

прошел (ла) \_\_\_\_\_ практику  
(вид практики)

на \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия)

1. Сроки практики \_\_\_\_\_  
(соблюдены, не соблюдены)

2. Нарушение трудовой и исполнительской дисциплины \_\_\_\_\_  
(допускал (ла), не допускал (ла))

3. Общий уровень теоретической подготовки \_\_\_\_\_  
(достаточный, не достаточный)

4. Способность работать с документацией \_\_\_\_\_  
(проявил (а), не проявил (а))

5. Уровень коммуникабельности \_\_\_\_\_  
(низкий, средний, высокий)

6. Получение рабочей профессии \_\_\_\_\_  
(да (разряд), нет)

7. Оценка прохождения практики \_\_\_\_\_

8. Имеется ли перспектива трудоустройства на предприятии после окончания  
отделения среднего профессионального образования \_\_\_\_\_  
(да, нет)

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ  
от ОСПО

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(должность, ф.и.о.)

МП

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБНОВЛЕНИЮ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Обновлять комплект оценочных средств ежегодно.

Преподаватель, ведущий данный профессиональный модуль, имеет право вносить коррективы, учитывая уровень подготовленности студентов и сообразуясь с собственной методикой.