

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

Программа практики по профилю специальности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования. (Утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291).

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»
Составители: Тютюнникова Е.Н., преподаватель специальных дисциплин высшей категории;

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией мастеров п/о
протокол № 1
от 24 сентября 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 1
от 25 сентября 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	12
4 КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	15

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом (ФГОС) по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) при наличии основного общего или среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, производственная практика ПП 06 изучается в профессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) и завершает изучение ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

1.3 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения производственной практики

Целью производственной практики является освоение обучающимися основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация работы структурного подразделения.

Задачи программы учебной и производственной практики: формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

В ходе прохождения практики по профилю специальности должен иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений.

Уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.

Результатом освоения практики является овладение следующими общими компетенциями (ОК): Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1), организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК2), принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК3), осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК4), использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5), работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК6), брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполнения заданий (ОК7), самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК8), ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК9).

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы практики по дуальной модели обучения - 108 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1 Объем практики по дуальной модели обучения

Объем практики по дуальной модели обучения представлен в таблице ниже.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	108
учебная практика,	36
практические занятия на производстве,	72

2.2 Тематический план и содержание учебной и производственной практики

Тематический план и учебной и производственной практики представлены в таблице ниже.

Таблица - Тематический план и содержание практико-ориентированных занятий

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
УП.06.01 в рамках изучения МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации»		36	
Тема 1.1 Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда Оформление документов учета	Содержание учебного материала: 1) учебная аудитория, безопасности на рабочих местах, 2) документальное сопровождение хозяйственных операций		3
	Практические занятия: «Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда; оформление документов учета: договор о материальной ответственности, доверенность, счет-фактура»	6	
Тема 1.2 Оформление документов учета: ведение товарной книги кладовщика оприходование сырья	Содержание учебного материала: 1) документальное сопровождение хозяйственных операций		3
	Практические занятия: «Оформление документов учета: ведение товарной книги кладовщика оприходование сырья»	6	
Тема 1.3 Оформление документов учета: акт на списание, ведение товарной книги	Содержание учебного материала: 1) документальное сопровождение хозяйственных операций		3
	Практические занятия: «Оформление документов учета: акт на списание, ведение товарной книги»	6	
Тема 1.4 Оформление документов учета: внутреннее перемещение	Содержание учебного материала: 1) документальное сопровождение хозяйственных операций		3
	Практические занятия: «Оформление документов учета: внутреннее перемещение»	6	
Тема 1.5 Оформление документов учета: отчетность зав производством – акт о реализации и отпуске изделий кухни	Содержание учебного материала: 1) документальное сопровождение хозяйственных операций		3
	Практические занятия: «Оформление документов учета: отчетность зав производством – акт о реализации и отпуске изделий кухни»	6	
Тема 1.6 Оформление документов учета: подготовка к инвентаризации, проведение инвентаризации, выявление результатов инвентаризации	Содержание учебного материала: 1) документальное сопровождение хозяйственных операций		3
	Практические занятия: «Оформление документов учета: подготовка к инвентаризации, проведение инвентаризации, выявление результатов инвентаризации»	6	

ПП 06.01 в рамках изучения МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации», раздел 1 Организационная структура предприятия			
Тема 1.1 Организационная структура предприятия	Содержание учебного материала: 1) ознакомление с предприятием: форма собственности, 2) характеристика предприятия и его организационная структура в соответствии с классификацией, 3) инструктаж по технике безопасности санитарии и гигиены, 4) ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, 5) ознакомление с оснащением предприятия в целом		3
	Практические занятия: «Организационная структура предприятия»	6	
Тема 1.2 Разработка комплексного меню	Содержание учебного материала: 1) разработка комплексного меню с расчетом содержания в блюдах белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и калорийности, 2) анализ полученных результатов с физиологическими нормами питания по конкретному контингенту питающихся		3
	Практические занятия: «Разработка комплексного меню»	6	
Тема 1.3 Производственная программа и режим работы цеха	Содержание учебного материала: 1) производственная программа и режим работы цеха, 2) расчет количества продуктов по меню, 3) составление сводной сырьевой ведомости		3
	Практические занятия: «Производственная программа и режим работы цеха»	6	
ПП.06 в рамках изучения МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации», раздел 2 Организация труда персонала на производстве			
Тема 2.1 Организация труда персонала на производстве	Содержание учебного материала: 1) штатное расписание, правовое положение работника в организации (должностная инструкция), 2) расстановка и распределение обязанностей между работниками, 3) составление различных графиков выхода на работу, составление табеля учета рабочего времени, 4) расчет заработной платы, расчет пособий по временной нетрудоспособности, удержание и вычеты из заработной платы, 5) заполнение журнала здоровья, санитарного журнала и др.		3
	Практические занятия: «Организация труда персонала на производстве»	6	
Тема 2.2 Организация работы основных производственных цехов	Содержание учебного материала: 1) организация производства овощного цеха в заготовочном предприятий, 2) организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом, 3) организация производства мясного цеха в заготовочном предприятий, 4) организация производства рыбного цеха в заготовочном предприятии, 5) организация работы птицебельного цеха, 6) особенности работы мясо-рыбного цеха, 7) организация производства цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени, 8) заполнение журналов производственного контроля: журнал учета температурного режима холодильников, учета		3

	фритюрного жира, бракеражного журнала ии др.		
	Практические занятия: «Организация труда персонала на производстве»	6	
ПП.06 в рамках изучения МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации», раздел 3 Себестоимость продукции общественного питания			
Тема 3.1 Себестоимость продукции общественного питания	Содержание учебного материала: 1) составление калькуляционных карточек на продукцию общественного питания		3
	Практические занятия: «Составление калькуляционных карточек на продукцию общественного питания»	6	
Тема 3.2 Составление калькуляционных карточек на продукцию общественного питания	Содержание учебного материала: 1) работа в программно-технологических комплексах, установленных на предприятии по составлению калькуляционных карт		3
	Практические занятия: «Составление калькуляционных карточек на продукцию общественного питания»	6	
ПП.06 в рамках изучения МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации», раздел 4 Документальное оформление различных операций с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией на предприятиях общественного питания			
Тема 4.1 Документальные операции с сырьем в кладовых	Содержание учебного материала: 1) составление договора о бригадной и индивидуальной материальной ответственности, 2) материальная ответственность бригадира, 3) документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары из кладовой, 4) заполнение товарной книга кладовщика, 5) определение товарных потерь и порядок их списания на производстве, 6) проведение инвентаризации в кладовой, 7) определение предварительных и окончательных результатов инвентаризации,		3
	Практические занятия: «Документальные операции с сырьем в кладовых»	6	
Тема 4.2 Документальные операции с готовой продукцией на производстве	Содержание учебного материала: 1) документальное оформление поступления сырья на производство, 2) документальное оформление и учет реализации и отпуска готовой продукции, 3) отчетность о реализации и отпуске изделий кухни, 4) отчет о движении продуктов и тары на производстве, 5) инвентаризация сырья, п/ф и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения, 6) порядок списания соли и специй, 7) особенности документального оформления операций на производствах с цеховым делением, 8) особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе,		3
	Практические занятия: «Документальные операции с готовой продукцией на производстве»	6	
Тема 4.3 Документальные операции с готовой продукцией на производстве	Содержание учебного материала: 1) документальное оформление поступления сырья на производство, 2) документальное оформление и учет реализации и отпуска готовой продукции, 3) отчетность о реализации и отпуске изделий кухни, 4) отчет о движении продуктов и тары на производстве,		3

	5) инвентаризация сырья, п/ф и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения, 6) порядок списания соли и специй, 7) особенности документального оформления операций на производствах с цеховым делением, 8) особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	Практические занятия: «Документальные операции с готовой продукцией на производстве»	6	
Тема 4.4 Документальное оформление с сырьем и готовой продукцией в автоматизированной программе	Содержание учебного материала: 1) изучение структуры программно-технологических комплексов, установленных на предприятии, 2) разработка производственных и технологических документов в программно-технологических комплексах		3
	Практические занятия: «Работа в автоматизированных программах по составлению производственных и технологических документов»	12	
Максимальная учебная нагрузка (всего):		108	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования; товароведения и экспертизы продовольственных товаров; лабораторий: химии, микробиологии, санитарии и гигиены; цехи: учебный кулинарный

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: разделочные столы, электроплиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, секция для мытья посуды, холодильники, микроволновая печь, весы, морозильная камера, мясорубка, миксеры, разделочные доски, кастрюли в ассортименте, посуда, столовые приборы, столовое белье. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению базового предприятия: должно иметь цеховую структуру производства.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы представлен ниже.

Дополнительные источники:

- 1 ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв.02.01.2000 ФЗ-29.
- 2 Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 №389, от 21.08.2012 №842, от 04.10.2012 №1007).
- 3 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
- 4 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 5 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- 6 ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требование к персоналу».
- 7 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 8 ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
- 9 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

- 10 ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
- 11 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 12 ГОСТ 32692-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
- 13 ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
- 14 ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
- 15 ГОСТ Р 54607-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1».
- 16 ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 17 ГОСТ Р 54607.3-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 18 ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеренгу».
- 19 ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения».
- 20 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- 21 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 22 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (изменения от 01.04.03).
- 23 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
- 24 СП 1.1.1058-01 (с изменениями от 27.03.2007г) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 25 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
- 26 Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. 5 часть – М.: Хлебпродинформ, 2001.

27 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург: изд. Профессия, 2001.

28 Справочник работника общественного питания/ Под редакцией М.П. Могильного.-М.ДеЛи плюс, 2011.-656с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения практики по дуальной модели обучения.

В результате освоения практики по дуальной модели обучения, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме квалификационного экзамена.

Контроль и оценка результатов освоения профессиональной деятельности осуществляют руководители практики, заведующий практикой и заместителем директора по учебно-производственной работе в процессе прохождения практики, самостоятельного выполнения обучающимися программы практики и индивидуальных заданий, составления отчета в процессе проведения практических занятий.

Таблица – Результат обучения, формы и методы контроля

Результаты обучения	Формы и методы контроля
<p>Иметь практический опыт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) планирования работы структурного подразделения (бригады); 2) оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); 3) принятия управленческих решений. <p>Освоенные умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) рассчитывать выход продукции в ассортименте; 2) вести табель учета рабочего времени работников; 3) рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; 4) организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; 5) разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; 6) оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. <p>Освоенные знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) принципы и виды планирования работы бригады (команды); 2) основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; 3) дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; 4) формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; 5) методику расчета заработной платы; 6) структуру издержек производства и пути снижения затрат; 7) методики расчета экономических показателей. <p>Профессиональные компетенции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1), 2) планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2), 3) организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3) 4) контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4), 5) вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5) <p>Общие компетенции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1), 2) организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и 	<p>Аттестационный лист, характеристика, дневник практики, табель учета рабочего времени, отчет по практике, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы;</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю</p> <p>Оценка знаний организации технологического процесса приготовления блюд и работы трудового коллектива</p> <p>Оценка знаний практического задания по разработке технологической и производственной документации</p> <p>Демонстрация умений и навыков составления и ведения различной учетно-отчетной документации</p>

<p>качество (ОК2),</p> <p>3) принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК3),</p> <p>4) осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК4),</p> <p>5) использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5),</p> <p>6) работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК6),</p> <p>7) брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполнения заданий (ОК7),</p> <p>8) самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК8),</p> <p>9) ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК9)</p>	<p>Демонстрация умений заполнения журналов контроля на производстве;</p> <p>Демонстрация умений по безопасному приготовлению сложных холодных блюд, закусок, соусов и заготовок к ним;</p>
---	--

Аттестационный лист

Ф.И.О. студента _____,

проходившего учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ.06. «Организация работы структурного подразделения» в организации _____,

наименование организации, юридический адрес

в объеме 108 часов с «__» 201__ г. по «__» 201__ г.

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики _____

Результаты аттестации

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Основные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Уметь: - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; Знать: - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей	
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Уметь: - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; Знать: - методику расчета выхода продукции;	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	Уметь: - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; Знать: - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - методику расчета заработной платы;	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Знать: - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Уметь: - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; Знать: - формы документов, порядок их заполнения; - порядок оформления табеля учета рабочего времени;	

заключение: аттестуемый(ая) продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а) владение профессиональными и общими компетенциями.

Руководитель практики от предприятия: _____

Отзыв-характеристика на работу студента

_____ (Ф.И.О. практиканта)

Проходившего (ую) практику в _____

_____ наименование организации (предприятия)

Руководитель практики от предприятия _____

Отношение студента к работе (интерес, инициатива, самостоятельность, исполнительность, дисциплинированность и т.д.) _____

Перечень работ, выполняемых на практике _____

Качество и своевременность выполненной работы, уровень овладения теоретическими и практическими навыками _____

Объем выполненной работы (в полном объеме, частично, не выполнено) _____

Руководитель предприятия _____ (_____)

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

Отчет
по производственной практике

(наименование практики)

студента _____ курса _____ группы

(фамилия, имя, отчество)

на _____

(наименование предприятия или судна)

с « » 2017г. по « » 2017г.

Руководитель практики от учебного заведения _____

Отчет по практике выполнен с оценкой _____

Дифференцированный зачет за практику с оценкой

« _____ » _____ 2017г. _____

(дата сдачи зачетов)

преподавателя)

(подпись

