|  |  |
| --- | --- |
| Рабочая программа рассмотрена и одобрена методическим объединением кулинарного отделения  Руководитель методического объединения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. И. О.  Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_г. | СОГЛАСОВАНО  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. И. О.  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_г. |

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПРОИЗОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 01 Уборка производственных помещений**

по профессии 13249 Кухонный рабочий

адаптированная для лиц с ОВЗ

(легкая степень умственной отсталости)

очная

(форма обучения)

Разработчик: Ф.И.О., преподаватель

Оренбург, 2022

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **стр.** |
| **ПАСПОРТ Фонда оценочныхсредств** | **3** |
| **Организация контроля и оценка освоения программы Пп пм** | **9** |
| **Задания и инструменты для оценки освоения умений и усвоения знаний для текущего контроля и промежуточной аттестации по Пп пм** | **10** |
| **пРиложение 1. КонтрольнО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА для оценки освоенных умений и знаний Пп пм** | **11** |
| **Приложение 2. Промежуточная аттестация** | **14** |

1. **ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Фонд оценочных средств разработан для контроля и оценки результатов освоения производственной практики профессионального модуля «Уборка производственных помещений».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раздела** | **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Наименование контрольно-оценочного средства** |
| *1* | *2* | *3* |
| Тема 1. Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед работой) | **знают:**правилапроверки рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед и после окончания работой)  **умеют:**проверять рабочее состояние уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (перед и после окончания работой) | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Проверка рабочего состояния уборочной техники, предназначенной для уборки производственных помещений (после окончания работы) | **знают:** Правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений  **умеют:** проверять состояние уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 3. Правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений. | **знают:** правила использования уборочной техникой и средств уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.  **умеют:** использовать уборочную технику и средства уборки, необходимые при уборке разных видов поверхностей производственных помещений. | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 4. Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств. | **знают:** инструкции по выбору и использованию моющих средств.  **умеют:** соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих средств. | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 5. Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств. | **знают:** инструкции по выбору и использованию дезинфицирующих средств.  **умеют:** соблюдают инструкции по выбору и использованию дезинфицирующих средств. | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 6. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (заготовочных цехов). | **знают:** правила уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытьё производственных полов и стен (заготовочных цехов)  **умеют:**убирать производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытьё производственных полов и стен (заготовочных цехов) | Учебно-производственные работы. |
| Тема 7. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (доготовочных цехов). | **знают:** правила уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (доготовочных цехов).  **умеют:** уборать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (доготовочных цехов). | Экспертное наблюдение. |
| Тема 8. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (кондитерских цехов). | **знают:** правила уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (кондитерских цехов).  **умеют:** убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (кондитерских цехов). | Учебно-производственные работы. |
| Тема 9. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (уборка обеденных залов). | **знают:** правила уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (уборка обеденных залов).  **умеют:** убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (уборка обеденных залов). | Экспертное наблюдение. |
| Тема 10. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (в складских помещениях). | **знают:** правила уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (в складских помещениях).  **умеют:** убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мойка производственных полов и стен (в складских помещениях). | Учебно-производственные работы. |
| Тема 11. Обеспечивание правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования | **знают:** правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования  **умеют:** обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования | Экспертное наблюдение. |
| Тема 12. Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы) | **знают:** виды дезинфекций в рабочих зонах (физические методы)  **умеют:** проводить дезинфекцию в рабочих зонах (физические методы) | Учебно-производственные работы. |
| Тема 13. Проведение дезинфекции в рабочих зонах (химические методы) | **знают:** дезинфекции в рабочих зонах (химические методы)  **умеют:** проводят дезинфекции в рабочих зонах химическим методом | Экспертное наблюдение. |
| Тема 14. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов) | **знают:** правила проведения генеральной уборки производственных помещений (заготовочных цехов)  **умеют:** проводить генеральную уборку производственных помещений (заготовочных цехов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 15. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов) | **знать:** правила проведения генеральной уборки производственных помещений (доготовочных цехов)  **уметь:** проводить генеральную уборку производственных помещений (доготовочных цехов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 16. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов) | **знать:** правила проведения генеральной уборки производственных помещений (кондитерских цехов)  **уметь:** проводить генеральную уборку производственных помещений (кондитерских цехов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 17. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (складских помещений) | **знать:** правила проведения генеральной уборки производственных помещений (складских помещений)  **уметь:** проводить генеральную уборку производственных помещений (складских помещений) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 18. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (залов) | **знать:** правила проведения генеральной уборки производственных помещений (залов)  **уметь:** проводить генеральную уборку производственных помещений (залов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 19. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов) | **знать:** правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (заготовочных цехов)  **уметь:** поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня (заготовочных цехов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 20. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов) | **знать:** правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (доготовочных цехов)  **уметь:** поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня (доготовочных цехов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 21. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов) | **знать:** правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (кондитерских цехов)  **уметь:** поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня (кондитерских цехов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 22. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений) | **знать:** правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (складских помещений)  **уметь:** поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня (складских помещений) |  |
| Тема 23. Правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов) | **знать:** правила поддержания в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов)  **уметь:** поддерживать в чистоте и порядке производственных помещений в течение рабочего дня (залов) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 24. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений. | **знать:** правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений.  **уметь:** пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 25. Правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде | **знать:** правила содержания уборочной техники в чистом и исправном виде  **уметь:** содержать уборочную технику в чистом и исправном виде | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Дифференцированный зачет |  | Индивидуальное задание |

# **Организация контроля и оценка освоения программы ПП пМ**

Контроль освоения программы производственной практики профессионального модуля (далее ПМ) «Уборка производственных помещений**»** осуществляется в форме, учебно-производственной работы, экспертного наблюдения икомплексного дифференцированного зачета.

Аттестация по ПП ПМ осуществляется в форме комплексного дифференцированного зачета. Объектом оценки освоения ПП ПМ являются умения и знания. Оценка освоения программы ПП ПМ осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

**3. ЗАДАНИЯ И ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПП ПМ**

Задания и инструменты для оценки освоенных знаний ПП ПМ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Задания** | **Инструменты** |
| Текущий контроль | Устный опрос | Эталон ответов |
| Тестовые задания | Эталон ответов |
| Теоретические вопросы | Эталон ответов |
| Индивидуальное задание |  |
| Дифференцированный зачет | | Отчет |

Задания и инструменты для оценки освоенных умений ПП ПМ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Задания** | **Инструменты** |
| Текущий контроль | Тестовые задания | Эталон ответов |
| Учебно-производственная работа | Экспертное наблюдение навыков |
| Дифференцированный зачет | | Отчет |

**Приложение 1**

**Контрольно-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА для оценки освоенных умений и знаний ПП ПМ**

Собранный материал предназначен для осуществления контроля по индивидуальным заданиямпроизводственной практики профессионального модуля «Уборка производственных помещений».

Зачет по производственной практике выставляетсяс учетом результатов выполнения заданий и их отражения в дневнике и в отчете по производственной практике ина основании положительных результатов выполнения практического задания (решение ситуационных задач).

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

«Зачтено» −оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатовдля блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

«Незачтено» −выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

**Задания для проведения дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля**

**Вопросы теоретического блока:**

1. Структура производственных помещений.
2. Планировка производственных помещений.
3. Планировка производственных помещений.
4. Виды поверхностей кухонной посуды (фарфоровой) и их характеристики.
5. Виды поверхностей кухонной посуды (фаянсовой) и их характеристики.
6. Виды поверхностей кухонной посуды (стеклянной) и их характеристики.
7. Виды поверхностей кухонной посуды (металлической) и их характеристики.
8. Виды поверхностей кухонной посуды (керамической) и их характеристики.
9. Виды поверхностей кухонной посуды (деревянной) и их характеристики.
10. Виды поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) и их характеристики.
11. Требования к качеству подготовки производственного инвентаря.
12. Требования к качеству подготовки кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой)
13. Требования к качеству подготовки кухонной посуды (металлической, стеклянной)
14. Требования к качеству подготовки кухонной посуды (керамической, деревянной, пластмассовой)
15. Правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря.
16. Правила чистки разных видов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой, стеклянной)
17. Правила чистки разных видов поверхностей кухонной посуды (металлической, керамической, деревянной, пластмассовой)
18. Правила мойки производственного инвентаря ручным и механическим способом.
19. Правила мойки кухонной посуды ручным и механическим способом.
20. Виды посудомоечных машин для мытья кухонной посуды и производственного инвентаря.
21. Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря.
22. Правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря.
23. Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
24. Правила использования чистящих и моющих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
25. Правила использования чистящих и моющих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
26. Правила использования дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
27. Правила использования дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
28. Рациональные методы выполнения работ при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря.
29. Рациональные приемы выполнения работ при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря.
30. Рациональные приемы выполнения работ при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря.
31. Требования санитарии и гигиены при подготовке кухонной посуды и производственного инвентаря.
32. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
33. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
34. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
35. Правила безопасного хранения чистящих и моющих средств, предназначенных для последующего использования.
36. Правила безопасного хранения чистящих и моющих средств, предназначенных для последующего использования.
37. Правила безопасного хранения дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
38. Правила утилизации отходов.
39. Правила утилизации отходов.

**Приложение 2**

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

**Контрольно- оценочные средства для зачета по производственной практики профессионального модуля**

**«Уборка производственных помещений»**

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА Г.ОРЕНБУРГА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ»

**ДНЕВНИК**

**производственной практики**

**по ПМ. 01Уборка производственных помещений**

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

Фамилия

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

Имя

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

Отчество

Специальность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Код и наименование специальности)

Группа №

Обучение очное

2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Ежедневный учёт выполнения работ
2. Приложения1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Дата | Наименование темы учебной практики  (виды выполняемых работ)  Краткое содержание выполненных работ | Кол-во  часов | Оценка выполненной работы | Подпись руководителя практики |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой

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

производственной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

М.П. «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.

(дата)

Руководитель практики

от образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

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

1 В качестве приложения к Дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео - материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

**Перечень приложений к дневнику**

|  |  |
| --- | --- |
| Номер приложения | Наименование приложения |
| Приложение А | Характеристика предприятия общественного питания  (базы практики) |
| Приложение Б | Технологические карты блюд, изделий |
| Приложение В | Технологические схемы приготовления блюд, изделий |
| Приложение С | Презентации по заданию практики |
| Приложение D | Рисунки, фотоматериалы, видеоматериалы. |

**Аттестационный лист по практике**

Обучающийся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(ФИО)*

\_\_\_\_\_ курса, группы № \_\_\_\_\_\_\_\_\_по специальности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_прошел производственную практику в объеме \_\_\_\_часа с «\_\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование организации)*

**Сведения об уровне освоения профессиональных компетенцийв период практики**

согласно профессиональному модулю**ПМ. 01 Уборка производственных помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК | Наименование профессиональной компетенции | Качественный уровень освоения компетенции\* |
| ПК 1.1 | Моет производственные помещения. |  |
| ПК 1.2 | Проводит дезинфекцию рабочих зон. |  |
| ПК 1.3 | Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте. |  |

Итоговая оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*\*

М.П. Подпись руководителя организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.

\* При определении качественного уровня освоения профессиональной компетенции преподаватель использует следующую систему показателей:

- пороговый уровень освоения компетенции – предполагает наличие знаний у обучающегося по выполнению видов работ, предусмотренных тематическим планом программы практики;

- продвинутый уровень освоения компетенции – предполагает наличие умений у обучающегося, необходимыхдля выполнения видов работ, предусмотренных тематическим планом программы практики;

- высокий уровень освоения компетенции – предполагает сформированность практических навыков в соответствии с видами работ, предусмотренными тематическим планом программы практики.

\*\* При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата. При этом используется следующая оценочная шкала:

- «3» - пороговый уровень освоения компетенции;

- «4» - продвинутый уровень освоения компетенции;

- «5» - высокий уровень освоения компетенции.

# **Характеристика руководителя практики**

# **на обучающегося по специальности (профессии) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

За время прохождения производственной практики по профессиональному модулю

**ПМ. 01 Уборка производственных помещений**

в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия, учреждения, организации)

обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО)

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

(понимает, не понимает)

проявляет к ней устойчивый интерес.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ организовывать собственную деятельность, выбирать

(способен, не способен)

типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

1. Самостоятельно \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ принимать решения в стандартных и

(может, не может)

нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ осуществлять поиск и использование информации,

(умеет, не умеет)

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, а также профессионального и личностного развития.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_информационно-коммуникационные технологии в

(использует, не использует)

профессиональной деятельности.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ навыки работы в коллективе и команде,

(демонстрирует, не демонстрирует)

эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ брать на себя ответственность за работу членов

(готов, не готов)

команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ самостоятельно определять задачи

(способен, не способен)

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в условиях частой смены технологий в

(ориентируется, не ориентируется)

профессиональной деятельности.

Руководитель организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.

# **Характеристика**

# **на обучающегося по освоению профессиональных компетенций**

# **в период прохождения производственной практики**

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю

ПМ. 01 Уборка производственных помещений

в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия, учреждения, организации)

обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО)

при освоении профессиональных компетенций зарекомендовал(а) себя следующим образом: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

При освоении ПК 1.1 моет производственные помещения.

При освоении ПК 1.2 проводит дезинфекцию рабочих зон.

При освоении ПК 1.3 соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.

(дата)

Руководитель организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подписьрасшифровка подписи