|  |  |
| --- | --- |
| Рабочая программа рассмотрена и одобрена методическим объединением  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Руководитель методического объединения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. | СОГЛАСОВАНО  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. |

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПРОИЗОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 02 Подготовка производственного инвентаря**

для 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** | **7** |
| **Организация контроля и оценка освоения программы Пп пм** | **13** |
| **Приложение 2. Промежуточная аттестация** | **18** |

1. **ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Фонд оценочных средств разработан для контроля и оценки результатов освоения производственной практики профессионального модуля «Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раздела** | **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Наименование контрольно-оценочного средства** |
| *1* | *2* | *3* |
| Тема 1. Удаление остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря | **знают:** правила удаления остатков пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря  **умеют:** удаляют остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 2. Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды | **знают:** правила проверки рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды  **умеют:** проверять состояние и подготовку к работе посудомоечной машины для мытья кухонной посуды | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 3. Правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | **знают:** правила пользования чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды  **умеют:** пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 4. Мойка и ополаскивание производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом | **знают:** процесс мойки и ополаскивания производственного инвентаря и кухонной посуды ручным способом  **умеют:** мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонной посуды ручным способом | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 5. Правила пользования посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. | **знают:** правила пользования посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.  **умеют:** пользоваться посудомоечной машиной для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. | Учебно-производственные работы.  Экспертное наблюдение. |
| Тема 6. Правила пользования посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. | **знают:** правила пользования посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.  **умеют:** пользоваться посудомоечной машиной для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды. | Учебно-производственные работы. |
| Тема 7. Мойка производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине. | **знают:** процесс мойки производственного инвентаря и кухонной посуды в посудомоечной машине.  **умеют:** мыть производственный инвентарь и кухонной посуды в посудомоечной машине. | Экспертное наблюдение. |
| Тема 8. Сушка и раскладывание кухонной посуды и производственного инвентаря по местам. | **знают:** правила сушки кухонной посуды и производственного инвентаря по местам.  **умеют:** сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам. | Учебно-производственные работы. |
| Тема 9. Чистка всех типов поверхностей производственного инвентаря. | **знают:** правила чистки всех типов поверхностей производственного инвентаря.  **умеют:** чистить все типы поверхностей производственного инвентаря. | Экспертное наблюдение. |
| Тема 10. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой) | **знают:** правила чистки всех типов поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой)  **умеют:** чистить все типы поверхностей кухонной посуды (фарфоровой и фаянсовой) | Учебно-производственные работы. |
| Тема 11. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (керамической) | **знают:** правила чистки всех типов поверхностей кухонной посуды (керамической)  **умеют:** чистить все типы поверхностей кухонной посуды (керамической) | Экспертное наблюдение. |
| Тема 12. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной) | **знают:** правила чистки всех типов поверхностей кухонной посуды (деревянной)  **умеют:** чистить все типы поверхностей кухонной посуды (деревянной) | Учебно-производственные работы. |
| Тема 13. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) | **знают:** правила чистки всех типов поверхностей кухонной посуды (пластмассовой)  **умеют:** чистить все типы поверхностей кухонной посуды (пластмассовой) | Экспертное наблюдение. |
| Тема 14. Чистка всех типов поверхностей кухонной посуды (стеклянной) | **знают:** правила чистки всех типов поверхностей кухонной посуды (стеклянной)  **умеют:** чистить все типы поверхностей кухонной посуды (стеклянной) | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 15. Пользование чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | **знать:** правила пользования чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.  **уметь:** пользоваться чистящими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 16. Пользование моющими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | **знать:** правила пользования моющими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.  **уметь:** пользоваться моющими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 17. Пользование дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | **знать:** правила пользования дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.  **уметь:** пользоваться дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 18. Обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды. | **знать:** обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды.  **уметь:** обеспечивать правильными условиями хранения чистой кухонной посуды. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 19. Обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. | **знать:** правильные условия хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.  **уметь:** обеспечивать правильными условиями хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. | Учебно-производственные работы. Экспертное наблюдение. |
| Тема 20. Содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде. | **знать:** посудомоечные машины для кухонной посуды.  **уметь:** содержать посудомоечных машин для кухонной посуды 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) «Подготовка производственного инвентаря»осуществляется в форме, учебно-производственной работы, экспертного наблюдения, дифференцированного зачета.

Аттестация по ПП ПМ02 осуществляется в форме 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.

**Приложение 1**

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

Собранный материал предназначен для осуществления контроля по индивидуальным заданиям производственной практики профессионального модуля «Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды».

**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 ПМ 02 «Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды»**

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.02 «Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды»**

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

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. 02 «Подготовка производственного инвентаря»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК | Наименование профессиональной компетенции | Качественный уровень освоения компетенции\* |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

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. 02 «Подготовка производственного инвентаря и кухонной посуды»**

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. 02 «Подготовка производственного инвентаря»

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

(наименование предприятия, учреждения, организации)

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

(ФИО)

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

При освоении ПК 2.1

При освоении ПК 2.2

При освоении ПК 2.3

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

(дата)

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

подпись расшифровка подписи

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

подписьрасшифровка подписи