

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО ПК «Эльдорадо»

И.А.Кравцов

2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

В.А.Лисовская

«31» августа 2021 г.



КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю ПМ 06

**Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала**

программы подготовки специалистов среднего звена
(ППССЗ)

по специальности СПО

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Чита 2021

Разработчик:

Корнеева Е.Ю., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Эксперт от работодателя:

Кравцов И.П., Генеральный директор ООО РК «Эльдорадо»

Рассмотрено на заседании П(Ц)К

дисциплин профессионального цикла №3

протокол № 10 от «14» июня 2024 г.

Председатель П(Ц)К Игуменова Е.М.Игуменова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1 Область применения	4
1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ	9
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля	9
1.2.2 Организация контроля и оценки освоения ПМ	9
2 Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК 06.01 (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)	11
3 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)	13
4 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена квалификационного	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Оценочная ведомость по профессиональному модулю	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Форма аттестационного листа по производственной практике	18

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» предназначен для проверки результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части овладения видом деятельности (ВД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду профессиональной деятельности:

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде.

ПО 1 Разработка различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПО 2 Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПО 3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.

ПО 4 Организация и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.

ПО 5 Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

У1 - Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 - Изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

У3 - Оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

У4 - Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

У5 - Составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

У6 - Планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

У7 - Составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

У8 - Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

У9 - Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

У10- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

У11- Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

У12 - Определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

У13 - Организовывать рабочие места различных зон кухни;

У14 - Обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

У15 - Управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

У 16 - Организовывать документооборот.

31 - Основные перспективы развития отрасли;

- 32 - Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- 33 - Классификацию организаций питания;
- 34 - Структуру организации питания;
- 35 - Виды, формы и методы мотивации персонала;
- 36 - Методы контроля возможных хищений запасов;
- 37 - Основные производственные показатели подразделения организации питания;
- 38 - Правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- 39 - Формы документов, порядок их заполнения;
- 310 - Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- 311 - Правила составления калькуляции стоимости;
- 312 - Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- 313 - Процедуры и правила инвентаризации;
- 314 - Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- 315 - Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- 316 - Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- 317 - Правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- 318 - Методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- 319- Способы и формы инструктирования персонала.

Таблица 1

ПК	Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)	Практический опыт (ПО)	Элементы умений (У)	Элементы знаний (З)
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР1 Разработка различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции. ОПОР2 Разработка и адаптация рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ОПОР3 Презентация нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.	ПО1	У1, У2, У11	31, 32, 33
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	ОПОР4 Осуществлять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ОПОР5 Координация деятельности подчиненного персонала	ПО2	У4, У6, У7, У10, У15, У16	34, 314, 315, 317, 318
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	ОПОР6 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. ОПОР7 Контроль хранения запасов, обеспечение сохранности запасов. ОПОР8 Проведение инвентаризации запасов.	ПО3	У3, У4, У6, У9, У10, У11, У15, У16	36, 37, 38, 39, 310, 313
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОПОР9 Осуществление организации текущей деятельности подчиненного персонала. ОПОР10 Осуществление контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.	ПО4	У3, У4, У5, У6, У8, У10, У11, У12, У13, У16	35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 314, 315, 316, 317, 318
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение	ОПОР11 Предотвращать и разрешать конфликтные ситуации. ОПОР12 Мотивировать на высокие показатели производительности труда.	ПО5	У6, У11, У14, У15	35, 314, 317, 318, 319

поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	ОПОР13 Планировать профессиональное обучение на рабочем месте. ОПОР14 Оценивать результаты обучения.			
---	---	--	--	--

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 06.01 «Технология и организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала»	ДЗ экзамен
ПП	ДЗ
Курсовая работа	ДЗ
ПМ 06	Экзамен (квалификационный)

1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

К экзамену по МДК 06.01 допускаются обучающиеся, прошедшие обучение и текущую аттестацию в соответствии с учебным планом.

Форма проведения экзамена по МДК 06.01 – устная. Вопросы для экзамена составлены на основе рабочей программы ПМ 06.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет, который проводится в виде заключительной конференции.

Обучающиеся, не прошедшие производственную практику или получившие неудовлетворительную оценку, не допускаются к экзамену квалификационному.

В рамках изучения профессионального модуля предусмотрена курсовая работа. Выполнение студентом курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения МДК, в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов.

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы курсовой работы ил, по решению преподавателя, доработки прежней темы, и определяется новый срок для ее выполнения.

Экзамен квалификационный (ЭК) представляет собой совокупность регламентирующих процедур, посредством которых экспертами-экзаменаторами производится оценивание профессиональной квалификации или ее части (совокупности компетенций) обучающихся, завершивших обучение по профессиональному модулю ППССЗ.

ЭК проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю, в последнем семестре его освоения.

Условием допуска к ЭК является успешное освоение обучающимися всех структурных единиц модуля: междисциплинарного курса, производственной практики (по профилю специальности), каждая из которых завершается дифференцированным зачетом, выполнение курсовой работы.

ЭК проводится комиссией, в состав которой входят: председатель работодателя (председатель комиссии), преподаватели (члены комиссии).

**2 КОМПЛЕКТЫ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ
УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ ПО МДК 06.01
«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»
(ТЕКУЩИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ И ИТОГОВАЯ
АТТЕСТАЦИЯ)**

Задание 1

Практическая работа №1
Проверяемые 34, 315, 317, У3, У11

Задание 2

Практическая работа №2
Проверяемые 31, 32, 33, У2

Задание 3

Практическая работа №3
Проверяемые 31, 32, 33, У2, У12

Задание 4

Практическая работа №4
Проверяемые 31, 32, У1

Задание 5

Практическая работа №5
Проверяемые 315, 318, У11

Задание 6

Практическая работа №6
Проверяемые 37, 310, 318, У6, У8

Задание 7

Практическая работа №7
Проверяемые 34, 37, У8

Задание 8

Практическая работа №8
Проверяемые 318, У4

Задание 9

Практическая работа №9
Проверяемые 39, 311, У5, У8, У10

Задание 10

Практическая работа №10

Проверяемые 37, 315, 316, 317, У2, У3, У6, У16

Задание 11

Практическая работа №11

Проверяемые 38, 310, 315, 317, 318, У2, У3, У6, У8, У10, У11, У12, У16

Задание 12

Практическая работа №12

Проверяемые 39, 310, 312, 317, У3, У6, У8, У10, У11

Задание 13

Практическая работа №13

Проверяемые 34, 36, 38, 39, 312, 313, 315, 317, 318, У4, У6, У9, У10, У11, У16

Задание 14

Практическая работа №14

Проверяемые 35, 37, 315, 317, 318, У6, У8, У11

Задание 15

Практическая работа №15

Проверяемые 35, 38, 39, 317, 318, У4, У6, У7, У10, У11

Задание 16

Практическая работа №16

Проверяемые 31, 34, 314, У6, У11, У13

Задание 17

Практическая работа №17

Проверяемые 35, 318, 319, У4, У6, У9, У14, У15

Задание 18

Курсовая работа

Проверяемые 31, 32, 33, 38, 39, 311, 312, 314, 315, 317, У1, У2, У3, У5, У6, У10, У11, У13, У14, У16

Задание 19

Экзамен по МДК 06.01

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, У14, У15, У16

3 ПРИОБРЕТЕНИЕ В ХОДЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ)

Таблица 3

Виды работ (ВР№)	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
ВР № 1 Ознакомление с предприятием общественного питания	ПК 6.1 ОК 1 – 11 ПО2 У4, У8, У11
ВР № 2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 6.1 ОК 1- 11 ПО1 У1, У2, У3, У6, У9, У11
ВР № 3 Разработка различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 6.1 ОК 1 - 11 ПО1 У11, У12
ВР № 4 Ознакомление с основными категориями производственного персонала на предприятии	ПК 6.2 ОК 1 – 11 ПО2 У4, У11, У15
ВР № 5 Составление плана-меню. Составление калькуляционных карт	ПК 6.2 ОК 1 – 11 ПО2 У2, У5, У8, У12
ВР № 6 Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию	ПК 6.2 ОК 1 – 11 ПО2 У1, У2, У6, У10, У11, У12
ВР № 7 Составление и заполнение документов по производству	ПК 6.2 ОК 1 – 11 ПО2 У4, У6, У9, У10, У11, У16
ВР №8 Организация материальной ответственности на предприятии	ПК 6.3 ОК 1 – 11 ПО3 У4, У6, У9, У10, У15, У16
ВР № 9 Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда	ПК 6.4 ОК 1 – 11 ПО4 У15
ВР № 10 Составление графиков выхода на работу, табеля учёта рабочего времени	ПК 6.4 ОК 1 – 11 ПО4 У4, У6, У7, У10, У15
ВР № 11 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	ПК 6.5 ОК 1 – 11 ПО5 У14, У15

4 КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО (ДАЛЕЕ – ЭК)

Экзамен квалификационный проводится по билетам с оформлением оценочной ведомости по профессиональному модулю (Приложение 1).

Таблица 4

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ПК 6.1, ОК 1-11	ОПОР 1, 2, 3	31
ПК 6.2, ОК 1-11	ОПОР 4, 5	34
ПК 6.3, ОК 1-11	ОПОР 6, 7, 8	33
ПК 6.4, ОК 1-11	ОПОР 9, 10	32
ПК 6.5, ОК 1-11	ОПОП 11, 12, 13, 14	35

4.1 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практического задания для ЭК

В СОСТАВ КОМПЛЕКТА ВХОДЯТ ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Количество вариантов по количеству обучающихся

**Оцениваемые компетенции: ПК 6.1, П.К 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5,
ОК 1-11**

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Для выполнения задания воспользуйтесь оформленной ТТК фирменного блюда.
- 3 Выполните задание в соответствующем порядке.

Условия выполнения задания

Место выполнения задания – учебная аудитория.

Максимальное время выполнения задания – 180 минут.

Вы можете воспользоваться: Сборник рецептур, калькулятор, письменные принадлежности.

Задание 1: Определить адаптационные возможности рецепта фирменного блюда (напитка, кулинарного или кондитерского изделия) с учетом регионального компонента для различных категорий потребителей.

Задание 2: Составить схему технологического процесса фирменного блюда (напитка, кулинарного или кондитерского изделия).

Задание 3: Оформить накладную на отпуск требуемого количества товара (сырья) на фирменное блюдо (напитка, кулинарного или кондитерского изделия).

Задание 4: Составить калькуляционную карточку на фирменное блюдо (напитка, кулинарного или кондитерского изделия).

Задание 5: Провести инструктаж на рабочем месте об особенностях фирменного блюда (напитка, кулинарного или кондитерского изделия), рекомендациях, правилах подачи, сочетаемости с напитками, ограничениях потребления.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

(Ф.И.О.)

Обучающийся(ая) на 4 курсе по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

в объеме 299 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации	Оценка
1	2	3
МДК 06.01 «Технология и организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала»	ДЗ экзамен	
ПП	ДЗ	
Курсовая работа	ДЗ	
ПМ 06	Экзамен (квалификационный)	

Результаты выполнения курсовой работы

Тема: _____

Оценка _____

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Проверяемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (освоен / не освоен)
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, презентация различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - изменение ассортимента в зависимости от изменения спроса.	

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	- осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; - взаимодействовать со службой бронирования и другими структурными подразделениями организации питания; - планировать, организовывать; - контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	- составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - организовывать рабочие места различных зон кухни.	
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - организовывать документооборот.	

Оценка уровня подготовки _____

Вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Дата «___» _____ 20__ г.

Председатель

экзаменационной комиссии _____ (_____)

Члены комиссии:

_____ (_____)

_____ (_____)

_____ (_____)

_____ (_____)

Секретарь _____

_____(_____)
Приложение 2

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на ____ курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

успешно прошел(ла) производственную практику по
ПМ 06 «Организация и контроль за деятельностью подчиненного персонала»
в объеме 108 часа с «__»_____20__г. по «__»_____20__г.

в _____
(наименование организации)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (соответствует/ не соответствует)

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики

В ходе производственной практики обучающийся(аяся) приобрел(а) практические умения по видам деятельности:

- 1 _____;
- 2 _____;
- 3 _____;
- 4 _____;
- 5 _____;
- 6 _____;
- 7 _____.

Заслуживает оценки _____;

«__»_____20__г.

Заместитель директора по УПР _____ Лаптева О.А.

Руководитель практики _____

