Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики

Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

**Производственная характеристика**

на студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_ , по профессии 43.01.09 Повар, кондитер производственную практику с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(наименование организации)*

За время прохождения производственной практики, выполняя работы по виду профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер показал следующие результаты

**(обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества):**

5 — качество выражено в максимальной степени;

4 — качество выражено хорошо;

3 — качество выражено на среднем уровне;

2 — качество выражено ниже среднего уровня;

1 — качество выражено слабо.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК, ПК (код) | Показатель характеристики  | Баллы |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

2.Укажите дополнительные качества, которые характеризуют молодого
специалиста, но не указаны выше, а также Ваши замечания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Заключение: считаю возможным оценить работу студента на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)*

оценку сформированности ОК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (*средний балл оценки ОК 1- ОК 10)*

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

М.П.