


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
О.В. Жижикина

«dl» ld 20ddг.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

МДК.01.05. Выполнение работ по профессии обработчик рыбы и морепродуктов

(Учебная УП.01.01, Производственная ПП.01.02)

Специальность 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

Форма обучения

Очная

г. Петропавловск-Камчатский

2022

Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» и учебного плана ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

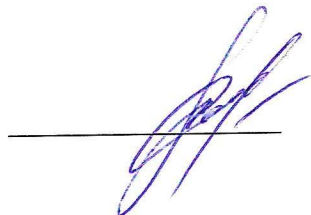
Составитель рабочей программы
Преподаватель высшей категории колледжа



М.А. Творогова

Эксперт от работодателей

Начальник производственной
лаборатории АО «Океанрыбфлот»



О.А. Лебедева

Рабочая программа рассмотрена на педагогическом совете колледжа

протокол заседания педагогического совета № 6 от 29.11.2022 г.

Зам. директора по УМР колледжа



Е.В. Жигарева

1. Цель и задачи практики

Цели задачи учебной и производственной практик: практика предназначена для формирования первичных профессиональных навыков по профессии Обработчик рыбы и морепродуктов.

Задачами практики является формирование умений и навыков по профессии Обработчик рыбы и морепродуктов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной практики должен:

уметь:

- осуществлять операции по перегрузке, взвешиванию поступившего сырья;
- контролировать поступление рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства;
- определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья;
- выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения;
- осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения;

иметь практический опыт:

- выгрузки рыбы вручную, при помощи механизмов и рыбонасосов;
- выгрузки в гидрожелоба, бункеры и трюмы;
- определение фактической массы сырья;
- регулирования поступления рыбы на транспортеры, гидротранспортеры и другие транспортные средства;
- разделение сырья по биологическому виду, длине и массе;
- визуальной проверке рыбы на наличие паразитологических организмов и степени поражения ими;
- засыпка льда, льдосолевой смеси равномерно на дно ящиков, емкости охладителя (морской водой и без нее), на стеллажи или плот;
- загрузка рыбы послойно в емкости для охлаждения, стеллажи вручную или с помощью загрузочных устройств;
- засыпка льдом, льдосолевой смесью верхнего слоя рыбы;
- внесение «жидкого льда» в емкости с рыбой.

2. Вид практики

Практики учебная и производственная. Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии Обработчик рыбы и морепродуктов.

Учебная и производственные практики реализуются в организациях, имеющих подразделения, соответствующие видам профессиональной деятельности, заложенных в ФГОС СПО специальности. Практика осуществляется на основе договоров, заключаемых, между организацией и университетом.

Практики проводятся на предприятиях, в организациях, имеющих оборудование и производственные линии по обработке рыбы и морепродуктов.

3. Результаты освоения учебной практики

Результатом освоения учебной и производственной практик является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Обработчик рыбы и морепродуктов), в том числе профессиональными (ПК), общими (ОК) компетенциями:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
ПК 1.6	Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья
ПК 1.7.	Осуществлять технологический процесс обработки рыбы и рыбных продуктов

4. Форма проведения и база практики

Допускается прохождение следующих форм проведения учебной и производственной практики:

– стационарная практика.

Практика проводится в колледже и на рыбоперерабатывающих предприятиях преимущественно в пределах г. Петропавловска-Камчатского.

5. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Практика входит в состав образовательной программы и является обязательной.

6. ОБЪЁМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ В НЕДЕЛЯХ

Общий объем учебной практики составляет 8 недель, объем производственной практики составляет 1 1/6 неделю.

7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Тематический план прохождения практики

Наименование разделов (этапов) практики и видов учебной работы		Формы текущего контроля результатов прохождения практики	Итоговый контроль результатов прохождения практики
1. Организационный этап	6		
Участие в организационном собрании. Получение программы практики и методических указаний по её прохождению Консультация руководителя практики от колледжа	2	Непосредственное наблюдение руководителем практики от образовательного учреждения Непосредственное наблюдение руководителем практики от образовательного учреждения	Присутствие на организационном собрании и получение программы практики и методических указаний по её прохождению. Присутствие на консультации.
Прибытие на место практики, в котором она будет проходить Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности, промышленной санитарии, противопожарной техники, охране труда, правилам внутреннего распорядка	2	Экспертный анализ записей в дневнике практиканта	Присутствие на месте прохождения учебной практики. В дневнике по практике выполнены записи по технике безопасности, охране труда, правилам внутреннего распорядка
Ознакомительная экскурсия	2	Экспертный анализ записей в дневнике практиканта	В дневнике по практике выполнены записи по ознакомительной экскурсии.
2. Основной этап	278		
Производственная санитария. Санитарные правила Требования к приемной пристани, требования к разделочному цеху, цеху мороженой продукции.	12	Экспертный анализ записей в дневнике практиканта	В дневнике по практике представлена структура организации базы практики.
Выгрузка рыбы вручную и при помощи механизмов из крупных емкостей, чанов, выходов, ларей	12	Экспертный анализ записей в дневнике практиканта	В дневнике по практике представлены Изучение принципов, методов и методик проведения работ в соответствии с будущей профессией, а также непосредственное выполнение работ по всем видам работ
Сортирование сырья по биологическому виду, длине, массе	24	Экспертный анализ записей в дневнике практиканта	В дневнике по практике представлены Изучение принципов, методов и методик проведения работ в соответствии с будущей профессией, а также непосредственное выполнение работ по всем видам работ
Охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях	10	Экспертный анализ записей в дневнике практиканта	В дневнике по практике представлены Изучение принципов, методов и методик проведения

			работ в соответствии с будущей профессией, а также непосредственное выполнение работ по всем видам работ
Мойка и сортирование рыбы	10	Экспертный анализ записей в дневнике практиканта	В дневнике по практике представлены Изучение принципов, методов и методик проведения работ в соответствии с будущей профессией, а также непосредственное выполнение работ по всем видам работ
Разделывание рыбы вручную и на машинах	40	Экспертный анализ записей в дневнике практиканта	В дневнике по практике представлены Изучение принципов, методов и методик проведения работ в соответствии с будущей профессией, а также непосредственное выполнение работ по всем видам работ
Производство мороженой рыбной продукции	40	Экспертный анализ записей в дневнике практиканта	В дневнике по практике представлены Изучение принципов, методов и методик проведения работ в соответствии с будущей профессией, а также непосредственное выполнение работ по всем видам работ
Размораживание рыбы	10	Экспертный анализ записей в дневнике практиканта	В дневнике по практике представлены Изучение принципов, методов и методик проведения работ в соответствии с будущей профессией, а также непосредственное выполнение работ по всем видам работ
Производство соленой рыбной продукции	30	Экспертный анализ записей в дневнике практиканта	В дневнике по практике представлены Изучение принципов, методов и методик проведения работ в соответствии с будущей профессией, а также непосредственное выполнение работ по всем видам работ
Производство копченой, вяленой, сушеной рыбной продукции	30	Экспертный анализ записей в дневнике практиканта	В дневнике по практике представлены Изучение принципов, методов и методик проведения работ в соответствии с будущей профессией, а также непосредственное выполнение работ по всем видам работ
Фасование и упаковывание рыбы и морепродуктов	24	Экспертный анализ записей в дневнике практиканта	В дневнике по практике представлены Изучение принципов, методов и методик проведения работ в соответствии с будущей профессией, а также непосредственное выполнение работ по

			всем видам работ
Основное технологическое оборудование и производственные линии	36	Непосредственное наблюдение руководителем практики от колледжа	В полном объеме выполнение поиск информации по индивидуальному заданию, применены современные методы сбора, обработки и анализа данных информации.
Производственный этап			
Работа в качестве стажера с выполнением следующих обязанностей: определения качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами; - выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - оформление документов, удостоверяющих качество продукции; - оформление документов для передачи продукции на хранение в холодильнике предприятия; - участия в планировании и анализе производственных показателей организации (предприятия) отрасли и структурного подразделения по обработке водных биоресурсов	38	Непосредственное наблюдение руководителем практики от колледжа, руководителем от предприятия	В полном объеме поиск информации по индивидуальному заданию, применение современных методов анализов, оформление отгрузочных документов.
3. Заключительный этап			
Обработка и систематизация собранных материалов для составления отчета по практике в соответствии с утвержденным планом	2	Непосредственное наблюдение руководителем практики от колледжа	Собранные материалы для составления отчета по практике систематизированы в соответствии с утвержденным планом
Оформление отчета по практике в соответствии с предъявляемыми требованиями	2	Непосредственное наблюдение руководителем практики от колледжа	Наличие оформленного отчета по учебной практике и производственной практике в соответствии с предъявляемыми требованиями.
Защита отчета по практике (дифференцированный зачет)			Анализ отчета по результатам прохождения практики; анализ результатов защиты

		отчета по практике и ответов на вопросы руководителя практики от колледжа
Всего	330	

Распределение учебных часов по разделам (этапам) практики

Объем учебной практики в зачетных единицах/неделях	8/8
Объем производственной практики в зачетных единицах / неделях	1 1/6
Продолжительность учебной практики и производственной практики в часах	330
Подготовительный этап	6
Основной этап	282
Производственный этап	38
Заключительный этап	4
Вид промежуточной аттестации обучающегося	Дифференцированный зачет

8. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

В ходе прохождения практики, обучающиеся ведут Дневник практики. По окончании практики предоставляют руководителю практики Отчет по практике и Дневник практики, характеристику с места прохождения практики, аттестационный лист (Приложения А, Б, В, Г), презентацию. Отчет о практике должен полностью отражать выполнение студентом программы практики. Должен быть выполнен в соответствии с требованиями стандартов:

- ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления», ГОСТ 2.105 - 95 «Общие требования к текстовым документам», ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ 7.82- 2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов и (или) других нормативных документов», ГОСТ Р 21.1101-2009 СПДС «Основные требования к проектной и рабочей документации»;

- отчет должен быть выполнен на листах формата А4, на каждой странице оставляются поля: слева – 20 мм, сверху и снизу - 20 мм, справа - 15 мм;

- отчет должен быть выполнен строго в электронном варианте, 14 шрифтом (Times New Roman), текст должен быть написан на одной стороне листа, сокращения слов не допускаются;

- отчет, выполненный в соответствии с заданием на практику (программой практики);

- Дневник практики.

Обучающийся должен предоставить все отчетные документы, отчет и получить зачет по результатам прохождения практик в последний день практики.

9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

№	Контролируемые модули, разделы (темы) практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Организационный этап	ОК.1,2,3,4,5,7,9,10 ПК.1.6, 1.7	Дневник по учебной практике, устный опрос
2	Основной этап	ОК.1,2,3,4,5,7,9,10 ПК.1.6, 1.7	Дневник по учебной практике, составление графиков и таблиц, карт и т.д., устный опрос
3	Заключительный этап	ОК.1,2,3,4,5,7,9,10 ПК.1.6, 1.7	Отчет, устный опрос
4	Защита отчета по практике в колледже	ОК.1,2,3,4,5,7,9,10 ПК.1.6, 1.7	Ведомость

Вопросы к зачету по учебной и производственной практикам

1. Сущность операций технологического процесса производства мороженой продукции.
2. Сортирование рыбы.
3. Виды разделки рыбы для изготовления мороженой продукции.
4. Характеристика операции «Мойка».
5. Характеристика операции «Выдерживание для стекания».
6. Способы замораживания.
7. Поштучное замораживание.
8. Правила укладки рыбы в противни, блок-формы.
9. Контроль процесса замораживания.
10. Признаки недомораживания продукта.
11. Характеристика операций «извлечения замороженного продукта из противней и блок-форм».
12. Защита продукта от контакта с воздухом, цели и способы.
13. Глазирование: способы, режимы, требования к качеству воды.
14. Упаковывание мороженой продукции. Виды тары.
15. Маркировка потребительской тары.
16. Маркировка транспортной тары.
17. Технология производства икры мороженой.
18. Технология производства мороженых молкок.
19. Технология производства голов рыбных мороженых.
20. Достоинства мороженого филе.
21. Разделка рыбы на филе.
22. Обоснование выбора массы блока.
23. Способы защиты филе от контакта с воздухом.
24. Виды мороженого рыбного фарша.
25. Сущность основных операций промытого мороженого фарша
26. Требования к разделке и измельчению фарша.
27. Виды упаковочных материалов, требования к качеству упаковочных материалов
28. Пороки мороженой продукции, причины их возникновения.

29. Цель размораживания.

30. Технологические требования к режиму размораживания

Для выставления оценки устанавливается шкала оценивания по формам контроля

Формы контроля	Шкала оценивания
отчет	<p>Оценка «отлично» - обучающийся в полном объеме продемонстрировал знание программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически излагает материал.</p> <p>У обучающегося в полной мере сформированы умения: самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок; правильно обосновывает принятые решения.</p> <p>Обучающийся в достаточной степени владеет: способами представления результатов самостоятельной аналитической деятельности; методами сбора, обработки и систематизации информации; навыками планирования рабочего времени.</p> <p>Оценка «хорошо» - обучающийся в основном продемонстрировал знание: программного материала.</p> <p>У обучающегося в основном сформированы умения: самостоятельно обобщать и излагать материал.</p> <p>Обучающийся владеет отдельными способами представления результатов самостоятельной аналитической деятельности; средней степенью сформированности навыков: представления результатов самостоятельной аналитической деятельности; отдельными методами сбора, обработки и систематизации информации; недостаточными навыками планирования рабочего времени.</p> <p>В содержании и оформлении отчёта имеются недочёты.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» - обучающийся продемонстрировал частичное знание: программного материала. У обучающегося не в полном объеме сформированы умения: самостоятельно обобщать и излагать материал.</p> <p>Обучающийся владеет отдельными способами представления результатов самостоятельной аналитической деятельности. Не сформированы: навыки сбора, обработки и систематизации информации; навыки планирования рабочего времени.</p> <p>В содержании и оформлении отчёта имеются ошибки.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся не продемонстрировал знание: программного материала.</p> <p>У обучающегося не сформированы умения: самостоятельно обобщать и излагать материал.</p> <p>Обучающийся не владеет способами представления результатов самостоятельной аналитической деятельности. Не сформированы: навыки сбора, обработки и систематизации информации; навыки планирования рабочего времени.</p> <p>В содержании и оформлении отчёта имеются большое количество ошибок.</p>

10. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ"

Основная литература

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. <https://www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-moreproduktov-438611>
2. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. <https://www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-ryby-i-rybnyh-produktov-sanitarnaya-obrabotka-437649>
3. Мезенова О.Я. Введение в профессию биотехнолога пищевой промышленности: учеб. пособие. – М.: Моркнига, 2016.

Дополнительная литература

4. Абдульманов Х.А., Балькова Л.И., Сарайкина И.П. Холодильные машины и установки, их эксплуатация. – М.: Колос, 2006.
5. Биотехнология морепродуктов/под ред. О.Я. Мезеновой. М.: Мир, 2006.
6. Биотехнология рационального использования гидробионтов: учебник/ под ред. О.Я. Мезеновой. – СПб.: Лань, 2013.
7. Бредихин С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств. – М.: КолосС, 2005.
8. Ким Г.Н. Марикультура: учеб. пособие. – М.: Моркнига, 2014.
9. Ким И. Н. Санитарная обработка рыбоперерабатывающих предприятий: учеб. пособие. – М.: КолосС, 2010.
10. Технология рыбы и рыбных продуктов: учебник/под ред. А.М. Ершова. – М.: КолосС, 2010.

Компьютерные и телекоммуникационные пособия

Информационно-производственный комплекс «Интервод». Интернет-сайт: www.internevod.com.
Информационно-сервисный комплекс «Fisch Information & Services» - www.Fisch.com.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

1. Microsoft Office
2. Consultant.ru

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Данный вид практики реализуется в организациях, имеющих подразделения, соответствующие видам профессиональной деятельности, заложенных в ФГОС СПО специальности и осуществляется на основе договоров, заключаемых между организацией и университетом в качестве практиканта (стажера) или в штатной должности члена коллектива.

Практика проводится на предприятиях, в организациях, имеющих оборудование и производственные линии по обработке рыбы и морепродуктов.

13. ВНЕСЕНИЕ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В ПРОГРАММУ ПРАКТИКИ

Дополнения и изменения в программе практики за _____ / _____ учебный год
В программу практики для специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»
вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О.,
подпись)

Программа практики пересмотрена и одобрена на заседании педагогического совета

«__» _____ 20__ г.

Зам. директора по УМР _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

Форма дневника прохождения практики

Колледж ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»

ДНЕВНИК

прохождения учебной и производственной практики

обучающегося группы _____

_____ (фамилия, имя, отчество обучающегося полностью)

Специальность 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Дата	Выполняемая работа (краткое описание работы)	Подпись руководителя от профильной организации
	Прохождение инструктажа по охране труда, пожарной безопасности, правилам внутреннего трудового	

Обучающийся

(подпись)

И.О. Фамилия

Руководитель практики
от колледжа

(подпись)

И.О. Фамилия

Руководитель практики от
организации

(подпись)

И.О. Фамилия

Форма титульного листа отчета по практике

Колледж ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»

ОТЧЕТ

о прохождении учебной и производственной практики

Фамилия Имя Отчество

специальность 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

группа _____
(_____ курс)

Место прохождения практики: _____

Сроки прохождения практики: с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Руководитель практики:
от университета

Руководитель практики:
от организации (структурного подразделения Университета)

(фамилия, имя, отчество)

(фамилия, имя, отчество)

(занимаемая должность)

(занимаемая должность)

Оценка: _____

«_____» _____ 20__ г.
(подпись)

«_____» _____ 20__ г.
(подпись)

г. Петропавловск-Камчатский,
20__ г.

*Образец характеристики руководителя практики от организации
(базы практики)*

НА БЛАНКЕ ОРГАНИЗАЦИИ

ХАРАКТЕРИСТИКА

на _____,
(Фамилия, имя, отчество полностью)

проходившего практику

_____ место прохождения практики

Характеристика на студента (курсанта), проходившего практику, составляется руководителем от базы практики (организации) в произвольной форме и должен содержать следующие сведения:

- полное наименование организации, являющейся базой прохождения практики;
- период, за который характеризуется практикант;
- перечень подразделений организации, в которых практикант работал;
- работы, проводимые практикантом по поручению руководителя;
- отношение практиканта к выполняемой работе, степень выполнения поручений, качественный уровень и степень подготовленности обучающегося к самостоятельному выполнению отдельных заданий;
- дисциплинированность и деловые качества, которые проявил обучающийся во время практики;
- умение контактировать с клиентами, сотрудниками, руководством организации;
- рекомендуемая оценка прохождения практики;
- дата составления характеристики.

Характеристика оформляется на бланке организации, являющейся базой практики, или на обычном листе с печатью этой организации (в случае отсутствия фирменного бланка).

Характеристика подписывается руководителем организации или его подразделения и заверяется печатью.

Организация, которая выдает характеристику практиканту, должна соответствовать приказу о направлении студента для прохождения практики.

Руководитель практики от

(наименование организации (базы практики),
должность

И.О. Фамилия

(подпись)

Форма рабочего аттестационного листа по практике

Колледж «ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»

(ФИО)

обучающийся (аяся) на ____ курсе по специальности

(код, наименование)

Успешно прошел (ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю (модулям)

(наименование профессионального модуля)

В объеме _____ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

В организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ.

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиям организации, в которой проходила практика.

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/ производственной практики

Дата «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от

(наименование организации (базы практики),

должность

И.О. Фамилия