**аттестационный лист**

**по учебной практике**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(фамилия, имя, отчество)

обучающийся(аяся) на \_\_ курсе в группе \_\_\_\_\_\_ по профессии/специальности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

в объеме \_\_\_\_\_\_\_\_ часов с«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

|  |
| --- |
| **Виды работ, выполненные обучающимся во время учебной практики** |
| 1.Выполнение художественных композиций из овощей, используемых для приготовления (оформления) блюд  2. Выполнение приготовление и оформление банкетных холодных блюд  3.  4.  .  .  . |
| Качество выполнения работ: |
| Соблюдение правил внутреннего распорядка: |
| Оценка по учебной практике: |

В ходе учебной практики обучающимся(ейся) освоены профессиональные умения, приобретен первоначальный практический опыт по виду профессиональной деятельности: *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Перечень ПК*

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

*Перечень ОК*

Руководитель практики от ГБПОУ «БМК»:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_

*должность, инициалы, фамилия подпись*

Руководитель по УПР ГБПОУ «БМК»:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_

*инициалы, фамилия подпись*

Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.