

ЭВОЛЮЦИОННЫЙ ФОРМУЛЯР ПОДГОТОВКИ ОРДИНАТОРА

ФИО Александров Александр Иванович Год подготовки 1 2

База практической подготовки КБББЗ БКГУОМД

Отделение Выпечки и макаронных изделий (в соответствии с планом)

Дата начала 30.04.2018 Дата окончания 26.05.2018

Календарный график прохождения производственной (клинической) практики (отметить только ночные дежурства)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

Практические навыки

Практические навыки	Оценка
1. <u>Выпечка макаронных изделий</u>	Хор. Удовл. Неуд.
2. <u>Выпечка макаронных изделий</u>	Хор. Удовл. Неуд.
3. <u>Выпечка макаронных изделий</u>	Хор. Удовл. Неуд.
4. <u>Выпечка макаронных изделий</u>	Хор. Удовл. Неуд.
5. <u>Выпечка макаронных изделий</u>	Хор. Удовл. Неуд.
6. <u>Выпечка макаронных изделий</u>	Хор. Удовл. Неуд.
7. <u>Выпечка макаронных изделий</u>	Хор. Удовл. Неуд.
Итоговая оценка	Хор. Удовл. Неуд.

Характеристика

Характеристика	Оценка
1. Способность принимать решения	Хор. Удовл. Неуд.
2. Самокритика	Хор. Удовл. Неуд.
3. Способность к сотрудничеству	Хор. Удовл. Неуд.
4. Реакция на критику	Хор. Удовл. Неуд.
5. Надежность	Хор. Удовл. Неуд.
6. Самостоятельность	Хор. Удовл. Неуд.
7. Работоспособность	Хор. Удовл. Неуд.
8. Личная инициативность	Хор. Удовл. Неуд.
9. Добросовестность	Хор. Удовл. Неуд.
10. Дисциплина	Хор. Удовл. Неуд.
Итоговая оценка	Хор. Удовл. Неуд.

Дополнительные замечания и предложения нет

Количество пропущенных дней за месяц —

Руководитель практической подготовки Док. старший к.и.м. В.В. Борсук

Кафедральный руководитель к.и.м. доц. А.А. Киселев