Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

«КРАСНОДАРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»(ГБПОУ КК «КМТ»)

Специальность: 43.01.09 Повар-кондитер

ОТЧЕТ
ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
Профессиональный модуль ПМ 01. Документационное обеспечение деятельности организации

Выполнил:

студент группы 19-ПК1 _____
(Фамилия, инициалы)

Заключение и оценка руководителя

практики от организации _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики от организации

_____
(Фамилия, имя, отчество

_____
(должность)

_____
(подпись)

«_____»_____2022г.

МП.

Оценка руководителя практики

от техникума _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Краснодар, 2022

ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ
документов, находящихся в отчете

студента(ки)_____гр._____

№ п/п	Наименование документа	страницы
1.	**Копия приказа о зачислении на практику**	
2.	**Индивидуальный план прохождения практики** (согласовывает руководитель практики от техникума иподписывает руководитель от предприятия)	
3.	**Производственная характеристика (**подписывает руководитель практики от предприятия)	
4.	**Виды и качество выполнения работ** (заполняется самостоятельно студентом, отмечает выполнение работ и подписывает руководитель практики от предприятия)	
5.	**Аттестационный лист (**подписывает руководительпрактики от предприятия)	
6.	**Дневник по практике (**подписывает руководительпрактики от предприятия)	

Примечание: внутренняя опись документов располагается после титульного листа и содержит информацию о перечне материалов отчета.

.

СОГЛАСОВАНО	**СОГЛАСОВАНО**
Руководитель практики от предприятия	Руководитель практики от техникума
_____ (подпись, Фамилия, инициалы)	_____ (подпись, Фамилия, инициалы)
«____»_____2022г.	«____»_____2022г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН

прохождения практики (в зависимости от количества недель практики**)**

№п/п	**Наименованиемероприятий**	**Дата**	**Отметка о выполнении**
1.	Вводный инструктаж, инструктаж по технике безопасности	1-й день	
2.	Ознакомительная экскурсия по предприятию. Изучить вопросы: – структура предприятия; – назначение и место каждого подразделения в производственном и управленческом процессе, их взаимосвязь; – правила внутреннего трудового распорядка; – функции главных специалистов предприятия; – перспективы развития производства;	1-й день	
3.	Информационные мероприятия по ознакомлению с оборудованием и технологией	ежедневно	
4.	Выполнение заданий на рабочем месте	ежедневно	
5.	Групповые консультации с руководителем практики	1 раз в неделю	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на студента _____

Студент за время прохождения производственной практики на

_____

_____

(наименование предприятия)

с ***21 ноября 2022 года*** по ***23 декабря 2022 года*** фактически отработал объём времени 180 часов и выполнил работы согласно рабочей программы практики на рабочем месте.

1. Качество выполненных работ _____

_____

2. Уровень освоения учебного материала _____

_____

3. Посещаемость _____

_____

4. Отношения к порученным заданиям _____

_____

5. Недостатки теоретической подготовки _____

_____

6. Выполнение программы _____

_____

7. Организаторские способности _____

_____

8.Дисциплина _____

_____

9. Оценка за практику _____

(прописью)

Прибыл «_____»_____2022 г.

Выбыл «_____»_____2022 г.

Руководитель практики
от предприятия _____/_____/

подпись Ф.И.О.

М.П.

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

Руководитель практики
от предприятия

_____/_____
подпись Ф.И.О.

М.П.

Аттестационный лист
освоения общих компетенций

студент _____
(ФИО)

Обучающийся 4 курса по специальности **43.01.09 Повар-кондитер**, успешно освоил общие компетенции (ОК 01-07) в организации:

_____

_____

наименование организации, юридический адрес

Код	Наименование результата обучения	Результаты освоенияобщих компетенций (освоено, не освоено)
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 сфере.	

Руководитель практики
от предприятия

_____/_____
подпись Ф.И.О.

М.П.

Аттестационный лист

студент _____
(ФИО)

обучающийся 4 курса по специальности **43.01.09 Повар-кондитер**, успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** в объеме 180 часов с «21» ноября 2022г. по «23» декабря 2022 г. в организации

_____

_____
наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ в период производственной практики

Виды профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности	Оценка руководителя практики от предприятия
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	

Оценка по производственной практике

_____

«_____»_____2022 г.

Руководитель практики от предприятия_____/_____/
(базы практики) М.П.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГБПОУ КК «Краснодарский монтажный техникум»(ГБПОУ КК «КМТ»)

Специальность 43.01.09 Повар-кондитер

ДНЕВНИК

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

студента группы 19-ПК1 _____
(Ф.И.О.)

Руководитель практики от техникума: _____
(фамилия, имя, отчество)

Краснодар, 2022

Организация: _____

_____

_____

(полное наименование организации)

Адрес организации: _____

_____

_____

Руководитель организации: _____

(ФИО)

_____

(должность)

Телефон приемной руководителя: _____

Руководитель практики от организации: _____

(ФИО)

_____

(должность)

Телефон руководителя практики от организации: _____

Структурное подразделение организации, в котором организовано прохождение практики студентом: _____

_____

_____

Дата начала практики: _____

Дата окончания практики _____

Студент прибыл к месту практик _____

(дата и роспись руководителя практики от организации)

В результате прохождения практики по профессиональному модулю **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** студент должен **получить практический опыт**: подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществление приготовления, непродолжительного хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента; осуществления приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента; осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента; осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента и **выполнить работы**:

№ п/п	Дата (период) выполнения работ	Краткое содержание выполненных работ	Оценка
1	21.11.2022	Холодные блюда из творога	
2	22.11.2022	Горячие блюда из творога	
3	23.11.2022	Приготовление теста для пельменей и вареников	
4	24.11.2022	Приготовление лапшового теста	
5	25.11.2022	Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы	
6	28.11.2022	Рыба жареная основным способом.	
7	29.11.2022	Приготовление блюд из тушеной, запеченной рыбы	
8	30.11.2022	Изделия из котлетной массы	
9	01.12.2022	Приготовление блюд из кнельной массы	
10	02.12.2022	Приготовление блюд в лечебном питании	
11	05.12.2022	Приготовление порционных блюд из мяса говядины	
12	06.12.2022	Приготовление блюд из отварного мяса.	
13	07.12.2022	Приготовление блюд из жареного мяса.	
14	08.12.2022	Приготовление блюд из тушеного мяса.	
15	09.12.2022	Приготовление блюд из запеченного мяса.	
16	12.12.2022	Приготовление блюд из мяса домашней птицы	
17	13.12.2022	Приготовление блюд из рубленого мяса	
18	14.12.2022	Приготовление блюд из котлетной массы	
19	15.12.2022	Приготовление блюд из мяса диких животных	
20	16.12.2022	Приготовление блюд из отварной, припущенной птицы и кролика	
21	19.12.2022	Приготовление жареных блюд из птицы, дичи, кролика	
22	20.12.2022	Приготовление тушеных блюд из птицы, дичи,	

		кролика	
23	21.12.2022	Приготовление блюд из субпродуктов	
24	22.12.2022	Приготовление мясных блюд лечебного питания	
25	23.12.2022	Фиксация полученных данных в дневнике практики. Предоставление отчета по практике руководителю практики от техникума	

Руководитель практики от организации

_____/_____/
(подпись) Ф.И.О.

М.П.