
Профессия: 43.01.09 Повар-кондитер

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Выполнил:

студент группы 20-Пк__-4/9__

(Фамилия, инициалы)

Заключение и оценка руководителя

практики от организации

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики от организации

(Фамилия, имя, отчество)

(должность)

(подпись)

« _____ » _____ 2023г.

МП.

Оценка руководителя практики

от техникума

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Краснодар, 2023

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 и подписывает 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 руководитель практики от предприятия) | |
| 6. | Дневник по практике (подписывает руководитель практики от предприятия) | |

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

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики от предприятия

(подпись, Фамилия, инициалы)

« ____ » _____ 2023г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики от техникума

(подпись, Фамилия, инициалы)

« ____ » _____ 2023г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН
прохождения практики (в зависимости от количества недель практики)

| №п/п | Наименование мероприятий | 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 **20 ноября 2023 года** по **23 декабря 2023 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 «_____» _____ 2023 г.

Выбыл «_____» _____ 2023 г.

Руководитель практики
от предприятия

_____/_____/_____
подпись / Ф.И.О.

М.П.

Аттестационный лист
освоения общих компетенций

студент _____

(ФИО)

Обучающийся 4 курса по профессии **43.01.09 Повар-кондитер**, успешно освоил общие компетенции (ОК 01-11) в организации:

наименование организации, юридический адрес

| Код | Наименование результата обучения | Результаты освоения общих 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 профессии **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 «20» ноября 2023 г. по «23» декабря 2023 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 _____

« _____ » _____ 2023 г.

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

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«КРАСНОДАРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Профессия: 43.01.09 Повар-кондитер

**ДНЕВНИК
ПО
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ**

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

студента группы 20-Пк __-4/9 __

_____ (Ф.И.О.)

Руководитель практики от техникума: _____

(фамилия, имя, отчество)

Краснодар, 2023

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 | 20.11.2023 | Холодные блюда из творога | |
| 2 | 21.11.2023 | Горячие блюда из творога | |
| 3 | 22.11.2023 | Приготовление теста для пельменей и вареников | |
| 4 | 23.11.2023 | Приготовление лапшового теста | |
| 5 | 24.11.2023 | Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы | |
| 6 | 27.11.2023 | Рыба жареная основным способом. | |
| 7 | 28.11.2023 | Приготовление блюд из тушеной, запеченной рыбы | |
| 8 | 29.11.2023 | Изделия из котлетной массы | |
| 9 | 30.11.2023 | Приготовление блюд из кнельной массы | |
| 10 | 01.12.2023 | Приготовление блюд в лечебном питании | |
| 11 | 04.12.2023 | Приготовление порционных блюд из мяса говядины | |
| 12 | 05.12.2023 | Приготовление блюд из отварного мяса. | |
| 13 | 06.12.2023 | Приготовление блюд из жареного мяса. | |
| 14 | 07.12.2023 | Приготовление блюд из тушеного мяса. | |
| 15 | 08.12.2023 | Приготовление блюд из запеченного мяса. | |
| 16 | 11.12.2023 | Приготовление блюд из мяса домашней птицы | |
| 17 | 12.12.2023 | Приготовление блюд из рубленого мяса | |
| 18 | 13.12.2023 | Приготовление блюд из котлетной массы | |
| 19 | 14.12.2023 | Приготовление блюд из мяса диких животных | |
| 20 | 15.12.2023 | Приготовление блюд из отварной, припущенной птицы и кролика | |
| 21 | 18.12.2023 | Приготовление жареных блюд из птицы, дичи, кролика | |
| 22 | 19.12.2023 | Приготовление тушеных блюд из птицы, дичи, | |

| | | | |
|----|------------|--|--|
| | | кролика | |
| 23 | 20.12.2023 | Приготовление блюд из субпродуктов | |
| 24 | 21.12.2023 | Приготовление мясных блюд лечебного питания | |
| 25 | 22.12.2023 | Фиксация полученных данных в дневнике практики. Предоставление отчета по практике руководителю практики от техникума | |

Руководитель практики от организации

(подпись)

Ф.И.О.

М.П.