

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

**Профессия: 43.01.09 Повар-кондитер**

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

Выполнил:

студент группы 21-ПК\_\_-3/96

\_\_\_\_\_ (Фамилия, инициалы)

Заключение и оценка руководителя

практики от организации

\_\_\_\_\_ (отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_ (Фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**М.П.**

Оценка руководителя практики

от техникума

\_\_\_\_\_ (отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики от техникума

\_\_\_\_\_ (Фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (Должность)

\_\_\_\_\_ (Подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Краснодар, 2024

**ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ**  
**документов, находящихся в отчете**

студента(ки) \_\_\_\_\_ гр. \_\_\_\_\_

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

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024г.

**СОГЛАСОВАНО**

Руководитель практики от техникума

(подпись, Фамилия, инициалы)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024г.

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

<b>№п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Дата</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
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 **25 марта 2024 года** по **26 апреля 2024 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 « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Выбыл « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Руководитель практики  
от Профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) / Ф.И.О.

М.П.



**Аттестационный лист**  
**освоения общих компетенций**

студент \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Обучающийся 3 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 языке	
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Руководитель практики  
от Профильной организации

\_\_\_\_\_  
(подпись) / \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

М.П.

**Аттестационный лист**  
освоения профессиональных компетенций

студент \_\_\_\_\_  
(ФИО)

обучающийся 3 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 «25» марта 2024 г. по «26» апреля 2024 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
<b>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	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

---

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

Руководитель практики  
от Профильной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) Ф.И.О.

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 21-ПК\_\_-3/96

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Руководитель практики от техникума: \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

**Краснодар, 2024**

**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**: В подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов и **выполнить работы**:

№ п/п	Дата (период) выполнения работ	Краткое содержание выполненных работ	Оценка
1	25.03.2024	Ознакомление с горячим цехом, оборудованием, инвентарем, посудой. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте	
2	26.03.2024	Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря, оборудования	
3	27.03.2024	Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых горячих блюд, изделий	
4	28.03.2024	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд	
5	29.03.2024	Расчет сырья, оформление технологических карт	
6	01.04.2024	Приготовление бульонов и отваров	
7	02.04.2024	Супы заправочные: щи	
8	03.04.2024	Супы заправочные: борщи	
9	04.04.2024	Супы сладкие	
10	05.04.2024	Солянки	
11	08.04.2024	Супы картофельные, холодные	
12	09.04.2024	Приготовление соуса красного (основного) и его производных	
13	10.04.2024	Приготовление соусов сметанных, грибных. Соусы молочные	
14	11.04.2024	Приготовление запеченных блюд из овощей	
15	12.04.2024	Блюда и гарниры из отварных овощей, грибов	
16	15.04.2024	Блюда и гарниры из тушёных овощей и грибов	
17	16.04.2024	Варка вязких и жидких каш.	
18	17.04.2024	Приготовление отварных блюд из круп и макаронных изделий	
19	18.04.2024	Приготовление запеченных круп и макаронных изделий	
20	19.04.2024	Блюда из бобовых изделий	
21	22.04.2024	Приготовление блюд пониженной калорийности	
22	23.04.2024	Приготовление блюд и гарниров из круп в лечебном питании	
23	24.04.2024	Отварные блюда из яиц	
24	25.04.2024	Запеченные блюда из яиц	
25	26.04.2024	Жареные блюда из яиц	

Руководитель практики  
от Профильной организации

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

М.П.

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

№ \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Принять для прохождения производственной практики

\_\_\_\_\_  
студента ГБПОУ КК «КМТ» по профессии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Закрепить за ним (ней) руководителя практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
и  
ответственного за охрану труда и технику безопасности.

Основание: договор от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

М.П.