

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.03 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных 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)

« _____ » _____ 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.	Выписка из 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)

« ____ » _____ 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики от техникума

(подпись, Фамилия, инициалы)

« ____ » _____ 2024 г.

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 *12 апреля 2024 года* по *16 мая 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 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 поддержание 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 4 курса по профессии **43.01.09 Повар-кондитер**, успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в объеме 180 часов с «12» апреля 2024 г. по «16» мая 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
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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.03 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

студента группы 20-Пк__-4/9__

_____ (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.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, студент должен **получить практический опыт:** в приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче и **выполнить работы:**

№ п/п	Дата (период) выполнения работ	Краткое содержание выполненных работ	Оценка
1	12.04.2024	Ознакомление с холодным цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте	
2	15.04.2024	Подготовка к работе сырья. Работа со сборником рецептов, расчет технологических карт	
3	16.04.2024	Подготовка к работе сырья, технологического оборудования, инструментов, посуды	
4	17.04.2024	Приготовление заправок для закусок	
5	18.04.2024	Приготовление заправок для салатов	
6	19.04.2024	Приготовление соусов для салатов	
7	22.04.2024	Приготовление соусов для закусок	
8	23.04.2024	Приготовление заправок пониженной калорийности	
9	24.04.2024	Приготовление соусов и заправок в лечебном питании	
10	25.04.2024	Приготовление салатов из отварных овощей	
11	26.04.2024	Приготовление салатов-коктейлей	
12	27.04.2024	Приготовление винегретов	
13	29.04.2024	Приготовление салатов из сырых овощей	
14	30.04.2024	Приготовление салатов из фруктов	
15	02.05.2024	Холодные блюда и закуски из овощей и грибов	
16	03.05.2024	Холодные закуски из яиц и сыра	
17	04.05.2024	Закуски из рыбной гастрономии	
18	06.05.2024	Приготовление блюд закусок из рыбы	
19	07.05.2024	Блюда и закуски из морепродукта	
20	08.05.2024	Закуски из мяса и мясной гастрономии	
21	10.05.2024	Приготовление салата из мясопродуктов	
22	13.05.2024	Приготовление салата из мяса птицы и дичи	
23	14.05.2024	Блюда и закуски из мяса	
24	15.05.2024	Блюда и закуски из субпродуктов	
25	16.05.2024	Фиксация полученных данных в дневнике практики. Предоставление отчета по практике руководителю практики от техникума	

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.