

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.05 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 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.	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)

« ____ » _____ 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики от техникума

(подпись, Фамилия, инициалы)

« ____ » _____ 2024г.

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 **27 апреля 2024 года** по **24 июня 2024 года** фактически отработал объём времени 288 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.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента** в объеме 288 часов с «27» апреля 2024 г. по «24» июня 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.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов 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.05 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 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.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, студент должен **получить практический опыт:** в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; в хранении, отпуске, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи и **выполнить работы:**

№ п/п	Дата (период) выполнения работ	Краткое содержание выполненных работ	Оценка
1	27.04.2024	Приготовление песочного теста	
2	29.04.2024	Приготовление бисквита	
3	30.04.2024	Приготовление заварного теста	
4	02.05.2024	Приготовление слоеного теста	
5	03.05.2024	Приготовление воздушного теста	
6	04.05.2024	Приготовление воздушно-орехового теста	
7	06.05.2024	Приготовление миндального теста	
8	07.05.2024	Приготовление кремов	
9	08.05.2024	Приготовление пирожных из бисквитного полуфабриката	
10	10.05.2024	Приготовление помады, отделка изделий	
11	13.05.2024	Приготовление мастики сахарной	
12	14.05.2024	Приготовление крошки бисквитной и песочной	
13	15.05.2024	Приготовление рисовальной массы	
14	16.05.2024	Приготовление сиропа	
15	17.05.2024	Приготовление глазури	
16	20.05.2024	Приготовление кандитера	
17	21.05.2024	Приготовление марципана	
18	22.05.2024	Приготовление карамели	
19	23.05.2024	Приготовление посыпки, шоколад	
20	24.05.2024	Приготовление фруктовой рисовальной массы	
21	27.05.2024	Приготовление желе	
22	28.05.2024	Приготовление пирожных песочных	
23	29.05.2024	Приготовление пирожных заварных	
24	30.05.2024	Приготовление пирожных бисквитных	
25	31.05.2024	Приготовление пирожных воздушных	
26	03.06.2024	Приготовление пирожных слоеных	
27	04.06.2024	Приготовление пирожных крошковых	
28	05.06.2024	Приготовление пирожных миндальных	
29	06.06.2024	Приготовление тортов миндальных	
30	07.06.2024	Приготовление тортов воздушных	
31	10.06.2024	Приготовление тортов воздушно-ореховых	
32	11.06.2024	Приготовление тортов бисквитно-кремовых	
33	13.06.2024	Приготовление тортов бисквитно-фруктовых	
34	14.06.2024	Приготовление тортов песочных	
35	17.06.2024	Приготовление тортов слоеного полуфабриката	
36	18.06.2024	Приготовление тортов фруктово-желейных	

37	19.06.2024	Приготовление низкокалорийных тортов	
38	20.06.2024	Приготовление низкокалорийных пирожных	
39	21.06.2024	Приготовление кондитерских изделий для лечебного питания	
40	22.06.2024	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.