Министерство образования и науки Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края

Гулькевичский строительный техникум

ПРОЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПМ.04

Методические указания по составлению отчета по производственной практике

по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

для студентов очного отделения специальности 19.02.10

«Технология продукции общественного питания»

Гулькевичи 2016

**Пояснительная записка**

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики составлена в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами к содержанию и уровню подготовки студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Прохождение производственной практики является неотъемлемой частью при освоении ОПОП, в процессе которого формируются профессиональные компетенции техника-технолога.

**Цель практики: подготовить студентов к самостоятельной работе по специальности.**

**Основными задачами практики**: (отчет)

Техник-технолог должен обладать следующими общими компетенциями**:**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Для проведения производственной (профессиональной) практики образовательное учреждение готовит комплект рабочих документов, которые включают:

рабочую программу производственной (профессиональной) практики;

договоры с учреждениями общественного питания;

приказ о допуске студентов к практике и назначении практики;

график проверки практики;

направления на практику;

отчетную документацию.

При направлении на производственную (профессиональную) практику образовательное учреждение проводит собрание, на котором до сведения студентов доводятся требования по ее прохождению и завершению.

**Студент обязан:**

1. Согласовать с руководителем календарно-тематический план практики.

2. Вести ежедневно записи в дневнике с кратким перечнем работ, выполненных за день и заверенные руководителем практики предприятия, учреждения, организации.

3. Выполнить индивидуальное задание, разработанное и утвержденное цикловой комиссией социально-экономических и технических дисциплин образовательного учреждения.

4. Составить отчет по практике, заверенный подписью руководителя учреждения и печатью.

Отчет по практике в нижеприведенной последовательности должен содержать:

* титульный лист;
* содержание;
* введение;
* основную часть;
* заключение;
* приложения.

На титульном листе должны быть указаны:

* название учебного заведения;
* название документа;
* ФИО практиканта;
* номер и наименование ПМ (МДК)
* наименование предприятия; наименование цеха (подразделения);
* период прохождения практики;
* специальность; номер группы; номер курса;
* ФИО руководителя практики от учебного заведения;
* ФИО руководителя практики от предприятия.

**Во введении** указывается наименование организации, где обучающийся проходил практику, подразделение, выполняемая работа, руководитель практики от организации.

**В основной части** отчета по производственной практике необходимо осветить следующие вопросы:

краткая характеристика организации (предприятия), в которой (на котором) обучающийся проходил практику;

выпускаемая продукция;

оборудование, используемое на предприятии;

особенности технологического процесса, применяемые на производстве.

**В заключени**и подводятся итоги производственной практики, фиксируются выполненные и невыполненные разделы задания на производственную практику.

**К отчету прилагается** подписанный и заверенный отзыв- аттестационный лист руководителя практики от предприятия (организации).

5. Представить характеристику с оценкой деятельности студента за весь период прохождения практики, заверенную подписью руководителя учреждения и печатью.

6. Сдать календарно-тематический план, дневник, отчет, индивидуальное задание, характеристику руководителю практики от образовательного учреждения для оценки. Срок сдачи отчета – 1 день по завершению прохождения практики.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы производственной (профессиональной) практики для получения первичных профессиональных компетенций или получившие отрицательную характеристику не допускаются до экзаменов и следующих практик.

Текущий контроль производственной (профессиональной) практики для получения первичных профессиональных компетенций осуществляется на основе разработанного графика целевых проверок, в котором указаны сроки и фамилии проверяющих.

Качество контроля практики обеспечивается планомерностью проверок производственной деятельности практикантов, проведением своевременных консультаций, оказанием методической помощи.

Контроль за работой практикантов на базах практики в организациях осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

**Руководитель практики от образовательного учреждения:**

- устанавливает связь с руководителями практики от учреждения где проходит практика;

- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

- осуществляет контроль за правильностью использования студентов в период практики;

- оценивает результаты выполнения практикантами программы практики.

**Руководитель практики от учреждения социального обеспечения:**

- организует практику в соответствии с рабочей программой практики;

- организует обучение студентов до начала практики правилам техники безопасности с проверкой их знаний в области охраны труда;

- обеспечивает выполнение согласованного с образовательным учреждением графика прохождения практики по структурным подразделениям организации;

- предоставляет студентам-практикантам возможность пользоваться имеющейся литературой, нормативными актами и другой документацией;

- обеспечивает и контролирует соблюдение студентами-практикантами правил внутреннего трудового распорядка, установленных в организации;

- создает необходимые условия для освоения практикантами новой техники, передовой технологии, современных методик приемов и методов труда.

На основании отработанной и представленной документации студентом-практикантом руководителем практики от образовательного учреждения выставляется оценка.

Министерство образования Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум»

ОТЧЁТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. полностью)

по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

(номер и наименование ПМ)

Проходившей на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(указать предприятие, цех, подразделение)

с «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г по «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г

19.02.10 Технология продукции общественного питания, группа 4ТПОП, четвертый курс

(код и наименование специальности, номер группы, курс)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(от учебного заведения) (подпись)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(от предприятия)  (подпись)

(

**Выполнение индивидуального задания:**

|  |
| --- |
| ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  **Индивидуальное задание подкрепить ТТК, фото или презентацией технологии приготовления изделий!**  **ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ** |
| ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.  **Оформление отчета по производственной практике**  Отчёт по практике состоит из введения и разделов, каждый из которых должен содержать сведения о конкретно выполненной работе в период практики, выводы и предложения.  Отчёт по практике обучающийся готовит самостоятельно, заканчивает и представляет его для проверки руководителю практики от учебного заведения не позднее, чем за 2 – 3 дня до ее окончания в виде печатного документа на бумаге формата А4, шрифт Times New Roman, размер шрифта 14.  ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  «ГУЛЬКЕВИЧКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ».  ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕПРАКТИКЕ.  Ф.И.О.  Группа 4ТПОП  ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  Отчет представлен за период с «14»ноября по «03» декабря 2016г. |
|  |

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

**(отзыв-характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики)**

**Студент ГБПОУ КК ГСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(фамилия, имя, отчество)**

**с 14.11.16г. по 03.12 2016 г. проходил производственную практику**

**в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(наименование организации)**

**По профессии Технология продукции общественного питания**

**ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**За время прохождения практики зарекомендовал себя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

**(отзыв-характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики)**

**Студент ГБПОУ КК ГСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(фамилия, имя, отчество)**

**с 14.11.16г. по 03.12 2016 г проходил производственную практику**

**в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(наименование организации)**

**По профессии Технология продукции общественного питания**

**ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**За время прохождения практики зарекомендовал себя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Освоил общие компетенции: ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.7, ОК.8, ОК.9, ОК.10**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Освоил профессиональные компетенции:**

**ПК.4.1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |
| --- |
| **ПК.4.2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **ПК 4.3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
|  |
| **Выводы, рекомендации:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  (подпись)  М.П. |

**Освоил общие компетенции: ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.7, ОК.8, ОК.9, ОК.10**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Освоил профессиональные компетенции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК.4.1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**   |  | | --- | | **ПК.4.2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | **ПК 4.3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |   Выводы, рекомендации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

(подпись)

М.П.