Министерство образования и науки Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края

Гулькевичский строительный техникум

ПРОЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПМ.03

Методические указания по составлению отчета по производственной практике

(по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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**:

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

|  |
| --- |
| 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
 |
| 1. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
 |
| 1. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
 |
| 1. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
 |

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 составляется по каждому виду работ календарно-тематического плана.

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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

(номер и наименование ПМ)

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

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

(указать предприятие, цех, подразделение)

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания, группа 3ТПОП, третий курс

(код и наименование специальности, номер группы, курс)

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

 (от учебного заведения) (подпись)

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

 (от предприятия)  (подпись)

 (

**Выполнение индивидуального задания:**

ПК.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов

|  |
| --- |
| ПК 2 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыраПК.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| **Тема для отчета по практике**ПК.3 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов |
| **Оформление отчета по 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕКРАСНОДАРСКОГО КРАЯ«ГУЛЬКЕВИЧКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ».ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ.Ф.И.О.Группа 3ТПОППМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукцииСпециальность 19.02.10 Технология продукции общественного питанияОтчет представлен за период с «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.по «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |
|  |

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

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

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

**(фамилия, имя, отчество)**

**с 13.06 по 25.06 2016 г. проходил производственную практику**

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

 **(наименование организации)**

**По профессии Технология продукции общественного питания**

**ПМ. 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

**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 13.06 по 25.06 проходил производственную практику**

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

 **(наименование организации)**

**По профессии Технология продукции общественного питания**

**ПМ. 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

**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.3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов**

|  |
| --- |
| **ПК.3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов** |
| **ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра** |
| **ПК.3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы,** **мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.** |
| **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.03.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов**

|  |
| --- |
| **ПК.03.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов** |
| **ПК 03.3Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра** |
| **ПК.03.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.** |
| Выводы, рекомендации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |

 (подпись)

М.П.