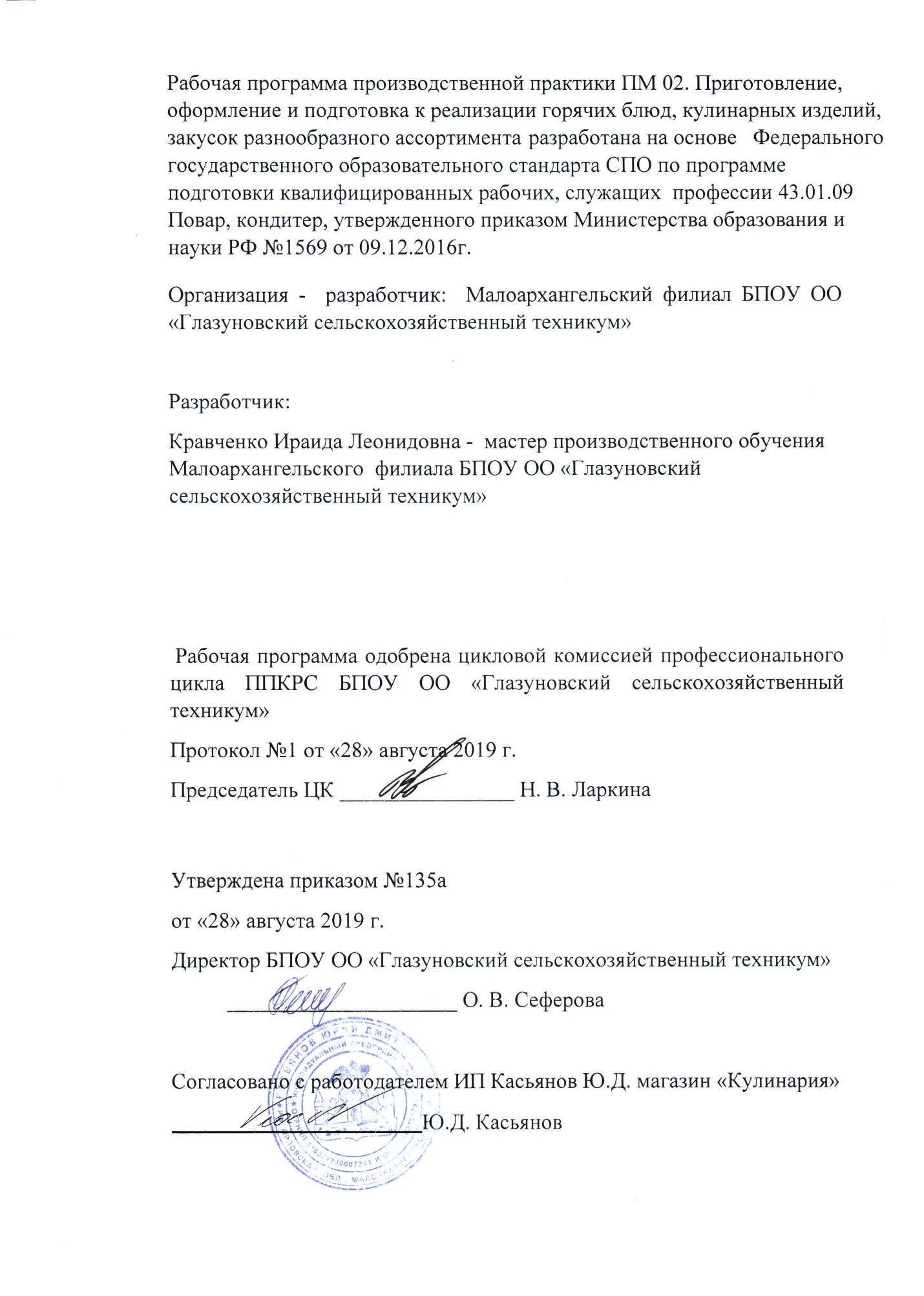
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**По профессии 43.01.09 Повар, кондитер**



**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа производственной практикиПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предназначена для реализации ФГОС по базовому уровню и является единой для всех форм обучения.

Практика по профессии Повар, кондитер студентов проводится в соответствии с графиком учебного процесса, учебным планом и является его обязательной частью.

В процессе прохождения практики будущий повар, кондитер должен закрепить теоретические знания, полученные во время обучения в филиале техникума.

Практика является важнейшей частью подготовки квалифицированных рабочих и проводится в организациях направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В ходе практики по профессии студенты:

- закрепляют теоретические знания, полученные в процессе обучения, и учатся их практическому использованию,

- закрепляют навыки, полученные в ходе учебной практики и практических занятий, и приобретают опыт самостоятельной работы и решения поставленных перед ними задач.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР, КОНДИТЕР**

**В РАМКАХ ИЗУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1. Цели производственной практики по профессии Повар, кондитер**

Производственная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимого опыта практической работы по профессии.

**2. Задачи производственной практики по профессии Повар, кондитер**

Производственная практика направлена на:

- формирование у студента общих и профессиональных компетенций,

- приобретение и углубление практического опыта;

- проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности.

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В процессе прохождения практики по профессии студентам необходимо:

- освоить практические должностные обязанности, предусмотренные квалификацией повар 3-4 разряда;

***Задачи филиала техникума, реализуемые в процессе проведения практики по профессии Повар:***

- предоставить студентам возможность понять сущность и социальную значимость своей будущей профессии;

- предоставить предприятию возможность эффективнее вести кадровую политику;

- предоставить предприятию возможность использовать «недорогих» теоретически подготовленных специалистов для расширения деятельности службы сбыта;

- иметь возможность контактировать с предприятиями, обеспечивать выполнение требований Федерального государственного образовательного стандарта по подготовке поваров;

- способствовать выработке и принятию корректирующих воздействий на производственную (образовательную) деятельность техникума;

- способствовать формированию информационных баз данных.

Во время прохождения производственной практики студенты осваивают различные технологии приготовления пищи, закрепляют полученные теоретические знания, приобретают необходимые умения, навыки и опыт практической работы по выбранной профессии.

**3. Место в структуре**

Рабочая программа производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - является составной частью рабочей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

**4. Функции руководителей практики**

Производственная практика по профессии Повар, кондитер студентов осуществляется под руководством двух лиц – руководителя практики от филиала техникума и руководителя практики от организации. Общее руководство практикой студентов возлагается приказом руководителя предприятия на одного из руководящих работников или высококвалифицированных специалистов.

***Руководитель практики от филиала техникума:***

- обеспечивает проведение всех необходимых организационных мероприятий перед началом практики (инструктаж о порядке прохождения практики, по технике безопасности и т. д.);

- обеспечивает высокое качество прохождения студентами практики и строгое соответствие ее учебным планам и программам;

- осуществляет контроль за обеспечением организацией нормальных условий труда, контролирует проведение обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности со студентами;

- контролирует выполнение практикантами правил внутреннего трудового распорядка;

- рассматривает отчеты студентов, дает оценку их работе, проставляет ее в зачетной книжке студента в разделе «Практика»;

- представляет письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки студентов.

***Руководитель практики от предприятия, осуществляющий общее руководство практикой:***

- создает необходимые условия для работы студентов в соответствии с программой практики;

- назначает квалифицированных специалистов для руководства практикой в подразделениях предприятия;

- обеспечивает студентам условия безопасной работы, проводит обязательные инструктажи по охране труда и технике безопасности;

- контролирует соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, установленных на данном предприятии;

- предоставляет студентам возможность пользоваться технической и другой документацией, имеющейся нормативной, законодательной литературой;

- оказывает помощь в подборе материалов для отчета по практике;

- дает оценку итогам практики студентов.

1. **Обязанности студента-практиканта**

Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;

- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;

- нести ответственность за выполненную работу и ее результаты наравне со штатными работниками;

- вести дневник, в который записывать виды выполняемой работы;

- предоставить руководителю практики письменный отчет о выполнении всех заданий.

1. **Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики по профессии Повар**

Обучающийся, освоивший рабочую программу производственной

практики для ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности: **(ВПД)**

В результате прохождения практики по профессии студент должен освоить следующие профессиональные компетенции.

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.

**Иметь практический опыт в:**

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

**Уметь:**

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики    является   освоение: общих компетенций (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата практики |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**7. Структура и содержание производственной практики по профессиональному модулю** ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Тематический план предоставлен для прохождения производственной практики на предприятиях общественного питания.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ МДК, темы** | **Темы занятий** | **Виды работ** | | **Кол-во часов** |
| **1** | **2** | **3** | | **4** |
| **МДК 02.01.** | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | **6** |
| 1. | Ознакомление с ПОП, проведение вводного и первичного инструктажей.  ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | Ознакомление с организацией предприятия общественного питания, проведение вводного и первичного инструктажей, ознакомиться с целями и задачами практики, прослушать инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, решить организационные вопросы.  Организовать рабочее место, подготовить оборудование и производственный инвентарь. |  |
| **МДК 02.02.** | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | **174** |
| 1.1 | Приготовление бульонов, отваров | | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении бульонов и отваров. | 6 |
| 1.2 | Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента | | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении заправочных супов. | 24 |
| 1.3 | Приготовлен супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении молочных, супов-пюре, сладких, диетических и вегетарианских супов. | 12 |
| 1.4 | Приготовление холодных супов, супов региональной кухни | | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении холодных супов, супов региональной кухни. | 6 |
| 1.5 | Приготовление соусов | | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении горячих и холодных соусов. | 12 |
| 1.6 | Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | | Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке сырья и приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. | 24 |
| 1.7 | Приготовление горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке сырья и приготовлении горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. | 12 |
| 1.8 | Приготовление блюд из яиц, творога, сыра | | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. | 6 |
| 1.9 | Приготовление блюд из муки | | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из муки. | 6 |
| 1.10 | Приготовление блюд из рыбы | | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при обработке рыбы с костным скелетом и приготовлении полуфабрикатов и блюд из отварной, жареной, припущенной, тушеной, запеченной рыбы. | 18 |
| 1.11 | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов | | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при обработке рыбы с костным скелетом и приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов. | 6 |
| 1.12 | Приготовление блюд из мяса | | Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса.  Оценить качество готовых блюд. | 24 |
| 1.13 | Приготовление блюд из рубленной массы | | Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из рубленной массы.  Оценить качество готовых блюд. | 6 |
| 1.14 | Приготовление блюд из котлетной массы. | | Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из котлетной массы.  Оценить качество готовых блюд. | 6 |
| 1.15 | Приготовление блюд из птицы | | Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из домашней птицы.  Оценить качество готовых блюд. | 6 |
| **Итого:** | | | | **180**  **Часов** |

**8.Содержание производственной практики по профессии Повар**

1. Ознакомление с ПОП, проведение вводного и первичного инструктажей.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

*Студент должен:* ознакомиться с целями и задачами практики, прослушать инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, решить организационные вопросы. Организовать рабочее место, подготовить оборудование и производственный инвентарь.

* 1. Приготовление бульонов, отваров

Студент должен: Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении бульонов и отваров.

1.2 Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении заправочных супов.

1.3 Приготовлен супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении молочных, супов-пюре, сладких, диетических и вегетарианских супов.

1.4 Приготовление холодных супов, супов региональной кухни

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении холодных супов, супов региональной кухни.

1.5 Приготовление соусов

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении горячих и холодных соусов

1.6 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке сырья и приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

1.7 Приготовление горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке сырья и приготовлении горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

1.8 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.

1.9 Приготовление блюд из муки.

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из теста.

1.10 Приготовление блюд из рыбы

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при обработке рыбы с костным скелетом и приготовлении полуфабрикатов и блюд из отварной, жареной, припущенной, тушеной, запеченной рыбы.

1.11 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при обработке рыбы с костным скелетом и приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов.

1.12 Приготовление блюд из мяса

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса.

Оценить качество готовых блюд.

1.13 Приготовление блюд из рубленной массы

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из рубленной массы.

Оценить качество готовых блюд.

1.14 Приготовление блюд из котлетной массы.

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из котлетной массы.

Оценить качество готовых блюд.

1.15 Приготовление блюд из птицы

*Студент должен:* Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из домашней птицы.

Оценить качество готовых блюд.

**9. Формы аттестации (по итогам практики)**

По окончанию практики студент защищает свой отчет руководителю практики или комиссии. В состав комиссии могут входить руководители практики от филиала техникума, старший мастер, руководитель практики от предприятия. В ходе защиты студент должен ответить на вопросы членов комиссии.

При оценке результатов производственной практики по профессии учитывается:

- полнота, содержание и качество выполненного отчета;

- соответствие отчета программе практики;

- владение материалом отчета;

- отзыв руководителя практики от предприятия.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, не могут быть аттестованы по данному профессиональному модулю

**10. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики**

**а) Основная литература**

*нормативно-правовая* :

1.Федеральный Государственный Образовательный Стандарт Среднего Профессионального Образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. №1569

*учебная:*

1.Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях. Часть 1. Механическая и кулинарная обработка продуктов. Москва, Изд. центр «Академия» 2018г.

2.Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях. Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. Москва, Изд. центр «Академия» 2018г.

3.Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях. Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Москва, Изд. центр «Академия» 2018г.

4.Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях. Часть 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Москва, Изд. центр «Академия» 2018г.

**б) дополнительная литература:**

1.Потапова И.И. Корнеева Н.В. Первичная обработка продуктов. Москва, Изд. центр «Академия» 2012г.

2. Потапова И.И. Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. Москва, Изд. центр «Академия» 2012г.

3.Потапова И.И. Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Москва, Изд. центр «Академия» 2012г.

4.Потапова И.И. Корнеева Н.В. Блюда из мяса. Москва, Изд. центр «Академия» 2012г.

5.Потапова И.И. Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. Москва, Изд. центр «Академия» 2009 г.

6.Анфимова Н.А, Татарская Л.Л. Кулинария М.: Изд. Центр «Академия», 2001.

7.Харченко Н.Э. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2011.

**в) Программное обеспечение**

1. Операционная система MicrosoftWindows

2. Прикладное программное обеспечение MicrosoftOfficeProfessional

Приложение 1

Бюджетное образовательное учреждение Орловской области

«Глазуновский сельскохозяйственный техникум» Малоархангельский филиал

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

Малоархангельским филиалом

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.К.Плотников

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

**ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

Студенту(ке*)* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Начало практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Окончание практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Содержание практики** | **Содержание отчета по данному разделу** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1. | Ознакомление с ПОП, проведение вводного и первичного инструктажей.  ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Ознакомление с организацией предприятия общественного питания, проведение вводного и первичного инструктажей, ознакомиться с целями и задачами практики, прослушать инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, решить организационные вопросы.  Организовать рабочее место, подготовить оборудование и производственный инвентарь |
| 2 | Приготовление бульонов, отваров | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении бульонов и отваров. |  |
| 3 | Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении заправочных супов. |  |
| 4. | Приготовлен супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении молочных, супов-пюре, сладких, диетических и вегетарианских супов. |  |
| 5 | Приготовление холодных супов, супов региональной кухни | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении холодных супов, супов региональной кухни. |  |
| 6 | Приготовление соусов | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении горячих и холодных соусов. |  |
| 7 | Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке сырья и приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. |  |
| 8 | Приготовление горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке сырья и приготовлении горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. |  |
| 9 | Приготовление блюд из яиц, творога, сыра | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. |  |
| 10 | Приготовление блюд из муки | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из муки. |  |
| 11 | Приготовление блюд из рыбы | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при обработке рыбы с костным скелетом и приготовлении полуфабрикатов и блюд из отварной, жареной, припущенной, тушеной, запеченной рыбы. |  |
| 12 | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов | Правильно организовать рабочее место, подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при обработке рыбы с костным скелетом и приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов. |  |
| 13 | Приготовление блюд из мяса | Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса.  Оценить качество готовых блюд. |  |
| 14 | Приготовление блюд из рубленной массы | Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из рубленной массы.  Оценить качество готовых блюд. |  |
| 15 | Приготовление блюд из котлетной массы. | Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из котлетной массы.  Оценить качество готовых блюд. |  |
| 16 | Приготовление блюд из птицы | Правильно организовать рабочее место подготовить оборудование, производственный инвентарь, посуду при подготовке продуктов и приготовлении блюд из домашней птицы.  Оценить качество готовых блюд. |  |
|  | Отчет | - оформить дневник отчет по прохождению производственной практики. |

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

(подпись) (ФИО)

Руководитель практики от организации /­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Приложение 2

БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум»

Малоархангельский филиал

**Д Н Е В Н И К – О Т Ч Е Т**

Производственной практики студента(ки) 2 курса профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Выполнен студентом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Место прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование организации)

Адрес \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Начало практики: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 года

Окончание практики: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 года

Проверил мастер п/об \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Правила ведения дневника……………………………………………………….  Инструктаж по ТБ на рабочем месте…………………………………………….  Введение ……………………………………………………………..……………  График прохождения производственной практики …………………………….  Дневник прохождения производственной практики …………………………...  Аттестационный лист по производственной практике ………………………...  Производственная характеристика ……………………………………………...  Содержание практики……………………………………………………………. |  |

**Правила ведения дневника**

1. Дневник является основным документом, по которому студент отчитывается о выполнении программы.

2. Во время практики студент ежедневно кратко и аккуратно записывает в дневник перечень выполненных работ за день.

3. Дневник ежедневно просматривает руководитель практики от предприятия (организации), ставит оценку и заверяет подписью.

4. По окончанию практики руководитель практики от предприятия (организации) составляет *аттестационный лист* о выполнении необходимых видов работ с отражением степени сформированности профессиональных компетенций по освоению вида профессиональной деятельности в рамках модуля ОПОП и *характеристику* с оценкой его общих компетенций, заверяет печатью предприятия (организации), где проходил практику студент.

5.Дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от техникума.

**РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ (ОРГАНИЗАЦИИ) ОБЯЗАН:**

1)Провести инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомить студента с рабочим местом в подразделении, правилами эксплуатации оборудования.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Дата проведения**  **инструктажа по ТБ** | **Допуск к работе** | **Подпись инструктируемого** | **Ф.И.О.**  **должность**  **инструктируемого** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Введение**

**Период прохождения практики:** с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Цель практики**: формирование у студентов профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результатов обучения** |
| ПК |  |
| ПК. |  |
| ОК |  |
| ОК |  |

**Задачи практики:**

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений студентами по ПМ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- адаптация студентов к конкретным условиям деятельности предприятий (организаций) различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности ПМ.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

студент должен: *(в соответствии с видом профессиональной деятельности)*

**Уметь:**

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

**Иметь практический опыт:**

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

**ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

студента группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*ФИО*

на период с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Количество часов** | **Срок**  **выполнения** | **Отметка**  **о выполнении** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Итого** |  |  |  |

Начало практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Окончание практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Практикант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО

Подпись ответственного лица

предприятия (организации)

(базы практики) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МП ФИО, должность

**К сведению руководителя практики**

1.Сделать в дневнике отметку о времени прибытия студента на практику и дате откомандирования его в техникум.

2.Ознакомиться с программой практики.

3. Предоставить студенту проходящий объект работы, обеспечивающий выполнение программы практики и сбор полноценного материала для разработки дипломной работы.

4.Оказывать студенту систематическую помощь в освоении технологического процесса, своевременно проверять выполняемой работы.

5.Систематически проверять ведение студентом дневника и сделать соответствующие отметки.

6.Проверить и завизировать отчет студента о производственной практике.

7.Составить характеристику - отзыв о работе студента на практике, в которой указать виды и объем работ, качество выполнения, отношение к работе, дисциплинированность, теоретическую подготовленность, полученные навыки, участие в общественной работе и общую оценку практики.

**Отчет о производственной практике**

1.Студент обязан сдать отчет о производственной практике не позднее одной недели после начала учебы в техникуме.

2.Отчет о производственной практике составляется студентом в период его пребывания на предприятии, рассматривается руководителями производственной практики.

**Сведения о прохождении практики**

Студент(ка) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2 курса профессии 43.01.09 Повар, кондитер

направляется в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

для прохождения производственной практики по профессии Повар, кондитер

сроком 108 часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_201 года

Ст. мастер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В.Ларкина

Место Подпись руководителя

печати предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата представления дневника и отчета: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата защиты и оценка прохождения практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Подпись комиссии

по собеседованию по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Д Н Е В Н И К

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Краткое описание выполненных работ | Замечание |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отметки о выполнении задания и календарного плана

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

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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

1.Ознакомление с предприятием. Инструктаж по безопасности труда и

производственной санитарии.

2.Описание практического задания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

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

**аттестационный лист по практике**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*ФИО*

обучающийся(аяся) на 2 курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

успешно прошел(ла) производственную практику

в объеме 180 часов с «» 201г. по « » 201 г.

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| Виды по программе ПМ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (выполнил/не выполнил) |

**Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики**  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Дата «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_201 г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

**Производственная характеристика**

На студента (ку) БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум»

Малоархангельского филиала\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(*ФИО)*

группы \_\_\_ профессии *43.01.09 Повар, кондитер* проходившего(шей) производственную практику по виду профессиональной деятельности

ПМ.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ на базе: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

*(наименование предприятия (организации)*

За время прохождения производственной практики выполнял работы на рабочих местах: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Показатели выполнения производственных заданий:**

**уровень теоретической подготовки** *показал(а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**качество выполненных работ** *неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*нужное подчеркнуть*

***трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности*** *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

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

**Выводы и предложения***Студент(ка*)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

показал свое умение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Так же за время прохождения практики он освоил (не освоил), необходимые для работы, практические навыки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики

от предприятия (организации) **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*подпись ФИО*

МП