МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**«КРАСНОДАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |
| --- |
|  |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ И**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

**ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

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

**ПМ. 07 Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**3курс**

**основной профессиональной образовательной программы**

***технологический профиль***

**Краснодар, 2018 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Заместитель директора по ПОП  ГАПОУ КК КГТК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Андросова  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г. |  | **УТВЕРЖДАЮ**  Заместитель директора по УР  ГАПОУ КК КГТК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.А. Словцова  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. |
| **РАССМОТРЕНО**  на заседании кафедры  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В.Метальникова  «\_\_\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. |  | **СОГЛАСОВАНО**  Заместитель директора по НМР  ГАПОУ КК КГТК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.И. Тутынина  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г |

**Составитель: Янковенко** В.Д. преподаватель ГАПОУ КК КГТК

Методические рекомендации по организации и прохождению учебной и производственной практики являются частью учебно-методического комплекса (УМК) ПМ.01 , ПМ.02, ПМ.03, ПМ. 07.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Методические рекомендации определяют цели и задачи, конкретное содержание, особенности организации и порядок прохождения производственной практики студентами, а также содержат требования по подготовке отчета о практике.

Методические рекомендации адресованы студентам очной формы обучения.

В электронном виде методические рекомендации размещены на файловом сервере колледжа по адресу:[*http://kgtk.ru/kgtk/html/student.html*](http://kgtk.ru/kgtk/html/student.html)

**Уважаемый студент!**

**Введение**

Производственная (учебная) практика является составной частью профессиональных модулей:

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

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

ПМ. 07 Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар

по специальности 19.02.10 *Техник-технолог.*

Требования к содержанию практики регламентированы:

* федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования третьего поколения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания*;*
* учебными планами специальности Технология продукции общественного питания.
* рабочими программами ПМ.01 . ПМ.02 . ПМ.03 . ПМ.07
* потребностями ведущих предприятий общественного питания.
* настоящими методическими указаниями.

Учебная и производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у Вас общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности техника технолога*.* В рамках учебной и производственной практики Вы получаете возможность освоить правила и этические нормы поведения работников общественного питания*.*

Прохождение практики повышает качество Вашей профессиональной подготовки, позволяет закрепить приобретаемые теоретические знания, способствует социально-психологической адаптации на местах будущей работы.

Методические рекомендации, представленные Вашему вниманию, предназначены для того, чтобы помочь Вам подготовиться к эффективной деятельности в качестве техника- технолога. Выполнение заданий практики поможет Вам быстрее адаптироваться к условиям работы в общественном питании*.*

Прохождение производственной практики является **обязательным условием** обучения.

Обращаем Ваше внимание, что студенты, не прошедшие практику, к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю не допускаются и направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Студенты, успешно прошедшие практику, получают «дифференцированный зачет» и допускаются к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю.

Настоящие методические рекомендации определяют цели и задачи, а также конкретное содержание заданий по практике, особенности организации и порядок прохождения производственной практики, а также содержат требования к подготовке отчета по практике и образцы оформления его различных разделов. Обращаем Ваше внимание, что внимательное изучение рекомендаций и консультирование у Вашего руководителя практики от ОУ поможет Вам без проблем получить оценку по практике.

Консультации по практике проводятся Вашим руководителем по графику, установленному на организационном собрании группы. Посещение этих консультаций позволит Вам наилучшим образом подготовить отчет.

**Желаем Вам успехов!**

**1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Производственная практика является составной частью образовательного процесса по специальности 19.02.10 *Техник-технолог* и имеет важное значение при формировании вида профессиональной деятельности в общественном питании.

**Цели практики:**

**Получить практический опыт:**

* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
* организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
* контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных

холодных блюд и соусов;

- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и

соусов

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных

закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные

технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок,

оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- декорирования блюд сложными холодными соусами;

- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

* Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя технологии, оборудование и инвентарь;
* Сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
* Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* Оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* Изготовления различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* Оформления кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.

**Основные обязанности студента в период прохождения практики**

При прохождении практики Вы **обязаны:**

**-**своевременно прибыть на место практики с предъявлением путевки;

**-**соблюдать внутренний распорядок, соответствующий действующим нормам трудового законодательства;

-выполнять требования охраны труда и режима рабочего дня, действующие в данной организации (учреждении);

-подчиняться действующим на предприятии/или в организации, учреждении правилам;

-нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;

-полностью выполнять виды работ, предусмотренные заданиями по практике;

-ежедневно заполнять дневник практики;

-по окончании практики принести в колледж оформленный отчет, подготовленный в строгом соответствии с требованиями настоящих методических рекомендаций;

-сдать отчет по практике в установленные руководителем практики сроки.

**2 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

Содержание заданий практики позволит Вам сформировать профессиональные компетенции по виду профессиональной деятельности организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания *по ФГОС СПО*  и способствовать формированию общих компетенций (ОК).

По прибытии на место прохождения практики, Вы совместно с руководителем составляете календарный план прохождения практики по профилю специальности. При составлении плана следует руководствоваться заданиями по практике.

В зависимости от места прохождения практики Вы должны получить следующий практический опыт:

**Задания на практику**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПК | Виды работ | часы | Результат должен найти отражение |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Обратить внимание на качество мясного сырья, правила приема и безопасного хранения на данном предприятии, виды складского, холодильного оборудования.  Оформить заказа на продукты со склада. Кулинарный разруб мясных туш, деление на отруба в соответствии с технологической схемой разделки. | 6 | **1** Технологическая схема механической обработки мяса;  **1** Таблица с указанием видов полуфабрикатов из мяса и их кулинарного использования;  фото цеха по производству полуфабрикатов из мяса. |
| Выделение крупнокусковых п/ф из туш говядины, свинины, баранины.  Выделение порционных п/ф из туш говядины, свинины, баранины. Кулинарное использование. Требование к качеству.  Выделение мелкокусковых п/ф из туш говядины, свинины, баранины. Кулинарное использование. Приготовление натуральной и котлетной мясной массы., п/ф из мясной рубки, | 6 |
| Приготовление различных видов панировок. Приготовление п/ф из тушек молочных поросят  Приготовление п/ф из субпродуктов мяса.  Подбор пряностей и приправ для приготовления п/ф из мяса. | 6 |
| ПК 1.2.  Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Организация работы производственного помещения по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов.  Приемка рыбного сырья. Органолептическая оценка рыбного сырья.  Обработка рыбы с костным скелетом.  Разделка рыбы на филе методом пластования. Приготовление полуфабрикатов.  Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре, на вертеле и на решетке | 6 | Техника безопасности в цехе по обработе рыбы.  Схема размещения обордования для обработки рыбы.  Виды механического оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы(указать марки машин, их количество)  **1** Технологическая схема  механической обработки рыбы с костным, костно-хрящевым скелетом;  **1** Таблица с указанием видов полуфабрикатов из рыбы и их кулинарного использования;  фото цеха по производству полуфабрикатов из рыбы. |
| Приготовления рыбной котлетной массы и п/ф из нее.  Приготовление рыбы фаршированной целиком для банкетных блюд.  Обработка рыбы с хрящевым скелетом, приготовление полуфабрикатов.  Приготовление п/ф из осетровых пород рыб для жарки основным способом, во фритюре, на вертеле и на решетке  Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления п/ф из рыбы. | 6 |
| ПК 1.3.  Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Организация работы по обработке домашней птицы .  Ознакомиться с технологическим оборудованием, инструментом, инвентарем, используемые для обработки домашней птицы на данном предприятии..  Первичная обработка домашней птицы, заправка птицы.  Приготовление п/ф из птицы целыми тушками.  Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы.  Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов птицы. | 6 | Техника безопасности в цехе по обработке домашней птицы.  Схема размещения оборудования для обработки домашней птицы.  Виды механического оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы (указать марки машин, их количество)  **1** Технологическая схема механической обработки домашней птицы;  **1** Технологическая схема механической обработки пернатой дичи;  **1** Таблица с указанием видов полуфабрикатов из домашней птицы и их кулинарного использования;  фото цеха по производству полуфабрикатов из домашней птицы. |
| Приготовление п/ф из рубленной массы птицы.  Приготовление п/ф из утиной, гусиной печени.  Обработка субпродуктов птицы. Приготовление п/ф из пернатой дичи и кролика.  Приготовление маринадов для п/ф из мяса, рыбы, птицы.  Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд из птицы.  Приготовление п/ф из домашней птицы для оригинальных и иностранных блюд. | 6 |
| ПК 2.1  Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | Знакомство с предприятием, цехами.  Техника безопасности на рабочем месте.  Организация рабочего места, подготовка и обработка сырья.  Приготовление бутербродов с пшеничным хлебом, с гастрономическими продуктами, рыбой, икрой. | 6 | Техника безопасности в холодном цехе  **1** Технологическая карта канапе;  **1** Технологическая карта холодной закуски;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  схема холодного цеха с расстановкой оборудования (описать);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление закусочных бутербродов на маленьких гренках из пшеничного хлеба, с несколькими видами продуктами.  Приготовление банкетных закусок из мяса и птицы  Приготовление холодных закусок из овощей, нарезанных в виде звездочек, спиралей, ромбиков.  Приготовление солений, икры, печени трески.  Приготовление сложного овощного гарнира. | 6 |
| Приготовление желе мясного и желе рыбного «ланспиг». Оформление блюд. | 6 |
| ПК 2.2  Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Техника безопасности на рабочем месте.  Организация рабочего места, подготовка и обработка сырья.  Приготовление салатов из свежих овощей двумя способами.  Приготовление салатов из овощей, варенных в кожуре. Соблюдение сочетания вкусовых качеств.  Приготовление и подача салатов-коктейлей. Оформление зеленью. | 6 | **1** Технологическая карта холодного блюда из рыбы;  **1** Технологическая карта холодного блюда из мяса;  **1** Технологическая карта холодного блюда из  сельскохозяйственной (домашней) птицы;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление винегрета из картофеля, моркови и свеклы, сваренных в кожуре или очищенными.  Приготовление и подача сложных холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов.  Приготовление сложного овощного гарнира, маринованной капусты и лука.  Подготовка овощей. Приготовление и оформление холодных блюд из овощей. | 6 |
| Приготовление и подача сложных холодных блюд из грибов маринованных и сушенных.  Приготовление сложных холодных блюд и закусок из гастрономических продуктов  Приготовление сложных холодных блюд из рыбы. Способы подготовки рыбы, оформление и подача.  Приготовление и подача сложных холодных блюд из морепродуктов. | 6 |
| ПК 2.3  Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | Техника безопасности на рабочем месте.  Организация рабочего места, подготовка и обработка сырья.  Приготовление сладких соусов из свежих сушеных плодов и ягод, из варенья и джема.  Приготовление масляных смесей для сложной холодной продукции. | 6 | **1** Технологическая карта сложного холодного соуса;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление холодных соусов для блюд из рыбы.  Приготовление холодных соусов для блюд из морепродуктов.  Приготовление холодных соусов для блюд из птицы.  Приготовление холодных соусов для блюд из мяса. | 6 |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | Техника безопасности на рабочем месте.  Организация рабочего места, подготовка и обработка сырья.  Приготовление и подача сложных горячих супов на основе прозрачных бульонов; | 6 | Техника безопасности в горячем цехе;  **1** Технологическая карта сложного супа;  схема приготовления блюда (на которое составлена ТК);  схема горячего цеха с расстановкой оборудования (описать);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление и подача сложных горячих супов пюреобразных; | 6 |
| Приготовление и подача сложных национальных супов. Оценка качества. | 6 |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | Техника безопасности на рабочем месте.  Организация рабочего места, подготовка и обработка сырья.  Приготовление основного красного соуса. Разведение жировой пассеровки бульоном.  Приготовление производного соуса от красного с использованием кореньев, вина, грибов. | 6 | **1** Технологическая карта на сложный горячий соус;  схема приготовления блюда (на которое составлена ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление белого соуса на мясном бульоне.  Приготовление производного соуса от белого с использованием грибов, овощей.  Приготовление и подача грибных, сметанных, молочных соусов. | 6 |
| ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | Техника безопасности на рабочем месте.  Организация рабочего места, подготовка и обработка сырья.  Приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей; | 6 | **1** Технологическая карта приготовления сложного блюда из овощей;  **1** Технологическая карта приготовления сложного блюда из грибов;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовления сложной горячей кулинарной продукции из грибов ; | 6 |
| Приготовления сложной горячей кулинарной продукции из сыра, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. | 6 |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Техника безопасности на рабочем месте.  Организация рабочего места, подготовка и обработка сырья.  Приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы, из запечённой рыбы (запечённая по-русски, рыба запечённая по-московски).  Приготовление блюд из нерыбного сырья (креветки запечённые под соусом. Голубцы с мидиями) оценка, оформление, подача.  Приготовление блюд из нерыбного сырья (креветки запечённые под соусом, голубцы с мидиями, кальмар запечённый с луковым соусом. | 6 | **1** Технологическая карта приготовления сложного блюда из рыбы;  **1** Технологическая карта приготовления сложного блюда из мяса;  **1** Технологическая карта приготовления сложного блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление сложных горячих блюд из жаренного мяса(бифштекс по-деревенски, бефстроганов, лангет в сметанном соусе, котлеты отбивные).  Приготовление блюд из тушёного, запечённого мяса. (Зразы отбивные). | 6 |
| Приготовление блюд из птицы целиком (гусь, утка фаршированные). Приготовление блюд из жареной птицы порционно (котлеты фаршированные грибами с молочным соусом, котлеты по-киевски). | 6 |
| ПК 7.1  Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов. | Организация технологического процесса по приготовлению блюд из овощей и грибов;  Выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  Приготовление блюд из отварных овощей-  картофель в молоке, пюре из спаржи, картофель отварной с луком и грибами). | 6 | **1** Технологическая карта приготовления блюда из овощей;  **1** Технологическая карта приготовления блюда из грибов;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление блюд из тушеных овощей-рагу из овощей. | 6 |
| Приготовление блюд из жареных, запеченных овощей, грибов- зразы, крокеты картофельные, запеканки. | 6 |
| Сервировка и оформление блюд из овощей и грибов;  Органолептически оценивать качество блюд из овощей и грибов; | 6 |
| Проводить расчеты по количеству сырья;  Выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей и грибов. | 6 |
| ПК 7.2  Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | Организация технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;  Подбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  Отваривание макарон различными способами. | 6 | **1** Технологические карты приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; **1** Технологическая карта приготовления блюд из яиц, творога, теста.  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление макарон, запеченных с сыром.  Приготовление пюре из бобовых.  Приготовление котлет, биточков манных, рисовых. | 6 |
| Приготовление омлетов.  Приготовление вареников с творогом, ленивых  Приготовление запеканки из творога.  Сервировки и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;  Контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;  Органолептически оценивать качество блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; | 6 |
| Проводить расчеты по формулам;  Выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 6 |
| ПК 7.3  Готовить и оформлять супы и соусы. | Разработка ассортимента супов и соусов, организации технологического процесса приготовления супов и соусов;  Выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  Приготовление супов заправочных-солянка сборная мясная, рыбная, рассольник по-питерски, суп с фрикадельками, с фасолью. | 6 | Техника безопасности в горячем цехе;  **1** Технологическая карта супа;  схема приготовления блюда (на которое составлена ТК);  схема горячего цеха с расстановкой оборудования (описать);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК).  **1** Технологическая карта на горячий соус;  схема приготовления блюда (на которое составлена ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление супа-пюре из птицы, печени. | 6 |
| Приготовление прозрачного бульона из мяса.  Приготовление гарниров к прозрачным супам. | 6 |
| Приготовление холодных супов- окрошка  овощная, мясная, щи зеленые с яйцом. | 6 |
| Приготовление сладких супов- из свежих плодов, из цитрусовых. | 6 |
| Сервировки и оформления супов и соусов;  Контроль качества и безопасность подготовленных продуктов; | 6 |
| Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов и соусов;  Проводить расчеты по формулам;  Выбирать температурный режим при подаче и хранении супов и соусов. | 6 |
| Отметить правила подачи каждого вида супов.  Приготовление соуса белого, красного основного и их производных. | 6 |
| Приготовление соуса польского, голландского, масляных смесей. | 6 |
| Приготовление сладких соусов. | 6 |
| ПК 7.4  Готовить и оформлять блюда из рыбы. | Разработка ассортимента блюд из рыбы;  организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы;  Выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  Правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы;  Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной в соответствии с производственным заданием , произвести соответственно расчет сырья. | 6 | **1** Технологические карты приготовления блюд из рыбы с костным скелетом;  Технологическая карта приготовления блюд из рыбы с костно-хрящевым скелетом;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление блюд из жареной, тушеной, запеченной рыбы-Рыба, тушеная в томате с овощами, рыба запеченная по-русски, рыба, жареная с зеленым маслом. |
| Приготовление блюд из котлетной рыбной массы. | 6 |
| Приготовление блюд из морепродуктов. | 6 |
| Сервировки и оформления блюд из рыбы;  Контроль качества и безопасность подготовленных блюд; | 6 |
| Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы;  Проводить расчеты по формулам;  Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы.  Выбирать различные способы и приемы приготовления;  Выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы. | 6 |
| ПК 7.5  Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы. | Разработка ассортимента блюд из мяса и домашней птицы;  организации технологического процесса приготовления блюд из мяса и домашней птицы;  Выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  Правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из мяса и домашней птицы;  Сервировки и оформления блюд из мяса и домашней птицы;  Контроль качества и безопасность подготовленных продуктов; | 6 | **1** Технологические карты приготовления блюд из мяса;.  Технологическая карта приготовления блюд из домашней птицы.  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из мяса и домашней птицы; | 6 |
| Проводить расчеты по формулам;  Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы. | 6 |
| Выбирать различные способы и приемы приготовления;  Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного , запеченного мяса, субпродуктов в соответствии с производственным заданием; | 6 |
| Приготовление блюд из рубленной массы из мяса.  Выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса и домашней птицы. | 6 |
| ПК 7.6  Готовить и оформлять холодные блюда и закуски. | Разработка ассортимента холодных блюд и закусок;  организации технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок;  Выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  Сервировки и оформления холодных блюд и закусок;  Контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;  Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;  Проводить расчеты по формулам;  Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении холодных блюд и закусок. | 6 | Техника безопасности в холодном цехе  **1** Технологическая карта канапе;  **1** Технологическая карта холодной закуски;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  схема холодного цеха с расстановкой оборудования (описать);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК).  **1** Технологическая карта холодного блюда из рыбы;  **1** Технологическая карта  холодного блюда из мяса;  **1** Технологическая карта холодного блюда из  сельскохозяйственной (домашней) птицы;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Выбирать различные способы и приемы приготовления;  Приготовление бутербродов открытых, закрытых, закусочных(канапе);  Приготовление салатов, винегретов;  Приготовление холодных блюд из овощей -икра грибная, овощная, баклажаны фаршированные; | 6 |
| Приготовление холодных блюд из рыбы -студень из рыбы, крабы заливные.  Приготовление холодных блюд из мяса, субпродуктов - паштет из печени, студень, поросенок с хреном.  Выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок. | 6 |
| ПК 7.7  Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки. | Разработка ассортимента сладких блюд и напитков;  организации технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков;  Выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  Приготовление компотов, киселей;  Приготовление мусса лимонного, земляничного; | 6 | **1** Технологическая карта сладкие блюда и напитки.  **1** Технологическая карта холодного блюда из мяса;  **1** Технологическая карта холодного блюда из  сельскохозяйственной (домашней) птицы;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление суфле ванильного, из ягод;  Приготовление шарлотки с яблоками.  Сервировки и оформления сладких блюд и напитков;  Контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;  Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сладких блюд и напитков;  Проводить расчеты по формулам;  Выбирать различные способы и приемы приготовления;  Выбирать температурный режим при подаче и хранении сладких блюд и напитков. | 6 |
| ПК 7.8  Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. | Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  организации технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  Выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; | 6 | Техника безопасности в кондитерском цехе;  **1** Технологическая карта сдобного теста;  **1** Технологическая карта сдобного изделия;  схема приготовления блюд (на которые составлена ТК);  схема кондитерского цеха с расстановкой оборудования (описать);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК).  **1** Технологическая карта на бисквит (или любое другое тесто, используемое для коржа);  **1** Технологическая карта на крем;  **1** Технологическая карта на торт;  схема приготовления блюда (на которое составлена ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Сервировки и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  Контроль качества и безопасность подготовленных продуктов; | 6 |
| Органолептически оценивать качество сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  Проводить расчеты по формулам;  Выбирать различные способы и приемы приготовления; | 6 |
| Выбирать температурный режим при подаче и хранении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | 6 |
| Приготовление дрожжевого теста опарным(безопарным) способом. | 6 |
| Приготовление пирогов из сдобного теста открытых, закрытых в зависимости от выбранного фарша.  Приготовление кулебяки. | 6 |
| **итого** |  | **396** |  |

* 3.ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТУ

Отчет по практике представляет собой комплект материалов, подготовленных практикантом и подтверждающие выполнение заданий по практике.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

| **№**  **п/п** | **Расположение материалов в отчете** | **Примечание** |
| --- | --- | --- |
|  | Титульный лист | Шаблон в приложении 1. |
|  | Внутренняя опись документов, находящихся в деле | Шаблон в приложении 2. |
|  | Индивидуальный план проведения практики | Шаблон в приложении 3.  Разрабатывается практикантом в соответствии с заданиями по практике, утверждается руководителем практики в первую неделю практики. |
|  | Производственная характеристика на практиканта | Шаблон в приложении 4.  Пишется на бланке организации в свободной форме или по предложенному шаблону. Подписывается руководителем от предприятия и заверяется печатью. |
|  | Аттестационный лист | Шаблон в приложении 5  Аттестационный лист заполняется руководителем практики от предприятия по окончанию практики. Отсутствие оценок в аттестационном листе не позволит практиканту получить итоговую оценку по практике и тем самым он не будет допущен к квалификационному экзамену по ПМ. |
|  | Отчёт практиканта о прохождении практики | Шаблон в приложении 6. |
|  | Заключение/отзыв о прохождении производственной практике | Шаблон в приложении 7. |
|  | Личная карточка инструктажа | Шаблон в приложении 8. |
|  | Анкета работодателя | Шаблон в приложении 9. |

**4. Подведение итогов производственной практики**

Практика завершается защитой отчета и дифференцируемым зачётом.

К защите отчёта представляются:

1. Технологические карты.

2. Технологические схемы, фотографии цехов и рабочих мест, оборудования и инвентаря.

3. Фотографии поэтапного приготовления изделий.

К отчету могут прилагаться графики, таблицы, схемы, заполненные формы (бланки) документов.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, отчисляются из колледжа за академическую неуспеваемость.

**Перечень документов, прилагаемых к отчету:**

| **№**  **п/п** | **Расположение материалов в отчете** | **Примечание** |
| --- | --- | --- |
|  | Благодарственное письмо в адрес ОУ и/или лично практиканта. | Выдается на предприятии/организации. Прикладывается к отчету при его наличии. |
|  | Анкета руководителя/куратора от предприятия. | Бланк анкеты выдается заведующим отделением. Анкета заполняется лично представителем (куратором) предприятия/организации, подписывается и заверяется печатью. |

**Уважаемый студент, обращаем Ваше внимание,** что методические рекомендации в электронном виде размещены на сервере колледжа по адресу адресу:[*http://kgtk.ru/kgtk/html/student.html*](http://kgtk.ru/kgtk/html/student.html)*.* Использование электронного варианта методических рекомендаций сэкономит Вам время и облегчит техническую сторону подготовки отчета по практике, т.к. содержит образцы и шаблоны различных разделов отчета.

***Приложение 1***

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**«КРАСНОДАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО**

**ОТЧЕТ**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

**ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

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

**ПМ. 07 Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**3 курс**

|  |
| --- |
| **Студента (ки) гр.**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  (Фамилия, И.О.) |
| **Организация:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  Наименование места прохождения практики |
| **Руководитель практики от ОУ**  (Фамилия, И.О.) |
| **Оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

***Приложение 2***

**ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ**

**документов, находящихся в отчете**

студента(ки) гр.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование документа | страницы |
|  | Индивидуальный план прохождения практики |  |
|  | Производственная характеристика |  |
|  | Заключение/отзыв о прохождении практики |  |
|  | Аттестационный лист |  |
|  | Дневник по практике |  |
|  | Табель учёта рабочего времени |  |
|  | Личная карточка инструктажа |  |
|  | Отчёт практиканта о прохождении практики |  |
|  | ***далее заполняется студентом*** |  |
|  | Приложение № |  |
|  | Приложение № |  |

Примечание: внутренняя опись документов располагается после титульного листа и содержит информацию о перечне материалов отчета, включая приложения.

.

.

***Приложение 3***

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Наставник от предприятия  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.О. Фамилия  *подпись*  \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019г. | **СОГЛАСОВАНО**  Руководитель практики от ОУ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.О. Фамилия  *подпись*  \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019г. |

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН**

**прохождения практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование**  **мероприятий** | **Время**  **проведения** | **Отметка о выполне-нии** |
| 1 | Вводный инструктаж, инструктаж по технике безопасности |  |  |
| 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;   план освоения новых технологий. |  |  |
| 3 | Информационные мероприятия по ознакомлению с оборудованием и технологией |  |  |
| 4 | Проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |  |  |
| 5 | Проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |  |  |
| 6 | Проводить приготовление сложных холодных соусов. |  |  |
| 7 | Проводить приготовление сложных супов |  |  |
| 8 | Проводить приготовление сложных горячих соусов |  |  |
| 9 | Проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра |  |  |
|  | Проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной домашней птицы |  |  |
|  | Проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |  |  |
|  | Проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба. |  |  |
|  | Проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий |  |  |
|  | Проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |  |  |

Студент(ка) Фамилия И.О.

(подпись студента)

***Примечания:***

*1.Отметка о выполненных мероприятиях должна совпадать с записями в дневнике.*

***Приложение 4***

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

проходил практику с \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г по \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г

на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*название предприятия*

в подразделении \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*название подразделения*

За период прохождения практики студент посетил \_\_\_\_\_\_\_\_ дней, из них по уважительно причине отсутствовал \_\_\_\_\_\_\_ дней, пропуски без уважительной причины составили \_\_\_\_\_\_ дней.

Студент соблюдал/не соблюдал трудовую дисциплину и /или правила техники безопасности.

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и /или правил техники безопасности: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Студент не справился со следующими видами работ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

За время прохождения практики показал, что *(подчеркнуть нужное)* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Фамилию Имя практиканта*

что умеет/не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способен/не способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет/не имеет хороший уровень культуры поведения,

умеет/не умеет работать в команде, высокая/низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности.

В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

В рамках дальнейшего обучения и прохождения преддипломной практики студенту можно рекомендовать: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

Администрация заинтересована/не заинтересована в предоставлении места прохождения преддипломной практики в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*название предприятия*

с последующим трудоустройством. Оценка за практику \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*прописью*

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

*Должность наставника подпись* М.П *И.О. Фамилия*

***Приложение 5***

**Аттестационный лист**

студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающийся \_\_\_ курс специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

успешно прошел (а) учебную и производственную практику по Профессиональному модулю ПМ 0.1\_Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в объеме 108 часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 201 г

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

*наименование организации, юридический адрес*

**Уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности | Вид работ, выполненных обучающимся во время практики | Результаты освоения  ПК **(освоено, не освоено**) | Уровень (по пятибалльной системе) освоения у студента умений и приобретения практического опыта. |
| ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | **1** Технологическая схема механической обработки мяса;  **1** Таблица с указанием видов полуфабрикатов из мяса и их кулинарного использования;  фото цеха по производству полуфабрикатов из мяса |  | * Высокий уровень * Выше среднего уровня * Средний уровень |
| ПК1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Техника безопасности в цехе по обработе рыбы.  Схема размещения обордования для обработки рыбы.  Виды механического оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы(указать марки машин, их количество)  **1** Технологическая схема  механической обработки рыбы с костным, костно-хрящевым скелетом;  **1** Таблица с указанием видов полуфабрикатов из рыбы и их кулинарного использования;  фото цеха по производству полуфабрикатов из рыбы |  | * Высокий уровень * Выше среднего уровня * Средний уровень |
| ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Техника безопасности в цехе по обработке домашней птицы.  Схема размещения оборудования для обработки домашней птицы.  Виды механического оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы (указать марки машин, их количество)  **1** Технологическая схема механической обработки домашней птицы;  **1** Технологическая схема механической обработки пернатой дичи;  **1** Таблица с указанием видов полуфабрикатов из домашней птицы и их кулинарного использования;  фото цеха по производству полуфабрикатов из домашней птицы. |  | * Высокий уровень * Выше среднего уровня * Средний уровень |

Оценка дифференцированного зачёта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**(оценивает рук. практики от ОУ)**

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_

Рук. практики КГТК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Рук. практики от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**Аттестационный лист**

студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающийся \_\_\_ курс специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

успешно прошел (а) учебную и производственную практику по Профессиональному модулю ПМ 0.2\_Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в объеме 108 часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 201 г

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

*наименование организации, юридический адрес*

**Уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности | Вид работ, выполненных обучающимся во время практики | Результаты освоения  ПК **(освоено, не освоено**) | Уровень (по пятибалльной системе) освоения у студента умений и приобретения практического опыта. |
| ПК 2.1  Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок | Техника безопасности в холодном цехе  **1** Технологическая карта канапе;  **1** Технологическая карта холодной закуски;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  схема холодного цеха с расстановкой оборудования (описать);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |
| ПК 2.2  Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | **1** Технологическая карта холодного блюда из рыбы;  **1** Технологическая карта холодного блюда из мяса;  **1** Технологическая карта холодного блюда из  сельскохозяйственной (домашней) птицы;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |
| ПК 2.3  Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | **1** Технологическая карта сложного холодного соуса;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |

Оценка дифференцированного зачёта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**(оценивает рук. практики от ОУ)**

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_

Рук. практики КГТК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Рук. практики от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**Аттестационный лист**

студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающийся \_\_\_ курс специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

успешно прошел (а) учебную и производственную практику по Профессиональному модулю ПМ 0.3\_Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в объеме 108 часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 201 г

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

*наименование организации, юридический адрес*

**Уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности | Вид работ, выполненных обучающимся во время практики | Результаты освоения  ПК **(освоено, не освоено**) | Уровень (по пятибалльной системе) освоения у студента умений и приобретения практического опыта. |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | Техника безопасности в горячем цехе;  **1** Технологическая карта сложного супа;  схема приготовления блюда (на которое составлена ТК);  схема горячего цеха с расстановкой оборудования (описать);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | **1** Технологическая карта на сложный горячий соус;  схема приготовления блюда (на которое составлена ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |
| ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | **1** Технологическая карта приготовления сложного блюда из овощей;  **1** Технологическая карта приготовления сложного блюда из грибов;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | **1** Технологическая карта приготовления сложного блюда из рыбы;  **1** Технологическая карта приготовления сложного блюда из мяса;  **1** Технологическая карта приготовления сложного блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |

Оценка дифференцированного зачёта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**(оценивает рук. практики от ОУ)**

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_

Рук. практики КГТК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Рук. практики от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**Аттестационный лист**

студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающийся \_\_\_ курс специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

успешно прошел (а) учебную и производственную практику по Профессиональному модулю ПМ 0.7\_Выполнение работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар

в объеме 108 часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 201 г

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

*наименование организации, юридический адрес*

**Уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности | Вид работ, выполненных обучающимся во время практики | Результаты освоения  ПК **(освоено, не освоено**) | Уровень (по пятибалльной системе) освоения у студента умений и приобретения практического опыта. |
| ПК 7.1  Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов. | **1** Технологическая карта приготовления блюда из овощей;  **1** Технологическая карта приготовления блюда из грибов;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |
| ПК 7.2  Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | **1** Технологические карты приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; **1** Технологическая карта приготовления блюд из яиц, творога, теста.  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |
| ПК 7.3  Готовить и оформлять супы и соусы. | Техника безопасности в горячем цехе;  **1** Технологическая карта супа;  схема приготовления блюда (на которое составлена ТК);  схема горячего цеха с расстановкой оборудования (описать);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК).  **1** Технологическая карта на горячий соус;  схема приготовления блюда (на которое составлена ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |
| ПК 7.4  Готовить и оформлять блюда из рыбы. | **1** Технологические карты приготовления блюд из рыбы с костным скелетом;  Технологическая карта приготовления блюд из рыбы с костно-хрящевым скелетом;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |
| ПК 7.5  Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы. | **1** Технологические карты приготовления блюд из мяса;.  Технологическая карта приготовления блюд из домашней птицы.  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |
| ПК 7.6  Готовить и оформлять холодные блюда и закуски. | Техника безопасности в холодном цехе  **1** Технологическая карта канапе;  **1** Технологическая карта холодной закуски;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  схема холодного цеха с расстановкой оборудования (описать);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК).  **1** Технологическая карта холодного блюда из рыбы;  **1** Технологическая карта  холодного блюда из мяса;  **1** Технологическая карта холодного блюда из  сельскохозяйственной (домашней) птицы;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |
| ПК 7.7  Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки. | **1** Технологическая карта сладкие блюда и напитки.  **1** Технологическая карта холодного блюда из мяса;  **1** Технологическая карта холодного блюда из  сельскохозяйственной (домашней) птицы;  схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |
| ПК 7.8  Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. | Техника безопасности в кондитерском цехе;  **1** Технологическая карта сдобного теста;  **1** Технологическая карта сдобного изделия;  схема приготовления блюд (на которые составлена ТК);  схема кондитерского цеха с расстановкой оборудования (описать);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК).  **1** Технологическая карта на бисквит (или любое другое тесто, используемое для коржа);  **1** Технологическая карта на крем;  **1** Технологическая карта на торт;  схема приготовления блюда (на которое составлена ТК);  фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |  |  |

Оценка дифференцированного зачёта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**(оценивает рук. практики от ОУ)**

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_

Рук. практики КГТК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Рук. практики от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

**Аттестационный лист**

**освоение общих компетенций**

студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

курс\_\_\_\_\_\_\_\_ специальность

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

успешно освоил общие компетенции (ОК)

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

наименование организации, юридический адрес

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** | **Результаты освоения**  **ПК (освоено, не освоено)** |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |  |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |  |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |  |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |  |
| ОК 7 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |  |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |  |
| ОК 9 | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |  |

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_

Рук. практики от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Рук. практики КГТК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

***Приложение 6***

**ОТЗЫВ ПРАКТИКАНТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Я, *Фамилия Имя*, студент группы *№\_\_\_\_\_\_\_* проходил практику на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Завершившая практика совпала/не совпала с моими ожиданиями в том, что\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

Своим главным достижением во время прохождения практики я считаю

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Самым важным для формирования опыта практической деятельности было

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| Прохождение практики повлияло/не повлияло на возможный выбор места работы в будущем, так как |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

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

***Приложение 7***

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ / ОТЗЫВ**

о достигнутом уровне квалификации

Составлено «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г. о том, что студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. самостоятельно выполнил пробные работы по профессиям:повар-кондитер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(по профессии, специальности)

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

(наименование организации, участка, отдела и т.п.)

и достиг следующих производственных показателей (правильность, самостоятельность ведения технологического процесса, выполнения установленных норм, качественные показатели, умения и навыки управления механизмами, пользование инструментами, приспособлениями, соблюдение правил техники безопасности, ведение и анализ финансовых документов, практика общения, организаторские способности, исполнительская дисциплина)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

По пробной работе и достигнутым производственным показателям практикант

получает оценку: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

и рекомендован квалификационный разряд по профессии:

Повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

разряд

Кондитер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

разряд

Руководитель практики

от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

подпись М.П. Ф.И.О.

***Приложение 8***

**ЛИЧНАЯ КАРТОЧКА ИНСТРУКТАЖА ПО БЕЗОПАСНЫМ МЕТОДАМ РАБОТЫ И ПРОТИВОПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

**1. Вводный инструктаж**

|  |  |
| --- | --- |
| Провёл инженер по охране труда и технике безопасности  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *подпись Фамилия И.О.*  \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. | Инструктаж получил (а) и усвоил (а)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *подпись Фамилия И.О.*  \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

**11. Первичный инструктаж на рабочем месте**

|  |  |
| --- | --- |
| Провёл инженер по охране труда и технике безопасности  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *подпись Фамилия И.О.*  \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. | Инструктаж получил (а) и усвоил (а)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *подпись Фамилия И.О.*  \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

**111. Разрешение на допуск к работе**

Разрешено допустить к самостоятельной работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Инструктаж провёл \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*подпись должность*

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

*М.П. Фамилия И.О.*

***Приложение 9***

**АНКЕТА РАБОТОДАТЕЛЯ**

Студента (ки) **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Ф.И.О.

***Специальность*:** Уважаемый\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Администрация ГАПОУ КК «Краснодарского гуманитарно-технологического колледжа» высказывает Вам признательность за предоставленную возможность прохождения практики студента(ов) на Вашем предприятии (организации). Для нас, как для учебного заведения, отвечающего за качество подготовки, чрезвычайно важно получить от Вас достоверную информацию обо всех недостатках и пробелах в знаниях и навыках наших студентов. В связи с этим мы просим Вас заполнить анкету и дать свою оценку качеству подготовки специалистов.

Отвечая на вопросы, Вам достаточно прочитать все варианты ответов и выделить подходящие для Вас. Вы можете вписать недостающие, с Вашей точки зрения, ответы, высказать свое мнение.

***1. К какой отрасли относится Ваше предприятие (организация)?***

а) промышленность

б) энергетика

в) сельское хозяйство

г) строительство

д) транспорт и грузоперевозки

е) связь

ж) торговля

з) недвижимость

и) банковская деятельность

к) туризм

л) другое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. ***Размеры организации (предприятия)***

а) малая

б) средняя

в) крупная

1. ***Взяли бы Вы на работу выпускника ССУЗа без опыта работы?***

а) да

б) затрудняюсь ответить

в) нет. Почему? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

***2. Оцените степень взаимодействия ГБПОУ КК «Краснодарского гуманитарно-технологического колледжа» с Вашим предприятием (организацией)***

 Активно  Иногда  Не взаимодействует

***3.Получаете ли Вы информацию о специалистах, выпускаемых в нашем колледже?***

 Регулярно  Бессистемно  Не получаю

***4. Какие каналы связи колледжа с Вашим предприятием (организацией) Вы считаете более эффективными?***

 Проведение практики

* Заявка предприятия (организации)
* Анкетирование
* Стажировка работников на предприятии (организации)
* Участие представителей предприятия (организации) в работе Совета колледжа по вопросам качества подготовки специалистов, в государственной аттестационной комиссии
* Связь по подготовке специалистов по профильным для Вашего предприятия (организации) профессиям
* Другие (какие именно укажите) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***5. Оцените, пожалуйста, уровень теоретических знаний и практических навыков выпускников колледжа по выполнению важных производственных операций***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Характеристика уровня знаний и навыков | Оценочный балл | Уровень теоретических знаний | Уровень  практических навыков |
| Практически нулевой, необходимо всему обучать заново | 1 |  |  |
| Довольно слабый, очень многого не знают и не умеют | 2 |  |  |
| Посредственный, хотя необходимая база имеется | 3 |  |  |
| Хороший, вполне могут работать по специальности | 4 |  |  |
| Отличный, способны выполнить любое задание | 5 |  |  |

***6.Будете ли Вы рекомендовать выпускников ГАПОУ КК «Краснодарского гуманитарно-технологического колледжа» другим предприятиям (организациям)?***

 да  нет

***7. Предложите Вы студенту(ам), проходящим практику на Вашем предприятии (организации), дальнейшее трудоустройство?***

 да  нет

***7. На формирование каких профессионально важных качеств Вы бы порекомендовали администрации колледжа дополнительно обратить внимание при подготовке специалистов для трудоустройства на Ваше предприятие (организации)?***

***8. На формирование каких личностных качеств Вы бы порекомендовали администрации колледжа дополнительно обратить внимание при подготовке специалистов***

Сообщите, пожалуйста:

Кто отвечал на вопросы / /

(подпись) (ФИО)

Должность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Телефон, факс\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Спасибо за участие в опросе, помощь в работе!**

СОДЕРЖАНИЕ

|  |
| --- |
| Введение |
| Цели и задачи практики |
| Содержание практики |
| Организация и руководство практикой |
| Требования к оформлению отчета |
| Приложение |
| Приложение 1. Шаблон титульного листа отчета |
| Приложение 2. Шаблон внутренней описи документов, находящихся в отчете |
| Приложение 3. Шаблон индивидуального плана |
| Приложение 4. Шаблон характеристики |
| Приложение 5. Аттестационный лист |
| Приложение 6. Отзыв практиканта  Приложение 7.Заключение\отзыво достигнутом уровне квалификации |
| Приложение 8. Шаблон карточки инструктажа  Приложение 9. Анкета работодателя |