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, 2023 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Заместитель директора по ПОПГАПОУ КК КГТК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Андросова«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г. |  | **УТВЕРЖДАЮ**Заместитель директора по УР ГАПОУ КК КГТК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.А. Словцова«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г. |
| **РАССМОТРЕНО**на заседании кафедры \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.И.Толстихина «\_\_\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г. |  | **СОГЛАСОВАНО**Заместитель директора по НМРГАПОУ КК КГТК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.И. Тутынина«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г |

**Составитель:** Мясникова О.В.

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.*

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 ПРАКТИК**

**1.1 Цели и задачи учебной практики**

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ 01; ПМ 02; ПМ 03; ПМ 07 по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, профессиональных компетенций, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности/профессии.

**1.1.1 Требования к результатам освоения учебной практики**

 В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
|  ВПД  | Требования к умениям |
| Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы | разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; |
|  | расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления 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; |
|  Приготовление сложной холодной кулинарной продукции | разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; |
|   | расчета массы сырья и полуфабрикатов 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; |
|  Приготовление сложной горячей кулинарной продукции. | Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;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; |
| Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;Оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
|  | Приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;Изготовления различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; |
|  | Оформления кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. |
|  |  контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; |

**1.1.2 Количество часов на освоение программы учебной практики**

Всего — 252 часа

**1.2 Цели и задачи производственной практики**

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

**1.2.1 Требования к результатам освоения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
|  ВПД  | Требования к умениям |
| Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; |
|  | Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; |
|  | Приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; |
|  | Оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
|  | Изготовления различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; |
|   | Оформления кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. |
|   | контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; |
|  Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него: пироги закрытые, открытые, сдобные булочки. |
|  |  Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
|   | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
|  | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
|  | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
|   |  Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
|  |  Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
|  |  Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |

**1.2.2 Количество часов на освоение программы производственной практики.** Всего — 288 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**2.1 Тематический план учебной практики по профессиональному модулю ПМ 01; ПМ 02; ПМ 03; ПМ 07**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ПК | Тематика заданий по виду работ | Виды работ | Кол-во часов | Результат должен найти отражение |
|  ПК1.1. 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.Оформление заказа на продукты со склада. Кулинарный разруб мясных туш, деление на отруба в соответствии с технологической схемой разделки.Первичная обработка мяса говядины, свинины, баранины, поросят.Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины: для жарки и тушения. | Приготовление карбоната, буженины, рулета. | 6 | 1Технологическая схема механической обработки мяса;**1** Таблица с указанием видов полуфабрикатов из мяса и их кулинарного использования;фото цеха по производству полуфабрикатов из мяса. |
| Выделение порционных п/ф из туш говядины, свинины, баранины, для тушения и жарки. Кулинарное использование. Требование к качеству | Приготовление – котлета натуральная, котлета отбивная, шашлык. | 6 |
| Выделение мелкокусковых п/ф из туш говядины, свинины, баранины, для тушения и жарки. Кулинарное использование. | Приготовление гуляша, плова, рагу. Приготовление поджарки и шашлыка. | 6 |
|  | Приготовление натурально-рубленной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. | Приготовление котлеты натуральной рубленой, люля-кебаб, шницель.Приготовление котлет, тефтель, зраз. | 6 | Схемы приготовления полуфабрикатов из рубленной и кнельной массы. |
| 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 основных полуфабрикатов п/ф | Приготовление п/ф (Чистое филе, филе с кожей, филе с кожей и реберными костями) | 6 | Техника безопасности в цехе по обработке рыбы.Схема размещения оборудования для обработки рыбы.Виды механического оборудования для обработки и приготов-ления п/ф из рыбы.Фото полуфабрикатов из рыбы, оборудования, материалов, инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов. |
| Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания целиком и порционными кусками | Приготовление рыбы по- русски, филе из рыбы фаршированное | 6 |
| Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки, основным способом, во фритюре, Приготовление полуфабрикатов из рыбы мелкими кусками. | Приготовление рыбы жареной целиком, рыбы жареной в тесте | 6 |
|  | Приготовление котлетной массы и п/ф из нее. Приготовление кнельной массы и п/ф из нее.  | Приготовление котлет или биточков рыбных, рулета из рыбы | 6 | Фото полуфабрикатов из рыбы, оборудования, материалов, инструментов для приготовления рыбных полуфабрикатов. |
| 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. | Приготовление плова из птицы, утки по –домашнему, птицы тушеной в соусе с овощами | 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)Технологическая схема механической обработки домашней птицы; Техн-кая схема механической обработки пернатой дичи; 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, птицы. | Приготовление зраз из птицы с омлетом и овощами, Печени тушеной в соусе, кролика по-любительски | 6 |
|  |  Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд из птицы.Приготовление п/ф из домашней птицы для оригинальных и иностранных блюд. | Приготовлен. сациви из птицыволованов с птицей и грибами | 6 | Схема подготовки печени птицы |
|  | Дифференцированный зачет | Приготовление блюд по темам | 6 | Выполнение индивидуальных работ по темам |
| итого |  |  | 72 |  |
| ПК 2.1Организовывать 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.Приготовление закусочных бутербродов на маленьких гренках из пшеничного хлеба, с несколькими видами продуктами.Приготовление горячих бутербродов двумя способами. Приготовление сложного овощного гарнира. Приготовление желе мясного и желе рыбного «ланспиг». Оформление блюд | Приготовление канапе с сыром и окороком, волованов с салатом, закрытых бутербродов с рыбой и ветчиной.Приготовле-ние сложного гарнира из овощного пюре (брокколи, морковь, свекла) | 6 | Техника безопасности в холодном цехе Технологическая карта канапе;Технологическая карта холодной закуски;схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК); |
|  | Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы соленой, малосольной, балычных изделий, икры. Оформление, подача.  | Приготовление ассорти рыбного на хлебе | 6 | схема холодного цеха с расстановкой оборудования (описать); фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление холодных блюд из отварной рыбы. Подача, требование к качеству. Приготовление рыбы заливной целиком, порциями, в банкетном исполнении. Приготовление рыбы фаршированной целиком. Оформление, подача.  | Приготовление щуки фаршированной  | 6 |
| ПК 2.2Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 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. Приготовление винегрета из картофеля, моркови и свеклы, сваренных в кожуре или очищенными. Все овощи, входящие в винегрет, нарезаются одинаково. Оформление зеленью. | Приготовление салата витаминного 1и 2 вариантПриготовление винегрета с мясом или рыбой | 6 | **1**Технологическая карта холодного блюда из рыбы; 2.Технологическая карта холодного блюда из мяса;**3.**Технологическая карта холодного блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы;схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление и подача мяса заливного.Оценка качества, оформление, подача. | Приготовление заливного из мяса с оформление из овощей. | 6 |
| Приготовление холодных блюд из отварного мяса, мясных гастрономических продуктов. Оформление, подача. Приготовление холодных закусок из субпродуктов. Оценка качества. Оформление, подача.  | Приготовление паштета из утиной или гусиной печени.Приготовление ассорти мясного на хлебе | 6 |
|  | Приготовление холодных блюд из жареного мяса. Оформление, подача.  | Приготовление мясного рулета с омлетом и грибами | 6 | Фото подачи холодных блюд из мяса, Технологические карты |
|  | Приготовление курицы фаршированной. Приготовление заливного из птицы. Оценка качества, подача. Требование к качеству, органолептическая оценка, оформление, подача.  | Приготовление курицы галантинЗаливного из птицы с овощами и зеленью | 6 | Фото подачи холодных блюд из птицы, Технологические карты |
|  | Приготовление рулета натурального из птицы. Приготовление холодных закусок из субпродуктов. Паштет из печени. Оформление, подача.  | Приготовление рулета из птицы с пряностями | 6 | Схема приготовления паштета из птицы |
|  | Приготовление закусок из яиц. Оценка качества, подача. | Приготовление салата яичного, яйца фаршированные сельдью и луком | 6 | Фото подачи холодных закусок из яиц, Технологические карты |
| ПК 2.3Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | Приготовление соусов на основе растительного масла, яично-масляных соусов. Приготовление заправок на растительном масле, масляных смесей. | Приготовление соуса польского, соуса майонез, соуса голландскогосо сливками  | 6 | Технологическая карта сложного холодного соуса;схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Дифференцированный зачет | Приготовление блюд по темам | 6 | Выполнение индивидуальных работ по темам |
| Итого: |  |  | 72 |  |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра | Приготовление и подача сложных горячих супов (заправочных, супов-пюре, сладких). Оценка качества. Подача. | Приготовление солянки грибной, супа-пюре из птицы, супа из цитрусовых | 6 | Техника безопасности в горячем цехе; 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 сложных красного основ-ного соуса и его производных в ассорти-менте. Приготовление белого основного соуса и его производных в ассортименте. Приготовление масляных смесей: масло зеленое, раковое, селедочное. | Приготовление соуса красного с луком и грибами(охотничий)Приготовление соуса белого с яйцом | 6 |
| Приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы, из запечённой рыбы. Приготовление блюд из нерыбного сырья оценка, оформление, подача. Приготовление блюд из нерыбного сырья. Оценка качества, подача. | Приготовление рыбы запечённой по-русски. Приготовление голубцов с мидиями. Кальмар запеченный с луковым соусом. | 6 |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса. Приготовление блюд из тушёного, запечённого мяса. (Зразы отбивные). Оценка качества, подача. | Приготовление бифштекса по-деревенски, бефстроганов. Приготовление – зразы отбивные | 6 | **1**Технологическая карта приготовления сложного блюда из рыбы;Технологическая карта приготовления сложного блюда из мяса; Технологическая карта приготовления сложного блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы;схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление блюд из птицы целиком. Оформление, подача, оценка качества. Приготовление блюд из жареной птицы порционно. Оформление, подача, оценка качества | Приготовление утки, фаршированной яблокамиПриготовление котлет по-киевски | 6 |
|  | Дифференцированный зачет | Приготовление блюд по темам | 6 | Выполнение индивидуальных работ по темам |
| Итого: |  |  | 36 |  |
| ПК7.26 Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него: пироги закрытые, открытые, сдобные булочки.. | Организации технологического процесса, приготовление фаршей для хлебобулочных и мучных изделийВыбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении фаршей для хлебобулочных и мучных изделий. | Приготовление фарша грибного и картофельногоПриготовление мясных фаршей. | 6 | Техника безопасности в горячем цехе.-Техника безопасности в мучном цехе.-Схема мучного цеха с расстановкой оборудования (описать);-Технологические карты на фарши для мучных изделий (на выбор) |
| Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирожки, ватрушки, кулебяки. | Приготовление пирожков с конфитюром Ватрушки с творогом, кулебяки с рыбой | 6 | Технологическая карта приготовления изделий из дрожжевого теста;схемы приготовления изделий (на которые составлены ТК);фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
|  | Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него: пироги закрытые, открытые, сдобные булочки. | Приготовление пирога со свежими ягодамиПриготовление булочки дорожной | 6 | Техника безопасности в горячем цехе.-Техника безопасности в мучном цехе.-Схема мучного цеха с расстановкой оборудования (описать);-Технологические карты на фарши для мучных изделий (на выбор) |
| ПК 7.27 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия | Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. | Приготовление -ушки слоеные, пирог с повидлом, яблоки в слойке | 6 |  1Технологическая карта на яблоки в слойке.1Технологическая картана ушки слоеные;1Технологическая карта на пирог слоеный с повидлом, рожки слоеные с тминомсхемы приготовления изделий (на которые составлены ТК);фото изделий (на которые составлены ТК). |
| Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него. | Приготовление печенья слоеного с тмином, волованов, рожков слоеных с тмином и орехом | 6 | 1 Технологическая карта приготовления изделий из слоеного теста;схемы приготовления изделий (на которые составлены ТК);фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| ПК 7.28.Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | Приготовление песочного и сдобного теста и изделий из него. Приготовление пряничного теста. Приготовление теста для кексов.  | Приготовление- Рожок песочный с маком, печенье творожное, коврижка южная, пряники детские |  6 | 1Технологическая карта на Рожок песочный с маком,1Технологическая карта на коврижка южная1Технологическая карта на пряники детские схемы приготовления изделий (на которые составлены ТК);фото изделий (на которые составлены ТК). |
| ПК 7.29. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты | Приготовление отделочных полуфабрикатов: крема, помадки Приготовление сахаристых полуфабрикатов | Приготовление крема масляного шарлот, крема заварного.Приготовление шоколадной помадки | 6 | 1Технологическая карта на крем масляный шарлот,1Технологическая карта на крем заварной1Технологическая карта на крем «Гляссе»схемы приготовления изделий (на которые составлены ТК);фото изделий (на которые составлены ТК |
| ПК7.30.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | Приготовление заварного теста и изделий из него. Оценка качества, подача. | Приготовление булочки заварной с кремом шарлотПриготовление –« Кольцо заварное с творожным кремом» | 6 | **1**Технологическая карта приготовления изделий из заварного теста; схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК); фото блюд. |
| Приготовление бисквита основного, масляного буше ( круглый бисквит.) | Приготовление «Бисквитное пирожное с сырным кремом и ягодами» | 6 |
| Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него. | Приготовление «Меренги с грецким орехом», «меренговый рулет с сырным кремом» | 6 | Схема приготовления меренги |
| Приготовление миндального теста и изделий из него. | Приготовление печенья миндальногоПриготовление пирожного миндального | 6 | Схема приготовления миндального теста |
|  |  Дифференцированный зачет | Приготовление блюд по темам |  6 | Выполнение индивидуальных работ по темам |
| Итого: |  |  | 72 |  |
|  |   **Всего часов** | **252** |  |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**2 .1 Тематический план производственной практики по профессиональному модулю ПМ 07**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  код ПК |  Виды работ | Тематика заданий по виду работ | Кол-во часов | Результат должен найти отражение |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Приготовление п/ф из тушек молочных поросят | Обработка и приготовление полуфабрикатов | 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. |
| ПК 1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания,жарки основным способом, во фритюре, на вертеле и на решетке |  | 6 | Техника безопасности в цехе по обработке 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, костнохрящевым скелетом;**1** Таблица с указанием видов полуфабрикатов из рыбы и их кулинарного использования;фото цеха по производству полуфабрикатов из рыбы. |
| Приготовление рыбы фаршированной целиком для банкетных блюд.  |  | 6 |
| ПК 1.3.Организовывать подготовку домашней птицыи приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Приготовление п/ф из осетровых пород рыб для жарки основным способом, во фритюре, на вертеле и на решетке |  | 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;2. Технологическая схема механической обработки пернатой дичи;3. Таблица с указанием видов полуфабрикатов из домашней птицы и их кулинарного использования;фото цеха по производству полуфабрикатов из домашней птицы. |
| Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления п/ф из рыбы. |  | 6 |
| Приготовление п/ф из птицы целыми тушками.Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы. |  | 6 |
| Приготовление п/ф из утиной, гусиной печени. |  | 6 | Технологическая карта полуфабрикат из печени, субпродуктов.Фото блюд из дичи и кролика |
| Обработка субпродуктов птицы. |  | 6 |
| Приготовление п/ф из пернатой дичи. |  | 6 |
| Приготовление п/ф из кролика. |  | 6 | Описание мясного цеха и приготовление блюд из птицы |
|  Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд из птицы. |  | 6 |
| Приготовление п/ф из домашней птицы для оригинальных и иностранных блюд. |  | 6 | Технологические карты домашней птицы |
| ПК 2.1Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | Приготовление желе мясного и желе рыбного «ланспиг». Оформление блюд |  | 6 | Техника безопасности в холодном цехе **1** Технологическая карта канапе;**1** Технологическая карта холодной закуски;схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК); |
| Приготовление рыбы фаршированной целиком. Оформление, подача.  |  | 6 | схема холодного цеха с расстановкой оборудования (описать); фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| ПК 2.2Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Приготовление курицы фаршированной. Приготовление заливного из птицы. Оценка качества, подача. Требование к качеству, органолептическая оценка, оформление, подача.  | Приготовление курицы галантинЗаливного из птицы с овощами и зеленью | 6 | Фото подачи холодных блюд из птицы, Технологические карты |
| Приготовление рулета натурального из птицы. Приготовление холодных закусок из субпродуктов. Паштет из печени. Оформление, подача.  | Приготовление рулета из птицы с пряностями | 6 | Схема приготовления паштета из птицы |
| Приготовление и подача сложных холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов. |  | 6 | Технологическая карта холодного блюда из мяса;**1** Технологическая карта холодного блюда из мяса;**1** Технологическая карта холодного блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы; овощейсхемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление сложного овощного гарнира, маринованной капусты и лука. |  | 6 |
| Подготовка овощей. Приготовление и оформление холодных блюд из овощей. |  | 6 | Технологическая карта сложного холодных блюд из овощей;схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление и подача сложных холодных блюд из грибов маринованных и сушенных.  |  | 6 | Технологическая карта сложного холодных блюд из овощей;схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление сложных холодных блюд и закусок из гастрономических продуктов  |  | 6 | Технологическая карта сложного холодных блюд из овощей; и закусоксхемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление сложных холодных блюд из рыбы. Способы подготовки рыбы, оформление и подача. |  | 6 | Технологическая карта сложного холодных блюд из рыбы;схемы приготовления блюд (на которые составлены ТК);фото кулинарной продукции (на которые составлены ТК). |
| Приготовление и подача сложных холодных блюд из морепродуктов. |  | 6 |
|  |
| ПК 2.3Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | 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). |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | 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 |
| Приготовление и подача сложных горячих супов (заправочных, супов-пюре, сладких). Оценка качества. Подача. | Приготовление солянки грибной, супа-пюре из птицы, супа из цитрусовых | 6 |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | Приготовление основного красного соуса. Разведение жировой пассеровки бульоном.  |  | 6 | **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. | 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 |
| Приготовление блюд из нерыбного сырья. Оценка качества, подача. |  | 6 |
| Приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса. Приготовление блюд из тушёного, запечённого мяса. (Зразы отбивные). Оценка качества, подача. |  | 6 |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Приготовление блюд из птицы целиком. Оформление, подача, оценка качества. |  | 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 блюд из птицы целиком (гусь, утка фаршированные). |  | 6 |
| ПК 7.3Готовить и оформлять супы и соусы. | Приготовление супа-пюре из птицы, печени. |  | 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 супов заправочных-солянка сборная мясная, рыбная, рассольник по-питерски, суп с фрикадельками, с фасолью. | 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 |
| ПК 7.28.Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки | Приготовление пряничного теста |  | 6 | 1 Технологическая карта приготовления изделия из пряничного теста.1 Технологическая карта приготовления кексов |
| Приготовление теста для кексов | 6 |
| ПК 7.30. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него |  | 6 | 1 Технологическая карта приготовления изделия из пресного слоеного теста.1 Технологическая карта приготовления изделия из заварного теста.1 Технологическая карта приготовления изделия из бисквитного теста |
| Приготовление заварного теста и изделий из него. Оценка качества, подача |  | 6 |
| Приготовление бисквита основного, масляного буше (круглый бисквит.) |  | 6 |
| Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него. |  | 6 |
|  | **Всего часов** |  | **288** |  |

**Для допуска к Дифференцированному зачету по практике необходимо сдать руководителю практики:**

- производственную характеристику

- дневник

- заключение-отзыв

- табель рабочего времени

- отчет

**3. Перечень вопросов для дифференцированного зачета**

1. Значение мясных и продуктов в питании. Строение тканей мяса. Виды белков мяса.
2. Товароведческая характеристика мясного сырья. Виды мяса. Деление мяса на категории. Виды клейм.
3. Пищевая ценность отдельных частей мяса. Показатели качества мясного сырья.
4. Технология приготовления натуральной мясной массы.
5. Применение различных видов панировок для приготовления полуфабрикатов из мяса.
6. Правила приема и безопасного хранения мясного сырья на п.о.п.
7. Технологический процесс обработки мяса диких животных.
8. Виды технологического оборудования, применяемые при производстве полуфабрикатов из мяса, его характеристика, правила эксплуатации
9. Методы определения качества мясного сырья.
10. Классификация оборудования, применяемого на предприятии общественного питания.
11. Организация производства мясных полуфабрикатов в мясном цехе предприятия с полным производственным циклом.
12. Организация производства мясных полуфабрикатов в мясном цехе предприятия заготовочного.
13. Требования к качеству мясного сырья, поступающего на п.о.п.
14. Устройство, эксплуатация, техника безопасности при работе с мясорубкой.
15. Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе предприятия.
16. Процесс размораживания мясного сырья.
17. Ассортимент мясных стейков, особенности приготовления.
18. Технология приготовления белой панировки.
19. Ассортимент мясных полуфабрикатов.
20. Кулинарный разруб мясных туш, деление на отруба в соответствии с технологической схемой разделки.
21. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов мяса. Виды костей животного.
22. Кулинарное использование мелкокусковых полуфабрикатов мяса баранины.
23. Кулинарное использование мелкокусковых полуфабрикатов мяса свинины.
24. Кулинарное использование мелкокусковых полуфабрикатов мяса говядины.
25. Кулинарное использование порционных полуфабрикатов мяса баранины.
26. Кулинарное использование порционных полуфабрикатов мяса свинины.
27. Кулинарное использование порционных полуфабрикатов мяса говядины.
28. Товароведная характеристика субпродуктов мяса. Значение в питании.
29. Выделение порционных полуфабрикатов из туш свинины, говядины, баранины. Кулинарное назначение, требование к качеству.
30. Выделение мелкокусковых полуфабрикатов из туш свинины, говядины, баранины. Кулинарное назначение, требование к качеству.
31. Первичная обработка субпродуктов мяса 2 категории.
32. Первичная обработка субпродуктов мяса 1 категории.
33. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из котлетной мясной массы, требования к качеству.
34. Дайте понятия определениям: фарширование, порционирование, формование.
35. Дайте понятия определениям: шпигование, маринование, выбивание.
36. Дайте понятия определениям: зачистка, мойка, измельчение, панирование.
37. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из натурально-рубленной мясной массы, требования к качеству.
38. Первичная обработка мясного сырья.
39. Классификация и ассортимент полуфабрикатов из рубленной мясной массы.
40. Виды документов, необходимых для приемки мяса на предприятия общественного питания.
41. Правила приема мясных продуктов от поставщиков.
42. Показатели качества мясного сырья.
43. Классификация холодных блюд и закусок, ассортимент.
44. Требования к качеству холодных блюд и закусок, режимы хранения и реализации.
45. Товароведческая характеристика гастрономических товаров: масло коровье, сыр.
46. Товароведческая характеристика гастрономических товаров: колбасные изделия, мясные и рыбные копчёности.
47. Правила нарезки и выкладки сыра.
48. Салаты. Ассортимент. Значение в питании. Особенности приготовления и подачи.
49. Требования к качеству салатов, режимы хранения и реализации.
50. Винегреты. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
51. Бутерброды. Классификация. Ассортимент. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
52. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов.
53. Правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.
54. Технология приготовления закусочных бутербродов, особенности оформления и подачи.
55. Технология приготовления банкетных закусок, особенности оформления и подачи.
56. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе с механическим оборудованием холодного цеха.
57. Ассортимент, правила эксплуатации, техника безопасности при работе с холодильным оборудованием холодного цеха.
58. Организация рабочих мест в холодном цехе предприятия общественного питания.
59. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Значение рыбы в питании.
60. Выбор различных видов рыбы для приготовления холодных блюд.
61. Ассортимент и технология приготовления рыбных закусок. Требования к качеству.
62. Технология приготовления, правила подачи рыбы отварной, припущенной для холодных блюд.
63. Технология приготовления, правила подачи рыбы заливной. Требование к качеству.
64. Процессы, происходящие при варке бульонов для заливных блюд.
65. Технология желирования и осветления бульонов для заливных блюд.
66. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов.
67. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса. Значение в питании. Выбор вида мяса для приготовления холодных блюд.
68. Ассортимент и технология приготовления мясных закусок. Правила подачи, требования к качеству.
69. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд из мяса отварного, припущенного. Требования к качеству.
70. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд из мяса жареного, запеченного. Требования к качеству.
71. Ассортимент и технология холодных блюд из птицы. Значение в питании.
72. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд из отварной, припущенной птицы.
73. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд из жареной, запеченной, тушеной птицы.
74. Технология, правила подачи банкетных холодных блюд: «Птица фаршированная».
75. Ассортимент и технология приготовления сложных гарниров для сложных холодных блюд.
76. Классификация и ассортимент сложных холодных соусов. Значение в питании.
77. Технология приготовления заправок и маринадов для сложной холодной кулинарной продукции.
78. Технология приготовления яично-масляных смесей для сложной холодной кулинарной продукции.
79. Технология приготовления соусов с мукой, сливками и оригинальными ингредиентами.
80. Использование соусов промышленного производства для сложной холодной продукции. Приёмы оформления тарелок соусами.

 81.Использование пряностей, приправ, специй для изготовления сложной холодной кулинарной продукции.

1. Какие фарши используют для приготовления хлебобулочных изделий?
2. Какие бывают способы приготовления дрожжевого теста? Ассортимент выпускаемой продукции. Требования к качеству. Сроки реализации?
3. Особенности приготовления опарного дрожжевого теста?.
4. Какие основные продукты отличают пресное дрожжевое тесто от сдобного дрожжевого теста?
5. Рассказать приготовление сдобного опарного теста.
6. Какая особенность приготовления дрожжевого слоеного теста? Сколько бывает слоев у слоеного теста?
7. Рассказать приготовление пресного слоеного теста. Сроки реализации изделий из слоеного теста?
8. Какие изделия готовят из слоеного теста? Какие фарши и крема используют при приготовлении изделий из слоеного теста?
9. Какая особенность приготовления песочного теста? Какие изделия готовят, какие фарши и крема лучше подходят для приготовления изделий из песочного теста?
10. Особенность приготовления кремов шарлот, заварной. Сроки реализации изделий с этими кремами?
11. Рассказать технологию приготовления заварного теста. Ассортимент изделий, выпускаемый из заварного теста? Сроки реализации7
12. Рассказать приготовление бисквита основного. Какие виды бисквитов бывают? Ассортимент изделий из бисквитного теста. Сроки реализации изделий?
13. Рассказать приготовление бисквита масляного буше. Какая особенность приготовления? Сроки реализации изделий?
14. Рассказать приготовление белково-воздушного теста. Ассортимент выпускаемой продукции. Сроки реализации изделий? Какие крема лучше подходят при приготовлении изделий из белково-воздушного теста?
15. Рассказать приготовление сахаристых полуфабрикатов. Какая особенность приготовления?

**4. Содержание отчета**

 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 5Аттестационный 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. |

**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*\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г. | **СОГЛАСОВАНО**Руководитель практики от ОУ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.О. Фамилия *подпись*\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г. |

**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 \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г по \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г

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*

**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 72 часа с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2023г

 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 освоенияПК **(освоено, не освоено**) | Уровень (по пятибалльной системе) освоения у студента умений и приобретения практического опыта. |
| ПК 7.1Готовить 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 7.2Готовить 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 7.3Готовить 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 7.4Готовить 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). |  |  |

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 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023\_\_г. о том, что студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021\_\_ г. по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023\_ 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.* \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г. | Инструктаж получил (а) и усвоил (а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *подпись Фамилия И.О.* \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г. |

**11. Первичный инструктаж на рабочем месте**

|  |  |
| --- | --- |
| Провёл инженер по охране труда и технике безопасности\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *подпись Фамилия И.О.* \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г. | Инструктаж получил (а) и усвоил (а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *подпись Фамилия И.О.* \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г. |

**111. Разрешение на допуск к работе**

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

\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г.

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

  *подпись должность*

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

 *М.П. Фамилия И.О.*

***Приложение 9***

**АНКЕТА РАБОТОДАТЕЛЯ**

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

Ф.И.О.

* 1. ***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 практикантаПриложение 7.Заключение\отзыво достигнутом уровне квалификации |
| Приложение 8. Шаблон карточки инструктажаПриложение 9. Анкета работодателя  |