Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

Согласовано

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

производственной практики

(указать вид практики)

**по профессиональному модулю**

ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

 (код, наименование)

Профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование)

Уровень подготовки: базовый

**2021**

Разработал: мастер производственного обучения Тимофеева Н.А.

**Рассмотрено**

На заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

1. **Паспорт программы практики**

 **1.1 Область применения программы**

Программа практики по профессиональному модулю **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения квалификации: «Повар, кондитер» и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

В результате производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности:

**ВД 1.** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

**ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

**ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

**ПК 1.4.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

**1.2 Цели практики**

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ОПОП по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Результатом освоения программыпроизводственной практики является: **формирование общих компетенций:**

**ОК 0.1** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**ОК 0.2** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

**ОК 0.3** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 0.4** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 0.5** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**О.К 0.6** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

**О.К 0.7** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 09.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**О.К 10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**формирование профессиональных компетенций:**

**ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

**ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

**ПК 1.4.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

**1.3 Формы контроля**

По производственной практике предусмотрен контроль в форме дифференцированного зачета, в виде собеседования, при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций, наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. На основания собеседования выставляется оценка за дифференцированный зачет.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике, и результатам собеседования.

Результаты прохождения практики обучающимся, учитываются при итоговой аттестации.

 **1.4 Количество часов на освоение программы практики**

 Производственная практика рассчитана на 72 часа (2 недели). Производственная практика может быть организована в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

 **2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Вид работ** | **Содержание практики** | **Объем часов** |
| 12.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12. | 1.Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.2.Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.3.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты4.Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.5.Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кролика различными методами. 6.Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.7.Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.8.Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.9.Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | **Организация приготовления подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. | 6 |
| Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  | 6 |
| Оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  | 6 |
| Оформить заявку на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.  | 6 |
| Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.  | 6 |
| **Ведение процессов обработки сырья, приготовления и** **подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**Обработать и подготовить овощи и грибы для приготовления разнообразных блюд. Приготовить полуфабрикаты из овощей и грибов. | 6 |
| Обработать овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в соответствии с заказом.  | 6 |
| Приготовить полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 6 |
| Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования.  | 6 |
| Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  | 6 |
| Оценить качество выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).  | 6 |
| Проконсультировать потребителей, оказать им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос. Дифференцированный зачет. | 6 |
|  |  | **Всего** | **72** |

 **3.Критерии оценки**

По результатам производственной практики обучающиеся сдают дифференцированный зачет.

Аттестация по производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике, и результатам собеседования.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоения ПК, ОК)** | **Основные показатели**  **оценки результата** | **Формы и методы** **контроля и оценки** |
| **ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | - Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиениче-ских требований; - определение качества сырья по органолептической оценке; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь; - соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов. | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики Отчет по производственной практике  |
| **ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика  | Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиениче-ских требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.  | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания.Отчет по производственной практике  |
| **ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  | - выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.  | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания. Отчет по производственной практике |
| **ПК 1.4.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.  | - выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.  | Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания*.*Отчет по производственной практике   |
| **ОК.01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознание сложных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.Отчет по производственной практике  |
| **ОК.02**Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.  | Отчет по производственной практике  |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно – правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования. | Отчет по производственной практике  |
| **ОК.04**Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности. | Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики  |
| **ОК.05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе | Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики  |
| **ОК.06**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики  |
| **ОК.07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведение профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики  |
| **ОК.09**Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | Отчет по производственной практике  |
| **ОК.10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Применение профессиональной деятельности, инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы. | Отчет по производственной практике  |

Критерии для промежуточной аттестации по практике

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии оценки | оценка |
| Обучающийся не прошел практику по неуважительной причине. Комплект документов не полный. Цель практики выполнена эпизодически: не отработаны или некачественно применены на практике профессиональные компетенции. Высказаны серьезные замечания от представителей организации, работа обучающегося оценена на «неудовлетворительно». Отчет по практике не представлен в срок, или является неполным и не соответствует стандарту подготовки. Обучающийся неудовлетворительно ответил на вопросы при собеседовании на дифференцированном зачете.  | «2» неудовлетворительно |
| Комплект документов полный, цель практики выполнена частично: недостаточно отработаны и применены на практике профессиональные компетенции. Высказаны критические замечания от представителей организации, а работа обучающегося оценена на «удовлетворительно». Отчет по практике представлен в срок, однако имеются существенные дефекты в содержании и оформлении отчета. На дифференцированном зачете отвечал неполно, неуверенно.  | «3»удовлетворительно |
| Комплект документов полный. Цель практики выполнена, почти полностью: отработаны и применены на практике профессиональные компетенции. Незначительные замечания от представителей организации, а работа обучающихся оценена на «хорошо». Отчет по практике представлен вовремя с незначительными дефектами в оформлении. Обучающийся убедительно отвечал на вопросы дифференцированного зачета.  | «4»хорошо |
| Комплект документов полный. Цель практики выполнена, полностью: отработаны и применены на практике профессиональные компетенции. Работа обучающихся оценена на «отлично». Замечания от организации отсутствуют. Отчет по практике представлен вовремя, не имеет дефектов. Обучающийся аргументировано и убедительно отвечал на вопросы дифференцированного зачета. | «5»отлично |

 **4 Информационное обеспечение практики**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
22. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

 **5.Методические указания по прохождению практики**

 **5.1 Содержание практики**

**Вид работ №** 1.Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.

**Формируемые профессиональные компетенции:** ПК 1.1, ПК 1.2 ,ПК 1.3, ПК 1.4

**Формируемые общие компетенции:** ОК 0.1.,ОК 0.2, ОК 0.3, ОК 0.4, ОК 0.5, О.К 0.6, О.К 0.7.,О.К 0.9.,О.К 10.

**Вид работ №** 2 Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.

**Формируемые профессиональные компетенции:** ПК 1.1, ПК 1.2 ,ПК 1.3, ПК 1.4

**Формируемые общие компетенции:** ОК 0.1.,ОК 0.2, ОК 0.3, ОК 0.4, ОК 0.5, О.К 0.6, О.К 0.7.,О.К 0.9.,О.К 10.

**Вид работ №** 3 Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.

**Формируемые профессиональные компетенции:** ПК 1.1, ПК 1.2 ,ПК 1.3, ПК 1.4

**Формируемые общие компетенции:** ОК 0.1.,ОК 0.2, ОК 0.3, ОК 0.4, ОК 0.5, О.К 0.6, О.К 0.7.,О.К 0.9.,О.К 10.

**Вид работ №** 4 Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.

**Формируемые профессиональные компетенции:** ПК 1.1, ПК 1.2 ,ПК 1.3, ПК 1.4

**Формируемые общие компетенции:** ОК 0.1.,ОК 0.2, ОК 0.3, ОК 0.4, ОК 0.5, О.К 0.6, О.К 0.7.,О.К 0.9.,О.К 10.

**Вид работ №** 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кролика различными методами.

**Вид работ №** 6.Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования

**Формируемые профессиональные компетенции:** ПК 1.1, ПК 1.2 ,ПК 1.3, ПК 1.4

**Формируемые общие компетенции:** ОК 0.1.,ОК 0.2, ОК 0.3, ОК 0.4, ОК 0.5, О.К 0.6, О.К 0.7.,О.К 0.9.,О.К 10.

**Вид работ №** 7.Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней

птицы.дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции

**Формируемые профессиональные компетенции:** ПК 1.1, ПК 1.2 ,ПК 1.3, ПК 1.4

**Формируемые общие компетенции:** ОК 0.1.,ОК 0.2, ОК 0.3, ОК 0.4, ОК 0.5, О.К 0.6, О.К 0.7.,О.К 0.9.,О.К 10.

**Вид работ №** 8.Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.

**Формируемые профессиональные компетенции:** ПК 1.1, ПК 1.2 ,ПК 1.3, ПК 1.4

**Формируемые общие компетенции:** ОК 0.1.,ОК 0.2, ОК 0.3, ОК 0.4, ОК 0.5, О.К 0.6, О.К 0.7.,О.К 0.9.,О.К 10.

**Вид работ №** 9.Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос

**Формируемые профессиональные компетенции:** ПК 1.1, ПК 1.2 ,ПК 1.3, ПК 1.4

**Формируемые общие компетенции:** ОК 0.1.,ОК 0.2, ОК 0.3, ОК 0.4, ОК 0.5, О.К 0.6, О.К 0.7.,О.К 0.9.,О.К 10.

 В период прохождения производственной практики студент практикант должен выполнить следующие виды работы: Организовать рабочее место для механической кулинарной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Оценить органолептическим способом качество и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформить заявку на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. Обработать и подготовить овощи и грибы для приготовления разнообразных блюд.

Приготовить полуфабрикаты из овощей и грибов.

Обработать овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в соответствии с заказом.

Приготовить полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Подготовить к хранению (вакуумированию, охлаждению, замораживанию), порционировать (комплектовать), упаковать для отпуска на вынос, транспортирования.

Подготовить к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.

 **5.2 Требования к оформлению отчета**

**Порядок выполнения отчета по производственной** практике

По результатам практики обучающимся создается отчет. Отчет по практике является основным документом обучающегося, отражающим выполненную им работу во время практики. Содержание отчета должно свидетельствовать о закреплении обучающимся знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля или приобретения первоначального практического опыта и сбора материала для выполнения выпускной квалификационной работы в период прохождения практики по модулю.

Объем отчета по практике из расчета 2-3 страницы на 36 часов производственной практике печатного текста (без приложений; количество приложений не ограничивается и в указанный объем не включается). Все страницы отчета, кроме титульного листа, и приложения должны быть пронумерованы (титульный лист считается первым, но не нумеруется). Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4. Цвет шрифта — черный, межстрочный интервал — полуторный, гарнитура — Times New Roman, размер шрифта — 14 кегль.

Отчет по практике должен содержать:

Титульный лист

Содержание

Введение

Основная часть

Заключение

 Приложения

Титульный лист оформляется по типовой форме .

Содержание содержит наименование информационных блоков в том порядке, в котором они будут изложены в отчете.

**Во введении должны быть отражены:**

* место и время прохождения практики (срок, продолжительность в неделях/рабочих днях), цели практики;
* характеристика базы практики;

**В основной части** отражаются технология выполненных работ во время производственной практики.

- описание выполненной работы по **разделам** программы практики;

-индивидуальное задание на практику

Текстовую часть основной части отчета разрешается иллюстрировать рисунками, схемами, таблицами.

**Заключение должно содержать:**

* описание знаний, умений, навыков (компетенций), приобретенных практикантом в период практики;

В конце заключения студент должен проставить число сдачи отчета и подпись.

**В приложении** обучающийся представляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

**К отчету также прилагаются:**

* Задание на производственную практику (Приложение 1)
* Аттестационный лист и характеристика производственной установленной формы, заполненная и подписанная руководителем по практике от образовательной организации и от предприятия, о **работе** обучающегося практиканта. (Приложение 2, 3)
* Дневник практиканта (Приложение 4)

В документах, где стоит МП- место печати – в обязательном порядке должно быть ее наличие.

*Отчет по практике, заверенный руководителем по практике от организации (подпись руководителя, печать организации), вместе с приложениями к нему, дневником, аттестационным листом и характеристикой должен быть представлен руководителю по практике от колледжа не позднее, чем в последний день практики!*

Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА

оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

Профессия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ОТЧЕТ

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

(вид и название практики)

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

(сроки проведения практики)

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

(база практики)

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обучающийся( ФИО)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Руководитель практики от филиала ГАПОУМИК

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

 Руководитель практики

 от организации (предприятия)

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

 Приложение 2

Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА

оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

**Аттестационный лист по производственной практике**

Обучающийся: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия: № гр

прошел производственную практику по ПМ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в объеме\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ часов с\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г по \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

Производственная практика проходила в\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики**

**ПМ\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»**

|  |  |
| --- | --- |
| Профессиональные компетенции | Качественный уровень освоения компетенций\* |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Итоговая оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*\*

Зав.филиалом ГАПОУ МИК\_\_\_\_\_\_\_\_/А.Ф. Самигуллина/

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

Дата: «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г

\*Высокий уровень, средний уровень, низкий уровень

 \*\* -средний уровень освоения компетенции.

При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата. При этом используется следующая оценочная шкала:

-«3»-низкий уровень усвоения компетенции

-«4» - средний уровень усвоения компетенции

-«5» -высокий уровень усвоения компетенции

 Приложение 1

Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА

оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

 Согласовано:

 Зав.отделением

\_\_\_\_\_\_/ЕмельяненкоО.В/

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_

**ЗАДАНИЕ**

**На производственную практику**

Обучающемуся гр № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(№ группы, фамилия , имя, отчество обучающегося)

Профессия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование профессионального модуля)

Срок практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

(наименование предприятия)

Во время прохождения практики необходимо выполнить следующую работу:

1. Изучить \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Собрать \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Выполнить\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Описать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Сформировать отчет

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

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

 Приложение 3

**Характеристика руководителя практики на обучающегося по профессии «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» по освоению общих**

**и профессиональных компетенций, в период прохождения производственной практики**

За время прохождения производственной практики по профессиональному модулю ПМ \_\_ « » обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ показал освоение следующих общих компетенций

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_сущность и социальную значимость своей

(понимает, не понимает)

 профессии и проявляет к ней устойчивый интерес.

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_организовывать собственную деятельность, выбирать типовые

(способен, не способен)

 методы и способы выполнение профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

3.Самостоятельно\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_принимать решения в стандартных и

(может, не может)

нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_осуществлять поиск и использование информации, необходимой (умеет, не умеет)

для эффективного выполнения профессиональных задач, а также профессионального и личностного развития.

5.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_информационно-коммуникативные технологии в

(использует, не использует)

профессиональной деятельности.

6. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ навыки работы в коллективе, в команде, эффективно (демонстрирует, не демонстрирует)

 общается с коллегами, руководством, потребителями.

7.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_брать на себя ответственность за работу членов команды, за

(готов, не готов)

результат выполнения заданий.

8.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_самостоятельно определять задачи, профессионального и

(способен, не способен)

 личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

9.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в условиях частой смены технологий в профессиональной (ориентируется, не ориентируется)

деятельности.

При освоении профессиональных компетенций:

 ПК.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнемкоторый указан в аттестационном листе)

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

ПК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнемкоторый указан в аттестационном листе)

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

ПК

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнемкоторый указан в аттестационном листе)

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

ПК

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнемкоторый указан в аттестационном листе)

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

ПК

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнемкоторый указан в аттестационном листе)

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

« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г

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

 Приложение 4

**ДНЕВНИК**

**Производственной практики**

**по ПМ.01**«**Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1) Ежедневный учет выполнения работ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Краткое содержание выполненных работ | Кол-во часов | Оценка выполненной работы | Подпись руководителя практики |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Итого | 72 |  |  |

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

производственной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель практики

от образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

М.П. «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.