

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

СОГЛАСОВАНО

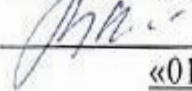
Председатель ЦМК

 Н.Е. Долгова

«01» сентября 2021г

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Е.Д. Васюкова

«01» сентября 2021г

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

основной профессиональной образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Методические рекомендации по организации и прохождению производственной практики являются частью учебно-методического комплекса (УМК)

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

Организация-разработчик: ГБПОУ Республики Марий Эл «Колледж индустрии и предпринимательства»

Разработчик:

Богатырева Наталья Владимировна - преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Марий Эл «Колледж индустрии и предпринимательства»

Зиновьева Татьяна Вадимовна - мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Марий Эл «Колледж индустрии и предпринимательства»

Методические рекомендации определяют цели и задачи, конкретное содержание, особенности организации и порядок прохождения производственной практики обучающихся, а также содержат требования по подготовке отчета о практике. Методические рекомендации адресованы обучающимся очной формы обучения.

Производственная практика является составной частью профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 43.01.09 Повар, кондитер

Требования к содержанию практики регламентированы:

- федеральным государственным образовательным стандартом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
 - учебным планом
 - рабочей программой ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
 - потребностями предприятий;
 - настоящими методическими указаниями.

По профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учебным планом предусмотрена учебная и производственная практики.

Учебная практика направлена на приобретение Вами первоначального практического опыта для последующего освоения общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) по данному виду профессиональной деятельности.

Учебная практика организуется и проводится в ОУ. Оценка по учебной практике выставляется по факту выполнения заданий под руководством мастера производственного обучения/ руководителя практики. Отчет по учебной практике не оформляется.

Производственная практика по профессии направлена на формирование у Вас общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. В рамках производственной практики Вы получаете возможность освоить правила и этические нормы поведения во время приготовления блюд под руководством старшего повара/ шеф-повара/ технолога.

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 повара, кондитера. Выполнение заданий практики поможет Вам быстрее адаптироваться к условиям выполнения производственных работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Обращаем Ваше внимание:

- прохождение производственной практики является обязательным условием обучения;
- обучающиеся, не прошедшую практику по уважительной причине, к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю не допускаются и направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.
- обучающиеся, не прошедшие производственную практику без уважительной причины, отчисляются из ОУ за академическую задолженность.

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

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

Желаем Вам успехов!

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Производственная практика является составной частью образовательного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, кондитер и имеет важное значение при формировании вида профессиональной деятельности: ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Производственная практика является ключевым этапом формирования компетенций, обеспечивая получение и анализ опыта, как по выполнению профессиональных функций, так и по вступлению в трудовые отношения.

Практика направлена на:

- закрепление полученных теоретических знаний на основе практического участия в деятельности предприятий общественного питания;
- приобретение опыта профессиональной деятельности и самостоятельной работы,
- сбор, анализ и обобщение материалов для подготовки материалов отчета по практике.

Цели практики:

Получение практического опыта: Приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Практика может быть организована на следующих предприятиях

1. ОАО «Завод «Копир», 425350, Республика Марий Эл, Козьмодемьянск, ул. Гагарина, 10.
2. ООО «Потенциал», 425350, Республика Марий Эл, Козьмодемьянск, ул. Юбилейная д. 15.
3. Ресторан «Горный» ООО «Персонал», 425350, Республика Марий Эл, Козьмодемьянск, б.Космонавтов, д.1
4. ООО «Алекса», 425350, Республика Марий Эл, Козьмодемьянск, ул. Гагарина, д. 43К.
5. ООО «Лига», 425350, Республика Марий Эл, Козьмодемьянск, 3 микрорайон, д.3.
6. Сельские потребительские общества

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание заданий практики позволит Вам сформировать профессиональные компетенции по виду профессиональной деятельности Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и способствовать формированию общих и профессиональных компетенций.

В ходе практики Вы должны получить следующий практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Практика способствует формированию профессиональных компетенций (ПК)

Название ПК	Результат, который Вы должны получить при прохождении практики	Результат должен найти отражение
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	Выполнение заданий программы практики, наставника, ведение отчетной документации (дневник практики)
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Выполнение заданий программы практики, наставника, ведение отчетной документации (дневник практики)
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Выполнение программы практики, заданий наставника, ведение отчетной документации (дневник практики)
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Выполнение заданий программы практики, наставника, ведение отчетной документации (дневник практики)
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Выполнение заданий программы практики, наставника, ведение отчетной документации (дневник практики)
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	Выполнение заданий программы практики, наставника, ведение отчетной документации

	блюды, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	(дневник практики)
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Выполнение заданий программы практики, наставника, ведение отчетной документации (дневник практики)
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Выполнение заданий программы практики, наставника, ведение отчетной документации (дневник практики)

Практика способствует формированию общих компетенций (ОК)

Название ОК	Результат, который Вы должны получить при прохождении практики	Результат должен найти отражение
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Экзамен (квалификационный) Оценка портфолио обучающегося, (характеристика по производственной практике, наличие сертификата, грамоты, благодарственные письма, участие в конкурсах).
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экзамен (квалификационный) Оценка соблюдения технологии приготовления блюд.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд. Экзамен (квалификационный) самоконтроль качества выполненных работ..
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оценка портфолио обучающегося, (характеристика по производственной практике).
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка портфолио обучающегося на экзамене (квалификационном).
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка портфолио обучающегося (характеристики по производственным практикам, наличие грамот, дипломов) на экзамене (квалификационном).

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка портфолио обучающегося, (характеристика по производственной практике).
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка портфолио обучающегося на экзамене (квалификационном).
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Оценка портфолио обучающегося (характеристики по производственным практикам, наличие грамот, дипломов) на экзамене (квалификационном).

1.1.2 Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Различные этнокультурные, социальные, конфессиональные и иные группы. сохранение, преумножение и трансляция культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта: предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЗОЖ, Стрессово-устойчивая обстановка в различных ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Требования защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Уважение к эстетическим ценностям,

3 ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Общее руководство практикой осуществляет старший мастер. Ответственный за организацию практики утверждает общий план её проведения, обеспечивает контроль проведения со стороны мастеров производственного обучения/ руководителя практики, организует и проводит инструктивное совещание с руководителями практики, обобщает информацию по аттестации обучающихся, готовит отчет по итогам практики.

Практика осуществляется на основе договоров между образовательным учреждением и предприятиями, в соответствии с которыми последние предоставляют места для прохождения практики. В договоре оговариваются все вопросы, касающиеся проведения практики. Консультирование по выполнению заданий, контроль посещения мест производственной практики, проверка отчетов по итогам практики и выставление оценок осуществляется руководителем практики от колледжа.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике - обязательное условие её прохождения!

Организационное собрание проводится с целью ознакомления Вас с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

ВАЖНО! С момента зачисления практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии!

3.1 Основные обязанности обучающегося в период прохождения практики

Перед началом практики Вы должны:

- принять участие в организационном собрании по практике;
- получить договор на практику;
- получить задания;
- изучить задания и спланировать прохождение практики;
- согласовать с руководителем практики от образовательного учреждения структуру своего отчета и свой индивидуальный план прохождения практики.

В процессе оформления на практику Вы должны:

- иметь при себе документы, подтверждающие личность, для оформления допуска к месту практики, направление;
- подать в отдел кадров договор и направление на практику;
- в случае отказа в оформлении на практику или при возникновении любых спорных вопросов в процессе оформления немедленно связаться с руководителем практики от ОУ или старшим мастером;
- в трёхдневный срок представить руководителю практики подтверждение о приёме на практику (договор 2-х сторонний).

В процессе прохождения практики Вы должны:

- соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, выполнять требования внутреннего распорядка предприятия;
- ежедневно согласовывать состав и объём работ с наставником;
- информировать наставника о своих перемещениях по территории предприятия в нерабочее время с целью выполнения отдельных заданий;
- вести записи в дневниках в соответствии с индивидуальным планом;
- принимать участие в групповых или индивидуальных консультациях с руководителем практики от образовательного учреждения и предъявлять для проверки результаты выполнения заданий в соответствии с индивидуальным планом;
- с разрешения (руководителя практики от предприятия/наставника) участвовать в производственных совещаниях, планёрках и других административных мероприятиях.

По завершению практики Вы должны:

- получить характеристику (руководителя практики от предприятия/наставника);
- представить отчет по практике руководителю от ОУ.

3.2 Обязанности руководителя практики от ОУ:

- провести организационное собрание обучающихся перед началом практики;
- установить связь с руководителем практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;
- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы обучающихся на предприятии;
- посетить предприятие, в котором обучающийся проходит практику, встретиться с руководителями базовых предприятий с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;
- обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;
- оказывать методическую помощь обучающимся при сборе материалов и выполнении отчетов;
- провести итоговый контроль отчета по практике в форме дифференцированного зачета с оценкой, которая выставляется руководителем практики на основании оценок со стороны куратора практики от предприятия, собеседования с обучающегося с учетом его личных наблюдений;
- вносить предложения по улучшению и совершенствованию проведения практики перед руководством ОУ.

3.3 Обязанности наставника практики от предприятия

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с **договором об организации прохождения практики** возлагается на руководителя подразделения, в котором обучающиеся проходят практику (по согласованию).

Наставник практики:

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;
- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;
- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;
- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики обучающихся;
- по окончании практики дает характеристику о работе практиканта;
- оценивает работу практиканта во время практики.

4 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА

Отчет по производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики; материалы, подготовленные практикантом и подтверждающие выполнение заданий по практике.

Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями, изложенными в настоящих методических рекомендациях.

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

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
1.	Титульный лист	Шаблон в приложении 1
2.	Аттестационный лист по производственной практике ПМ.02	Шаблон в приложении 2
3.	Отчет по производственной практике	Шаблон в приложении 3
4.	Характеристика на практиканта	Шаблон в приложении 4
5.	Дневник по производственной практике	Шаблон в приложении 5. Заполняется ежедневно. Оценки за каждый день практики ставит наставник от предприятия
6.	Ведомость освоения вида профессиональной деятельности	Шаблон в приложении 6 Ведомость заполняется руководителем практики от колледжа

Уважаемый обучающийся, обращаем Ваше внимание, что методические рекомендации в электронном виде сэкономят Вам время и облегчит техническую сторону подготовки отчета по практике, т.к. содержат образцы и шаблоны различных разделов отчета.

Требования к оформлению текста отчета

1. Отчет пишется:

- от первого лица;
- оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
- поля документа: верхнее - 2, нижнее - 2, левое - 3, правое - 1;
- отступ первой строки - 1 см;
- размер шрифта – 14, в таблицах - 12;
- межстрочный интервал - 1,5;
- расположение номера страниц - сверху по центру;
- нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится.

2. Каждый отчет выполняется индивидуально.

3. Содержание отчета формируется в скоросшивателе.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**ОТЧЕТ
О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Группа № _____

Период прохождения практики

с «____» _____ 20 __ г. по «____» _____ 20 __ г.

Место прохождения практики _____
(название предприятия, адрес)

Вид практики: производственная

Руководитель практики от предприятия _____
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от колледжа _____
(фамилия, имя, отчество)

Дата сдачи отчета «____» _____ 20 __ г.

Дата проверки «____» _____ 20 __ г. Оценка _____

Руководитель практики от колледжа _____
подпись _____ Ф.И.О. _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПМ.02

Ф.И.О.

обучающийся (аяся) на 2 курсе по профессии

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю

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

в объеме 36 часов с « » 20 г. по « » 20 г.

В _____

наименование организации

Виды, объем и качество выполнения работ

№	Виды работ выполненных обучающимся во время практики	Кол- во час.	Качество выполнения (оценка)
1			
2			
3			
4			
5			
6			

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению"; ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования"; СанПиН 42-123-5777-99 Санитарные правила для предприятий общественного питания; СанПиН 2.37.2.560-96 Гигиенические требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам и заслуживает оценку « ».

Дата « » 20 г.

Руководитель практики от организации

_____ (_____)

М.П.

Руководитель практики от колледжа

_____ (Богатырева Н.В.)

_____)

М.П.

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

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

Ф.И.О. обучающегося _____

группа _____ профессия 43.01.09 Повар, кондитер

проходившего производственную практику с «__» _____ по «__» _____ 20__ г.

На базе _____

Города/района _____

За время прохождения практики мною выполнены следующие объемы работ:

№	Виды работ	Количество часов
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		

Текстовой отчет

(описание применяемого (нового) оборудования, видов выполненных работ, применение современных технологий)

Руководитель практики от предприятия (организации) _____ / _____ /

М.П.

Руководитель практики от колледжа _____ / _____ /

М.П.

ХАРАКТЕРИСТИКА обучающегося

ГБПОУ Республики Марий Эл «КИиП» г. Козьмодемьянска Республики Марий Эл
(наименование образовательного учреждения)

(фамилия, имя, отчество)

группа № ____ профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Обучающийся за время прохождения производственной практики _____

(наименование предприятия, организации)

фактически проработал с «__» _____ 20 __ г. по «__» _____ 20 __ г.
и выполнял работы _____ на рабочих местах.

1 Вид профессиональной деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2 Профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3 За период прохождения практики проявил общие компетенции (указать, проявились ли в полной степени, не в полной мере, не проявились):

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

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

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

4 Трудовая дисциплина _____

Руководитель практики от предприятия (организации) _____

М.П.

подпись

(Ф.И.О., занимаемая должность)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**ДНЕВНИК
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Группа № _____

Период прохождения практики

с «____» _____ 20__ г. по «____» _____ 20__ г.

Место прохождения практики _____
(название предприятия, адрес)

Вид практики: производственная

Руководитель практики от предприятия _____
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от колледжа _____
(фамилия, имя, отчество)

Дата сдачи дневника-отчета «____» _____ 20__ г.

Дата проверки «____» _____ 20__ г. Оценка _____

Руководитель практики от колледжа _____
подпись _____ Ф.И.О. _____

Ведомость освоения вида профессиональной деятельности

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

освоен / не освоен

Оценка _____

Дата проведения экзамена квалификационного

« _____ » _____ 20 __ г.

Руководитель практики _____ /Н.В.Богатырева/