

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	1	21

Методические рекомендации
по организации учебной и производственной практики
и сдаче отчетности

Разработчик: Назарова М.Д., мастер п/о

г.Гусиноозерск
2017 год

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	2	21

Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практике разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.17 Повар, кондитер.

Учебная и производственная практика является частью подготовки обучающихся и подготовительной стадией к разработке выпускной квалификационной работы, которая включает в себя письменную экзаменационную и выпускную практическую квалификационную работы. Она проводится на 2-ом и 3-ем курсах обучения и направлена на закрепление и углубление полученных знаний, приобретение навыков практической работы, а также сбор практических материалов по письменной экзаменационной работе. Срок прохождения практики согласно календарного графика учебного процесса и графика прохождения учебных и производственных практик. Целью практики является непосредственная практическая подготовка к самостоятельной работе по профессии; углубление и закрепление теоретических знаний, приобретение опыта практической работы.

В ходе прохождения практики обучающийся должен выполнить следующие задачи:

- ознакомиться со структурой объекта практики, характеристикой его подразделений;
- использовать методы получения информации и ее обобщения;
- использовать методы, основы и основные приемы исследовательской деятельности;
- осуществить сбор, обобщение и систематизацию материалов для письменной выпускной работы в соответствии с темой.

За период прохождения практики обучающийся получает дополнительные теоретические и практические знания по новым вопросам деятельности предприятий и организаций.

Выбор объекта практики

Объектом учебной и производственной практики являются государственные (муниципальные) предприятия и организации, а также коммерческие (частные) организации и предприятия, имеющие высококвалифицированных специалистов и обеспечивающие условия, необходимые для самостоятельного выполнения обучающимися всей сферы профессиональных обязанностей.

При этом между объектом практики и учебным заведением заключается договор, форма которого утверждена. Оформление на учебную и производственную практику

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	3	21

производится согласно приказа образовательного учреждения и направлению, выдаваемому учебной частью.

Организация практики

Учебная и производственная практика для обучающихся организуется учебным заведением, с учетом поставленных задач. Примерное распределение времени практики должно соответствовать типовому графику прохождения практики:

- оформление документов, инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности, ознакомление с объектом практики;
- выполнение задания учебной и производственной практики;
- оформление отчета по практике.

Для осуществления руководства практикой назначается руководитель – мастер производственного обучения, на которого возлагается организация и методическая работа по оказанию помощи обучающемуся. Руководитель обязан проводить еженедельные консультации для решения текущих вопросов и контроля результатов практики. Руководитель учебной и производственной практики назначается на весь период прохождения практики.

В ходе прохождения практики обучающийся должен ежедневно вести дневник, с описанием содержания работ производственной практики. (Приложение 1). По итогам прохождения учебной и производственной практики оформляется фотоотчет с кратким перечислением видов работ, освоенных при выполнении индивидуальных заданий на рабочем месте (без описания содержания работ, представленных в дневнике производственной практики). (Приложение 2), в котором отражаются результаты выполнения поставленных задач, с приложением производственной характеристики.

Обязанности ответственного за проведение учебной и производственной практики

Организацию и учебно-методическое руководство практикой обучающихся осуществляется руководителем практики от администрации учебного заведения.

Обязанности ответственного за организации практики:

- 1) назначить в качестве руководителей практики высококвалифицированных и опытных

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	4	21

мастеров производственного обучения;

2) провести перед началом практики собрание обучающихся и мастеров-руководителей практики;

3) осуществлять строгий контроль за организацией и проведением учебной и производственной практики, ее содержанием и за соблюдением установленных сроков.

Руководитель практики:

- осуществляет организационное и методическое руководство учебной и производственной практикой учащихся и контроль за ее проведением;
- обеспечивает выполнение подготовительной и текущей работы по организации и проведению практики;
- организует разработку и согласование учебно-методической документации;
- распределяет обучающихся по местам практики, готовит и представляет списки обучающихся, их закрепление за базами практики и необходимую документацию по направлению обучающихся на производственную практику;
- готовит и проводит организационные собрания обучающихся перед началом практики;
- организует консультации обучающихся в период практики;
- организует выставку лучших отчетов обучающихся о практике.

Недобросовестное отношение к практике, нарушение дисциплины, выявление при сдаче отчета влечет за собой получение неудовлетворительной оценки.

Оценка результатов прохождения обучающимися учебной и производственной практики учитывается при рассмотрении вопроса оценки экзаменационной письменной и выпускной практической квалификационной работы.

Руководитель учебной и производственной практики:

- оказывает научно-методическую помощь;
- рекомендует основную и дополнительную литературу;
- проводит индивидуальные консультации;
- контролирует процесс прохождения практики;
- принимает зачет по практике.

Обязанности предприятия

Предприятие, являющейся базой для прохождения учебной и производственной практики, обязано:

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	5	21

- 1) проинформировать обучающегося о требованиях, предъявляемых к специалисту, познакомить с правилами внутреннего трудового распорядка коллектива предприятия;
- 2) создать необходимые условия для получения обучающимся навыков и знаний по профессии с учётом специализации;
- 3) предоставить возможность обучающимся пользоваться имеющейся литературой, технико-экономической и другой документацией; обращаться к соответствующим специалистам предприятия при подборе материала;
- 4) соблюдать согласованные с учебным заведением календарные графики прохождения учебной и производственной практики;
- 5) назначить руководителя практики от организации, который определяет и контролирует перечень самостоятельно выполняемых обучающимся работ;
- 6) контролировать соблюдение обучающимися правил внутреннего распорядка.

Руководитель практики от объекта выдает обучающемуся характеристику о приобретенных навыках, его дисциплине, исполнительности и инициативности в работе, об участии учащегося в общественной жизни организации.

Права и обязанности учащегося - практиканта

При прохождении учебной и производственной практики обучающиеся имеют право:

- получать необходимую информацию для выполнения задания на практику, а также для выполнения выпускной работы;
- пользоваться библиотекой объекта исследования и с разрешения главных специалистов и руководителей подразделений информационными фондами и техническими архивами;
- получать компетентную консультацию специалистов по вопросам, предусмотренным заданием на практику и выпускную работу;
- с разрешения руководителя практикой от объекта и руководителя подразделения пользоваться вычислительной и оргтехникой для обработки информации.

В период производственной практики обучающиеся обязаны:

- полностью и самостоятельно выполнять задания, полученные в ходе практики;
- осуществить сбор, систематизацию, обработку и анализ первичной информации и других материалов;
- обеспечить необходимое качество и нести равную со штатными работниками

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	6	21

ответственность за выполняемую работу по плану и за ее результаты;

- регулярно вести записи в дневнике практики о характере выполняемой работы и заданий и своевременно представлять его для контроля руководителям практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка, строго соблюдать правила охраны труда;
- представить руководителю практики отчет о выполнении всех заданий и сдать его.

К обучающимся, не выполнившим задание в установленный срок, получившему отрицательный отзыв руководителя или неудовлетворительную оценку при сдаче отчета, применяются санкции как к неуспевающему обучающемуся.

При нарушении обучающимся трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка предприятия по представлению мастера производственного обучения и руководителя практики от предприятия он может быть отстранен от прохождения практики, о чем сообщается в учебную часть учебного заведения. Обучающийся на месте прохождения практики пользуется всеми правами сотрудника предприятия - базы практики.

Во время прохождения практики обучающиеся пользуются в ГБПОУ «ГЭТ» всеми правами обучающегося (пользование книгами и журналами в библиотеке, посещение читального зала, проживание в общежитии, консультации преподавателей и др.).

Требования к содержанию и оформлению дневника учебной и производственной практики

Во время прохождения учебной и производственной практики обучающийся должен вести дневник, в котором описывается выполненная за день работа. Запись в дневнике ежедневно проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от предприятия. Мастер производственного обучения должен контролировать правильность оформления и соответствия работ заданию практики (вклеивается в дневник) не реже одного раза в две недели. Дневник должен быть оформлен в соответствии с Приложением 1. Дневник оформляется в ученической тетради. (Приложение 2 – Этапы практики).

Подготовка и оформление отчёта по учебной и производственной практике

По итогам учебной и производственной практики должен быть подготовлен фотоотчёт, в котором следует отразить проделанную работу при выполнении задания

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	7	21

учебной и производственной практики, приложить документы, подтверждающие обоснованность сделанных выводов. При этом описание предлагаемых работ, записи в дневнике, последующие выводы и предложения должны быть взаимоувязаны. Отчёты, не отвечающие этому требованию, к сдаче не допускаются.

Таким образом, отчёт по практике должен представлять собой полную характеристику работы обучающегося в организации.

Работа по составлению отчёта проводится обучающимся систематически на протяжении всего периода практики.

Затем обучающийся указывает, в каких подразделениях он проходил практику и даёт краткую характеристику проделанным работам в данном подразделении. Далее отчёт составляется в последовательности, образец которой приведен в Приложении 2. После завершения работ по той или иной теме обучающийся обрабатывает накопившийся материал, последовательно излагает его и представляет его на проверку руководителю практики. В конце практики отчёт оформляется окончательно.

Все материалы прикладываются к отчёту в мультифорах и аккуратно подшиваются в папку со скоросшивателем.

Достоинством отчёта по производственной практике является наличие материала, полнота освещения вопросов программы, наличие первичных форм отчётности в приложении, глубокое знание предмета защиты. Следует отметить, что анализ должен содержать изложение всех вопросов, представленных в задании практики, а также вопросов, дополнительно поставленных руководителем квалификационной работы.

Отчёт о прохождении учебной и производственной практики должен не только по содержанию, но и по форме отвечать предъявленным требованиям.

Текущий контроль и сдача отчёта по учебной и производственной практике

Контроль за ходом учебной и производственной практики имеет целью выявление и установление недостатков и оказание практической помощи обучающимся. Контроль за прохождением обучающимися практики осуществляют руководители от ОУ и организации. Руководитель практики от организации ежедневно контролирует соблюдение обучающимися правил внутреннего распорядка и качественные результаты их работы. Обо всех замечаниях по выполнению обучающимся задания учебной и производственной практики руководитель практики делает записи в дневнике.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	8	21

Руководитель практики от ОУ встречается с обучающимися не реже одного раза в две недели для беседы, в процессе которой проверяется ход выполнения задания учебной и производственной практики, выполнение индивидуальных заданий, а также ведение дневника практики. Руководитель должен принимать оперативные меры по устранению выявленных недостатков.

Составленный отчет представляется на визу руководителя на предмет достаточности собранного материала в аспекте выполнения выпускной квалификационной работы. По окончании сроков прохождения учебной и производственной практики в 3-х дневный срок учащийся должен предоставить отчет. Руководитель практики от ОУ проверяет отчет на соответствие предъявленным требованиям по содержанию и оформлению.

Отчеты, оформленные в соответствии с установленными требованиями, сдаются обучающимися в пятидневный срок после окончания учебной и производственной практики.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. (Титульный лист; Задание на практику; Характеристики; Аттестационный лист)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. (1 и 2 лист фотоотчета)

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	9	21

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

ОТЧЕТ

По производственной практике по профессии

19.01.17 Повар, кондитер по ПМ 05 – 72 часа «Приготовление
блюд из мяса и домашней птицы», ПМ 07 – 72 часа «Приготовление
сладких блюд и напитков» и ПМ 08 – 252 часа «Приготовление
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

 (предприятие)

Выполнил:

_____ обучающийся группы

ПК 16, 3 курса ГБПОУ «ГЭТ»

«_____» _____ 2019 г

 (подпись)

Проверил:

_____ мастер п/о

«_____» _____ 2019 г

 (оценка, подпись)

Гусиноозерск

2019 г.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	10	21

ДНЕВНИК

Производственной практики обучающегося

Фамилия _____ Имя _____ Отчество _____

Группа ПК 16 курс III, срок обучения 2016–2019 учебные года

Профессия Повар, кондитер

Предприятие, на котором проходит практика

КАЛЕНДАРНЫЕ СРОКИ ПРАКТИКИ:

По учебному плану: начало 01.04.2019 конец 16.06.2019 г. (ПМ 05 -72ч, ПМ 07 -72 ч и ПМ 08 -252 ч)

Дата прибытия на практику: «01» апреля 2019 г.

Дата выбытия: «16» июня 2019 г.

Задание обучающемуся Практическое изучение модуля ПМ 05 - Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 72 часа. Отчет - фотоотчет.

Раздел 1 Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса.		
Тема	Виды работ: на предприятии	
1.1 Приготовление полуфабриката в 12 часов	1.	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление полуфабрикатов блюд, из мяса домашних животных для припускания, варки и тушения. Приготовление полуфабрикатов блюд, из мяса домашних животных для жаренья и запекания. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.
Тема 1.2. Технология приготовления блюд из мяса. 24 часа.	1.	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. Приготовление блюд из мяса домашних животных для припускания, варки и тушения. Оформление и подача. Приготовление блюд из мяса домашних животных для жаренья и запекания. Оформление и подача. Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы, оформление и подача с использованием различных технологий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.
	2.	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики		11	21

		Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы, оформление и подача с использованием различных технологий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.
Раздел 2 Приготовление блюд из домашней птицы.		
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов. 6 часов.	1	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы; Обработка сырья; Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.
Тема 2.2. Технология приготовления блюд из домашней птицы. 30 часов	1.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы; Обработка сырья; Приготовление блюд из домашней птицы; Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы; Оценка качества готовых блюд; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.
	2.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к сложным блюдам из домашней птицы; Обработка сырья; Приготовление блюд из домашней птицы; Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы; Оценка качества готовых блюд; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.

Задание обучающемуся Практическое изучение модуля ПМ 07 - Приготовление сладких блюд и напитков, 72 часа. Отчет - фотоотчет.

Раздел 1. Технология приготовления и оформления простых сладких блюд	
Тема 1.1. Приготовление холодных сладких блюд. - 18 часов	Виды работ: на предприятии
	1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.
	2. Приготовление, оформление и правила подачи холодных сладких блюд с применением различных технологий приготовления и оформления. Натуральные фрукты и ягоды. Кисели, компоты. Желированные блюда (муссы, самбуки, желе)
	3.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики		12	21
Тема 1.2. Приготовление горячих сладких блюд. - 18 часов	1.	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.		
	2.	Приготовление, оформление и правила подачи горячих сладких блюд с применением различных технологий приготовления и оформления.		
	3.	Пудинги. Запеканки, гренки. Яблоки запеченные, фаршированные.		
Раздел 2. Приготовление напитков.				
Тема 2.1. Горячие напитки. - 18 часов	1	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи горячих напитков с применением различных технологий приготовления и оформления. Чай, кофе, какао, шоколад.		
	Тема 2.2. Холодные напитки. - 18 часов	2.	Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи холодных напитков с применением различных технологий приготовления и оформления Квас, напитки, морсы и коктейли. Приготовление, подача с использованием различных технологий. Требования к качеству, режим хранения.	
Задание обучающемуся <u>Практическое изучение модуля ПМ 08 - Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, 252 часа. Отчет - фотоотчет.</u>				
Раздел 1. Приготовление хлебобулочных изделий.				
Тема 1.1. Приготовление дрожжевого теста. - 12 часов	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для производства дрожжевого теста		
Тема 1.2. Приготовление хлебобулочных изделий. - 60 часов (24+18+18)	1.	Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка хлеба Выпечка, охлаждение. Оценка качества готовых изделий.		
	2.	Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка различных булочек. Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.		
	3.	Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка рожков, рогаликов, кренделей и других хлебобулочных изделий Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.		
Раздел 2. Приготовление мучных изделий.				
Тема 2.1. Приготовление пресного сдобного теста - 12 часов	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья. Замес теста, разделка, формовка, отделка мучных изделий. из пресного сдобного теста Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.		

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики		13	21
Тема 2.2. Приготовление вафельного теста - 6 часов	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья. Замес теста, разделка, формовка, отделка мучных изделий. из вафельного теста Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.		
Тема 2.3. Приготовление пряничного теста - 12 часов	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из пряничного теста Приготовление изделий из пряничного теста Оценка качества готовых изделий.		
Тема 2.4. Приготовление песочного теста- 12 часов	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из песочного теста Приготовление изделий из песочного теста Оценка качества готовых изделий;		
Тема 2.5. Приготовление слоёного теста- 12 часов	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их слоеного использования. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из слоеного теста Приготовление изделий из слоеного теста Оценка качества готовых изделий;		
Тема 2.6. Приготовление бисквитного теста- 12 часов	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из бисквитного теста Приготовление изделий из бисквитного теста Оценка качества готовых изделий;		
Тема 2.7. Приготовление заварного теста- 12 часов	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их слоеного использования. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из заварного теста Приготовление изделий из заварного теста Оценка качества готовых изделий;		
Раздел 3. Приготовление кондитерских изделий.				
Тема 3.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов. - 24 часов	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских		

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики		14	21

		изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крема. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Соблюдение режимов хранения.
	2.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазури, помадка, бисквитные полуфабрикаты. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Соблюдение режимов хранения.
Тема 3.2. Приготовление тортов. - 30 часов	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление массовых тортов Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.
	2.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление лицевых тортов. Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.
	3.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление фигурных тортов Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.
Тема 3.3. Приготовление пирожных. - 24 часа	1.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление пирожных Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения. Использование различных технологий приготовления и оформления кондитерских изделий - пирожных
	2.	Приготовление основного и отделочных полуфабрикатов для пирожных. Приготовление нарезных, формовых, отсадочных пирожных. Оформление и отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ от ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
Должность мастер п/о

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	15	21

Фамилия Назарова Имя Марина Отчество Давыдовна
Гусиноозерск, « 01 » апреля 2019 г.

Обучающийся _____ (_____)

Руководитель _____ (_____)

**Характеристика
учебной и профессиональной деятельности
обучающегося во время производственной практики**

ФИО _____
Обучающийся (аяся) по профессии НПО 19.01.17 Повар, кондитер, 3 курс группа ПК 16
успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» в объеме 72 часа
Раздел 1. с «01» апреля 2019 г. по «06» апреля 2019г.
Раздел 2 с «08» апреля 2019 г. по «13» апреля 2019 г.
В организации _____
Юридический адрес: 671160. г. Гусиноозерск, _____
Фактический адрес: РБ г. Гусиноозерск Селенгинский район, ул. _____
Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление полуфабрикатов блюд, из мяса домашних животных для припускания, варки и тушения. Приготовление полуфабрикатов блюд, из мяса домашних животных для жаренья и запекания. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. -18ч.	Соответствует с требованиями технологического процесса и ТБ, норм санитарии и гигиены. Последовательность действий подготовки и эксплуатации оборудования соответствует требованиям. Работы по приготовлению п/ф блюд выполнены в соответствии с требованиями технологии приготовления, организации производства, норм санитарии и гигиены.
2. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. Приготовление блюд из мяса домашних животных для припускания, варки и тушения. Оформление и подача. Приготовление блюд из мяса домашних животных для жаренья и запекания. Оформление и подача. Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы, оформление и подача с использованием различных технологий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. -18ч.	Работы по приготовлению блюд из мяса выполнены в соответствии с требованиями технологии приготовления, организации производства, норм санитарии и гигиены.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	16	21

3. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы; Обработка сырья; Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. -18ч.	Работы по приготовлению п/ф из домашней птицы выполнены в соответствии с требованиями технологии приготовления, организации производства, норм санитарии и гигиены.
4. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы; Обработка сырья; Приготовление блюд из домашней птицы; Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы; Оценка качества готовых блюд; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. -18ч.	Работы выполнены в соответствии с требованиями технологии приготовления блюд из домашней птицы, организации производства, норм санитарии и гигиены. Правильность организации бракеража

Характеристика обучающегося по результатам учебной практики _____ прошел(а) учебную практику в объеме 72 часов. Выполнил(а) все виды работ в соответствии с заданием с оценками («удовлетворительно» «хорошо» «отлично»). Практические задания дифференцированного зачета выполнены. Подпись руководителя практики Мастер п/о ГБПОУ «ГЭТ» Назарова М.Д. _____ Производственную практику прошла с оценкой « _____ » Дата « ____ » _____ 2019 _____ Подпись руководителя практики _____
--

* По данной практике должно быть 3 характеристики так как она состоит из 3-х профессиональных модулей, ПМ 05, ПМ 07 и ПМ 08.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	17	21

Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по производственной практике

ФИО _____ группа **ПК 16**

Обучающаяся(ийся) по специальности/профессии Повар, кондитер по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы прошла(ел) производственную практику в объеме 72 часа. с «01» апреля 2018г. по «15» апреля 2019г. По ПМ 06 Приготовление сладких блюд и напитков в объеме 72 часа с 16.04.2019 по 29.04.2019 г. и с 30.04.2019 по 12.06.2019 г. по ПМ 08 – Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в объеме 252 часа.

В организации _____

г.Гусиноозерск, Селенгинский район, ул. _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции по видам и объему работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество (освоен /не освоен)
ПМ 05 ПК 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	освоен
ПК 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	освоен
ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	освоен
ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	освоен
ПМ 07 ПК1 Приготовление и оформление сладких блюд.	освоен
ПК 2, ПК 3 Приготовление и оформление напитков.	освоен
ПМ 08 ПК 1 Приготовление хлебобулочных изделий.	освоен
ПК 2 Приготовление мучных изделий	освоен
ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК 6 Приготовление кондитерских изделий.	освоен

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	18	21

Успешно прошла(ел) (производственную) практику ПМ05 _____; ПМ07 _____; ПМ08 _____ (Оценка)

Руководитель практики от образовательного учреждения

Назарова М.Д., мастер производственного обучения

Подпись _____

(ФИО, должность)

Руководитель практики (ответственное лицо) от организации (базы практики)

Подпись _____

(ФИО, должность)

Дата «__» _____ 20 19г.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	19	21

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

ФОТООТЧЕТ Производственной практике обучающегося

Фамилия _____ Имя _____

Отчество _____

Профессия Повар, кондитер курс III группа ПК 16

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ

Фамилия Назарова Имя Марина Отчество Давыдовна

« 01 » апреля 2019 г.

Гусиноозерск 2019 г.

График практики

Практика проходит с 01.04.2019 по 15.04.2019 г. по ПМ 05 - Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

С 16.04.2019 по 29.04.2019 г. по ПМ 07 – Приготовление сладких блюд и напитков.

С 30.04.2019 по 12.06.2019 г. по ПМ 08 – Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Этапы практики	Продолжительность, дни	Даты
1. Изучение организации. Организация рабочего места.	1	01.04.19г
2. Изучение технологии производства	66	01.04-16.06.19г
3. Приготовление полуфабрикатов блюд из мяса домашних животных	2	02.04- 03.04.19г
4. Технология приготовления блюд из мяса	4	04.04-08.04.19г
5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	1	09.04.19г
6. Технология приготовления блюд из домашней птицы.	5	10.04- 15.04.19г
7. Технология приготовления холодных сладких блюд.	3	16.04- 18.04.19г
8. Технология приготовления горячих сладких блюд.	3	19.04-22.04.19г
9. Технология приготовления горячих напитков.	3	23.04-25.04.19г
10. Технология приготовления и оформление	3	26.04-29.04.19г

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	20	21

холодных напитков.		
11. Приготовление дрожжевого теста.	2	30.04-01.05.19г
12. Приготовление хлебобулочных изделий.	10	02.05-13.05.19г
13. Приготовление пресного сдобного теста	2	14.05-15.05.19г
14. Приготовление вафельного теста	1	16.05.19 г
15. Приготовление пряничного теста	2	17.05-18.05.19 г
16. Приготовление песочного теста	2	20.05-21.05.19 г
17. Приготовление бисквитного теста	2	22.05-23.05.19 г
18. Приготовление слоёного теста	2	24.05-25.05.19 г
19. Приготовление заварного теста	2	27.05-28.05.19 г
20. Приготовление отделочных полуфабрикатов	4	29.05-01.06.19 г
21. Приготовление тортов	5	03.06-07.06.19 г
22. Приготовление пирожных	4	08.06-12.06.19 г
23. Написание отчета по практике	3	13.06-15.06.19 г

*По 1- Изучение организации включает в себя раздел «Организация рабочего места» включает пункты: производственная площадка; основное оборудование и инвентарь; устройства для хранения материалов, заготовок, готовой продукции, отходов и брака; устройства для хранения инструментов, оснастки и приспособлений; приспособления для безопасности и удобства работы, правила санитарии и гигиены.

В пункте «Производственная площадка» необходимо перечислить помещения или нарисовать план-схему предприятия.

В пункте «Основное оборудование» нужно перечислить оборудование, указать его вид, название, марку, мощность, назначение и частоту использования. В этом же пункте перечисляется инвентарь: виды инвентаря, назначение, порядок санитарной обработки.

В пункте «Правила санитарии и гигиены» перечисляются используемые в данных производственных условиях правила СанПиН.

Отчет по практике сдать не позднее «14-17» июня 2019 года,
защита отчетов состоится «18» июня 2019 года

Заключение

Мнение студента о предприятии, предложения по устранению выявленных недостатков и дальнейшему совершенствованию работы организации, на базе которого проходила практика. В заключении даётся оценка студента об организации и эффективности производственной практики, социальной значимости своей будущей специальности. (Изложить основные выводы по изученному материалу и возникшие проблемы при прохождении практики).

Приложение: в папке в отдельных мультифорах (файлах) должно находиться

1. Характеристика (по 2-м Профессиональным Модулям, с подписями и печатями)
2. Дневник (с подписью и печатью в конце руководителя предприятия)
3. Аттестационный лист (с подписью и печатью руководителя предприятия)
4. Фотоотчет с кратким перечислением видов работ, освоенных при выполнении индивидуальных заданий на рабочем месте (без описания содержания работ,

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК-УПД-МД-2.5.-17	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	Методические рекомендации по прохождению и сдаче отчетной документации по учебной и производственной практики	21	21

представленных в дневнике производственной практики) с подписью и оценкой мастера п/о.