**Государственное автономное образовательное учреждение**

**Мурманской области**

**среднего профессионального образования**

**«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ СТУДЕНТАМ**

**ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ И СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПМ 03.01, ПМ 07.01**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 260807**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Мурманск

2015

Методические указания разработаны на основе

– рабочих программ профессиональных модулей и рабочей программы по практике по специальности 260807 Технология продукции общественного питания;

– в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования ([далее ФГОС](file:///G:\от%20бессоновой\ФГОС.СПО.Монтаж,наладка%20и%20экспл.электрообор..pdf));

* приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» <http://www.rg.ru/2013/06/26/obr-dok.html> .
* [ГОСТ 7.32-2001](file:///G:\от%20бессоновой\ГОСТ%207.32-2001.pdf).

Организация-разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение Мурманской области среднего профессионального образования «Мурманский строительный колледж им. Е.Н. Момота» (ГАОУ МО СПО МСК им. Н.Е. Момота).

Разработчики: Лобода Екатерина Александровна, преподаватель

Одобрено предметно-цикловой комиссией

«Технология продукции общественного питания»

Председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Лобода

Протокол № 1 от «10» сентября 2015 г.

**Пояснительная записка**

Методические указания по прохождению производственной практики и составлению отчета разработаны в соответствии с действующим Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» и Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Производственная практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Задачами производственной практики является:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов в сфере изучаемой специальности «Технология продукции общественного питания»;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий.

Инструктаж студентов перед практикой проводится руководителем практики. Инструктаж включает:

* ознакомление с программой практики;
* порядок прохождения медосмотра;
* выдача документов на практику (производится по предъявлению студентом санитарной книжки с пройденным медицинским осмотром);
* ознакомление студентов с распределением по базам практики;
* разъяснение порядка заполнения дневника по практике;
* разъяснение правил по соблюдению мер безопасности на предприятиях общественного питания.

В период прохождения практики студент выполняет задание по программе практики, заполняет дневник, систематически отчитываться перед руководителями практики о проделанной работе за определенный срок. Результаты работы оформляются в виде отдельного отчета.

Студенты по окончании производственной практики представляют отчет о выполнении программы практики с аттестационным листом по практике места прохождения практики. Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а так же выводы и рекомендации по повышению эффективности производственного процесса.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, не будут допущены к квалификационному экзамену.

В период прохождения практики студенты обязаны соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, нормы охраны труда, правила пожарной безопасности.

1. **Тематический план производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды работ** | **Кол-во часов** |
| 1 | Общее ознакомление с предприятием. | 6 |
| 2 | Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 3 | Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 4 | Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 5 | Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 6 | Приготовление блюд из грибов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 7 | Приготовление блюд и гарниров из круп применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 8 | Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 9 | Приготовление блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 10 | Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 11 | Приготовление блюд из тушеной и запечённой рыбы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 12 | Приготовление блюд из жареной рыбы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 13 | Приготовление блюд из рубленой рыбы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 14 | Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 15 | Приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 16 | Приготовление блюд из припущенного мяса и мяса жареного крупным куском, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 17 | Приготовление блюд из мяса и субпродуктов, жаренных порционными и мелкими кусками, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 18 | Приготовление блюд из запечённого мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 19 | Приготовление блюд из рубленого мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 20 | Приготовление блюд из мяса диких животных, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 21 | Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 22 | Приготовление блюд из жареной птицы, дичи и кролика, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 23 | Приготовление блюд из тушёной птицы, дичи и кролика, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 24 | Приготовление блюд из сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление | 6 |
| 25 | Контроль качества и безопасности блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; | 6 |
| 26, | Контроль качества и безопасности блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; | 6 |
| 27 | Контроль качества и безопасности блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика; | 6 |
| 28 | Разработка ассортимента блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря | 6 |
| 29 | Разработка ассортимента блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика; |  |
| 30 | Защита отчета | 6 |
|  | **Итого** | **180** |

**Методические рекомендации по составлению отчета по прохождению производственной практики**

Отчет включает:

1. Титульный лист (приложение 3) с подписью руководителя предприятия и печатью.
2. Аттестационный лист по практике (приложение 1).
3. Дневник (приложение 2).
4. Содержание отчета:

* введение;
* основная часть;
* заключение;
* список использованных источников;

**Требования к оформлению отчета**

Отчёт о производственной практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями [ГОСТ 7.32-2001](file:///G:\от%20бессоновой\ГОСТ%207.32-2001.pdf). Страницы текста должны соответствовать формату А4 (210 × 297 мм). Текст отчета должен быть выполнен на одной стороне листа с применением печатающих и графических компьютерных устройств. При использовании персонального компьютера рекомендуется подготовка отчёта в среде Word.

Параметры документа следующие:

межстрочный интервал – 1,5,

кегль (размер) – 14,

шрифт – TimesNewRoman.

Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое - 10 мм, левое, верхнее и нижнее – 20 мм.

**Построение отчёта**

Наименование структурных элементов отчёта «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников», «Приложения» служат заголовками структурных элементов отчёта.

Основную часть отчёта о производственной практике следует делить на разделы и подразделы. Разделы и подразделы следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Подразделы нумеруют в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделённых точкой. Например: 2.1 (первый подраздел второго раздела). После номера раздела и подраздела в тексте точку не ставят.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки, в которых кратко отражается основное содержание текста. Сокращенное написание слов в заголовках не допускается. Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух и более предложений, их разделяют точкой. Подчеркивание заголовков не допускается.

**Нумерация страниц отчёта о практике**

Страницы отчёта следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчёта о производственной практике. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц отсчёта, но номер страницы на титульном листе не проставляют.

Каждый структурный элемент отчёта следует начинать с новой страницы. Нумерация страниц отчёта и приложений, входящих в состав отчёта, должна быть сквозная.

**Иллюстрации**

Иллюстрации (чертежи, схемы, графики, таблицы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в отчёте непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в отчёте.

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают под рисунком посередине строки.

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 1 – Детали прибора. В наименовании рисунка и в подрисуночном тексте следует применять размер (кегль) шрифта 12.

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например: Рисунок А.3.

При ссылках на иллюстрации следует писать «… в соответствии с рисунком 2».

**Таблицы**

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать её содержание, быть точным и кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с её номером через тире.

Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в отчёте. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием её номера. Пример оформления таблицы приведен на рисунке 1.



Рисунок 1

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерации. Если в отчёте одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точку не ставят. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

В таблице следует применять размер (кегль) шрифта 12.

**Список использованных источников**

Список об источниках следует располагать в алфавитном порядке и нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного отступа.

**Приложения**

Приложение оформляют как продолжение отчета на последующих его листах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. Если в отчёте одно приложение, оно обозначается «Приложение А». Нумерация разделов, пунктов, таблиц в каждом приложении своя.

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

**Содержание отчета по практики:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Введение |
| 1 | Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура. |
| 2 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. |
|  | Заключение |
|  | Список использованных источников |

**Введение**

Введение (рекомендуемый объём 1-2 страницы) должно содержать цели и задачи производственной практики, краткие сведения об организации и объекте практики.

**Основная часть**

1. Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура.

Отражается тип предприятия общественного питания (ресторан, кафе, столовая и др.), класс (если это ресторан или бар), обслуживаемый контингент. Указать количество посадочных мест и часы работы предприятия. Состав помещений (складских, производственных, подсобных, торговых, административно-бытовых, технических) и их взаимосвязь.

2. Организация процесса приготовления и приготовление простой и сложной горячей кулинарной продукции.

Необходимо описать организацию работы горячего цеха. Перечислить ассортимент простой и сложной горячей кулинарной продукции, приготовляемой на данном предприятии общественного питания. Описать процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции (на примере фирменного блюда). Внести предложения по расширению ассортимента сложной горячей кулинарной продукции. Разработать технико-технологическую карту на новое фирменное блюдо.

**Заключение**

Должно содержать выводы относительно результатов прохождения практики, в том числе: что нового студент подчеркнул из практической деятельности, какие теоретические знания наиболее часто применялись, положительные стороны и недостатки в организации приготовления и приготовлении простой и сложной горячей кулинарной продукции.

**Список используемых источников**

Приводится список использованных источников, включая нормативные акты, стандарты предприятия, методические указания.

**Приложение 1**

**Образец аттестационный лист по практике**

Государственное автономное образовательное учреждение Мурманской области среднего профессионального образования «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**Аттестационный лист по практике**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(Ф.И.О. обучающегося)*

обучающегося \_3\_\_ курса специальности Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) учебную, производственную практику по профессиональным модулям:

ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

в объеме 180 часов с «12» октября 2015 года по «14» ноября 2015 года

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

*(наименование)*

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

*(юридический адрес)*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ,  выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения в соответствии  с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер», 36 часов |  |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 144 часа |  |

**В ходе практики освоены общие компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций | |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |

**В ходе практики освоены профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций | |
| Организовывать и проводить приготовление простых и сложных блюд из овощей, грибов и сыра | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление простых и сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif низкий | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif средний | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gifвысокий |
| Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. | | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif низкий | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif средний | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gifвысокий |
|  | |  |  |  |

**Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

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

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

**Результат выполнения заданий в ходе практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(отлично, хорошо, удовлетворительно)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  | Представитель работодателя  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *(должность)*  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  М. П. |
|  |  |  |

**Результат защиты отчета по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Итоговая оценка по практике\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

*(руководитель практики от колледжа)*

Приложение 2

Государственное автономное образовательное учреждение

Мурманской области

среднего профессионального образования

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ДНЕВНИК

практики

ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

Обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Специальность: 260807 Технология продукции общественного питания

курс 3 группа 2531-11-1

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

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от колледжа :Лобода Екатерина Александровна

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Дата (число, месяц) | Задание | Отметка | Подпись  руководителя |
| 1 | 12.10 | Общее ознакомление с предприятием. |  |  |
| 2 | 13.10 | Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 3 | 14.10 | Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 4 | 15.10 | Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 5 | 16.10 | Приготовление блюд и гарниров из запечённых овощей, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 6 | 17.10 | Приготовление блюд из грибов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 7 | 19.10 | Приготовление блюд и гарниров из круп применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 8 | 20.10 | Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 9 | 21.10 | Приготовление блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 10 | 22.10 | Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 11 | 23.10 | Приготовление блюд из тушеной и запечённой рыбы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 12 | 24.10 | Приготовление блюд из жареной рыбы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 13 | 26.10 | Приготовление блюд из рубленой рыбы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 14 | 27.10 | Приготовление блюд из нерыбных продуктов моря, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 15 | 28.10 | Приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 16 | 29.10 | Приготовление блюд из припущенного мяса и мяса жареного крупным куском, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 17 | 30.10 | Приготовление блюд из мяса и субпродуктов, жаренных порционными и мелкими кусками, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 18 | 31.10 | Приготовление блюд из запечённого мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 19 | 02.11 | Приготовление блюд из рубленого мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 20 | 03.11 | Приготовление блюд из мяса диких животных, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 21 | 04.11 | Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 22 | 05.11 | Приготовление блюд из жареной птицы, дичи и кролика, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 23 | 06.11 | Приготовление блюд из тушёной птицы, дичи и кролика, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 24 | 07.11 | Приготовление блюд из сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление |  |  |
| 25 | 09.11 | Контроль качества и безопасности блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; |  |  |
| 26 | 10.11 | Контроль качества и безопасности блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; |  |  |
| 27 | 11.11 | Контроль качества и безопасности блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика; |  |  |
| 28 | 12.11 | Разработка ассортимента блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря |  |  |
| 29 | 13.11 | Разработка ассортимента блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика; |  |  |
| 30 | 14.11 | Защита отчета |  |  |

Приложение 3

Титульный лист отчета по практике

Государственное автономное образовательное учреждение

Мурманской области

среднего профессионального образования

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ОТЧЕТ

о практике

ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление

сложной горячей кулинарной продукции»

ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

Обучающегося \_\_\_\_\_3\_\_\_\_\_\_ курса, \_2531-11-1\_ группы

Специальности 260807 Технология продукции общественного питания

Фамилия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

Срок практики с «12» октября 2015 г. по «14» ноября 2015 г.

ФИО руководителя практики от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

ФИО руководителя от колледжа: Лобода Екатерина Александровна

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи проверяющих: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

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

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

Мурманск, 2015