**Отчетность по производственной практике**

Студенты, прошедшие производственную практику, должны предъявить в техникум:

1. Дневник по практике.
2. Характеристику, выданную руководителем предприятия (руководителем практики).
3. Договор о прохождении практики
4. Направление на практику.
5. Выписку из приказа организации о приеме на практику
6. Оценочный лист по практике

**Содержание и форма дневника**

Ведение дневника преследует цель систематически учитывать весь объем выполненной работы, фиксировать особенности производства.

Основным содержанием дневника должно быть: описание личных наблюдений, анализ положительных и отрицательных сторон производства, сопоставление и оценка действующих технических средств, технологических процессов, описание проведенной лично студентом работы, выводы и предложения.

Дневник заверяется подписью и печатью руководителя предприятия (руководителя практики).

**Содержание дневника**

1. Цель практики в соответствии с программой и индивидуальными поручениями.

2. Характеристика предприятия, основные производственно-экономические показатели.

а) наименование и месторасположение предприятия общественного питания, от райцентра, областного центра, железнодорожной станции и т.п.

б) организационная структура предприятия питания: наличие цехов,, их состав

в) специализация предприятия общественного питания

г) производственные и экономические показатели

д) основной контингент питающихся

е) техническая оснащенность предприятия общественного питания.

3. Дневник работ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Место работы, наименование формируемых компетенций и выполняемых работ, продолжительность | Содержание работы, организация труда, применяемые машины и оборудование | Оценка | Подпись руководителя практики от предприятия, печать организации |
| 1. | 2. |  | 3. | 4. |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

4. Выводы практиканта по уровню производства и предложения по его совершенствованию.

5. Заключение руководителя о выполнении программы и оценка прохождения практики.

Департамент Смоленской области по образованию и науке

смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 **«Техникум отраслевых технологий»**

**(СОГБПОУ «Техникум отраслевых технологий»)**

**ДНЕВНИК-ОТЧЁТ**

**о прохождении производственной практики**

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

**Обучающегося\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(фамилия, имя, отчество)

**группы\_\_\_\_2 ПК 2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2020 год**

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

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

Время прохождения практики с «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_г.

 по «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_г.

Руководитель практики от предприятия:

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

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель предприятия:

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

(фамилия, имя, отчество)

Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МП

1. **Цель практики в соответствии с программой и индивидуальными поручениями.**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код** |  | **Наименование результата обучения** |  |
|  |  |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные |
|  | материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в |
|  | соответствии с инструкциями и регламентами. |  |  |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, |
|  | нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации |
|  | полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, |
|  | кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |  |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации |
|  | полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, |
|  | кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик. |  |

**Производственная практика по ПМ 01 (объем - 72 часа)**

**Виды работ:**

1. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годность овощей и грибов, отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд.

2. Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из вареных, припущенных овощей. Оценка качества готовых блюд.

3. Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из жареных, тушеных овощей. Оценка качества готовых блюд.

4. Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из запеченых овощей, грибов и полуфабрикатов. Оценка качества готовых блюд.

5. Отработка практических навыков при охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов и их консервирование. Оценка качества готовых блюд.

* 1. Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.
1. Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

8. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования

к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

10. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования

к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.
2. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.
3. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде.
4. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.

15. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленного дичи в охлажденном и замороженном виде.

1. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлажденном и замороженном виде.
2. Зачёт

**2. Характеристика предприятия, основные производственно-экономические показатели**.

**3. Дневник работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Место работы, наименование формируемых компетенций и выполняемых работ, продолжительность | Содержание работы, организация труда, применяемые машины и оборудование | Оценка | Подпись руководителя практики от предприятия, печать организации |
| 1. | 2. | 3 | 4. | 5. |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**4. Выводы практиканта по уровню производства и предложения по его совершенствованию**

**Отзыв руководителя от предприятия о практике обучающегося**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ проходилпроизводственную

практику на предприятии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

 с «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_г.

 по «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_г.

За время прохождения практики .

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

Результат производственной практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ОЦЕНКА)

Подпись руководителя практики от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_г.

МП

**Выписка из приказа**