

**Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «РМТ»

_____ В.С. Моисеев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики**

**ПП 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования

Согласована
методической цикловой комиссией

Протокол № ____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

Принята
методическим советом

Протокол № ____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

Составители:

Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории;

Никулина Людмила Константиновна, преподаватель 1 квалификационной категории, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Попкова Надежда Викторовна, преподаватель

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы профессионального модуля:

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

2. Задачи производственной практики:

- формирование у студентов общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении междисциплинарных курсов;
- освоение производственных технологических процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности на предприятиях.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате прохождения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

4. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Формы проведения производственной практики

Производственная практика проводится на базе предприятий общественного питания и партнёров – концентрированно.

6. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится на 4 курсе городского округа Ревда и Свердловской области.

Время проведения практики определяется календарным учебным графиком.
 Планируемый период проведения учебной практики – 8 семестр 2021-2022 учебного года.
 Управление и контроль производственной практики осуществляет руководитель практики.

7. Структура и содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Общая трудоемкость производственной практики по ПП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 108 часов (3 недели).

ПП 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Раздел производственной практики	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объём часов	Коды ПК и ОК
1	Инструктаж по Технике безопасности и Охране труда. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	7,2	ПК 5.1. ОК 1-10
2	Приготовление Отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	21,6	ПК 5.2 ОК 1-10
3	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	21,6	ПК 5.3 ОК 1-10
4	Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	21,6	ПК 5.4 ОК 1-10
5	Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	28,8	ПК 5.5 ОК 1-10

6	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>-Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	7,2	ПК 5.6 ОК 1-10
	ИТОГО	108	

8. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика обучающихся проводится в предприятиях общественного питания на основе договоров между образовательной организацией и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Руководителем производственной практики от образовательной организации назначается мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля. Администрацией профильной организации назначается наставник. Он должен оказывать обучающемуся индивидуальную помощь в овладении им практическими навыками и умениями при выполнении видов работ, предусмотренных рабочей программой; Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах, выполняя работы, согласно основному виду деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

По итогам производственной практики обучающиеся предоставляют следующие формы отчетности:

- дневник практики, подписанный руководителем практики от колледжа и руководителем-наставником практики от предприятия/организации, (приложение 1);
- аттестационный лист – (приложение 2);
- характеристика с места практики, подписанная руководителем-наставником практики от предприятия/организации (приложение 3);
- отчет по практике (приложение 4).

Формой промежуточной аттестации производственной практики является - дифференцированный зачет.

Обучающиеся, не выполнившие без уважительных причин требования программы практики или получившие отрицательную отметку, до Государственной итоговой аттестации не допускаются.

9. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной (по профилю специальности) практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций - баз практики. Реализация программы производственной (по профилю специальности) практики осуществляется преподавателями профессионального цикла и мастерами производственного обучения профессиональный уровень и квалификация которых соответствует требованиям профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденным приказом Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагоги, осуществляющие реализацию производственной практики должны иметь уровень квалификации по рабочей профессии или специальности выше, чем уровень квалификации, предусмотренной ФГОС СПО для выпускников данной основной образовательной программы. Педагогические работники, реализующие производственную (преддипломной) практику, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускника (указать из ФГОС), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

10. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014 – III, 11 с.

- 9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартиформ, 2014 – III, 10 с.
- 11.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
- 12.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 13.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 14.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
- 15.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16.Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 17.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- 18.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-384 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-7301-2
- 19.Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. — М.: Издательский центр «Академия» 2014. — 336 с., [16] л. цв. ил. ISBN 978-5-7695-6294-5
- 20.Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для учреждений СПО/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-384 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-0335-4
- 21.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова–М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240 с., ISBN 978-5-4468-7080-6
- 22.ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: схемы приготовления хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: электронный ресурс. 2013
- 23.Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие. 2012
- 24.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для СПО. 2012

25. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО. 2012

26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. 2012

Дополнительные источники:

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).

2. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).

3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).

4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В. Шрамко М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.

5. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для сред. проф. образования В.В. Усов М.: Академия, 2007. - 608 с. – (Основы кулинарного мастерства).

6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов сост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.

7. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-е изд., перевод. и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРPG), 2010. – 1216 с.: ил.

8. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

(Электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school>

Министерство образования и молодежной политики
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

ДНЕВНИК
по учебной/ производственной практике

Студент _____ / _____ /
(инициалы, фамилия) (подпись)

Группа 415-ТП/17

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Место прохождения практики _____

Руководитель практики:
от предприятия _____ / _____ /
М.П., должность Ф.И.О. Подпись

Руководитель практики:
от предприятия _____ / _____ /
М.П., должность Ф.И.О. Подпись

Руководитель практики:
от техникума _____ / _____ /
М.П., должность Ф.И.О. Подпись

Сроки прохождения практики: _____

Ревда
2020

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО студента

Обучающийся (аяся) на 4 курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

в объёме 108 часов с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

№	Наименование вида работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично)
1	Инструктаж по Технике безопасности и Охране труда. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	7,2	
2	Приготовление Отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	21,6	
3	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	21,6	
4.	Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Выполнение задания (заказа) по приготовлению, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.	21,6	
5	Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	28,8	

6	<p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	7,2	
	Всего:	72	

Итоговая оценка по практике: _____ —
Руководитель практики от ГАПОУ СО «РМТ» _____ / _____

(подпись)
Ответственное лицо от организации (базы практики) _____ / _____
(подпись)

М. П. (организации-базы практики)

ХАРАКТЕРИСТИКА
на студента ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

(Ф.И.О.)

группа 415-ТП/17

по специальности СПО – **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

(код и наименование профессии)

За время прохождения производственной практики

с _____ года по _____ года

в _____

(название организации)

Выполнил(а) работы в соответствии с квалификацией: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»

Показатели выполнения производственных заданий:

уровень теоретической подготовки

качество выполненных работ

трудова́я дисциплина и соблюдение техники безопасности

Выводы и предложения

Рекомендации по итогам освоения ОПОП по специальности СПО – **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

По результатам производственной практики:

- рекомендуем присвоить /не присвоить квалификацию «Специалист по Поварскому и кондитерскому делу»
(нужное подчеркнуть)

кондитерскому делу»

-рекомендуем присвоить _____ квалификационный разряд по профессии «Повар»

(профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии «Повар»).

Дата «__» _____ 20__ год

Руководитель практики от организации

должность

подпись

ФИО

М.П.

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное образовательное учреждение среднего
профессионального образования Свердловской области
«Ревдинский многопрофильный техникум»

43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

ОТЧЁТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Разработал(а):

Студент(ка) группы 415-ТП/17

Руководитель:

преподаватель

Ревда

2020

Содержание отчёта

- 1 Общая характеристика предприятия.
- 2 Состав и назначение цехов для освоения профессиональных модулей
- 3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- 4 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента
- 5 Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности
- 6 Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранение и расхода продуктов.
- 7 К отчёту о практике по профессиональным модулям студент оформляет фото-, видео-, материалы подтверждающие практический опыт, полученный на практике.
- 8 Заключение.

« ____ » _____ 20__

