

Методические рекомендации

по выполнению Отчета по производственной практике по
специальности 19.02.10 ТПОП

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Отчет по практике оформляется в следующей последовательности:

1. Титульный лист.
2. Содержание
3. Направление на практику (договор) (с подписью и печатью)
4. Подтверждение прохождения инструктажа по технике безопасности.
5. Рабочий график (план) проведения практики
6. Индивидуальные задания
7. Дневник практики
8. Отчет о проделанной работе (Отчет по предприятию)
9. Аттестационный лист
10. Характеристика руководителя практики от профильной организации
11. Приложения.

1.1 Отчет о проделанной работе должен содержать следующие разделы (рекомендация):

I. Содержание

II. Введение

III. Основная часть

1. Характеристика места практики:

- 1.1. полное наименование предприятия;
- 1.2. организационно-правовая форма;
- 1.3. юридический адрес;

1.4. Ф.И.О. руководителя предприятия, где проходит практика;

1.5. Ф.И.О. руководителя отдела, его должность.

2. Структура отдела:

2.1. название, задачи, решаемые отделом;

2.2. роль и место в общей структуре предприятия;

2.3. структурная схема предприятия и его подразделений;

2.4. численный состав, штатное расписание;

3. Описание выполняемых заданий

4. Перечень использованных источников.

IV. Заключение

V. Перечень использованных источников

VI. Приложения

В содержании приводится перечень приведенных в отчете разделов, подразделов, подпунктов и их названий с указанием страниц.

Во введении указываются: вид практики, ее продолжительность, профильная организация (при проведении практики в профильной организации), занимаемые во время практики должности (рабочие места). Анализируются достигнутые за время практики цели и решенные задачи.

Основная часть содержит отчет о конкретно выполненной студентом работе в период практики, а также сведения о том, что узнал студент на практике, какие встречались трудности в практическом применении знаний по различным вопросам программы практики. Содержание этого раздела должно отвечать требованиям, предъявляемым к отчету, программе практики и индивидуальному заданию. (Расписать заготовочные цеха: овощной, рыбный, мясной, птицегольевой для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, указать оборудование, инвентарь этих цехов, обязательно ассортимент полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции). Для информации можно использовать конспекты или интернет.

В заключении студент делает свои выводы и вносит предложения по оптимизации работы предприятия.

В перечне использованных источников приводится список использованных источников, включая нормативные акты, стандарты предприятия, методические указания.

Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (копии созданных документов, фрагменты программ, схем, таблиц и др.). На приложении делаются ссылки в отчете по практике.

- 4 технологические карты:

1- п/ф для блюда из овощей

2- п/ф для блюда из рыбы

3- п/ф для блюда из мяса

4- п/ф для блюда из птицы.

- 2-3 фото (предприятие, обеденный зал, заготовочные цеха: овощной, рыбный, мясной, птицегольевой,

- 2 фото студента в процессе работы)

- Меню

-Схемы заготовочных цехов

2. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА

Отчет должен быть кратким, полностью отражать суть излагаемых материалов. Отчет иллюстрируют эскизами, схемами, фотографиями 2-3 штуки; копии рисунков из литературных источников допускаются.

Отчет пишется от 1-го лица в повествовательной форме. **Каждый отчет выполняется индивидуально!**

Объем отчета устанавливается руководителем практики, но в среднем не менее 8- 10 страниц.

Отчет должен быть написан грамотно и аккуратно, желательно, с применением современных информационных технологий.

Отчет пишется на листах белой бумаги формата А4 (210*297 мм).

Обязательно составляется содержание (оглавление).

Все страницы нумеруются вверху страницы в правом углу арабскими цифрами, начиная с титульного листа (номер страницы на титульном листе не проставляется). Каждый раздел отчета начинается с новой страницы.

Отчет должен быть аккуратно оформлен и вложен в файлы. Каждый раздел отчета помещается в отдельный файл. Файлы скрепляются в скоросшиватель. Отчет проверяется преподавателем - руководителем практики от учебного заведения. Замечания руководителя учитываются студентом для внесения изменений в отчет.

Отчет по практической подготовке и дневник являются основными документами, подтверждающими работу обучающегося в период практики.

Дневник ведется студентом ежедневно в течение всего периода учебной и производственной практики. Он проверяется и визируется руководителями практик от профильной организации и от техникума.

В дневник записывают все виды работ, выполняемых обучающимися и данные, необходимые для составления отчета (содержание бесед, учебных занятий на предприятии, экскурсий и т. д.

В дневнике руководитель практики от профильной организации дает характеристику отношения обучающегося к практике в целом и оценку достигнутых им результатов, сведения об отношении к порученной работе, дисциплинированности, приобретенных навыках, умениях и знаниях, о взаимоотношениях с коллективом. В дневнике должны быть проставлены все подписи и печати.

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Профессиональные компетенции (ПК):

ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения программы учебной и производственной практики:

Приобрел (а) практический опыт:

По разработке ассортимента полуфабрикатов;
разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
контроле хранения и расхода продуктов.

Научился (ась) уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

Освоил(а) общие компетенции (ОК):

Код	Наименование результата обучения
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.