

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
УСТАНОВОЧНОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских
изделий**

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Разработала:
Цуканова Елена
Валерьевна
мастер производственного обучения
первой категории
ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

с. Амурзет, 2018 г.

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
УСТАНОВОЧНОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Разработчик: Цуканова Елена Валерьевна - мастер производственного обучения первой категории ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Данная методическая разработка в своей основе представлена в виде методических рекомендации по организации и прохождению производственной практики. Методические рекомендации определяют цели и задачи, конкретное содержание, особенности организации и порядок прохождения производственной практики обучающимися, а также содержат требования по подготовке отчета о производственной практике.

Уважаемый обучающийся!

Производственная практика является составной частью профессионального модуля 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Требования к содержанию производственной практики регламентированы:

- Образовательной программой среднего профессионального образования программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих составленной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02. «Продавец, контролер-кассир» ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»;
- Рабочей программой профессионального модуля 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- настоящими методическими указаниями.

В соответствии с выше перечисленными документами, в процессе овладения профессиональным модулем обучающимся, учебным планом предусмотрена учебная и производственная практики.

Учебная практика направлена на приобретение Вами первоначального практического опыта для последующего освоения общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) по данному виду профессиональной деятельности.

Основной базой для прохождения учебной и производственной практики является кондитерский цех ОГПОБУ «Многопрофильный лицей», часть обучающихся для прохождения производственной практики на основе договоров может проходить на предприятиях Октябрьского района.

Оценка по учебной практике выставляется по факту выполнения заданий под руководством мастера производственного обучения. Отчет по учебной практике не оформляется.

Производственная практика направлена на формирование у Вас общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности ПМ 08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

В рамках производственной практики Вы получаете возможность освоить правила и этические нормы поведения работников в сфере общественного питания.

Прохождение производственной практики повышает качество Вашей профессиональной подготовки, позволяет закрепить приобретаемые теоретические знания, способствует социально-психологической адаптации на местах будущей работы.

Сегодняшняя конференция в итоге должна подвести Вас к тому, что бы Вы уяснили то, что от вас согласно программ учебных и производственных

практик требует образовательная организация и какие требования может выставлять работодатель (предоставляющий возможность прохождения практики). Поэтому, в работе нашей конференции принимают сегодня участие представители сферы общественного питания и производства хлеба и хлебобулочных и кондитерских изделий: Технолог общественного питания хлебозавода ИП Бронштейн М.М. Чмутина Наталья Владимировна.

Хочется отметить, что прохождение учебной и производственной практики позволит подготовиться к эффективной деятельности в качестве «Повара, кондитера». Выполнение заданий производственной практики поможет Вам быстрее адаптироваться к условиям работы в области пищевой промышленности.

Обращаю Ваше внимание:

- прохождение производственной практики является обязательным условием обучения;
- обучающиеся, не прошедшую практику по уважительной причине, к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю не допускаются и направляются на практику вторично, в свободное от учебы время;
- обучающиеся, не прошедшие производственную практику без уважительной причины, отчисляются из ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» за академическую задолженность;
- обучающиеся, успешно прошедшие производственную практику получают «дифференцированный зачёт» и допускаются к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- Настоящие методические рекомендации определяют цели и задачи, а также конкретное содержание заданий по производственной практике, особенности организации и порядок прохождения производственной практики, а также содержат требования к подготовке отчета по практике и образцы оформления его различных разделов.

Обращаю Ваше внимание, что внимательное изучение рекомендаций и консультирование у Вашего руководителя практики от ОУ поможет Вам без проблем получить оценку по производственной практике.

Консультации по практике проводятся Вашим руководителем по графику, установленному на организационном собрании группы. Посещение этих консультаций позволит Вам наилучшим образом подготовить отчет.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика является составной частью образовательного процесса по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и имеет важное значение при формировании вида профессиональной деятельности ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Производственная практика является ключевым этапом формирования компетенций, обеспечивая получение и анализ опыта, как по выполнению профессиональных функций, так и по вступлению в трудовые отношения.

Производственная практика направлена на:

- закрепление полученных теоретических знаний на основе практического участия в производственной практике.
- приобретение опыта профессиональной деятельности и самостоятельной работы,
- сбор, анализ и обобщение материалов для подготовки материалов отчета по производственной практике (и/или курсовой/дипломной работы).

Выполнение заданий производственной практики является ведущей составляющей процесса формирования общих и профессиональных компетенций по ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Цели практики:

Получение практического опыта: в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Название ПК	Результат, который Вы должны получить при прохождении практики	Результат должен найти отражение
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Умение проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным

		<p>изделиям и хлебу. Приготавливать и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. Оценивать качество готовых изделий;</p>
ПК 8.2.	<p>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к основным мучным и кондитерским изделиям. Приготавливать и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>
ПК 8.3.	<p>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к основным мучным и кондитерским изделиям. Приготавливать и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>
ПК 8.4.	<p>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных</p>

		<p>ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к основным мучным и кондитерским изделиям. Приготавливать и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>
ПК 8.5.	<p>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; уметь приготавливать и оформлять отечественные классические торты и пирожные. определять их соответствие технологическим требованиям к основным мучным и кондитерским изделиям способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
ПК 8.6.	<p>Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к основным мучным и кондитерским</p>

		<p>изделиям способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Приготавливать и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>
--	--	--

1. Формирование общих компетенций (ОК)

Название ОК	Результат, который Вы должны получить при прохождении практики	Результат должен найти отражение
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Умение анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умение работать в команде.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	

Производственная практика может быть организована на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, закусочные, рестораны, кондитерские).

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание заданий производственной практики позволит Вам сформировать профессиональные компетенции по виду профессиональной деятельности «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и способствовать формированию общих и профессиональных компетенций (ОК).

По прибытии на место прохождения производственной практики, Вы совместно с мастером производственного обучения составляете календарный план прохождения производственной практики по профилю специальности. При составлении плана следует руководствоваться заданиями по практике.

В зависимости от места прохождения производственной практики Вы должны получить следующий практический опыт:

Учебный «Кондитерский цех» №2 ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

ПК	Задания на практику	Результат должен найти отражение
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Уметь готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Уметь готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Уметь готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Уметь готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные

		полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Уметь готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Уметь готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Примерный перечень документов/материалов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по производственной практике

1. Индивидуальный план прохождения производственной практики.
2. Дневник по производственной практике.
3. Характеристика-отзыв
4. Отзыв о прохождении производственной практики.
5. Сводная ведомость оценки сформированности ПК.

3 ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКОЙ

Общее руководство производственной практикой осуществляет заведующий отделением (начальник учебно-производственного комплекса/зам. директора по УПР или иное должностное лицо). Ответственный за организацию производственной практики утверждает общий план её проведения, обеспечивает контроль проведения со стороны руководителей/мастеров производственного обучения, организует и проводит инструктивное совещание с руководителями производственной практики, обобщает информацию по аттестации обучающихся, готовит отчет по итогам производственной практики.

Перед началом производственной практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по производственной практике – обязательное условие её прохождения!

Организационное собрание проводится с целью ознакомления Вас с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

ВАЖНО! С момента зачисления обучающихся в на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка,

действующие на предприятии!

1.1 Основные обязанности обучающегося в период прохождения практики

Перед началом практики Вы должны:

- принять участие в организационном собрании по практике;
- получить направление (договор) на практику;
- получить задания;
- изучить задания и спланировать прохождение практики;
- согласовать с руководителем практики от образовательного учреждения структуру своего портфолио и свой индивидуальный план прохождения практики.

В процессе прохождения производственной практики Вы должны:

- соблюдать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, выполнять требования внутреннего распорядка предприятия;
- ежедневно согласовывать состав и объём работ с наставником;
- вести записи в дневниках в соответствии с индивидуальным планом;
- принимать участие в групповых или индивидуальных консультациях с руководителем практики от образовательного учреждения и предъявлять для проверки результаты выполнения заданий в соответствии с индивидуальным планом;
- с разрешения (*руководителя практики от предприятия/наставника*) участвовать в производственных совещаниях, планёрках и других административных мероприятиях.

По завершению практики Вы должны:

- принять участие в заключительной групповой консультации;
- принять участие в итоговом собрании;
- получить характеристику-отзыв (*руководителя практики от предприятия/наставника*);
- представить отчет по практике руководителю от ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

5.2 Обязанности руководителя практики от ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

- провести организационное собрание обучающихся перед началом практики;
- установить связь с куратором практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из

особенностей предприятия;

- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы обучающихся;
- обеспечить контроль соблюдения сроков производственной практики и ее содержания;
- оказывать методическую помощь обучающимся при сборе материалов и выполнении отчетов;
- провести итоговый контроль отчета по производственной практике в форме квалификационного экзамена с оценкой, которая выставляется руководителем практики на основании оценок практики, собеседования со обучающимся с учетом его личных наблюдений;
- вносить предложения по улучшению и совершенствованию проведения практики перед руководством ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

1.3 Обязанности куратора практики от предприятия (организации)

Ответственность за организацию и проведение производственной практики в соответствии с **договором об организации прохождения практики** возлагается на руководителя подразделения, в котором обучающиеся проходят производственную практику.

Руководитель производственной практики:

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;
- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;
- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;
- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации производственной практики обучающихся;
- по окончании практики дает характеристику о работе обучающегося - практиканта;
- оценивает работу практиканта во время практики.

4 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА

Отчет по производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики; материалы, подготовленные практикантом и подтверждающие выполнение заданий по практике.

Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями, изложенными в настоящих методических рекомендациях.

Все необходимые материалы по практике комплектуются обучающимся в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
1.	Титульный лист	Шаблон в приложении 1
2.	Внутренняя опись документов, находящихся в деле	Шаблон в приложении 2
3.	Индивидуальный план прохождения практики	Шаблон в приложении 3
4.	Производственная характеристика	Шаблон в приложении 4.
5.	Отзыв о прохождении производственной практике	Шаблон в приложении 5. Отзыв пишется от первого лица.
6.	Аттестационный лист по производственной практики.	Шаблон в приложении 6. Аттестационный лист по производственной практики сформированности профессиональных компетенций является обязательной составной частью дневника по производственной практике. Аттестационный лист по производственной практики заполняется руководителем практики от предприятия по окончанию практики. Отсутствие оценок в аттестационном листе не позволит обучающемуся получить итоговую оценку по практике и тем самым он не будет допущен до квалификационного экзамена по ПМ 08.
7.	Дневник по производственной практике с приложениями	Шаблон №7. Заполняется ежедневно. Оценки за каждый день производственной практики ставит мастер производственного обучения.

Перечень документов, прилагаемых к отчету:

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
1.	Благодарственное письмо в адрес ОУ и/или лично практиканта	Прикладывается к отчету при его наличии.
2.	Анкета руководителя практики	Бланк анкеты выдается заведующим отделением (иным должностным лицом, ответственным за проведение практики ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»). Анкета заполняется лично руководителем практики от организации, подписывается и заверяется печатью.

Требования к оформлению текста отчета

1. Отчет пишется:

- от первого лица;
- оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
- поля документа: верхнее – 2, нижнее – 2, левое – 3, правое – 1;
- отступ первой строки – 1 см;
- размер шрифта - 14;
- межстрочный интервал - 1,5;
- расположение номера страниц – внизу по центру;
- нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится;
- верхний колонтитул содержит ФИО, № группы, курс, дата составления отчета.

2. Каждый отчет выполняется индивидуально.

3. Содержание отчета формируется в скоросшивателе.

ШАБЛОН ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЕТА

**Наименование учредителя
НАЗВАНИЕ ОУ ПО УСТАВУ**

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ 00 Название модуля
000000 Название специальности**

Обучающегося (Обучающейся)гр.

(Фамилия, И.О.)

Организация: _____

Наименование места прохождения
практики

Руководитель практики

(Фамилия, И.О.)

Оценка _____

с. Амурзет, 0000 г.

**ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ
документов, находящихся в отчете**

Обучающегося _____ гр. _____

№ п/п	Наименование документа	страницы
1.	Индивидуальный план прохождения практики	
2.	Производственная характеристика	
3.	Отзыв о прохождении производственной практики	
4.	Аттестационный лист по производственной практике	
5.	Дневник по производственной практике	

00.00.0000

Примечание: внутренняя опись документов располагается после титульного листа и содержит информацию о перечне материалов отчета, включая приложения.

СОГЛАСОВАНО

Наставник от предприятия
_____ И.О. Фамилия

подпись

_____ 0000 г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики от ОУ
_____ И.О. Фамилия

подпись

_____ 0000 г.

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН
прохождения практики**

№ п/п	Наименование мероприятий	Дата	Отметка о выполнении
1.	Собрание (конференция). Вводный инструктаж, инструктаж по технике безопасности		
2.	Ознакомительная экскурсия по предприятию. Изучить вопросы: – структура предприятия; – назначение и место каждого подразделения в производственном и управленческом процессе, их взаимосвязь; – правила внутреннего трудового распорядка; – функции главных специалистов организации; – перспективы развития производства; – план освоения новых технологий.		
3.	Информационные мероприятия по ознакомлению с оборудованием и технологией		
4.	Выполнение заданий на рабочем месте <i>указать наименование вида работ</i>		
5.	Выполнение заданий на рабочем месте <i>указать наименование вида работ</i>		
6.	Групповые консультации с руководителем практики		
7.	Итоговое (<i>собрание/конференция</i>)		

(Обучающийся) _____ Фамилия И.О.
(подпись обучающегося)

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

На обучающегося _____

ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Профессия: «Повар, кондитер»

Обучающейся _____ в период производственной практики

_____ (наименование предприятия, учреждения, организации)

фактически проработал с «__» _____ 2018г. по «__» _____ 2018г.

и выполнил следующие виды работ:

Качество выполнения работ _____

Степень сформированности профессиональных и общих компетенций _____

Выполнение норм выработки за период с «__» _____ 20__ г.

по «__» _____ 20__ г.

_____ (производственные показатели)

Знание технологического процесса, обращение с инструментами и оборудованием:

_____ (подробный отзыв)

Трудовая дисциплина: _____

Выводы: _____

Обучающейся _____
(фамилия, имя, отчество)

Заслуживает присвоения квалификации _____
Оценки _____

Руководитель практики от предприятия: _____ / _____
(подпись)

Руководитель предприятия: _____ / _____
(подпись)

« _____ » _____ 2018года.

**ОТЗЫВ О ПРОХОЖДЕНИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Я, *Фамилия Имя*, обучающийся группы *указать номер* проходил производственную практику *указать название организации*.

Завершившая производственная практика совпала/не совпала с моими ожиданиями _____ в _____ том, что _____

Своим главным достижением во время прохождения производственной практики

Я считаю _____

Самым важным для формирования опыта практической деятельности было

Прохождение производственной практики повлияло/не повлияло на

ВОЗМОЖНЫЙ выбор места работы в будущем, так как _____

При выполнении выпускной квалификационной работы я хотел/не хотел , так как _____

(Обучающийся)

подпись

И.О. Фамилия

Аттестационный лист по производственной практике

По профессиональному модулю ПМ-08

Ф. И. О. обучающегося _____

Группа ПК-331

Профессия Повар, кондитер

Место проведения практики ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»
(наименование организации, юридический адрес)

Сроки прохождения практики 2018 г. по 2018 г.

Виды и объемы работ, выполненные обучающимся:

Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, выполненных обучающимся во время производственной практики	Качество выполненных работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Приготовление безопасного теста и изделий из него		
Приготовление опарного теста изделий из него		
Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий.		
Приготовление изделий из пресного сдобного теста.		
Приготовление песочного теста изделий из него		
Приготовление пряничного теста и изделий из него		
Приготовление изделий из бисквитного теста.		
Приготовление изделий из заварного теста.		
Приготовление изделий из слоеного пресного теста.		
Приготовление бисквитных пирожных:		
Приготовление песочных пирожных.		
Приготовление слоенных пирожных		
Приготовление бисквитных тортов		
Приготовление песочных		

Приложение №7

**КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ ЕВРЕЙСКОЙ АВТОНОМНОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»**

ДНЕВНИК

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Обучающегося третьего курса, группы ПК-331

Ф.И.О _____

Профессия: «Повар, кондитер»

Мастер производственного обучения: _____

Период прохождения с « » апреля 2018 г. по « » июня 2018 г.

Количество часов: _____ 420 _____

Предприятие ОГПОБУ «Многопрофильный лицей

Руководитель практики:

Зам. директора по УПР: _____

Права и обязанности обучающегося при прохождении производственной практики

1. Обучающиеся, осваивающие ППКРС в период прохождения производственной практики в организациях обязаны:

- Выполнять задания, предусмотренные программами производственной практики;
- Соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- Соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

2. Обучающиеся, осваивающие ППКРС в период прохождения производственной практики в организациях имеют право:

- выбрать организацию, в которой будет проходить производственную практику;
- обращаться за методической помощью к руководителю практики от Многопрофильного лицея и администрации Многопрофильного лицея по возникающим вопросам;
- пользоваться имеющимися в организации оборудованием, техническими средствами.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель _____

(наименование предприятия/организации)

_____/_____/

«___» _____ 2018г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГПОБУ

«Многопрофильный лицей»

_____/_____/

«___» _____ 2018г.

Программа производственной практики

ВПД 8. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий			
1	ПК 8.1. Готовить и оформлять простые и хлебобулочные изделия.	Приготовление безопасного дрожжевого теста и изделий из него.	30 ч
		Приготовление опарного теста и изделий из него.	36 ч
		Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий.	36 ч.
2	ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Приготовление изделий из пресного сдобного теста.	30 ч.
		Приготовление песочного теста изделий из него.	30 ч
		Приготовление изделий из бисквитного теста.	30 ч
		Приготовление изделий из заварного теста.	30 ч
		Приготовление изделий из слоеного пресного теста.	30 ч
3	8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Приготовление бисквитных пирожных.	24 ч.
		Приготовление пирожных песочных	24 ч
		Приготовление пирожных слоенных.	24 ч
		Приготовление пирожных заварных.	18 ч
		Приготовление тортов бисквитных.	18 ч
		Приготовление тортов песочных .	18 ч
		Приготовление тортов комбинированных	18 ч
		Приготовление тортов по новым технологиям .	18 ч
4	Квалификационный экзамен по ПМ 08.		6 ч
Всего:			420 ч

5	ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес:	- демонстрация интереса к будущей профессии	
5	ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем:	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
6	ОК. 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности ответственность за результаты своей работы;	- демонстрация способности принимать решение в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
7.	ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач:	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
8	ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;	- демонстрация навыков использования информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	
9	ОК 6. Работать в команде , эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач при работе в команде, активное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
10	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние;	- демонстрация подготовки производственного помещения к работе, соблюдение санитарных требований.	

**Информация о выполнении программы производственной
практики**

№ п/п	Дата	Наименование или краткое содержание работ, выполненных обучающимися	часы	Оценка	Подпись руководителя практики

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Цели и задачи практики

Содержание практики

Организация и руководство практикой

Требования к оформлению отчета

Приложения

Приложение 1. Шаблон титульного листа отчета

Приложение 2. Шаблон внутренней описи документов, находящихся в отчете

Приложение 3. Шаблон индивидуального плана

Приложение 4. Шаблон производственной характеристики

Приложение 5. Шаблон отзыва о прохождении производственной практики

Приложение 6. Шаблон аттестационного листа по производственной практики

Приложение 7. Шаблон дневника по производственной практики.