

Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное бюджетное профессиональное
Образовательное учреждение Архангельской области
«Плесецкий торгово-промышленный техникум»
(ГБПОУ АО «ПТПТ»)

Отчет
о производственной практике
профессионального модуля
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

Предприятие _____

Студент (ка) _____ курса

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(фамилия, имя, отчество)

Оценка _____ Дата 27 ноября 2019г.

Руководитель практики _____
(Ф.И.О.)

подпись

Плесецк 2019

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. студента

студентка ____ курса специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** успешно прошёл (ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»**

наименование профессионального модуля

в объёме 36 часов с «15 » ноября 2019 г. по «27 » ноября 2019 г.
в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объём работ, выполненных студентом во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходил практику.
Участвовать в планировании основных показателей производства:	
1. Планирование банкетов, фуршетов	
2. планирование выездной торговли, участие в ярмарках	
3. Оснащение рабочих цехов современным видом оборудования	
Планировать выполнение работ исполнителями:	
1. Составление производственных заданий на день, неделю	
2. Составление меню	
3. Составление технологических карт на блюда, изделия	
Организовать работу трудового коллектива:	
1. Составление графика работы коллектива на месяц	
2. Составление графика отпусков	
3. Составление табеля учёта рабочего времени коллектива	
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями:	
1. Проведение бракеража блюд, изделий	
2. Контролировать соответствие сроков реализации готовых блюд и поступающего сырья со склада	
Вести утверждённую учётно-отчётную документацию:	
1. Накладная на поступление сырья со склада	
2. Накладная на отпуск сырья со склада на производство	
3. Ведение бракеражного журнала	

4. Акт на списание сырья 5. Акт учёта тары, брака	
--	--

Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики.

В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства:
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями:
- ПК 6.3. Организовать работу трудового коллектива:
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями:
- ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию:

Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

_____ /ФИО, должность/

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____ / ФИО, должность/

М.П.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

На студента _____
(фамилия, имя, отчество)

ГБПОУ АО «Плесецкий торгово-промышленный техникум»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Студент проходил производственную практику

_____ (наименование предприятия, организации, учреждения)

В период с «15» ноября 2019 г. по «27» ноября 2019 г.

Перечень выполняемых работ в соответствии с видом профессиональной деятельности: _____

Качество выполнения работ: _____

Знание технологического процесса (подробный отзыв): _____

Трудовая дисциплина: _____

Результаты освоения профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции в соответствии с ВПД	Результаты освоения	
	да	нет
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.		
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями		
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива		
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями		
ПК 6.5 Вести утверждённую учётно-отчётную документацию		

Результаты освоения общих компетенций:

Общие компетенции	Результаты освоения	
	да	нет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.		

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.		
ОК 8. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.		

Руководитель практики _____ /Швакова Е.М./ преподаватель ГБПОУ АО «ЛТТТ»
 Руководитель предприятия _____ / _____ /
 Дата « _____ » _____ 2017 г.
 М.П

Тематический план производственной практики ПМ06

Количество часов - 54 часа

№	Наименование темы	Количество часов
Участвовать в планировании основных показателей производства:		
1.	Планирование банкетов, фуршетов планирование выездной торговли, участие в ярмарках Оснащение рабочих цехов современным видом оборудования	6
Планировать выполнение работ исполнителями:		
2.	7Составление производственных заданий на день, неделю	6
3	Составление меню	6
4.	Составление технологических карт на блюда, изделия	6
Организовать работу трудового коллектива:		
5.	Составление графика работы коллектива на месяц	6
6.	Составление табеля учёта рабочего времени коллектива	6
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями:		
7.	Проведение бракеража блюд, изделий Контролировать соответствие сроков реализации готовых блюд и поступающего сырья со склада	6
Вести утверждённую учётно-отчётную документацию:		
8.	Накладная на поступление сырья со склада Накладная на отпуск сырья со склада в производство.	6
9.	Ведение бракеражного журнала Акт на списание сырья Акт учёта тары, брака	6
	Итого:	54 часа

Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Плесецкий торгово-промышленный техникум»
(ГБПОУ АО «ПТПТ»)

ДНЕВНИК
по производственной практике студента

ФИО студента

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Место прохождения практики:

Сроки прохождения практики: «15» ноября 2019 г. по «27» ноября 2019г.

Руководитель практики предприятия _____

подпись /ф.и.о./

Дата	Тема	Описание выполненной работы	Оценка о выполнении работы	Подпись руководителя от предприятия
15.11.19г				
16.11.19г.				

Образец заполнения дневника по практике

Дата	Описание выполненной работы	Оценка о выполнении работы	Подпись руководителя от предприятия
15.11.19г	Участвовала в планировании основных показателей производства: проведение банкетов, фуршетов Планировала выездную торговлю, участвовала в ярмарках. Оснащение рабочих цехов современным видом оборудования		
	Планировала выполнение работ исполнителями: Составляла производственные задания на день, неделю. Составляла меню Составляла технологические карты на блюда, изделия		
	Организовать работу трудового коллектива: Составляла график работы коллектива на месяц Составляла график отпусков. Составляла табеля учёта рабочего времени коллектива		
	Контролировал ход и оценивал результаты выполнения работ исполнителями: Проводила бракераж блюд, изделий Контролировала соответствие сроков реализации готовых блюд и поступающего сырья со склада		
	Вести утверждённую учётно-отчётную документацию: Накладная на поступление сырья со склада Накладная на отпуск сырья со склада на производство Ведение бракеражного журнала Акт на списание сырья Акт учёта тары, брака		