

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению отчетов по учебной практике**

специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация - Техник-технолог

Махачкала – 2020

УДК 347.71(075)

ББК У9(2)42я

Составитель – Атаева Таибат Амирахмедовна, руководитель образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Внутренний рецензент – Умарова Юлдуз Абдулкадировна, кандидат химических наук, доцент, зав. кафедрой естественнонаучных дисциплине ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Омаров Магомед Маегуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

Представитель работодателя – Дарбишева Асият Магомедовна, кандидат технических наук, начальник производственного отдела сети супермаркетов «Зеленое яблоко»

Методические рекомендации по выполнению отчетов по учебной практике для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания размещены на сайте www.dgunh.ru

Атаева Т.А. Методические рекомендации по выполнению отчетов по учебной практике для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. – Махачкала: ДГУНХ, 2020г., 13 с.

Рекомендованы к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендованы к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы среднего образования –программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаевой Т.А.

Одобрены на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

СОДЕРЖАНИЕ

_Тос9860243

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПЕРИОД ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЁТА	6
СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЁТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТЧЁТА.....	9
ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ОТЧЁТА	11
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	12
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	13

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная практика является важнейшей составной частью инновационно-образовательной программы ДГУНХ. Учебная практика обучающихся образовательного учреждения среднего профессионального образования является составной частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов первичных практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности предусмотренной ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится в соответствии с ФГОС СПО согласно учебному плану и в сроки, предусмотренные календарно учебным графиком.

Результаты практики

Результатом учебной практики является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Результатом учебной практики является овладение обучающимися профессиональными (ПК) компетенциями:

Код компетенции	Наименование результата освоения практики
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ</i>	
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ</i>	
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</i>	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных

	кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Результатом учебной практики также является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код компетенции	Наименование результата освоения практики
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПЕРИОД ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Обучающиеся, осваивающие ППССЗ в период прохождения учебной практики имеют право:

- обращаться к администрации, руководителям практики, преподавателям по всем вопросам, возникшим в процессе практики;
- вносить предложения по совершенствованию организации учебной практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО, в период прохождения учебной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- своевременно предоставлять руководителю практики отчетность по установленной в учебном заведении форме;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к организации практики определяются ФГОС СПО. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских и других вспомогательных объектах учебного заведения.

Организация учебной практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Продолжительность практики – 10 недель

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЁТА

Отчёт представляет собой самостоятельно выполненную работу обучающегося. Отчёт должен содержать:

1. Титульный лист установленного образца (см. приложение 1) с подписью руководителя предприятия и печатью.
2. Содержание – где отражается перечень вопросов, содержащихся в отчёте.
3. Основная часть – в которой освещаются вопросы в соответствии с заданием на практику.
4. Список использованной литературы.
5. 5. Приложения: копии документов, выдержек из отчётных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Правила оформления отчёта: текст отчёта должен быть выполнен с использованием компьютера на одной стороне белой бумаги формата А 4 (210 - 297 мм). Цвет шрифта – черный, межстрочный интервал – одинарный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта – 14 кегль, абзацный отступ – 1,25 см. Текст должен быть отредактирован по ширине, с соблюдением полей: левое – 20 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Выделение границ и рамок для страниц и текста не допускается.

Все страницы нумеруются, начиная с титульного листа (номер страницы на нём не проставляется), арабскими цифрами в нижней части страницы по центру.

Каждый раздел отчёта начинается с нового листа. Заголовки структурных элементов печатаются прописными (заглавными) буквами и располагаются по центру. Точки в конце заголовков не ставятся, заголовки не подчеркиваются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Переносы слов во всех заголовках не допускаются.

Подчёркивание наименований глав, определений, выделение жирным шрифтом или курсивом не допускается. Расстояние между заголовками и последующим текстом должно быть равным 20 мм. Не разрешается размещать заголовки в нижней части

страницы, если на ней не более 4 – 5 строк последующего текста.

Материал в виде таблиц, схем, рисунков выносится в Приложение. Каждая таблица, рисунок и т.д. должны иметь свой порядковый номер и название. Название таблицы располагается с абзацного отступа, название рисунка в отличие от заголовка таблицы располагают под рисунком по центру. В тексте обязательно должна быть сделана ссылка на таблицу или рисунок (см. приложение).

Ссылки на литературу оформляют в квадратных скобках, с указанием номера источника в списке литературы и страницы, например: [4, с. 28].

Библиографический список – это перечень книг, учебников, брошюр и так далее. В него включают все литературные источники, на основании которых написан отчёт по практике, а также другие использованные материалы. Библиографический список приводится в алфавитном порядке согласно значимости источника (нормативно – правовые документы, учебная литература, СМИ, сайты сети Интернет). Отчёт должен быть аккуратно оформлен и сброшюрован.

К отчёту прилагаются:

- дневник практики (заполненный согласно календарно – тематического плана), подписанный руководителем практики от предприятия;
- аттестационный лист и характеристика руководителя практики от предприятия, заверенная подписью и печатью.

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЁТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Содержание видов работ
<i>ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>		
МДК 01.01.	180	Разработать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; Рассчитать массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов; Организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; Подготовить мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
Всего часов	180	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<i>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>		
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	36	Проконтролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; Разработать ассортимент сложных холодных блюд и соусов; Рассчитать массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; Проверить качество продуктов для приготовления

		<p>сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>Организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>Приготовить сложные холодные блюда и соусы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Сервировать и оформить канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>Декорировать блюда сложными холодными соусами;</p> <p>Контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов.</p>
Всего часов	36	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<i>ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>		
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	108	<p>Разработать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>Рассчитать массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;</p> <p>Организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>Подготовить мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>Проконтролировать качество и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>Разработать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>Организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>Приготовить сложную горячую кулинарную продукцию с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Сервировать и оформить сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>Контролировать качество и безопасность сложной горячей кулинарной продукции.</p>
Всего часов	108	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<i>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>		
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных	36	<p>Разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Организовать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,</p>

кондитерских изделий		<p>сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Приготовить сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Оформить и отделать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;</p> <p>Контролировать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>Организовать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Изготовить различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Оформить кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами.</p>
Всего часов	36	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По итогам учебной практики студент представляет руководителю для проверки следующую отчетную документацию:

- отчет о прохождении учебной практики;
- дневник практики;
- аттестационный лист по итогам практики.

Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчетов, по результатам которой выставляется оценка.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Критериями оценки являются:

- уровень теоретического осмысления студентами практической деятельности конкретного предприятия (организации, учреждения);
- уровень овладения студентами профессиональными компетенциями, предусмотренными учебным планом;
- уровень профессиональной направленности выводов и рекомендаций, сделанных студентом в ходе прохождения практики.

Студенты, не получившие положительной оценки по учебной практике, считаются не выполнившими учебный план.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТЧЁТА

«ОТЛИЧНО»

- соответствие содержания отчёта программе прохождения практики – отчёт собран в полном объёме;
- структурированность (чёткость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта);
- оформление отчёта;

- задание раскрыто полностью;
- рекомендуемая оценка за практику от организации «отлично»;
- не нарушены сроки сдачи отчёта.

«ХОРОШО»

- соответствие содержания отчёта программе прохождения практики – отчёт собран в полном объёме;

- не везде прослеживается структурированность (чёткость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта);

- оформление отчёта;
- задание раскрыто полностью;
- рекомендуемая оценка за практику от организации «хорошо»;
- не нарушены сроки сдачи отчёта.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»

- соответствие содержания отчёта программе прохождения практики – отчёт собран в полном объёме;

- не везде прослеживается структурированность (чёткость, нумерация страниц, подробное оглавление отчёта);

- в оформлении отчёта прослеживается небрежность;
- задание раскрыто не полностью;
- рекомендуемая оценка за практику от организации «хорошо» или «удовлетворительно»;
- нарушены сроки сдачи отчёта.

Примечание: за творческий подход к выполнению отчёта: наличие фотографий, интересное раскрытие задания, наличие интересной презентации, видео и т.д. – оценка повышается на 1 балл.

ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ОТЧЁТА

Подготовленный отчёт представляется обучающимся руководителю по практике от техникума в сроки, указанные в дневнике прохождения практики (путёвке).

До представления отчёта в техникум он должен быть проверен руководителем практики от предприятия и заверен печатью. Проверенный руководителем практики от техникума отчёт должен быть подписан.

Отчёт может быть не допущен к защите при невыполнении существенных разделов программы практики, а также при грубых нарушениях правил оформления отчёта.

Защита отчёта проводится публично.

К защите студент предоставляет следующие материалы:

- отчёт;
- дневник прохождения практики;
- аттестационный лист.

Решение об оценке принимается членами комиссии по результатам анализа представленного отчёта, дневника прохождения практики, аттестационного листа и ответов обучающегося на вопросы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Образец титульного листа отчета

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»
Бизнес колледж
Кафедра «Маркетинг и коммерция»
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОТЧЕТ

По _____ практике
студента _____ курса _____ группы _____ отделения

Профильная организация _____
Период практики с « _____ » _____ 201__ г. по « _____ » _____ 201__ г.
Продолжительность практики _____ нед.
Способ проведения практики _____
Руководитель практики от ДГУНХ _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по _____ практике студента _____ курса _____ отделения, _____ проходившего _____ практику в _____

Период _____ практики с « _____ » _____ 201 ____ г. по « _____ » _____ 201 ____ г.

1. Оценка освоения общекультурных и общепрофессиональных компетенций

Вид выполненной студентом работы	Освоенные компетенции ОК	Степень освоения (освоены/не освоены)	Подпись руководителя практики от профильной организации
	ОК-1	освоена	
	ОК-2	освоена	

2. Оценка освоения профессиональных компетенций по направлению подготовки _____

Вид выполненной студентом работы	Освоенные компетенции ПК	Степень освоения (освоены/не освоены)	Подпись руководителя практики от профильной организации
	ПК-1.1	освоена	
	ПК-1.2	освоена	

3. Дополнительная информация о студенте (личные качества, достижения и т.д.) _____

4. Заключение

Студент _____ За время прохождения _____ практики показал(а) _____ уровень профессиональной подготовки и наиболее успешно зарекомендовал(а) себя при выполнении следующих работ и заданий: _____

Руководитель практики от ДГУНХ _____ / _____ /

Дата _____