

**Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Алтайская академия гостеприимства»**

ДНЕВНИК-ОТЧЕТ

прохождения учебной практики

по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

(наименование профессионального модуля)

Обучающегося 1 курса Пд-221 группы

Рахматова Людмила Руслановна

(ФИО)

База практики ООО «Гелома» кафе U garika г.Барнаул, ул. Мало-Тобольская, д 23/3

(полное наименование предприятия (организации), место прохождения практики)

Сроки реализации практики: с «16» мая 2023 г. по «22» мая 2023 г.

1 Результаты практики (формируемые общие и профессиональные компетенции)

Компетенция	Содержание компетенции
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.
Личностные результаты	
реализации программы воспитания, определенные личностью	отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии
Личностные результаты	
реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
ЛР 14 Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов	Формирования культуры межнационального общения, толерантных форм сознания и поведения личности, сохранения национальной, религиозной и культурной идентичности
ЛР 15 Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики	Воспитание потребности в труде и интереса к избранной профессии, стремление к

Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личного потенциала, и развитие экономики края	профессиональному саморазвитию, к раскрытию личного потенциала и развитию профессионально важных качеств
ЛР 16 Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края	Формирование бережного отношения к культурно-историческим объектам, природным и рекреационным ресурсам Алтайского края
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 17 Выполняющий трудовые функции в поварского и кондитерского дела	Воспитание инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности
ЛР 18 Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	Развитие основных навыков и базовых грамотностей: управления и концентрации внимания, логичности и креативности мышления, осознанности, ориентации на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
ЛР 19 Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается	Воспитание терпимости, толерантности, милосердия, стремления следовать нормам и правилам человеческого взаимодействия

2 План-отчет работ, выполненных в период прохождения учебной практики

Дата, затраченное время	План работы на день	Отчет-анализ результата	Оценка, подпись руководителя практики от организации (предприятия)
16.05.2023, 6 ч.	Инструктаж по ТБ, ОТ. Документационное обеспечение. Ознакомление с планом практики.	Инструктаж прослушан, зафиксирован в журнале учёта учебной и производственной практики. Владение информацией о предприятии, руководителе практики от организации (предприятия), графике работы предприятия, правилах корпоративной культуры, требованиях внутреннего распорядка. Работа с документами, выписки из документов (копий документов) для занесения в отчёт по практике Составление отчёта по практике (описание информации, приведение в структуру)	
17.05.2023, 6 ч.	Овладение умениями подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	Овладела умениями подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	
18.05.2023, 6 ч.	Овладение умениями проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	Овладела умениями проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	
19.05.2023, 6 ч.	Овладение умениями подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных	Овладела умениями подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	

	изделий.		
20.05.2023, 6 ч.	Овладение умениями обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара. Овладение умениями подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. Овладение умениями приготовления сложных холодных, горячих блюд и напитков по заданию повара.	Овладела умениями обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара. Овладение умениями подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. Овладение умениями приготовления сложных холодных, горячих блюд и напитков по заданию повара.	
22.05.2022, 6 ч.	Овладение умениями приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара. Овладение умениями упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	Овладела умениями приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара. Овладение умениями упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	

Подпись обучающегося _____

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

Руководитель практики от организации (предприятия) _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель практики от образовательной организации _____ / Колосенко А.В., мастер п/о
МП (подпись) (Ф.И.О.)

Характеристика работы обучающегося КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» о прохождении учебной практики

Обучающийся (яся)

Рахматова Людмила Руслановна
(Ф.И.О)

Курс 1 группа Пд-221

Обучающийся (яся) по программам подготовки/специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Проходил (ла) учебную практику по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

с «16» мая 2023 г. по «22» мая 2023 г.

На базе ООО «Гелома» кафе U garika г.Барнаул, ул. Мало-Тобольская, д 23/3
(наименование организации и организационно-правовая форма)

За период прохождения практики обучающийся посетил 6 дней, из них по уважительной причине отсутствовал 0 дней, пропуски без уважительной причины составили 0 дней.

Обучающийся соблюдал трудовую дисциплину, правила техники безопасности, правила внутреннего распорядка. Отмечены нарушения трудовой дисциплины и/или правил техники безопасности: не выявлены

Обучающийся выполнял следующие виды работ: Умения проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента. Умения подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Умения приготовления сложных холодных, горячих блюд и напитков по заданию повара. Умения подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

За время прохождения практики

Рахматова Людмила Руслановна
(Ф.И.О)

показал(а), что умеет/ не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет хороший уровень культуры поведения, умеет работать в команде, среднюю степень теоретической подготовленности, среднюю степень сформированности умений в профессиональной деятельности.

В отношении выполнения трудовых заданий проявил(а) себя

Общие и профессиональные компетенции по профессиональному модулю освоены в полном объеме.

Дата «22» мая 2023 г.

Руководитель практики от организации (предприятия)

(Подпись, Ф.И.О., должность)

Руководитель практики от образовательной организации

/Колосенко А.В., мастер п/о
(Подпись, Ф.И.О., должность)

МП