Министерство образования и науки Челябинской области

государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

**методические указания**

**по практике**

**ПМ 08 Организация службы питания в гостиничных и туристических комплексах**

Вид практики: производственная

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Челябинск, 2018

Автор: С.С. Татаркина, преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ 4
2. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ 4
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7
4. ТЕМАТИКА 8
5. ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 12
6. ОФОРМЛЕНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 12
7. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 15
8. ПРИЛОЖЕНИЯ 16

**1. Цели и задачи практики**

Производственная (профессиональная) практика студентов ГБПОУ «ЮУМК» (далее – Колледж) является составной частью основной образовательной программы по специальности.

Производственная (профессиональная) практика студентов Колледжа имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

Производственная (профессиональная) практика проводится в соответствии с действующим Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Производственная практика направлена на закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний полученных при изучении специальных дисциплин, профессиональных модулей, на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта.

**2. Организация и руководство практикой**

Производственная практика проводится в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями и Колледжем.

Общий объем времени на проведение производственной практики определяется ФГОС СПО и учебным планом Колледжа.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении производственной практики для студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю.

Формой отчетности студентов является отчет по практике.

Результатом каждого этапа производственной практики является оценка.

Оценка практики приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при проведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики, не сдавшие отчет в 3-дневный срок со дня окончания практики, получившие отрицательную оценку, отчисляются из Колледжа как имеющие академическую задолженность.

В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

К производственной практике допускаются студенты, не имеющие академические задолженности по учебным дисциплинам.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией Колледжа на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Оплата труда студентов в период практики в соответствии с договорами, заключаемыми Колледжем с организациями независимо от их форм собственности.

С момента зачисления студентов в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации.

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от Колледжа, на основании наблюдений за самостоятельной работой, выполнения индивидуальных заданий, отчета, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

По окончании производственной практики студент должен представить следующие документы:

1. Приказ о приеме на практику;
2. Договор по организации производственной практики студентов;

3. Аттестационный лист;

4. Дневник производственной практики;

5. Отчет о практике;

Все документы должны быть подписаны руководителем практики от учебного заведения и руководителем предприятия, и заверены печатями.

**Критерии оценки:**

***5 (отлично):***

* студент полностью выполнил все задания практики;
* в ходе практики не допускал пропусков, опозданий и нарушений трудовой дисциплины;
* оформление отчета полностью соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
* представил всю отчетность о прохождении практики в срок;

***4 (хорошо):***

* студент выполнил все задания практики;
* в ходе практики не допускал пропусков, но были опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
* оформление отчета соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
* представил всю отчетность;

***3 (удовлетворительно):***

* студент выполнил не все задания практики;
* в ходе практики допускал пропуски, опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
* оформление отчета частично не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
* представил не всю отчетность о прохождении практики;

***2 (неудовлетворительно):***

* студент не выполнил основную часть заданий практики
* допускал много пропусков, были опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
* оформление отчета не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
* не представил отчетность о прохождении практики в установленный срок.

**3. Содержание практики**

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить следующие профессиональные компетенций (ПК) профессионального модуля Организация службы питания в гостиничных и туристических комплексах:

 ПК 8.1 Планировать и организовывать работу службы питания в гостиничных и туристических комплексах

ПК 8.2 Определять особенности сервисной деятельности в гостиничных и туристических комплексах

ПК 8.3 Грамотно организовывать процесс психологического обслуживания в гостиничных и туристических комплексах

ПК 8.4 Соблюдать этические и правовые нормы профессиональной и межкультурной коммуникации

ПК 8.5 Встреча и обслуживание гостя туристических и гостиничных комплексов на иностранном языке.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приёму гостей;

- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

- анализа производственных ситуаций;

- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

– организации работы обслуживания и питания в гостиничных и туристических комплексах;

– планирования процесса обслуживания в гостиничных и туристических комплексах;

– анализа профессионального взаимодействия и межкультурной коммуникации.

**Тема 1.1. Практическое изучение учредительных и нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий питания в гостинице**

Ознакомление с организацией рабочего места, правилами техники безопасности. Изучение нормативной документации, регламентирующие деятельность предприятий питания.

*Студент должен:*

*знать:* принципы организации и планирования деятельности предприятия общественного питания в гостинице; основы организации ресторанного и гостиничного бизнеса; типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию; состав и структуру служб гостиниц и туристических комплексов, их функции; требования к предприятиям общественного питания в гостиницах и туристических комплексах; особенности управления процессом обслуживания в ресторанном бизнесе;

*уметь:* использовать нормативную документацию для предоставления соответствующего сервиса, заявленного в регламентирующих документах данного типа гостиницы; организовывать обслуживание на предприятиях общественного питания; определять типы и виды гостиничных и туристических предприятий;

*овладеть практическим опытом*: организовывать питание в гостиничных и туристических комплексах;

*Задания:*

1. Изучить технику безопасности
2. Изучить нормативную документацию

**Тема 1.2. Обслуживание потребителей на предприятиях питания в гостиницах, в том числе и на иностранном языке**

Организовать обслуживание потребителей как на русском, так и на иностранном языке

*Студент долже****н:***

*знать:* методику сервисного обслуживания клиентов на предприятии общественного питания в гостинице; особенности традиций и культур потребителей гостиничных услуг; особенности питания иностранных туристов; основные принципы составления рационов, проживающих в гостинице; виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания; особенности обслуживания в гостиничных номерах; психологические особенности сервисной деятельности; психологические аспекты межкультурной коммуникации; значение новых лексических единиц, связанных с обслуживанием интуристов; языковой материал и клише речевого этикета, обслуживающие ситуации профессионального общения в рамках изучаемых тем; лингвострановедческую и социокультурную информацию.

*уметь:* организовывать обслуживание на предприятиях общественного питания;

организовывать процесс питания в гостинице; создавать благоприятный психологический климат в общении с потребителями (заказчиками); контролировать своё эмоциональное состояние и профессиональное поведение; вести диалог на иностранном языке в ситуациях профессионального общения, используя аргументацию и эмоционально-оценочные средства; переводить со словарем иностранные тексты, построенные на языковом материале профессионального общения в сфере туристического и гостиничного сервиса;

*овладеть практическим опытом*: организовывать питание в гостиничных и туристических комплексах; анализа профессионального взаимодействия и межкультурной коммуникации; использования иностранного языка в профессиональной деятельности по обслуживанию гостя в туристических и гостиничных комплексах;

*Задания:*

1. Соблюдая технологию обслуживания, обслуживать посетителей на русском языке
2. Соблюдая технологию обслуживания, обслуживать посетителей на иностранном языке

**Тема 1.3. Овладение технологиями обслуживания клиентов на предприятиях питания в гостиницах**

Организовать обслуживание потребителей как на русском, так и на иностранном языке

*Студент долже****н:***

*знать:* методику сервисного обслуживания клиентов на предприятии общественного питания в гостинице; особенности традиций и культур потребителей гостиничных услуг; особенности питания иностранных туристов; основные принципы составления рационов, проживающих в гостинице; виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания; особенности обслуживания в гостиничных номерах; психологические особенности сервисной деятельности; психологические аспекты межкультурной коммуникации; значение новых лексических единиц, связанных с обслуживанием интуристов; языковой материал и клише речевого этикета, обслуживающие ситуации профессионального общения в рамках изучаемых тем; лингвострановедческую и социокультурную информацию.

*уметь:* организовывать обслуживание на предприятиях общественного питания;

организовывать процесс питания в гостинице; создавать благоприятный психологический климат в общении с потребителями (заказчиками); контролировать своё эмоциональное состояние и профессиональное поведение; вести диалог на иностранном языке в ситуациях профессионального общения, используя аргументацию и эмоционально-оценочные средства; переводить со словарем иностранные тексты, построенные на языковом материале профессионального общения в сфере туристического и гостиничного сервиса;

*овладеть практическим опытом*: организовывать питание в гостиничных и туристических комплексах; анализа профессионального взаимодействия и межкультурной коммуникации; использования иностранного языка в профессиональной деятельности по обслуживанию гостя в туристических и гостиничных комплексах;

*Задания:*

1. Соблюдая технологию обслуживания, обслуживать посетителей на русском языке
2. Соблюдая технологию обслуживания, обслуживать посетителей на иностранном языке

**Тема 1.4. Приобретение навыков организаторской работы в коллективе**

Изучить основы организаторской работы в коллективе. Приобрести навыки организаторской работы.

*Студенты должны:*

*знать:* основы организации ресторанного и гостиничного бизнеса; особенности управления процессом обслуживания в ресторанном бизнесе;

*уметь:* анализировать состояние и перспективы развития гостиничного сервиса; организовывать процесс питания в гостинице; производить расчёты при планировании и организации питания при гостиницах и туристических комплексах;

*овладеть практическим опытом*: анализа профессионального взаимодействия и межкультурной коммуникации;

*Задания:*

1. Изучить основы организаторской работы
2. Приобрести навыки организаторской работы с разных аспектов

**Тема 1.5. Овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест предприятия**

Овладеть новыми технологиями при работе на предприятии питания

*Студенты должны:*

*знать:* основы организации ресторанного и гостиничного бизнеса; особенности управления процессом обслуживания в ресторанном бизнесе;

*уметь:* анализировать состояние и перспективы развития гостиничного сервиса; организовывать процесс питания в гостинице; производить расчёты при планировании и организации питания при гостиницах и туристических комплексах;

*овладеть практическим опытом*: анализа профессионального взаимодействия и межкультурной коммуникации;

*Задания:*

1. Овладеть новыми технологиями при работе на предприятии питания

**Тема 1.6. Приобретение навыков самостоятельного решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятий, деятельность которых изучалась**

Изучить штатные ситуации, возникающие на предприятии питания. Приобрести навыки самостоятельного решения задач

*Студенты должны:*

*знать:* методику сервисного обслуживания клиентов на предприятии общественного питания в гостинице; особенности управления процессом обслуживания в ресторанном бизнесе; особенности традиций и культур потребителей гостиничных услуг; особенности обслуживания в гостиничных номерах; психологические особенности сервисной деятельности;

*уметь:* осуществлять контроль качества услуг; анализировать состояние и перспективы развития гостиничного сервиса; организовывать процесс питания в гостинице; производить расчёты при планировании и организации питания при гостиницах и туристических комплексах;

*овладеть практическим опытом*: организовывать питание в гостиничных и туристических комплексах; планирования процесса обслуживания в гостиничных и туристических комплексах;

*Задания:*

1. Использовать документацию, принятую на предприятии общественного питания
2. Заполнить следующие формы: ОП-1, ОП-2, ОП-3, ОП-4, ОП-05, ОП-06, ОП-07

**5 Дневник производственной практики**

Во время прохождения практики каждый студент ведет дневник учебно-производственной практики. Дневник ведется с целью учета отработанного времени и ежедневно предоставляется на подпись руководителю практики от предприятия.

В дневнике регистрируются наименование предприятия, выполнение ежедневных заданий, отметка об их выполнении, оценка, подпись руководителя практики от предприятия.

**Требования к оформлению дневника:**

- дневник содержит фамилию, имя, отчество студента, курс, группу, специальность, вид практики, сроки проведения практики, наименование предприятия, Ф.И.О. руководителя практики от колледжа и от предприятия;

- записи в дневник должны вноситься ежедневно и содержать краткий перечень работ, выполненных за день;

- дневник проверяет руководитель практики от колледжа в дни посещения практики по установленному графику;

- по окончании практики записи в дневнике подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);

- все записи в дневнике ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);

- допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

По окончании практики дневник подается вместе с отчетом на проверку руководителю от учебного заведения.

**6 Оформление и содержание отчета о выполнении производственной практики**

**6.1 Общие требования**

 Отчет по практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им работу во время практики. Студент самостоятельно составляет отчет о выполнении программы учебной практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

 Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятий общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

 Отчет студента по учебной практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период практики и всю проделанную работу по выполнению программы практики.

 В отчете практики рекомендуется отразить следующие вопросы:

Введение

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.

2. Ассортимент выпускаемой кулинарной продукции

3. Правила техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах.

4. Планировка, состав, назначение горячего, кулинарного цехов (при наличии).

5. Средства информации для посетителей: меню предприятия.

6. Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиН, Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты и др.).

7. Оборудование, инструменты, инвентарь горячего, кулинарного цехов (при наличии).

8. Правила техники безопасности, санитарии, гигиены на рабочем месте в горячем цехе.

9. Схема горячего, кулинарного цехов (при наличии).

10. Контроль качества, условия, сроки хранения приготовляемых сложных горячих блюд.

Заключение

Приложение к отчету: фотографии, технологические карты фирменных блюд предприятия; таблицы, схемы, меню, планы-меню, накладные, сертификаты.

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

 Отчет по практике студент должен сдать в 3-дневный срок после окончания практики.

**6.2 Оформление отчета**

Отчет по практике должен содержать:

- договор;

- акт по технике безопасности;

- приказ от предприятия о зачислении на практику студента;

- задание на практику;

-дневник практики (см. Приложение №3);

-производственная характеристика;

- титульный лист (см. Приложение №1);

- содержание;

- содержимое отчета в соответствии с планом;

- список литературы.

Отчет по практике должен быть оформлен шрифтом Times New Roman 14тп, с 1,5 интервалом. Размеры полей: правое верхнее = нижнее – 1,5 см, левое – 2 см. Основные требования к оформлению отчета отражены в учебно-методическом пособие для студентов технических специальностей под редакцией Е.А. Серебренниковой.

**Список рекомендуемой литературы**

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание классификация предприятий"
2. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

Основные источники:

1. Ахрапоткова Н.Б., Справочник официанта, бармена. Издательский центр «Академия», 2008г.
2. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах: Учеб.пособие/ - М.: Академия, 2010
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2015
4. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Официант. Повышенный уровень. ИЦ "Академия", 2009г.
5. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Бармен. Повышенный уровень. ИЦ "Академия", 2011г.
6. Оробейко Е.С., ШередерН.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары Альфа-М: Издательский центр «Альфа-М», 2012г.
7. Радченко Л.А., Обслуживание на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Феникс», 2012г.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие.-М.: Академия, 2014.

Приложение 1

*Форма титульного листа отчета*

Министерство образования и науки Челябинской области

государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

**ОТЧЕТ**

**о прохождении \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ практики**

**по профессиональному модулю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Фамилия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Курс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность (профессия)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок прохождения практики

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_г.по «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_г.

Руководитель практики от организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от колледжа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ « \_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_г.

Челябинск 20 \_\_

Приложение 2

# *Форма аттестационного листа по практике*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО/профессии НПО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_код и наименованиеуспешно прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование профессионального модуляв объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_\_ г.в организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование организации, юридический адрес**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики  | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
|  | *оценка* |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Итоговая оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*отлично, хорошо, удовлетворительно*)Дата \_\_\_.\_\_\_.20\_\_\_ Подпись руководителя практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ФИО, должность |

Приложение 3

# *Форма дневника практики*

Министерство образования и науки Челябинской области

ГБПОУ «Южно – Уральский многопрофильный колледж»

**ДНЕВНИК**

**практики студента**

Курс Специальность (профессия)

Вид практики

Продолжительность практики с « » 201 г.

 по « » 201 г.

Место прохождения практики:

 Руководитель практики от колледжа: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Дневник практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата, (число, месяц, год) | Наименование работы | Разрядвып. работ | Рабочее время (количество отработанных часов) | Оценка за выполнение работы | Подпись руководителя практики |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Приложение 4

# *Форма задания на практику*

Министерство образования и науки Челябинской области

ГБПОУ «Южно–Уральский многопрофильный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ЦМК

 « » 20 г.

**ЗАДАНИЕ**

**СТУДЕНТА НА ПРАКТИКУ**

Вид практики

Группа Специальность (профессия)

 Студент

(фамилия, имя, отчество)

Виды работ

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

Руководитель практики:

От колледжа

 Подпись (фамилия, имя, отчество)