

УТВЕРЖДАЮ
Директор ККК «Квансон»

Журенко А.В.
" ____ " _____ 20__ год

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ ОТЧЁТА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКЕ
(для студентов всех специальностей)**

Разработала Мартынова Д.А.

Общие положения

Отчет по профессиональной практике является обязательным итоговым документом, отражающим профессиональные компетенции, сформированные у студента в процессе прохождения практики.

Цель написания отчета — подтвердить освоение практических умений и навыков, а также способность применять теоретические знания в условиях реального производственного процесса.

Структура отчета

Отчет должен содержать следующие разделы:

1. **Титульный лист** (по установленному образцу колледжа).
 - Направление;
 - Дневник;
 - Рабочий план - график;
2. **Содержание** (с указанием страниц разделов).
3. **Введение** (цель и задачи практики, срок, место прохождения).
4. **Основная часть** (строго по содержанию).
5. **Заключение** (самоанализ, обобщение опыта, выводы, предложения).
 - Характеристика с предприятия (в свободной форме, на фирменной бланке);
 - Характеристика руководителя практики от колледжа.

Оформление отчёта

Каждый отчет выполняется индивидуально. Объем отчета регламентируется руководителем практики, но в среднем не менее 10-15 страниц.

- Отчет пишется на листах белой бумаги формата А4.
- Выравнивание: Ширина полей: слева — 25 мм, справа — 10 мм, сверху — 20 мм и снизу — 20 мм.
- Шрифт – TimesNewRoman, размер – 14, межстрочный интервал – 1.
- Все страницы нумеруются снизу страницы в правом углу арабскими цифрами, начиная с титульного листа (номер страницы на титульном листе и содержании не проставляется), отсчет страниц начинается с 3 листа.
- Каждый раздел отчета начинается с новой страницы.
- Заголовки структурных элементов располагают по левому краю страницы.
- Точки в конце заголовков не ставятся, заголовки выделяются жирным шрифтом.
- Расстояние между названием раздела и последующим текстом должно быть равно 1 пустой строке.
- Переносы слов в тексте не допускаются.
- Каждая таблица, схема, рисунок должны иметь свой порядковый номер и название.

- Отчет должен быть **логичным, грамотно написанным, без орфографических и пунктуационных ошибок.**
- Не допускается копирование чужих отчетов, шаблонов из интернета без адаптации под реальное место прохождения практики.
- Отчет сдается студентом в папке – **пластиковый скоросшиватель.**

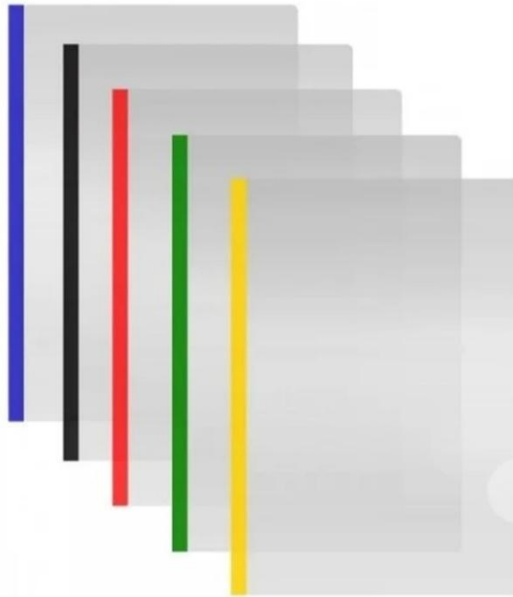


Рис. 1 Папка пластиковый скоросшиватель с зажимом

Требования к содержанию

В отчете должны быть отражены:

- Знания и умения, приобретенные на предприятии;
- Описание выполняемых производственных операций;
- Примеры участия в рабочих процессах;
- Анализ профессиональной деятельности;
- Навыки соблюдения санитарных норм, технологии приготовления продукции, взаимодействия с коллективом.

Отчет должен демонстрировать:

- Уровень профессиональной подготовки;
- Самостоятельность и инициативность студента;
- Умение анализировать свою деятельность.

Сроки и порядок сдачи

- Отчет сдается **на проверку** менеджеру по практическому обучению и трудоустройству **в распечатанном виде** не позднее, чем **за 3 дня до окончания практики**, после проверки студент получает **допуск к защите** и имеет право представить отчет на итоговую конференцию.
- Защита отчета проводится в установленный графиком день в форме собеседования.

Оценка отчета

Итоговая оценка складывается из:

- Своевременности сдачи полного пакета документов;
- Полноты и качества оформления отчета;
- Соответствия содержания заявленным целям;
- Уровня самоанализа;
- Активности студента во время практики (по характеристикам с предприятия и руководителя практики от колледжа).

Примечание:

Студент несет личную ответственность за достоверность предоставленных сведений.

ОТЧЁТ
по профессиональной практике

Группа:

Специальность:

Квалификация:

Ф.И.О. студента:

Место прохождения профессиональной практики:

Сроки прохождения профессиональной практики:

Ф.И.О. руководителя практики от колледжа:

Допуск к защите:

**Менеджер по трудоустройству и
практическому обучению**

_____ (допущен, не допущен)

_____ Хлюпина С.В.

" ____ " _____ 20__ год

г. Усть – Каменогорск, 2025

Содержание

1. Введение	3
2. Характеристика предприятия.....	4
3. Ассортимент выпускаемой продукции.....	5
4. Квалификационная характеристика – _____.....	6
5. Производственная структура предприятия.....	7
6. Техническое оснащение предприятия	8
7. Нормативная документация	10
8. Охрана труда и требования техники безопасности на предприятии	11
9. Индивидуальное занятие	12
10. Фотоотчёт	14
11. Заключение (самоанализ).....	15

1. Введение

2. Характеристика предприятия

Описание:

Укажите полное наименование и адрес предприятия, форму собственности (ИП, ТОО, АО и др.), направление деятельности (кафе, ресторан, хлебозавод, кондитерская, столовая, магазин, супермаркет т.д.). Опишите всю информацию о заведении, когда было открыто, кем, какая концепция, какой тип, особенности предприятия, какие услуги оказываются.

Обязательно вставьте картинки – самого предприятия, интерьера, акции, социальные сети, даёте ссылки на них, отзывы с 2ГИС. Укажите контактные данные предприятия. Ф.И.О. руководителя практики, его контактные данные.

Пример формулировки:

Я проходил(а) практику на предприятии ИП «Булка и Круассан», расположенном по адресу: г. Алматы, ул. Сатпаева, 145. Кафе было открыто в 2020 году, основатель — Тажибаева А.Б. Предприятие специализируется на приготовлении французской выпечки и десертов. Заведение работает в формате кафе-кондитерской с обслуживанием в зале и доставкой.

Основной концепцией является выпечка по традиционным рецептам с использованием натуральных продуктов, без использования искусственных добавок. Предприятие активно ведет соцсети (@bulka_croissant) и участвует в городских ярмарках.

Руководителем практики от предприятия был пекарь-кондитер высшей категории — Асанов Ерлан Саматович, тел.: +7 707 123 45 67.



Рис.1 – Интерьер кафе – кондитерской “Булка и круассан”

3. Ассортимент выпускаемой продукции

Описание:

Укажите, какие виды продукции выпускают на вашем предприятии (можно вставить фото меню, скрин с сайта или социальных сетей).

Опишите, какая продукция пользуется популярностью и почему.

Окажите есть ли сезонные обновления ассортимента, с чем это связано.

Какие акции проводятся, какие новинки есть в ассортименте.

Пример формулировки:

На базе практики — предприятии ИП «Bakery House», основным направлением деятельности является производство и реализация хлебобулочной и кондитерской продукции. Ассортимент заведения представлен следующим образом:

- *Хлебобулочные изделия:*

Наибольшей популярностью у посетителей пользуются:

- *Эклеры с заварным кремом и фисташкой, благодаря насыщенному вкусу и натуральной глазури;.....*

Ассортимент регулярно обновляется к праздничным и сезонным датам:

— Весной — выпекаются куличи и пасхи;.....

Также предприятие активно проводит акции:

- *«3 по цене 2» на круассаны;....*

На витрине и в социальных сетях регулярно появляются новинки, например, безглютеновые торты, чизкейки без сахара, постные десерты.



Рис.2 – Меню ИП «Bakery House»

4. Квалификационная характеристика специалиста (повара, кондитера, пекаря, технолога, продавца, маркетолога)

Описание:

Опишите обязанности специалиста по вашей специальности: что он делает, какие знания и умения применяет, за что отвечает, какими компетенциями должен обладать.

Пример формулировки:

В ходе прохождения профессиональной практики я ознакомился(-лась) с должностными обязанностями специалиста по моей специальности — [указать: повара / кондитера / пекаря / технолога/ маркетолога] на предприятии [указать название].

Обязанности специалиста:

- *Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд/изделий;.....*

Специалист применяет на практике следующие знания и умения:

- *Знание основ санитарии и гигиены, технологии приготовления пищи;.....*

Ответственность специалиста включает:

- *Соблюдение рецептур и технологий приготовления;.....*

Ключевые профессиональные компетенции:

- *Владение производственными технологиями;.....*

5. Производственная структура предприятия

Описание:

Опишите, из каких подразделений состоит предприятие (цеха, участки, отделы). Уточните, кто за что отвечает, как выстроена логистика внутри производства, как организована подача сырья и выпуск готовой продукции.

Пример формулировки:

Во время прохождения профессиональной практики я ознакомился(-лась) с производственной структурой предприятия [указать название], которая включает следующие основные подразделения:

- ***Заготовочный цех** – занимается первичной обработкой сырья (овощей, мяса, рыбы), подготовкой полуфабрикатов;.....*

Распределение ответственности:

Каждое подразделение имеет своего старшего повара/мастера или заведующего, который контролирует выполнение технологических процессов, соблюдение санитарных норм, обеспечивает бесперебойную работу цеха.

Логистика внутри предприятия:

Подача сырья организована через склад и заготовочный цех. После обработки ингредиенты передаются в соответствующие производственные участки. Готовая продукция направляется на подачу (в залы), фасовку, упаковку или реализацию через прилавки. Передвижение продукции и персонала строго регламентировано, с соблюдением санитарных барьеров.

6. Техническое оснащение предприятия

Описание:

Перечислите основное оборудование, используемое в цехах и на рабочих местах (печи, плиты, миксеры, тестомесы, холодильные камеры, весы и др.).

Отметьте современность оборудования, наличие автоматизированных систем, соблюдение санитарных требований, дайте характеристику основному оборудованию используемому на предприятии.

Добавьте фото оборудования.

Пример формулировки:

На предприятии ТОО "Вкус дня" используется современное и функциональное оборудование, обеспечивающее высокое качество приготовления блюд.

В горячем цехе установлены электрические плиты, конвекционные печи, пароконвектоматы. В холодном и заготовочном цехах — профессиональные холодильные камеры, разделочные столы из нержавеющей стали, овощерезки, мясорубки.

Кондитерский цех оснащён тестомесами, планетарными миксерами, расстоечными шкафами и пекарскими печами. Всё оборудование соответствует санитарным требованиям, регулярно проходит техническое обслуживание.

Автоматизация отдельных процессов (например, точное дозирование ингредиентов, температурный контроль в печах) позволяет повысить производительность и сократить время приготовления.....



Рис. 3 – Пароконвектомат UNOX XEVC-0311-E1R

7. Нормативная документация предприятия

Описание:

Укажите, с какой документацией работал специалист по вашей профессии: технологические и калькуляционные карты, акты, журналы контроля, графики выхода продукции, накладные и др. Добавьте фото нормативных документов с предприятия.

Пример формулировки:

Во время практики я ознакомился с основными видами документации, с которыми работает специалист на производстве. Это технологические и калькуляционные карты, акты санитарного контроля, журнал бракеража готовой продукции, графики выхода блюд, товарные накладные, сменные задания и отчёты.

Также велась работа с журналом учёта температурного режима и журналом инструктажей по технике безопасности. Вся документация велась в соответствии с требованиями СЭС и внутренними стандартами предприятия.

Кафе Пионер (Организация) Кафе "Пионер" (структурное подразделение)						Форма по ОКУД по ОКПО ИНН 77 Вид деятельности по ОКДП
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции						
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	
1	2	3	4	5	6	
14.06.2022 16:06:59	19.11.2022 0:00:00	Кофе	Отлично	Разрешено	Бабакин В.И. Васильев А.И. Тяпкин В.В.	
14.06.2022 16:06:59		Пиво темное "Риск", розлив			Бабакин В.И. Васильев А.И. Тяпкин В.В.	
14.06.2022 16:06:59		Пиво светлое "Риск", розлив			Бабакин В.И. Васильев А.И. Тяпкин В.В.	
14.06.2022 16:06:59		Говяжья кассероль с вином_1			Бабакин В.И. Васильев А.И. Тяпкин В.В.	
14.06.2022 16:06:59		Суп пикантный с креветками			Бабакин В.И. Васильев А.И. Тяпкин В.В.	

Рис. 4 – Журнал бракеража готовой продукции кафе “Пионер”

8. Охрана труда и требования техники безопасности на предприятии

Описание:

В данном разделе необходимо описать, какие меры по охране труда и технике безопасности соблюдаются на предприятии. Укажите, прошли ли вы вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте. Опишите правила использования спецодежды, санитарных норм, работы с оборудованием, хранения продуктов. Расскажите о наличии противопожарной безопасности (огнетушители, планы эвакуации), аптечек, знаков безопасности, вентиляции, освещения и других условий безопасного труда.

Можно добавить фотографии: инструкции, уголки охраны труда, спецодежды, планы эвакуации.

Пример формулировки:

Во время прохождения практики на предприятии я прошёл(а) вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности, а также инструктаж на рабочем месте.

На предприятии строго соблюдаются санитарные нормы: предусмотрена спецодежда, ежедневная санитарная обработка помещений и оборудования, регулярные медицинские осмотры сотрудников.

Рабочие места оснащены аптечками, огнетушителями, установлены планы эвакуации. В цехах имеются вытяжки и вентиляция.

Инструкции по охране труда размещены на видных местах. Работа с горячим и электрифицированным оборудованием проводится только после инструктажа.

8. Индивидуальное занятие

Индивидуальное (творческое) задание на начало практики выдает руководитель практики, оформляется данное задание по требованию руководителя практики.

9. Фотоотчет

Описание:

Разместите не менее 6 фотографий, отражающих этапы практики: рабочее место, процессы приготовления, используемое оборудование, готовую продукцию. Фотографии должны быть подписаны, каждая фотография должна нести практический характер, на фото должны быть изображены вы в процессе работы. Не вставляйте селфи.

Пример:



Фото 1 – Порционирование стейка из говядины с овощами соте

10. Заключение

Описание:

В данном разделе студент подводит личные итоги прохождения практики. Необходимо описать, чему вы научились, какие знания, умения и навыки были применены и получены. Укажите, какие задания удалось выполнить успешно, что было сложным, какие трудности возникали и как вы с ними справлялись. Можно также дать предложения по улучшению условий или организации практики на предприятии.

Пример формулировки:

Во время прохождения практики на предприятии я получил(а) практический опыт по специальности, научился(ась) работать с производственным оборудованием, соблюдать санитарные нормы и технику безопасности.

Я применил(а) теоретические знания, полученные в колледже, при выполнении технологических операций: подготовке сырья, приготовлении блюд, оформлении изделий.

Освоил(а) новые навыки: работа с профессиональным оборудованием (конвекционная печь, тестомес), ведение производственной документации, взаимодействие с коллективом.

Сложности возникали в начале при соблюдении темпа работы и точности операций, но с помощью наставника мне удалось улучшить результаты.

Считаю, что практика была полезной. В будущем можно уделить больше внимания предварительной подготовке студентов к требованиям конкретного предприятия.