

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

## **ПОРТФОЛИО ДОСТИЖЕНИЙ СТУДЕНТА**

(ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)

### **ФОТО СТУДЕНТА**

**Фамилия, имя, отчество**

---

**Дата рождения** « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

**Специальность, получаемая в колледже,  
группа.** \_\_\_\_\_

**Сроки обучения по специальности**

---

**Контактный телефон**

---

Директору ГАПОУ  
СО «Саратовский колледж  
кулинарного искусства»  
Аношиной Д.В.

от \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

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

### ЗАПРОС

Просим Вас направить на производственную практику студента (ку) \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

на предприятие \_\_\_\_\_

на период с \_\_\_\_\_ 201\_\_ по \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Руководитель предприятия: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

М.П.

Министерство образования Саратовской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

**Направление на практику**

Руководителю \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Направляется** \_\_\_\_\_

**Студент (ка) \_\_\_ курса специальность**

\_\_\_\_\_

**Сроки практики с \_\_\_\_\_ 201\_\_ по \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.**

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ Е.В. Уранова

Прибыл в \_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_

Убыл из \_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_

# ДОГОВОР № \_\_\_\_\_ о производственной практике студентов

г. Саратов  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_  
201\_\_ г.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Саратовский колледж кулинарного искусства», именуемое в дальнейшем Колледж, в лице директора Аношиной Д.В., действующей на основании Устава, с одной стороны, и

\_\_\_\_\_  
(организационно-правовая форма организации и ее наименование)

именуемая (ое) в дальнейшем Организация, в лице \_\_\_\_\_,

(ФИО, должность)

А также студента \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ гр. дневного отделения с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

## 1. Предмет договора

Стороны принимают на себя обязанности по организации производственной практики студентов Колледжа на условиях, предусмотренных настоящим договором.

## 2. Обязанности сторон

### 2.1 Колледж обязуется:

- назначить квалифицированных специалистов из числа мастеров производственного обучения и преподавателей Колледжа для методического руководства производственной практикой;
- предоставить списки проходящих производственной практику студентов;
- информировать обучающихся и Организацию о сроках проведения производственной практики, направить в Организацию студентов в сроки, предусмотренные календарным планом проведения производственной практики;
- обеспечить предварительную профессиональную подготовку обучающихся, направляемых на производственную практику, обучить их правилам поведения на рабочих местах в соответствии с Правилами техники безопасности и промышленной санитарии;
- проводить необходимые организационные мероприятия по выполнению программы производственной практики;
- принимать участие в расследовании комиссией Организации несчастных случаев, происшедших со студентами в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации.

### 2.2 Организация обязуется:

- предоставить Колледжу место для проведения производственной практики студента;
- назначить квалифицированных специалистов для руководства производственной практикой, которые контролируют организацию производственной практики в соответствии с программой, оказывают помощь студентам в подборе необходимых материалов для выполнения индивидуальных заданий, по окончании производственной практики дают отзыв о работе студента и качестве подготовленного студентом отчета и т.п.;
- обеспечить студентам условия безопасной работы на каждом рабочем месте. Проводить обязательные инструктажи по охране труда: вводный и на рабочем месте с оформлением установленной документации; в необходимых случаях проводить обучение студентов-практикантов безопасным методам работы;
- создать необходимые условия для выполнения студентами программы производственной практики. Не допускать во время производственной практики использования студентов-практикантов на работах, не предусмотренных программой производственной практики;
- предоставить студентам возможность ознакомиться с организацией работ в подразделениях и участвовать в их производственной деятельности, выполняя конкретные задания на рабочих местах;
- расследовать и учитывать несчастные случаи, если они произойдут со студентами в период производственной практики в Организации совместно с представителем Колледжа, в соответствии с трудовым законодательством;
- обо всех случаях нарушения студентами трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка Организации сообщать в Колледж.

## 3. Ответственность сторон

3.1 Стороны несут ответственность за невыполнение возложенных на них обязанностей по организации и проведению производственной практики студентов Колледжа в соответствии с действующим законодательством РФ, Положением о порядке проведения производственной практики студентов и действующими Правилами по технике безопасности.

3.2 Все споры, возникающие между сторонами по настоящему договору, разрешаются в установленном законодательством РФ порядке.

## 4. Срок и условия действия договора

4.1 Договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и действует до окончания производственной практики, согласно календарному плану

4.2 Договор составляется в двух экземплярах, один из которых находится в Колледже, а другой - в Организации.

## 5. Юридические адреса и подписи сторон

ГАПОУ СО СККИ  
410004 г. Саратов, ул. 2-я Садовая, 21  
20-29-81  
Директор \_\_\_\_\_ Аношина Д.В.  
М.П.

Организация \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

М.П.

**Задание на практику ПМ.03**  
**«Маркетинговая деятельность в организация общественного питания»**  
**Виды работ:**

**Производственная практика (по профилю специальности)72 часа**

1. Отработка практических навыков по выявлению анализа потребностей продукции и услугах общественного питания
2. Отработка практических навыков по участию в разработке комплекса маркетинга
3. Отработка практических навыков по определению подкрепления продукции и услуг
4. Отработка практических навыков по анализу сбытовой и ценовой политики
5. Отработка практических навыков по консультированию потребителей
6. Отработка практических навыков по разработке предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности
7. Отработка практических навыков по выявлению конкурентов организации общественного питания
8. Отработка практических навыков по определению конкурентоспособности ее продукции
9. Отработка практических навыков по определению конкурентоспособности услуг
- 10.Отработка практических навыков по участию в маркетинговых исследованиях рынка, товаров, цен
- 11.Отработка практических навыков по участию в маркетинговых исследованиях продвижения товаров, доведения их до потребителя.
- 12.Зачет

**Оценочная ведомость по профессиональному модулю  
ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.**

ФИО \_\_\_\_\_

Студент (ка) \_\_\_\_\_ курса по специальности \_\_\_\_\_

освоил(а) программу профессионального модуля \_\_\_\_\_

в объеме: \_\_\_\_\_ часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки \_\_\_\_\_ часа

самостоятельной работы \_\_\_\_\_ часов

ПП 72 часа, с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля  
(если предусмотрено учебным планом).**

<b>Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>Оценка</b>
МДК 03.01	Экзамен	
УП 03.01	Дифференцированный зачет	
ПП 03.01	Дифференцированный зачет	

### Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (освоен / не освоен)
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания	
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организаций	

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

**Характеристика профессиональной деятельности студента во время  
учебной / производственной практики**

1. ФИО студента, № группы, специальность

---

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

---

3. Время проведения практики

---

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

---

*(учебная практика)*

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_

*(должность)*

\_\_\_\_\_

*(подпись)*

*(Расшифровка подписи)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

*(производственная практика)*

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_

*(должность)*

\_\_\_\_\_

*(подпись)*

*(Расшифровка подписи)*

*(Печать организации)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

**Отчет**  
**ПП 03**

Дата	Виды деятельности
	образец

**Рефлексия**

---

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель практики \_\_\_\_\_