

**Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

Методические указания

по составлению дневника-отчета
по ПМ.01 Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции
(производственная практика)

специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная методика разработана с целью создания единой формы отчетности студента, при написании дневников-отчетов по производственной практике.

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

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

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении 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 практики является оценка.

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

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от техникума, на основании выполнения индивидуальных заданий, отчета, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

По окончании производственной практики студент должен представить следующие Дневник-отчет в следующем содержании:

1. Титульный лист (Приложение 1);
2. Аттестационный лист (Приложение 2).
3. Характеристика (Приложение 3).
4. Дневник практики (Приложение 4).
5. Приложение (Приложение 5).

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Общие требования при написании:

Шрифт: Times New Roman; Размер шрифта: 14, Главы 16-18

Разрешается выделение жирным шрифтом наименование глав (разделов, наименований блюд и рецептов)

Не разрешается применение КУРСИВА.

Дневник-отчет выполняется в табличном виде. Данная таблица представлена в разработке и является обязательной формой оформления дневника-отчета. Последовательность страниц также строго должна соблюдаться.

Отчет разделен на несколько разделов. Каждый раздел включает в себя несколько пунктов, которые необходимо расписать, строго по тематике, используя различную технологическую литературу.

Каждый РАЗДЕЛ заканчивается практической частью, которая также заполняется в табличном виде, с указанием дня выполнения практического учебного задания (блюда) в первом столбике, во втором – блюда практики, третий столбик не заполняется – он для примечаний, замечаний, оценки и подписи преподавателя.

В конце, после выполнения всей теоретической и практической частей, прикладываются Технологические карты на все блюда и изделия, выполненные в практической части.

Таким образом, получается:

1. Наименование РАЗДЕЛА и подраздела.
2. Теория по подразделам.
3. Практическая часть по РАЗДЕЛУ.
4. ПРИЛОЖЕНИЕ

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.

**Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

**Дневник-отчет
по производственной практике**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

Выполнил(а): студент(ка) группы 2ТОП
(за)очного отделения, специальность 19.02.10

Иванов Иван Иванович

Руководитель: Мартин Мартин А.

Владимир 20__

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О. студента)

обучающийся(ая) на _____ курсе очной (заочной) формы обучения по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

в объеме **36 часов** с _____ по _____ в

(наименование организации и адрес)

Виды и качество выполнения работ.

№ п/п	Виды работ, выполненные обучающимися во время практики	Объем работ (ч)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы;	4	
2	-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы для сложных блюд;	9	
3	-проводить расчеты по формулам;	3	
4	-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	6	
5	-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, птицы, рыбы для сложных блюд;	10	
6	-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, птицы и рыбы.	4	
	ИТОГО:	36	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности
обучающегося во время производственной практики**

1. Отношения практиканта к работе (интерес, инициативность, оперативность, исполнительность, соблюдение трудовой дисциплины, деловитость и др.) _____

2. Качество выполнения студентом работы _____

3. Недостатки в работе и теоретической подготовке _____

4. Полнота выполнения программы практики _____

5. Общая оценка работы студента в период практики _____

« _____ » _____ 20 _____ г.

Руководитель практики от техникума:
АН ПОО ВТЭП.

– преподаватель

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

(подпись) (Ф.И.О.) (Должность)

М.П.

ДАТА	ТЕМА	Замечания, Оценка
00.00.00	<p>Тема №1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с организацией работы мясного и рыбного цехов, оборудованием, инвентарем.</p> <p>Моя практика проходит в Предприятие работает с Перед тем, как начать работу, я прошел повторный (или первичный) инструктаж по технике безопасности. Этот инструктаж проводится с целью.....</p> <p>Структура предприятия следующая:(схема мясного и рыбного цехов с расстановкой оборудования прилагается).</p>	
00.00.00	<p>Тема №2. Совершенствование навыками приготовления порционных и мелкокусковых п/ф из мяса, птицы и рыбы. Изучение ассортимента порционных и мелкокусковых п/ф из мяса, птицы и рыбы предприятия.</p> <p>Работая в мясном и рыбном цехах, я ознакомился с ассортимент выпускаемых изделий (перечень прилагается). Сегодня я готовил «.....» в количестве порций. Для этого приготовила :.....</p> <p>Также сегодня готовила.....</p>	
00.00.00	<p>Сегодня я (карты технологические прилагаются)</p>	
00.00.00	<p>Сегодня я</p>	
00.00.00	<p>Тема №3. Приготовление рубленой натуральной массы и п/ф из нее.</p> <p>Приготовление котлетной массы и п/ф из нее.</p> <p>Совершенствование приемов порционирования, формования и панирования изделий.</p> <p>Овладение навыками обработки субпродуктов.</p> <p>Приготовление п/ф из них.</p> <p>Участие в разработке новых фирменных блюд</p> <p>Сегодня я (карты технологические прилагаются)</p>	
00.00.00	<p>Сегодня я (карты технологические прилагаются)</p>	

ПРИЛОЖЕНИЕ

В качестве **приложения** должно быть:

1. Инструкция по технике безопасности по работе в мясорыбном цехе.
2. Ксерокопия листа журнала по технике безопасности с подписью студента, удостоверяющая его ознакомление с инструкцией.
3. Схема мясного и рыбного цехов с размещением оборудования.
4. Ассортимент изделий цеха.
5. Технологические карты.
6. Фотографии фирменных разработок.
7. Дополнительно по желанию: фотографии блюд, таблицы.