

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

## **Методические указания**

по составлению дневника-отчета  
по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
*(производственной практике)*

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.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Выполнил(а): студент(ка) группы ЗТОП  
(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(аяся) 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.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

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, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;	2	
2	– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	5	
3	– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	6	
4	– выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	6	
5	– определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий;	2	
6	– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	2	
7	– применять коммуникативные умения;	2	

8	– выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	5	
9	– выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;	2	
10	– определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;	2	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	

## Приложение 3.

### 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. Степень овладения профессиональными компетенциями по специальности \_\_\_\_\_

---

---

4. Недостатки в работе и теоретической подготовке \_\_\_\_\_

---

---

---

5. Полнота выполнения программы практики

---

6. Общая оценка работы студента в период практики \_\_\_\_\_

---

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Руководитель практики от техникума: Мартин Мартин Анди – мастер производственного обучения ВТЭП Владкоопсоюза.

Подпись ответственного лица кредитной организации (базы практики)

---

(подпись)

(Ф.И.О.)

(Должность)

**М.П.**

Приложение 4.

ДАТА	ТЕМА	Замечания, Оценка
00.00.00	<p><b>Тема №1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха, оборудованием, инвентарем.</b></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..... Структура предприятия следующая: ..... .....(схема кондитерского цеха с расстановкой оборудования прилагается).</p>	
00.00.00	<p><b>Тема №2. Совершенствование навыков приготовления безопасного теста и изделий из него.</b></p> <p><b>Совершенствование навыков приготовления опарного теста и изделий из него.</b></p> <p><b>Изучение ассортимента хлебобулочных изделий предприятия. Приготовление различных изделий из национальных кухонь.</b></p> <p>Работая в кондитерском цехе, я ознакомился с ассортимент выпускаемых изделий (перечень прилагается). Сегодня я готовил «.....» в количестве ..... порций. Для этого приготовила безопасное тесто:..... ..... Также сегодня готовила..... (карты технологические прилагаются)</p>	
00.00.00	<p>Сегодня я .....</p> <p>.....</p> <p>Также сегодня я готовил .....</p> <p>(карты технологические прилагаются)</p>	
00.00.00	<p><b>Тема №3. Совершенствование навыков приготовления бисквитных п/ф и изделий из него.</b></p> <p><b>Совершенствование навыков приготовления песочных п/ф и изделий из него.</b></p> <p><b>Совершенствование навыков приготовления слоеных п/ф и изделий из него.</b></p> <p><b>Освоение приемов приготовления заварных п/ф и изделий из него.</b></p> <p><b>Совершенствование навыков приготовления воздушных п/ф и изделий из него.</b></p>	

	<p align="center"><b>Совершенствование навыков приготовления отделочных п/ф (кремы, сиропы, помады, желе, суфле, прочие).</b></p> <p align="center"><b>Приготовление сложных мучных кондитерских изделий национальных кухонь.</b></p> <p>Сегодня я .....</p> <p>.....</p> <p>Также сегодня я готовил .....</p> <p>(карты технологические прилагаются)</p>	
00.00.00	<p>Сегодня я .....</p> <p>Также сегодня я готовил .....</p> <p>(карты технологические прилагаются)</p>	
00.00.00	<p>Сегодня я .....</p> <p>Также сегодня я готовил .....</p> <p>(карты технологические прилагаются)</p>	

# ПРИЛОЖЕНИЕ

В качестве приложения должно быть:

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