

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

Методические указания
по оформлению дневника-отчета
по ПМ.01 Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции
(учебная практика)

специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Организация-разработчик: АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза».

Разработчик: Мартин Мартин Анди – мастер производственного обучения АН ПОО «Владимирский техникум экономики права Владкоопсоюза».

Рецензент: Андреев Денис Петрович – директор по питанию ГТК Турцентр

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Учебная 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 учебной 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. Общие сведения (Приложение 2)
3. Характеристика (Приложение 3).
4. Календарно-тематический план (Приложение 4.)
5. Дневник практики (Приложение 5).
6. Приложение (Приложение 6).

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 учебной практике

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

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

Иванов Иван Иванович

Руководитель: Мартин Мартин А.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1. Место практики _____

(Адрес, наименование предприятия)

2. Руководитель практики от предприятия

(Должность, Ф.И.О.)

3. Период практики с _____ по _____

4. Руководитель практики от техникума

5. Дата сдачи отчета в техникум _____

Календарно-тематический план

УТВЕРЖДАЮ

М.П.

<p>Профессиональный модуль 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Кол-во часов</p>
<p>Раздел 1. Обработка мяса и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организация рабочего места в мясном цехе • Оценка качества сырья, поступающего в мясной цех • Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф • Приготовление котлетной массы и п/ф из нее. Порционирование, формование и панирование изделий • Обработка субпродуктов • Практическая часть 	<p>72</p>
<p>Раздел 2. Обработка рыбы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организации рабочего места в рыбном цехе • Оценка качества сырья, поступающего в рыбный цех • Подготовка рыбы к обработке • Разделка рыбы разными способами • Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания, жарки, запекания • Приготовление котлетной массы и п/ф из нее • Обработка нерыбного водного сырья • Практическая часть 	<p>36</p>

Раздел 3. Обработка птицы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции <ul style="list-style-type: none">• Оценка качества сырья, поступающего в мясной цех• Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф из птицы• Приготовление котлетной массы и п/ф из нее• Обработка субпродуктов. Приготовление п/ф из них• Практическая часть	36
Итого	144

Приложение 5.

Дата	Содержание выполненных работ по темам	Замечания/Оценка
	<p align="center">Профессиональный модуль. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p align="center">Раздел 1. Обработка мяса и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции</p> <p align="center">Организация рабочего места в мясном цехе</p> <p align="center">.....</p> <p align="center">.....</p> <p align="center">Оценка качества сырья, поступающего в мясной цех</p> <p align="center">.....</p>	
00.00.00	<p>В качестве практического задания нужно было приготовить: «.....» в количестве ... порций, по ... колонке Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Технологическая карта прилагается.</p> <p>ДОЛЖНО БЫТЬ 10 ДНЕЙ</p>	
	<p align="center">Раздел 2. Обработка рыбы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции</p> <p align="center">Организации рабочего места в рыбном цехе</p> <p align="center">.....</p>	
00.00.00	<p>В качестве практического задания нужно было приготовить: «.....» в количестве..... порций, по ... колонке Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Технологическая карта прилагается.</p> <p>ДОЛЖНО БЫТЬ 5 ДНЕЙ</p>	

ПРИЛОЖЕНИЯ

В качестве ПРИЛОЖЕНИЯ должны прикладываться следующее:

1. Технологические карты
2. Фото фирменных блюд
3. Дополнительно: схемы, таблицы, рисунки (по желанию)