

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

Методические указания
по оформлению дневника-отчета
по ПМ.02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной 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 ИП Андреев Д.П.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

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

Общие требования при написании:

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

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

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

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

Дневник-отчет

по учебной практике

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ. 02

**«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции»**

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

Иванов Иван Иванович

Руководитель: Мартин Мартин А.

Владимир 20__

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 _____

Характеристика

На практиканта _____ курса _____ отделения _____ специальности
Владимирского техникума экономики и права Владкоопсоюза

Фамилия, Имя, Отчество _____

1. Когда проходила практику с _____ по _____

2. Где проходил(а) практику (полное наименование базы практики)

3. Под чьим руководством проходил(а) практику (Ф.И.О., специальность, должность общих непосредственных руководителей практики на месте)

4. Отношение практиканта(ки) к работе (интерес к работе, инициатива, честность, исполнительность, аккуратность, дисциплинированность)

5. Качество выполняемой практикантом(кой) работы, степень проявленной самостоятельности в работе, как усвоен программный материал практики, как овладены практические умения и навыки по специальности

6. Недостатки в теоретической подготовке практиканта(ки), выявившиеся во время практики _____

7. Моральные качества практиканта(ки) (пользуется ли авторитетом в коллективе, поведение в быту) _____

8. Какую конкретную помощь оказал(а) практикант предприятию, в котором он(она) проходил(а) практику _____

9. Какую самостоятельную работу может выполнить практикант после окончания техникума _____

Дата _____

Руководитель практики, осуществляющий общее руководство _____

М.П. Руководитель практики, осуществляющий производственную практику _____

Профессиональный модуль. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Кол-во часов
Раздел 1. Приготовление сложных банкетных закусок <ul style="list-style-type: none">• Освоение приемов сервировки, подачи и приготовления канапе и банкетных холодных закусок• Приготовление банкетных рыбных холодных закусок• Приготовление банкетных мясных холодных закусок• Приготовление банкетных холодных закусок из птицы• Приготовление банкетных холодных овощных, фруктовых и овощных закусок• Приготовление фирменных банкетных холодных закусок• Практическая часть	36
Раздел 2. Приготовление сложных холодных закусок. Салаты <ul style="list-style-type: none">• Освоение приемов сервировки, подачи и приготовления сложных холодных закусок (салатов) и соусов к салатам• Приготовление сложных рыбных холодных закусок - салаты• Приготовление сложных мясных холодных закусок - салаты• Приготовление сложных холодных закусок из птицы - салаты• Приготовление сложных холодных овощных закусок - салаты• Практическая часть.	36
Итого	72

Дата	Содержание выполненных работ по темам	Замечания/Оценка
	<p>Профессиональный модуль 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>Раздел 1. Приготовление сложных банкетных закусок</p> <p>Освоение приемов сервировки, подачи и приготовления канапе и банкетных холодных закусок</p> <p>ТЕОРИЯ</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Приготовление банкетных рыбных холодных закусок</p> <p>.....</p> <p>И ТАК СО ВСЕМИ ПОДРАЗДЕЛАМИ</p>	
00.00.00	<p>В качестве практического задания нужно было приготовить: «.....» в количестве ... порций, по ... колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Технологическая карта прилагается.</p> <p>ДОЛЖНО БЫТЬ 5 ДНЕЙ</p>	
	<p>Раздел 2. Приготовление сложных холодных закусок.</p> <p>Салаты</p> <p>Освоение приемов сервировки, подачи и приготовления сложных холодных закусок и соусов</p> <p>ТЕОРИЯ.....</p> <p>.....</p> <p>Приготовление сложных рыбных холодных закусок - салаты</p> <p>.....</p> <p>И ТАК СО ВСЕМИ ПОДРАЗДЕЛАМИ</p>	
00.00.00	<p>В качестве практического задания нужно было приготовить: «.....» в количестве..... порций, по ... колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Технологическая карта прилагается.</p> <p>ДОЛЖНО БЫТЬ 5 ДНЕЙ</p>	

ПРИЛОЖЕНИЯ