

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

Методические указания
по оформлению дневника-отчета
по ПМ.03 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей 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 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 03

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

Выполнил(а): студент(ка) группы ЗТОП

(за)очного отделения, специальность 19.02.10

Иванов Иван Иванович

Руководитель: Мартин Мартин А.

Владимир 20__

М.П.

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 овладеены 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 _____

Календарно-тематический планМ.П.
УТВЕРЖДАЮ

Профессиональный модуль. 03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Кол-во часов
Раздел 1. Приготовление сложных супов	72
• Освоение приемов приготовления бульонов	6
• Приготовление заправочных супов	36
• Приготовление супов-пюре	8
• Солянки	8
• Холодные и сладкие супы	14
• Практическая часть	
Раздел 2. Приготовление сложных горячих соусов	
Раздел 3. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, круп, яйца, творога, бобовых, макаронных изделий.	72
• Практическая часть	
Раздел 4. Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы	
• Приготовление сложных блюд из рыбы	36
• Приготовление сложных блюд из мяса	36
• Приготовление сложных блюд из птицы	36
• Практическая часть	
Итого	252

Дата	Содержание выполненных работ по темам	Оценка
	<p align="center">Профессиональный модуль. 03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p align="center">Раздел 1. Приготовление сложных супов</p> <p align="center">Освоение приемов приготовления бульонов</p> <p align="center">КРАТКАЯ ТЕОРИЯ ПО РАЗДЕЛУ</p> <p align="center">.....</p> <p align="center">.....</p>	
00.00.00	<p>В качестве практического задания нужно было приготовить: Бульон рыбный в количестве 2 порций, по 2 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Технологическая карта прилагается.</p>	
	<p align="center">Приготовление заправочных супов</p> <p align="center">КРАТКАЯ ТЕОРИЯ по всем видам заправочных супов</p> <p align="center">.....</p> <p align="center">.....</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>	
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>Раздел 2. Приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>Раздел 3. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, круп, яйца, творога, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>КРАТКАЯ ТЕОРИЯ ПО РАЗДЕЛАМ 2 и 3</p> <p>.....</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 10 ДНЕЙ</p>	
	<p>Раздел 4. Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы</p> <p>Приготовление сложных блюд из рыбы</p> <p>КРАТКАЯ ТЕОРИЯ ПО РАЗДЕЛУ</p> <p>.....</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>Приготовление сложных блюд из мяса</p> <p>КРАТКАЯ ТЕОРИЯ ПО РАЗДЕЛУ</p> <p>.....</p>	
00.00.00	<p>В качестве практического задания нужно было приготовить: «.....» в количестве.....порций, по</p>	

	<p>... колонке Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий. Технологическая карта прилагается.</p> <p>ДОЛЖНО БЫТЬ 5 ДНЕЙ</p>	
	<p>Приготовление сложных блюд из птицы</p> <p>КРАТКАЯ ТЕОРИЯ ПО РАЗДЕЛУ</p> <p>.....</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