

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

Методические указания
по оформлению дневника-отчета
по ПМ.04 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных хлебобулочных и мучных
кондитерских изделий
(*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. 04

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Выполнил(а): студент(ка) группы 4ТОП
(за)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 _____

<p align="center">Профессиональный модуль. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p align="center">Кол-во часов</p>
<p>Раздел 1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Освоение приемов приготовления безопарного теста и изделий из него • Освоение приемов приготовления опарного теста и изделий из него • Изучение ассортимента хлебобулочных изделий. Приготовление различных изделий из национальных кухонь. • Практическая часть 	<p align="center">22</p>
<p>Раздел 2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Освоение приемов приготовления бисквитных п/ф и изделий из него • Освоение приемов приготовления песочных п/ф и изделий из него • Освоение приемов приготовления слоеных п/ф и изделий из него • Освоение приемов приготовления заварных п/ф и изделий из него • Освоение приемов приготовления воздушных п/ф и изделий из него • Освоение приемов приготовления отделочных п/ф (кремы, сиропы, помады, желе, суфле, прочие) • Приготовление сложных мучных кондитерских изделий национальных кухонь. • Практическая часть. 	<p align="center">50</p>
<p>Итого</p>	<p align="center">72</p>

Дата	Содержание выполненных работ по темам	Замечания/Оценка
	<p align="center">Профессиональный модуль 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p align="center">Раздел 1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий</p> <p>Освоение приемов приготовления безопарного теста и изделий из него </p> <p>Освоение приемов приготовления опарного теста и изделий из него </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 3 ДНЕЙ</p>	
	<p align="center">Раздел 2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>Освоение приемов приготовления бисквитных п/ф и изделий из него КРАТКАЯ ТЕОРИЯ</p> <p>Освоение приемов приготовления песочных п/ф и изделий из него </p>	
00.00.00	<p>В качестве практического задания нужно было приготовить: «.....» в количестве ... порций, по ...</p>	

	<p>колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Технологическая карта прилагается.</p>	
--	--	--

ДОЛЖНО БЫТЬ 7 ДНЕЙ

ПРИЛОЖЕНИЯ