

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

Методические указания
по оформлению дневника-отчета
по ПМ.05 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных холодных и горячих десертов
(*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. 05

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных
и горячих десертов»

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. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p align="center">Кол-во часов</p>
<p>Раздел 1. Приготовление сложных холодных десертов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изучение ассортимента сложных холодных десертов • Критерии оценки качества готовой продукции • Варианты оформления и декорирования сложных холодных десертов • Приготовление: фруктовых, ягодных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, тирамису, чизкейка и других блюд. • Составление технологической документации. • Практическая часть 	<p align="center">22</p>
<p>Раздел 2. Приготовление сложных горячих десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изучение ассортимента сложных горячих десертов • Критерии оценки качества готовой продукции • Варианты оформления и подачи горячих десертов • Приготовление: суфле, пудингов, овощных кексов, Гурьевской каши, десертов фламбе, горячее мороженое и других блюд. • Составление технологической документации. • Практическая часть. 	<p align="center">14</p>
<p>Итого</p>	<p align="center">36</p>

Дата	Содержание выполненных работ по темам	Замечания/Оценка
	<p style="text-align: center;">Профессиональный модуль 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p style="text-align: center;">Раздел 1. Приготовление сложных холодных десертов</p> <p>Изучение ассортимента сложных холодных десертов </p> <p style="text-align: center;">Критерии оценки качества готовой продукции </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 рецептов блюд и кулинарных изделий. Технологическая карта прилагается.</p> <p>ДОЛЖНО БЫТЬ 3 ДНЯ</p>	
	<p style="text-align: center;">Раздел 2. Приготовление сложных горячих десертов</p> <p>Изучение ассортимента сложных горячих десертов </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 2 ДНЯ</p>	

ПРИЛОЖЕНИЯ