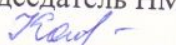
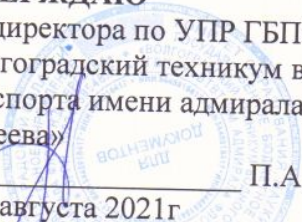


**Комитет образования и науки и молодежной политики
Волгоградской области**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский техникум водного транспорта им. адмирала флота
Н.Д. Сергеева»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
комиссией профессионального цикла
Протокол от № 1 «26» августа 2021г
Председатель НМК
 Косарева Г.М.

УТВЕРЖДАЮ
Зам директора по УПР ГБПОУ
«Волгоградский техникум водного
транспорта имени адмирала флота Н.Д.
Сергеева»

П.А.Тареев
«30» августа 2021г

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЕДЕНИЮ ДНЕВНИКА ПО
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ В ФОРМЕ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

по профессиональному циклу профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Волгоград

2022 г

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка	3
2	Структура и содержание дневника	4

Пояснительная записка

Практическая подготовка в форме учебной и производственной практик является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основных **видов профессиональной деятельности (ВПД):** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных блюд кухонь мира.

Цели и задачи практической подготовки.

Цели учебной и производственной практик:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение студентами видов профессиональной деятельности:

Задачи учебной и производственной практик:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студента в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация студентов к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Структура и содержание дневника

Структура дневника:

- титульный лист;
- отметки о прохождении инструктажа по технике безопасности на предприятии;
- количество недель (часов) на освоение программы практической подготовки;
- содержание выполненных работ на практике;
- производственная характеристика.

Содержание дневника:

Титульный лист:

Заполняется обучающимся, указывает свою: Фамилию, Имя, Отчество; учебный год; дату направления на практику; место практики; ФИО руководителя практики. Дневник подписывается директором техникума и ставится печать.

Отметки о прохождении инструктажа по технике безопасности на предприятии:

Заполняются на производстве лицом ответственным за технику безопасности после проведения инструктажа: указывается дата проведения инструктажа, наименование оборудования, на котором проводится работа, подпись лица, проводившего инструктаж.

Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:

В данном разделе указываются: коды формируемых компетенций, наименование профессионального модуля; сколько часов и недель отводится на различные виды практик по определенному модулю, так же общее количество часов, отведенных на практику.

По ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

По ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПМ 06. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации различных блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Содержание выполненных работ на практике:

Заполняется обучающимся каждый день: в столбце «Дата» - ставиться дата; в столбце «Краткое содержание работ» - описывается работа, которую обучающийся выполняет в этот день на практике; в столбце «Оценка качества выполнения работ» и «Подпись руководителя» - ставит оценку и подпись руководитель практики от предприятия или его заместитель.

Производственная характеристика:

Заполняется руководителем практики от предприятия или его заместителем после прохождения практики по каждому модулю. Ставиться его подпись и печать.

По окончании практики проводится дифференцированный зачет. На зачет необходимо предоставить заполненный и подписанный дневник.