

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОЛЛЕДЖ
«УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС «УМИЛЕНИЕ»
(ЧОУ СПО колледж «УПК «УМИЛЕНИЕ»)**

**ДНЕВНИК
производственной практики**

Комплексный обед день __: дата _____

Меню: (название) _____

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОЛЛЕДЖ
«УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС «УМИЛЕНИЕ»
(ЧОУ СПО колледж «УПК «УМИЛЕНИЕ»)**

ДНЕВНИК

производственной практики

обучающегося ЧОУ СПО колледж «УПК « Умиление»

Фамилия

Имя

Отчество

Профессия: 16675 «Повар»

Руководитель производственной практики

Тимченко Ольга Олеговна

Наименование и адрес предприятия (места проведения практики)

404609, Волгоградская область, Ленинский район, с. Заплавное, ул.
Советская, 41

Руководитель предприятия _____ /А.Н. Савиничев/
подпись ФИО руководителя

М.П.

с. Заплавное 2024г.

№ п.п.	Наименование блюда	Время приготовления	Содержание работы	Оценка, роспись рук.пракики

_____ Дата _____ Ф.И.О. руководителя практики _____ (подпись)

Цель: практика направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по профессии, освоение основных видов профессиональной деятельности.

Задачами практики являются:

- развитие общих и профессиональных компетенций;
- закрепление, расширение, систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;

- адаптация студентов к конкретным условиям деятельности предприятий общественного питания.

Правила ведения дневника

1. Дневник является основным документом, характеризующим производственную деятельность обучающихся.

2. Обучающийся записывает в дневник выполненные работы.

3. Наставник от предприятия проверяет правильность записей и выставляет оценки по выполнению каждой производственной операции или комплекса операций, заверяет подписью.

4. По окончании практики в дневнике оформляется характеристика, которая подписывается руководителем и заверяется печатью предприятия.

5. Дневник в период обучения хранится у обучающегося, по окончании - предоставляется в аттестационную комиссию при проведении экзамена (квалификационного).

6. Дневник представляется мастеру производственного обучения на проверку после производственной практики по профессиональному модулю.

Ознакомлен (а) _____
дата и подпись обучающегося

Обязанности руководителя практики от образовательного учреждения:

- выдает задание на практику;
- проводит консультации по ведению дневника;
- организует и контролирует своевременное прибытие практикантов на место прохождения практики и последующее выполнение выданного задания;
- осуществляет контроль прохождения практики.

Ознакомлен (а) _____
дата и подпись руководителя практики

Комплексный обед день ___ : дата _____

Меню: (название) _____
 1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
 5. _____

№ п.п.	Наименование блюда	Время приготовления	Содержание работы	Оценка, роспись рук.практики

_____ Дата

_____ Ф.И.О. руководителя практики

_____ (подпись)

Комплексный обед день ___ : дата _____

Меню: (название) _____

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

№ п.п.	Наименование блюда	Время приготовления	Содержание работы	Оценка, роспись рук.пракики

_____ Дата _____ Ф.И.О. руководителя практики _____ (подпись)

Обязанности обучающегося:

- по прибытии на место практики пройти инструктаж по технике безопасности;
- выполнять правила внутреннего распорядка организации;
- осуществлять работы согласно выданному заданию;
- на протяжении всего периода практики вести дневник, в котором записывать выполняемую работу в соответствии с выданным заданием;
- по окончании практики представить руководителю дневник для контроля, отражающий ежедневный объём выполненных работ и характеристику с места прохождения практики заверенную подписью руководителя практики от предприятия и печатью предприятия;

Ознакомлен (а) _____
дата и подпись обучающегося

Рекомендации руководителю (наставнику) от организации:

- знакомить практиканта с производственной структурой организации путем бесед, экскурсий и т.д.;
- оценивать выполнение заданий, указывать на ошибки, корректировать деятельность практиканта;
- выставлять оценку за выполненное задание в дневник, заверять подписью;
- предоставлять практиканту необходимые материалы для написания отчета, помогать преодолевать возникающие трудности.

Руководитель практики от организации имеет право отстранять от нее обучающегося, нарушившего правила внутреннего распорядка работы организации, и сообщить об этом руководителю практики от образовательного учреждения.

Ознакомлен (а) _____
дата и подпись руководителя практики

в период производственной практики

1. Учебным планом на производственную практику отводится 60 час.

2. Период прохождения производственной практики:

3. Продолжительность рабочей недели _____ часов.

Виды работ, которые обучающийся должен выполнить в период прохождения производственной практики.

№ п/п	Виды работ и темы практики	Кол-во часов
1	Вводное занятие	1
2	Приготовление блюд из овощей и грибов	6
3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	9
4	Приготовление супов и соусов	10
5	Приготовление блюд из рыбы	6
6	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	10
7	Приготовление холодных блюд и закусок	8
8	Приготовление сладких блюд и напитков	10

Меню: (название) _____

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

№ п.п.	Наименование блюда	Время приготовления	Содержание работы	Оценка, роспись рук.пракики

Дата _____

Ф.И.О. руководителя практики _____

(подпись)

Порядок выполнения практического задания

Меню: (название) _____

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Условия выполнения задания:

Оборудование, Инструменты, посуда, инвентарь	Сырьё (продукты)	Норма Времени	План проведения задания	Организация рабочего места	Соблюдение правил охраны труда, личной гигиены и санитарии
<ul style="list-style-type: none"> - индукционная плита; - весы настольные; - производственный стол. Инструменты, посуда и инвентарь: - ножи с маркировкой, «ОС», «ОВ». - доски разделочные с маркировкой, «ОС», «РС»; -сито; -ложка; - шумовка. - сковорода; - кастрюля; - тарелки для продуктов; - тарелки для подачи; - мешок для мусора – 1 шт.; - полотенце. 	<p>Рассчитать калькуляцию и учет данных блюд.</p>	бч	<ul style="list-style-type: none"> - Одеть спецодежду; - Изучить задание; - Изучить технологическую карту; - Произвести калькуляцию. 	<p>Подготовить инвентарь; МКО овощей, других продуктов; Тепловая обработка продуктов; Схема приготовления блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - работать в хлопчатобумажном халате (куртке), застегнутом на все пуговицы; - работать в фартуке и колпаке (косынке); - работать в закрытой обуви на ровной подошве; - правильно пользоваться режущим инструментом; - использовать безопасные приемы работы при обращении с электроплитой; - соблюдать чистоту инвентаря и рабочего места; - иметь рабочий маникюр (коротко остриженные, не покрашенные ногти); - руки должны быть чистыми, без ссадин и порезов.

Ознакомлен (а) _____

дата и подпись обучающегося

Дата

Ф.И.О. руководителя практики

(подпись)

Критерии оценки качества выполненных работ, производительности труда, соблюдения правил охраны труда, личной гигиены и санитарии при приготовлении блюда

Выход одной порции	Первое блюдо; Второе блюдо; Напитки; Десерт.	5 баллов - вес по норме 3 балла - не соблюдена норма веса
Оформление блюда	Правила подачи; Температура блюда.	5 баллов – соответствует 0 баллов – не соответствует
Требование к качеству	Форма готового блюда; Цвет готового блюда; Консистенция готового блюда; Вкус и запах готового блюда; Срок хранения.	5 баллов – соответствует требованиям 3 балла – незначительные нарушения 0 баллов – нарушены требования
Организация рабочего места	- Рабочее место организовано правильно; - Имеются нарушения в организации рабочего места.	5 баллов 3 балла
Соблюдение правил личной гигиены и санитарии	- Все правила соблюдены. - Нарушено хотя бы одно из правил.	5 баллов 3 балла
Соблюдение правил охраны труда	- Все правила соблюдены. - Нарушено хотя бы одно из правил.	5 баллов 3 балла
Выполнение нормы времени	- Время выполнения задания не превышает установленную норму. - Время выполнения задания превышает установленную норму.	5 баллов 0 баллов

Ознакомлен (а) _____
дата и подпись обучающегося

Комплексный обед день __: дата _____

Меню: (название) _____

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

№ п.п.	Наименование блюда	Время приготовления	Содержание работы	Оценка, роспись рук.практики

_____ дата _____ Ф.И.О. руководителя практики _____ (подпись)

Комплексный обед день __: дата _____

Меню: (название) _____

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____
- 5. _____

№ п.п.	Наименование блюда	Время приготовления	Содержание работы	Оценка, роспись рук.пракики

Дата

Ф.И.О. руководителя практики

(подпись)

Комплексный обед день __: дата _____

Меню: (название) _____

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____
- 5. _____

№ п.п.	Наименование блюда	Время приготовления	Содержание работы	Оценка, роспись рук.пракики

Дата

Ф.И.О. руководителя практики

(подпись)

