



ФИО стажёра (полностью)

мастер п/о Лялина Наталья Ивановна

Подпись стажёра 


преподаватель профессионального цикла

Родченко Анна Григорьевна

Подпись стажёра 

преподаватель профессионального цикла

Лялин Василий Викторович

Подпись стажёра 

преподаватель профессионального цикла

Барабашев Семен Вадимович

Подпись стажёра 

Место работы ОГАПОУ «Валуйский
индустриальный техникум»

ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СТАЖИРОВКИ

наименование вида стажировки

Тема стажировки: «Современные направления, комбинирование
различных способов в приготовлении продукции
общественного питания с учётом Международных требований
WorldSkills»

Дата прохождения стажировки с 01.03 по 06.03, 2021 г.

Стажировочная площадка/
площадка стажировки

ИП Коваль Я.А.

по направлению **ПОВАР, КОНДИТЕР**

ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



ИП Коваль Я.А.

Валуйки, 2021 год

1. ДНЕВНИК


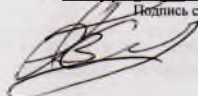
Дата	Наименование изучаемых разделов, тем, вопросов, выполняемых видов работ	Количество часов	Вид стажировочной деятельности	Место выполнения работ (структурное подразделение)	Подпись наставника
01.03	Работа с нормативно-правовыми документами; локальными актами.	3	Самостоятельная работа	ИП Коваль Я.А. <i>Коваль</i>	<i>[Подпись]</i>
02.03	Знакомство с производственной средой. Обеспечение безопасности на предприятии	3	Изучение организации учебно-производственной деятельности и документации	ИП Коваль Я.А. <i>Коваль</i>	<i>[Подпись]</i>
03.03	Организация дуального обучения по направлению деятельности с учётом современных требований производства.	6	Самостоятельная работа по планированию и организации практик на производстве	ИП Коваль Я.А. <i>Коваль</i>	<i>[Подпись]</i>
04.03	Реализация ФГОС: Производственное сопровождение образовательного процесса с учетом современных технологий в приготовлении и оформлении.	6	Практическое занятие: Требования к производственному обеспечению образовательного процесса в группах поваров, кондитеров.	ИП Коваль Я.А. <i>Коваль</i>	<i>[Подпись]</i>
05.03	Новые технологии в производстве с учётом современных требований производства.	4	Самостоятельная работа по эффективному использованию материально-технических ресурсов организации	ИП Коваль Я.А. <i>Коваль</i>	<i>[Подпись]</i>
06.03	Анализ деятельности персонала, профессиональные компетенции	2	Участие в работе круглых столов, производственных заседаний и т.п.	ИП Коваль Я.А. <i>Коваль</i>	<i>[Подпись]</i>
	Итого:	24 часа			

2. Краткий отчет о стажировке:

В ходе стажировки пройдено практическое изучение актуальных тенденций и современных методов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, способы приготовления инновационные виды оборудования и технологии, способы подачи кулинарной продукции, научной организации труда, приёмов и методов труда передовиков и новаторов производства с учётом Международных требований WorldSkills;

Приобретены практические навыки и умения. Ознакомилась с технологией производства, современным оборудованием и технологиями, экономикой и организацией деятельности предприятия, практически изучено современная техники технологии производства

«06» марта 2021г.


Подпись стажера
 Бегининев С.В.

3. Форма представления информации о стажировке

(указать вид, наименование, сроки) Статья на конференцию, в сборник, журнал «Современные направления, комбинирование различных способов в приготовлении продукции общественного питания с учётом Международных требований WorldSkills»

Заключение руководителя стажировки от стажировочной площадки и/или площадки стажировки:

Оценка степени освоения общих и профессиональных компетенций:

№	Наименование компетенции	Освоение компетенций (освоена/ не освоена)
Профессиональные компетенции		
1.	Организация собственной деятельности в профессиональной организации с учетом нормативно-правовых и методологических основ процессов хозяйствования, экономики производства, обслуживания новых машин, оборудования, агрегатов, производственной экологией с учётом современных требований производства и стандартов WorldSkills.	освоена
2.	Проектирование работы в целом и по отдельным направлениям с учётом современных требований производства и особенностей стандартов WorldSkills.	освоена
3.	Создавать обучающую среду для полноценного обучения профессии, специальности с учётом современных требований производства и особенностей современных направлений в технологии приготовления и оформления кулинарной продукции.	освоена
4.	Организация собственной деятельности в профессиональной организации с учетом нормативно-правовых и методологических основ процессов хозяйствования, экономики производства, обслуживания новых машин, оборудования, агрегатов, производственной экологией с учётом современных требований производства и стандартов WorldSkills.	освоена
Общие компетенции		
1.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	освоена
2.	Способность совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень	освоена
3.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности с учётом современных требований производства и особенностей современных направлений в технологии приготовления и оформления кулинарной продукции.	освоена
4.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	освоена
5.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	освоена
6.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	освоена
7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	освоена

«06» марта 2021 г.

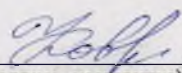
(подпись наставника)



4. Критерии оценки прохождения стажировки

№	Показатели качества выполнения работ/ освоения материала	Параметры (освоил/не освоил)	Решение о признании /непризнании прохождения стажировки успешной
1	Организация производственной деятельности с учётом актуальных тенденций в производстве и современных методов приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок.	освоил	активное участие стажера в обсуждении и организации процесса реализации по предлагаемым вопросам
2	Проектирование работы в целом и по отдельным направлениям с целью обеспечения образовательного процесса на базе предприятия-партнёра с учётом актуальных тенденций в производстве и современных методов приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок..	освоил	
3	Создание обучающей среды для полноценного обучения профессии «Повар, кондитер» с учётом актуальных тенденций в производстве и современных методов приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок.	освоил	
4.	Практическое владение приемами по эффективному использованию материально-технических ресурсов предприятия общественного питания с учётом актуальных тенденций в производстве и современных методов приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок.	освоил	

«06» мая 2021 г.


(подпись наставника)

