

|                                                                                   |                                                                    |                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     | лист              | листов всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. | 1                 | 14           |

## ОТЧЕТ Производственной практике студента

Фамилия \_\_\_\_\_ Имя \_\_\_\_\_  
 Отчество \_\_\_\_\_  
 Профессия Повар, кондитер курс III группа ПК 16

### РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ

Фамилия Назарова Имя Марина Отчество Давыдовна  
« 15 » ноября 2018 г.  
 Гусиноозерск 2018 г.

### График практики

Практика проходит с 19.11.2018 по 22.12.2018 г. по ПМ 05 - Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

С 08.06.2018 по 28.06.2018 г. по ПМ 06 – Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

| Этапы практики                                                                            | Продолжительность, дни | Даты             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|
| 1.Изучение организации                                                                    | 1                      | 19.11.18г        |
| 2.Изучение технологии производства                                                        | 30                     | 19.11-22.12.18г  |
| 3. Приготовление полуфабрикатов блюд из мяса домашних животных                            | 2                      | 20.11- 21.11.18г |
| 4. Технология приготовления блюд из мяса                                                  | 4                      | 22.11-26.11.18г  |
| 5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.                                        | 1                      | 27.11.18г        |
| 6. Технология приготовления блюд из домашней птицы.                                       | 5                      | 28.11- 03.12.18г |
| 7. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов.                     | 2                      | 04.12- 05.12.18г |
| 8. Технология приготовления салатов из сырых овощей.                                      | 2                      | 06.12-07.12.18г  |
| 9. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Винегреты.                         | 2                      | 08.12-10.12.18г  |
| 10. Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из овощей, грибов, яиц. | 2                      | 11.12-12.12.18г  |
| 11. Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из рыбы.                | 4                      | 13.12-17.12.18г  |
| 12. Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из мяса.                | 6                      | 18.12-22.12.18г  |
| 13.Написание отчета по практике                                                           | 3                      | 22.12-24.12.18г  |

Отчет по практике сдать не позднее «24-25» декабря 2018 года,  
 защита отчетов состоится «25» декабря 2018 года

|                                                                                   |                                                                    |                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     | лист              | листов<br>всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. | 2                 | 14              |

### Содержание отчета:

**19.11.2018 г.** Инструктаж по ТБ, ПБ, организации рабочего места, правилам санитарии и гигиены. Правила ведения дневника по ПП и требования, предъявляемые к отчету по производственной практике.

Изучение организации – ООО «Встреча».

Изучение технологии производства в течении всей практики по ПМ 05 и ПМ 06.



**20.11.2018 г. ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

**Приготовление полуфабрикатов из мяса домашних животных.**

Подготовка мяса к приготовлению полуфабрикатов для блюда Бифштекс  
Салат «Нежность».



|                                                                                   |                                                                    |                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     | лист              | листов<br>всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. | 3                 | 14              |

### **21.11.2018г. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашних животных.**

Подготовка мяса к приготовлению полуфабрикатов из него

«Салат встреча»



Подготовка овощей и нарезка (соломка) для приготовления.

Работа с весами и сборником рецептов.

### **22.11.2018г. Технология приготовления блюд из мяса**

Подготовка мяса приготовлению котлет

Подготовка овощей и нарезка для приготовления Салата из сырой моркови № 2.

Работа с весами и сборником рецептов.



### **23.11.2018г. Технология приготовления блюд из мяса**

Подготовка мяса к салату «Хороший»

Подготовка овощей и нарезка перца сладкого (кусочки) и лука репчатого кольцами.

Работа с весами и сборником рецептов.

|                                                                                   |                                                                    |                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     | лист              | листов всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. | 4                 | 14           |



**24.11.2018г. Работа над отчетом по производственной практике.**

**Технология приготовления блюд из мяса.**

Работа со сборником рецептур.

Приготовление гуляша

**26.11.2018г. Технология приготовления блюд из мяса.**

Подготовка полуфабрикатов из вареного мяса на салаты - говядина соломкой  
«Говядина с огурцами», «Мужской каприз».

Работа с весами и сборником рецептур.



|                                                                                   |                                                                    |  |                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--|-------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                |  | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     |  | лист              | листов<br>всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. |  | 5                 | 14              |



### 27.11.2018г. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.

Обработка и подготовка домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для следующих блюд: нагетсы куриные



### 28.11.2018г. Технология приготовления блюд из домашней птицы.

Подготовка домашней птицы для приготовления нагетсов.

Подготовка и нарезка печени для приготовления полуфабрикатов и салата «Обжорка»



### 29.11.2018г. Технология приготовления блюд из домашней птицы.

Изучила технологию приготовления и подготовку домашней птицы для приготовления Котлет по-киевски №349.

|                                                                                   |                                                                    |                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     | лист              | листов<br>всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. | 6                 | 14              |

Подготовка полуфабрикатов для салата «Пикани»

Подготовка овощей и нарезка для приготовления картофеля жареного фри.



Работа с весами и сборником рецептур.

**30.06.2018г. Технология приготовления блюд из домашней птицы.**

Подготовка домашней птицы для приготовления Рагу из птицы, кролика № 345.

Подготовка овощей и нарезка для приготовления Борща с капустой и картофелем № 176.

Работа с весами и сборником рецептур.



**01.06.2018г. Работа над отчетом по производственной практике.**

**Технология приготовления блюд из домашней птицы.**

Работа со сборником рецептур.

**Приготовление** Котлет по-киевски № 720 из окорочков.

|                                                                                   |                                                                    |                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     | лист              | листов<br>всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. | 7                 | 14              |



### **03.12.2018г. Технология приготовления блюд из домашней птицы.**

Подготовка домашней птицы для приготовления Лазаньи.

Подготовка овощей и нарезка для приготовления Салата из свежей капусты, моркови и консервированных шампиньонов. Работа с весами.



### **04.12.2018г. ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

#### **Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов.**

Подготовка овощей и нарезка их и гастрономических продуктов для приготовления бутербродов с маслом и колбасой. Ознакомились с технологией приготовления открытых, закрытых и горячих бутербродов.

Работа с весами и сборником рецептур.



### **05.12.2018г. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов.**

Подготовка овощей и нарезка их и гастрономических продуктов для приготовления бутерброда багет.

Ознакомились с технологией приготовления бутербродов канапе и Finger Food.

337. Работа с весами и сборником рецептур.



|                                                                                   |                                                                    |                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     | лист              | листов всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. | 8                 | 14           |



Канapé

Finger Food Перец и цукини, Finger Food Баклажаны и цукини

Finger Food Сырно-рисовые шарики с перцем и орешками

#### 06.12.2018г. ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

##### Технология приготовления и оформление салатов из сырых овощей.

Подготовка овощей и нарезка для приготовления овощных салатов.

Работа с весами и сборником рецептур.



#### 07.12.2018г. Технология приготовления и оформление салатов из сырых овощей.

Подготовка овощей и нарезка для приготовления салата капустного.

Работа с весами и сборником рецептур.





|                                                                                   |                                                                    |                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     | лист              | листов<br>всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. | 9                 | 14              |

**08.12.2018г. Работа над отчетом по производственной практике.**

**Технология приготовления и оформление салатов из вареных овощей. Винегреты.**

Работа со сборником рецептов.

Приготовление винегрета овощного.



**10.12.2018г.**

**Технология приготовления и оформление салатов из вареных овощей. Винегреты.**

Подготовка овощей и нарезка для приготовления винегрета с сельдью и «Селедки под шубой»

Работа с весами и сборником рецептов.



**11.12.2018г. Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из овощей, грибов, яиц.**

Подготовка овощей, их нарезка для приготовления Картофеля жареного соломкой (во фритюре) для приготовления салата «Гнездо глухаря». Работа с весами и сборником рецептов.



**12.12.2018г. Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из овощей, грибов, яиц.**

Подготовка овощей, их нарезка для приготовления салатов.

|                                                                                   |                                                                    |                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     | лист              | листов<br>всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. | 10                | 14              |

Работа с весами и сборником рецептур..



### 13.12.2018г. Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из рыбы.

Подготовка рыбы, овощей и нарезка для салатов из рыбы.

Работа с весами и сборником рецептур.



### 14.12.2018г. Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из рыбы.

Приготовление салата сельдь под шубой.

Подготовка рыбы и овощей, для салата сельдь под шубой.

Работа с весами и сборником рецептур.





|                                                                                   |                                                                    |                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     | лист              | листов<br>всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. | 11                | 14              |



**15.12.2018г. Работа над отчетом по производственной практике.**  
**Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из рыбы.**  
 Приготовление  
 Работа со сборником рецептов.



**17.12.2018г. Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из рыбы.**  
 Подготовка рыбы, овощей и нарезка для приготовления. Оформление. Подача.  
 Работа с весами и сборником рецептов.



**18.12.2018г. Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из мяса.**  
 Подготовка мясных продуктов, овощей, их нарезка для салатов.  
 Работа с весами и сборником рецептов.



|                                                                                   |                                                                    |                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |              |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     | лист              | листов всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. | 12                | 14           |



Мясная нарезка

### 19.12.2018г. Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из мяса.

Подготовка мясных продуктов.

Наггетсы куриные.



Работа с весами и сборником рецептур.

### 20.06.2018г. Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из мяса.

Подготовка мясных продуктов, овощей, их нарезка.



### 21.06.2018г. Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из мяса.

Подготовка мясных продуктов для куриного рулета.

|                                                                                   |                                                                    |                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     | лист              | листов<br>всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. | 13                | 14              |



**22.06.2018г. Технология приготовления и оформление холодных закусок и блюд из мяса.**

Подготовка мясных продуктов. Для салата мужской каприз.



**22-23.12.2018г. Работа над отчетом по производственной практике.**

Работа со сборником рецептов.

**24.12.2018г.**

Сдача отчета на проверку. Доработка.

**25.06.2018г. Сдача отчета по практике и экзамен по ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

## Заключение

За время прохождения практики, я повторила почти все, что проходили за время учебной практики по модулям ПМ 05 и ПМ 06. В основном научилась проводить первичную обработку и нарезку мяса, цыплят и куриц, а так же корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных и зелени. Нарезку овощей для приготовления различных салатов,

|                                                                                   |                                                                    |                   |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|
|  | Министерство образования и науки Республики Бурятия                | СК-ПД-ППК-2.4.-18 |                 |
|                                                                                   | ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»                     | лист              | листов<br>всего |
| Экземпляр № _____                                                                 | Отчет по производственной практике обучающегося<br>Золотарева Л.А. | 14                | 14              |

закусок. Так же помогала оформлять блюда, накрывать и обслуживать столы на банкетах и юбилеях.

Я считаю, что практика прошла хорошо, и я не только закрепила свои знания, как повар, но и узнала много нового.