

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Отчетная документация
СК-ПД-ППК-2.4.-18	Отчет по учебной и производственной практике по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

ОТЧЕТ

По производственной практике по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

МБОУ СОШ №5 (столовая)

(предприятие)

Выполнил:

Гаринда О.С. Учащийся группы ЭК 16

« 24 » декабря 2018 г


(подпись)

Проверил:

Мазуров М.В. мастер п/о

« 24 » декабря 2018 г


(оценка, подпись)

Гусиноозерск

2018 г.

Технологическая карта
Салат «Успех» в тарталетках.

Наименование	брутто	нетто
Яйца	1 шт	40г
Огурец свежий	67г	65г
Лук репчатый	20	15
Крабовые палочки	58г, 4шт	48г
Кукуруза консервированная	2 ст. л	50г
Соус майонез	20г	20г
Выход	-	250г

Технология приготовления:

Репчатый лук и свежие огурцы после подготовки нарезают мелким кубиком 0,5х0,5 см. Яйца отваривают, охлаждают и нарезают кубиком 0,5х0,5 см.

Крабовые палочки размораживают и так же нарезают мелким кубиком. Из кукурузы сливают жидкость и добавляют к остальным ингредиентам. Солят и заправляют соусом майонез.

Подают салат в тарталетках по 50 грамм на штуку, и украшают зеленью петрушки. Выход на порцию 5 тарталеток (250г салата).

Калькуляционная карта

Наименование	Норма	Цена	Сумма
Яйца	0,040гр	7р	7,00
Огурцы	0,065	140р	9,10
Лук	0,015	25р	0,75
Крабовые палочки	0,058	280р	16,24
Кукуруза консервированная	0,050	29р (200мл)	1,45
Майонез	0,020	120р	2,40
Тарталетки	5шт	3р (80р 23 шт.)	15,00
Цена за 1 порцию		36,94 руб.	
Цена за 1 порцию с наценкой 50%		55,41 руб.	
Цена с тарталетками на подачу		70,41 руб.	

**Характеристика
учебной и профессиональной деятельности
обучающегося во время производственной практики**

ФИО Гаринаева Ольга Сергеевна
Обучающаяся по профессии НПО 19.01.17 Повар, кондитер, 3 курс группа ПК 16
успешно прошла производственную практику по профессиональному модулю
ПМ 03 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» в объеме 108 час
Раздел 1 с «04» декабря 2018 г. по «05» декабря 2018 г.
Раздел 2 с «06» декабря 2018 г. по «10» декабря 2018 г.
Раздел 3 с «11» декабря 2018 г. по «22» декабря 2018 г.
В организации МБОУ СОШ № 5 с/п/о
Юридический адрес: 671160. г. Гусиноозерск, РБ Б. Марш 94
Фактический адрес: РБ г. Гусиноозерск Селенгинский район, ул. 6 Января 84

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи гастрономических продуктов. Приготовление, оформление и правила подачи холодных бутербродов. Приготовление, оформление и правила подачи горячих бутербродов. Проведение бракеража готовой продукции. - 12ч.	Соответствует с требованиями технологического процесса и ТБ, норм санитарии и гигиены. Последовательность действий подготовки и эксплуатации оборудования соответствует требованиям.
2. Технология приготовления салатов. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи салатов из сырых овощей с применением различных технологий приготовления и оформления. - 12ч.	Работы по приготовлению блюд выполнены в соответствии с требованиями технологии приготовления, организации производства, норм санитарии и гигиены.
3. Приготовление, оформление и правила подачи салатов из варёных овощей с применением различных технологий приготовления и оформления. Приготовление, оформление и правила подачи винегретов. Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. - 12 ч.	Правильность организации бракеража
4. Технология приготовления и оформления холодных закусок и блюд. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из овощей и грибов с применением различных технологий приготовления и оформления. Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из яиц с применением различных технологий приготовления и оформления. Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. - 12 ч.	Правильность организации бракеража; Работы по приготовлению и хранению блюд выполнены в соответствии с требованиями технологии приготовления, организации производства, норм санитарии и гигиены.
5. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из рыбы. Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима - 24	
6. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из мяса. Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима - 36 ч	

Характеристика обучающегося по результатам учебной практики Гаринаева О.С.
прошла учебную практику в объеме 108 часов. Выполнила все виды работ в соответствии с заданием с оценками («удовлетворительно» «хорошо» «отлично»);
Практические задания дифференцированного зачета выполнены. Подпись руководителя практики
Мастер п/о Назарова М.Д. [подпись]
Производственную практику прошла с оценкой « 5 » Дата «22» декабря 2018
Клюшечкина Светлана Викторовна Подпись руководителя практики

**Характеристика
учебной и профессиональной деятельности
обучающегося во время производственной практики**

ФИО Гарина Ольга Сергеевна
 Обучающаяся по профессии НПО 19.01.17 Повар, кондитер, 3 курс группа ПК 16
 успешно прошла производственную практику по профессиональному модулю
 ПМ 04 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» в объеме 72 часа
 Раздел 1. с «19» ноября 2018 г. по «26» ноября 2018г.
 Раздел 2 с «27» ноября 2018 г. по «03» декабря 2018 г.
 В организации ИП ООО СМ и Б столовая
 Юридический адрес: 671160. г. Гусиноозерск, РБ Б. Мухоморова д. 4
 Фактический адрес: РБ г. Гусиноозерск Селенгинский район, ул. Б. Мухоморова д. 4
 Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление полуфабрикатов блюд, из мяса домашних животных для припускания, варки и тушения. Приготовление полуфабрикатов блюд, из мяса домашних животных для жаренья и запекания. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. -18ч.	Соответствует с требованиями технологического процесса и ТБ, норм санитарии и гигиены. Последовательность действий подготовки и эксплуатации оборудования соответствует требованиям. Работы по приготовлению п/ф блюд выполнены в соответствии с требованиями технологии приготовления, организации производства, норм санитарии и гигиены.
2. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. Приготовление блюд из мяса домашних животных для припускания, варки и тушения. Оформление и подача. Приготовление блюд из мяса домашних животных для жаренья и запекания. Оформление и подача. Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы, оформление и подача с использованием различных технологий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. -18ч.	Работы по приготовлению блюд из мяса выполнены в соответствии с требованиями технологии приготовления, организации производства, норм санитарии и гигиены.
3. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы; Обработка сырья; Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. -18ч.	Работы по приготовлению п/ф из домашней птицы выполнены в соответствии с требованиями технологии приготовления, организации производства, норм санитарии и гигиены.
4. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы; Обработка сырья; Приготовление блюд из домашней птицы; Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы; Оценка качества готовых блюд; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима. -18ч.	Работы выполнены в соответствии с требованиями технологии приготовления блюд из домашней птицы, организации производства, норм санитарии и гигиены. Правильность организации бракеража

Характеристика обучающейся по результатам учебной практики Гарина О.С. прошла учебную практику в объеме 72 часов. Выполнила все виды работ в соответствии с заданием с оценками («удовлетворительно» «хорошо» «отлично»).

Практические задания и поручения выполнены. Подпись руководителя практики
 Мастер п/о ГБПОУ «ГЭТ» Назарова М.Д.

Производственную практику прошла с оценкой « 5 »

Дата «22 декабря 2018

Подпись руководителя практики

	Министерство образования и науки РФ
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Очное отделение
	2.5 Учебный процесс
СК-ПД-ППК-2.5.-18	Дневник по производственной практики обучающегося

ДНЕВНИК

Производственной практики студента

Фамилия Гаримова Имя Олеся Отчество Сергеевна
 Группа ПК 16 курс III, срок обучения 2016 - 2019 учебные года
 Профессия Повар, кондитер

Предприятие, на котором проходит практика
Столовая «Школа» СОШ №5

КАЛЕНДАРНЫЕ СРОКИ ПРАКТИКИ:

По учебному плану: начало 19.11.2018 конец 23.12.2018 г. (ПМ 05 - 72ч и ПМ 06 - 108 ч)

Дата прибытия на практику: «19» ноября 2016 г.

Дата выбытия: «23» декабря 2018 г.

Задание учащемуся Практическое изучение модуля ПМ 05 - Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. 72 часа. Отчет, фотоотчет.

Раздел 1 Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса.	
Тема	Виды работ на предприятии
1.1 Приготовление полуфабрикатов 12 часов	1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление полуфабрикатов блюд, из мяса домашних животных для припускания, варки и тушения. Приготовление полуфабрикатов блюд, из мяса домашних животных для жаренья и запекания. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.
Тема 1.2. Технология приготовления блюд из мяса. 24 часа.	1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. Приготовление блюд из мяса домашних животных для припускания, варки и тушения. Оформление и подача. Приготовление блюд из мяса домашних животных для жаренья и запекания. Оформление и подача. Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы, оформление и подача с использованием различных технологий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.
	2. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы, оформление и подача с использованием различных технологий.

	Министерство образования и науки РБ	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	
	Очное отделение	
	2.5 Учебный процесс	
СК-ПД-ППК-2.5.-18	Дневник по производственной практике обучающегося	

		Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.
Раздел 2 Приготовление блюд из домашней птицы.		
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов. 6 часов.	1	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы; Обработка сырья; Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.
Тема 2.2. Технология приготовления блюд из домашней птицы. 30 часов	1.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы; Обработка сырья; Приготовление блюд из домашней птицы; Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы; Оценка качества готовых блюд; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.
	2.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы; Обработка сырья; Приготовление блюд из домашней птицы; Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы; Оценка качества готовых блюд; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.

Задание учащемуся Практическое изучение модуля ПМ 06 - Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. 103 часов. Отчет - фотоотчет.

Раздел 1. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов.		
Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. - 12 часов	Виды работ: на предприятии	
	1.	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи гастрономических продуктов. Приготовление, оформление и правила подачи холодных бутербродов. Приготовление, оформление и правила подачи горячих бутербродов. Проведение бракеража готовой продукции
Раздел 2. Технология приготовления салатов.		
Тема 2.1. Салаты из сырых овощей. - 12 часов	1	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи салатов из сырых

	Министерство образования и науки РБ	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	
	Очное отделение	
	2.5 Учебный процесс	
СК-ПД-ППК-2.5.-18	Дневник по производственной практики обучающегося	
Тема 2.2. Салаты из варёных овощей. Винегреты. - 12 часов		овощей с применением различных технологий приготовления и оформления.
	2.	Приготовление, оформление и правила подачи салатов из варёных овощей с применением различных технологий приготовления и оформления. Приготовление, оформление и правила подачи винегретов. Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.
Раздел 3. Технология приготовления и оформления холодных закусок и блюд.		
Тема 3.1. Приготовление блюд и закусок из овощей, грибов, яиц. - 12 часов	1.	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из овощей и грибов с применением различных технологий приготовления и оформления. Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из яиц с применением различных технологий приготовления и оформления. Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.
Тема 3.2. Приготовление блюд и закусок из рыбы. - 24 часа	2.	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. ~~Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.~~ Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из рыбы. Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.
Тема 3.3. Приготовление блюд и закусок из мяса. - 36 часов	3.	Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи блюд и закусок из мяса. Проведение бракеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ от ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

Должность мастер п/о

Фамилия Назарова Имя Марина Отчество Давыдовна

Гусиноозерск 2018 г.

« 15 » ноября 2018 г.

Учащийся Гару (Тарасов Д С)

Руководитель Гу (Кешишев С К)

График практики

Практика проходит с 19.11.2018г по 12.12.18г. по ПМ 05 - Приготовление из мяса и домашней птицы.
06.12.18 по 28.06.2018г по ПМ 06 - Приготовление и оформление блюд и закусок.

по практике	Продолжительность, дни	Дата
из мяса и домашней птицы	1	19.11.18г.
технология приготовления	30	19.11.18-21.12.18
приготовление рабrikатов из мяса и мясных субпродуктов	2	20.11.18-21.11.18
технология приготовления блюд из мяса	4	22.11.18-26.11.18
приготовление рабrikатов домашней птицы	1	27.11.18
технология приготовления блюд домашней птицы	5	28.11.18-03.12.18

7. Технологическое приготовление бутербродов и гастрономических изделий.	2	04.12.18-05.12.18.
8. Технологическое приготовление салатов из сырых овощей.	2	06.12.18-07.12.18.
9. Технологическое приготовление салатов из вареных овощей: винегреты.	2	08.12.18-10.12.18.
10. Технологическое приготовление и оформление холодных закусок и блюд из овощей, грибов, яиц.	2	11.12.18-12.12.18
11. Технологическое приготовление и оформление холодных закусок и блюд из рыбы.	4	13.12.18-17.12.18.
12. Технологическое приготовление и оформление холодных закусок и блюд из мяса.	6	18.12.18-22.12.18.
13. Написание отчета по практике.	3	22.12.18-24.12.18.

по практике сдать не позднее
декабря 2018 года.

на отчетов составить 15 декабря
2018 г.

Отчет
по практике

по специальности Сервис

есть: Товар-кондигер, курс III
а ПК 16.

длина практики:

ва Мария Павловна

2018 год.

содержит 2018 год.

Заключение:

Изложить основные выводы по
изученному материалу и возникшие
проблемы при прохождении практики

Приложение:

Вопросы в отделе в файлах дано
находиться:

1. Характеристика (по 2м ТМ, с подписями)
2. Ревизии (с подписями и печатью)
3. Аттестационный лист (с подписями и печатью)
4. Расчеты (с подписями и оценкой
мастера п/о).

2. 22.11.18 с 10:00 до 15:30 Размешивание теста для эксконномарных вапекание кексов. Процесс приготовления кувекел с мясом и мясом цукен. Ленка пирошков с картофелем и капустой фаршем. Приготовление и вапекка бучотек с повидлом. Тестя, мята меркеры.
3. 23.11.18 с 10:00 до 15:30 Размешивание теста для пирошков хот-догов, сосисок в тесте, мясу. Приготовление и вапекка сосисок в тесте, бучотек с повидлом, пирошков, кувекел с мясом и мясом. Нарезка мяса кувекел кувекел для котлет в мясных и цукен.
4. 26.11.18 с 10:00 до 15:30 Размешивание теста для вапекки. Тесто свободное. Приготовление сосисок в тесте, хот-догов, мясу, цукен со «суперской», с повидлом. Мясо, сахар и сухого хлеба. Нарезка хлеба для сахара на панировку котлет. Тестя, мята моркови.
5. 27.11.18 с 8:00 до 14:00 Размешивание теста для вапекки. Приготовление хот-догов, бучотек, пирошков, кувекел с мясом, цукен процесс приготовления котлет. Понаряд. Цукен процесс приготовления супрадукта. Товые печен в сарсе. Сметывание вареного и супного мяска для начинки в бучотки. Приготовление хвороста. Тестя мята.
6. 28.11.18 с 10:00 до 15:00 Размешивание свободного теста для вапекки. Вапекка кексов эксконномарных. Нарезка мяса на цукен. Цукен процесс приготовления котлет. Мяса? Вапекка пирошков с картофелем и капустой фаршем. Приготовление бучотек с повидлом, сосисок в тесте, мясу. Нарезка мята кувекел. Цукен процесс приготовления котлет и работа мясно-бочной мясниц.
7. 29.11.18 с 8:00 до 14:30 Размешивание свободного теста для вапекки. Нарезка мяса для мята, цукен процесс фарша для твердого и котлет мясниц. Приготовление мясниц. Пассерование мята, нарезка мята. Приготовление сосисок в тесте хот-догов мясниц с капустой. Цукен процесс мажурно эксконномарных кексов. Цукен процесс приготовления работы Тесто мясницой.

		приготовлении теста лимонов	
8	30.11.18 с 8:00 до 15:00	Тесто для лука и моркови. Нарезка лука для рассола. Нарезка лимонов на кусочки. Приготовление говядины лимонов фарша. Размешивание дрожжевого теста на пироги. Приготовление пирожков с повидлом, начинкой, пирожков, сосисок в тесте, мясной, фарша начинки. Приготовление пирожков с мясом и рисом. Освоена нарезка овощей для заморозки холодных. Нарезка и упаковка фруктов. Приготовление бутербродов.	БЖ
9	03.12.18 с 8:00 до 16:00	Приготовление хот-догов, бутербродов. Размешивание теста с дрожжевым и дрожжевым для выпечки. Заморозка и выпечка пирожков для бутербродов, хот-догов. Пирожков с начинкой, картофе- ли, сосисок, сосисок в тесте, основ для мясной, сырной, лимонов, мясной, мясной. Нарезка овощей, говядины. Порционность на дурью.	БЖ
10	04.12.18 с 8:00 до 15:30	Приготовление хот-догов, бутербродов со сырной. Размешивание теста для выпечки. Приготовление и выпечка пирожков, пирожков с повидлом, сосисок в тесте, мясной хот-догов. Приготовление начинки для пирожков. Набивание сыра, мясной, сахарной пудры.	БЖ
11	05.12.18 с 8:00 до 16:00	Приготовление хот-догов, пирожков со сырной, начинкой, начинкой начинкой, начинкой. Размешивание теста для выпечки (соевого). Нарезка сосисок для хот-догов и сосисок в тесте. Размешивание теста для выпечки, теста для пирожков, начинкой. Размешивание и выпечка пирожков, пирожков с повидлом, сосисок, сосисок в тесте и т.д.	БЖ
12	6.12.18 с 8:00 до 14:00	Приготовление хот-догов, нарезка сосисок и картофеля для начинки в пирожки. Нарезка лука, лимона, крабовых палочек, помидоров для салата в тарелочках. Размешивание теста и фарширование	БЖ

19 17/12/18. Размешивание теста для вагетт,
 с 800/15. Формовка сосисок в тесте,
 хот-догов, булочек со сгущенкой,
 булочек с повидлом,
 пирожков с картошкой,
 капустой, печенье, миски.
 Пашерова курить для
 замеса.

5 [Signature]

20 18/12/18. Размешивание теста для вагетт,
 с 800/15. Формовка сосисок в тесте,
 хот-догов, булочек со
 сгущенкой с повидлом,
 пирожков с картошкой,
 капустой, печенье
 миски. Протопление
 манной каши.

5 [Signature]

21 19/12/18. Протопление теста для
 с 800/15. Формовка сосисок в тесте,
 хот-догов, булочек со
 сгущенкой с повидлом,
 пирожков с картошкой,
 капустой, печенье
 миски. Протопление
 манной каши.

5+ [Signature]

22 20/12/18. Протопление хот-догов и сосисок
 с 800/15. Формовка сосисок в тесте,
 хот-догов, булочек со
 сгущенкой. Булочки и оладьи
 процесс приготовления
 пирожков, капуста с
 курочкой. Миска салата со свеклой
 на фоне булочки и оладьи,
 порезанная картошка.
 Картошка сваренная для
 пашерова котлет.

5 [Signature]

23 21/12/18. Размешивание и формование
 с 800/15. Формовка сосисок в тесте,
 хот-догов, булочек со
 сгущенкой. Пирожков
 пирожков с картошкой,
 картошкой, миски и
 рисом. Миска сахарной
 пудры.

5 [Signature]

3/4 Ключикова С.К

Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по производственной практике

ФИО Гаримова Ольга Сергеевна группа ПК 16
Обучающаяся по специальности/профессии Повар, кондитер по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
прошла производственную практику в объеме 72 часа. с «19» ноября 2018г. по «01» ноября 2018г.
и по ПМ 06 Приготовление оформление холодных блюд и закусок в объеме 108 час.
с 03.12.2018 по 23.12.2018 г.

В организации МБОУ СОШ №5 с.Шолово
г.Гусиноозерск, Селенгинский район, ул. 6й м-рч

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции по видам и объему работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество (освоен /не освоен)
ПМ 05 ПК 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	освоен
ПК 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	освоен
ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	освоен
ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	освоен
ПМ 04 ПК1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	освоен
ПК 2 Готовить и оформлять салаты.	освоен
ПК 3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.	освоен
ПК 4 Готовить и оформлять простые холодные блюда	освоен

Успешно прошла (производственную) практику ПМ05 5; ПМ06 5 (Оценка)

Руководитель практики от образовательного учреждения

Назарова М.Д., мастер п/о

(ФИО, должность)

Подпись

Руководитель практики (ответственное лицо) от организации (базы практики)

Старший повар
Клеочкина Светлана Константиновна

(ФИО, должность)

Подпись

Дата «21» декабря 20 18г.

	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	1	2

ОТЧЕТ

Производственной практике студента

Фамилия Тарипова Имя Олеся
 Отчество Сергеевна

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.	3	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

	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	2	2

Отчет по практике сдать не позднее «24-25» декабря 2018 года.

защита отчетов состоится «25» декабря 2018 года

Заключение

Изложить основные выводы по изученному материалу и возникшие проблемы при прохождении практики.

Приложение: *в папке в отдельных файлах должно находиться*

1. Характеристика (по 2-м Профессиональным Модулям, с подписями и печатями)
2. Дневник (с подписью и печатью)
3. Аттестационный лист (с подписью и печатью)
4. Фотоотчет (с подписью и оценкой мастера п/о)

Содержание отчета:

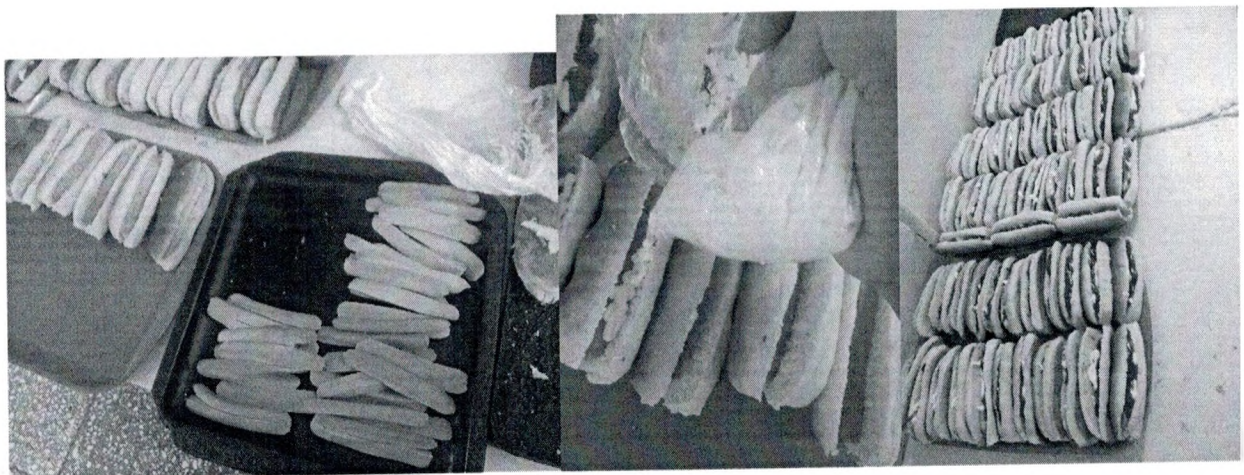
19.11.2018 г. Инструктаж по ТБ, ПБ, организации рабочего места, правилам санитарии и гигиены, ознакомление с оборудованием, производственными цехами. Правила ведения дневника по ПП и требования, предъявляемые к отчету по производственной практике. Изучение организации – МБОУ СОШ № 5 Столовая.



22.11.2018 г. Приготовление булочек с повидлом.

Развешивание и формовка выпечки.

Работа с весами.

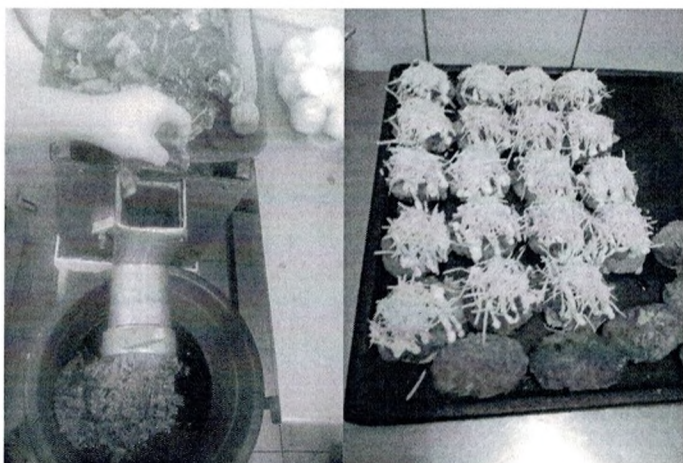


22.11.2018г. Изготовление хот догов.

Развешивание и формование выпечки.

Подготовка и сосисок и соусов томатного и майонезного.

Работа с весами



23.11.2018г. Приготовление бифштекса из котлетной массы.

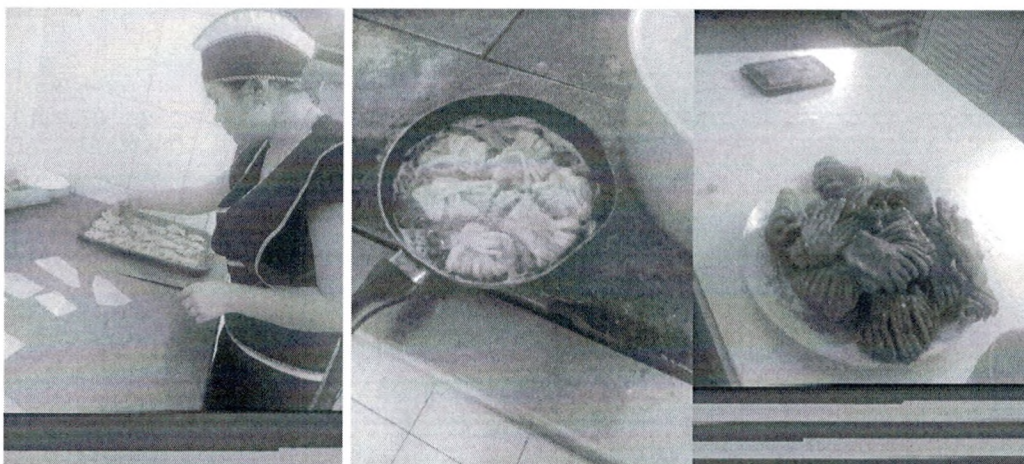
Развешивание и формовка бифштекса, чистка и нарезка моркови соломкой.
Работа с весами.

24-25.11.2018г. Работа над отчетом по производственной практике.



26.11.2018г. Приготовление котлеты «Пожарская».

Подготовка курицы, нарезка хлеба на сухари для панировки.
Формовка, панировка и выпекание котлет в жарочном шкафу.
Работа с весами.



27.11.2018г. Приготовление «Хвороста».
Нарезка и формование теста для хвороста.
Работа с весами, печью.



28.11.2018г. Приготовление пирожков.
Развешивание и формовка теста для пирожков с картофелем, капустой, мясом и рисом.
Работа с весами.



29.11.2018г. Нарезка.
Нарезка фруктовая, овощная из огурцов и помидоров, мясная, приготовление бутербродов.

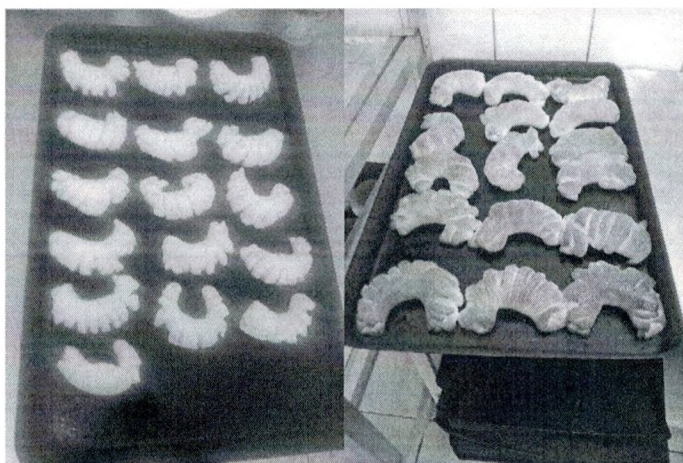


30.11.2018г. Приготовление тефтелей и «Мясных котлет»

Приготовление говяжьего фарша.

Развешивание и формование котлет и тефтелей из фарша.

Работа с весами. Ознакомление с принципом работы мясорубочной и тестомесильной машин.



30.11.2018г. Приготовление «Рогаликов».

Развешивание и формование теста для рогаликов с начинкой из повидла.

01-02.12.2018г. Работа над отчетом по производственной практике.



3.12.2018г. Варка киселя.

Измельчение киселя, процеживание и варка.
Работа с весами.



4.12.2018г. Изготовление салата в тарталетках с крабовыми палочками.

Нарезка лука, яиц, крабовых палочек, огурцов мелким кубиком. Добавление риса, подача в тарталетках, украшение.
Работа с весами.



5.12.2018г. Приготовление «Печени в соусе».

Размораживание и нарезка печени.
Обжаривание и варка в соусе говяжьей печени.

Работа с весами, печью.



6.12.2018г. Приготовление салата «Прага».

Подготовка овощей и нарезка для приготовления салата Прага.
Нарезка огурцов, колбасы копченой и лука соломкой.



7.12.2018г. Приготовление закусок.

Разделка копченой сельди на филе без кожи и костей.
Нарезка филе соленой и копченой сельди на закуски, нарезка красной рыбы.

08.12-09.12.2018г. Работа над отчетом по производственной практике.



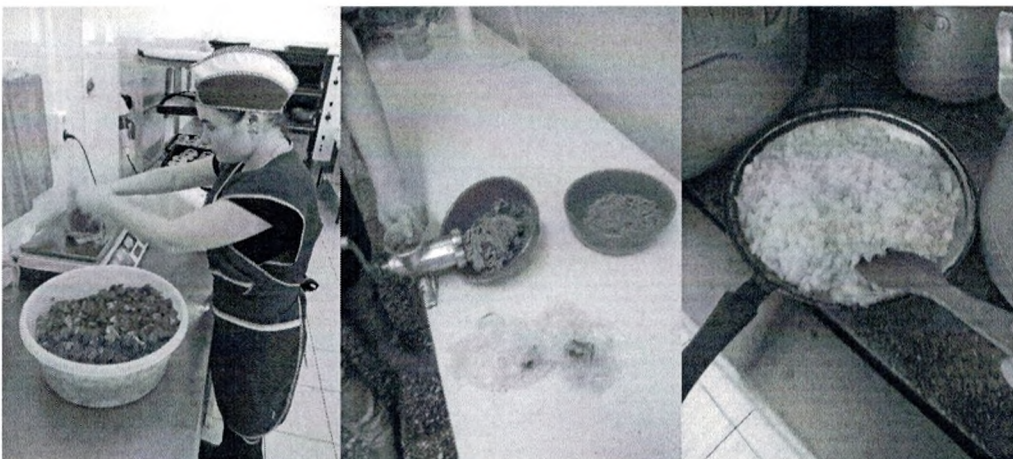
10.12.2018г. Приготовление запеченной курицы в сухарях.

Панировка курицы в сухарях, маринование куриных ножек для запекания.
Нарезки «Овощная», «Мясная», «Фруктовая».





11.12.2018г. Приготовление кексов шоколадных
 Замес теста согласно рецептуре.
 Развешивание, формовка и выпекание кексов.
 Работа с весами.



12.12.2018г. Приготовление фарша мясного и печеночного для пирожков печеных.
 Изготовление говяжьего фарша с рисом для пирожков.
 Чистка и пассерование лука в начинку.





13.12.2018г. Приготовление плова.

Подготовка курицы и овощей, промывание рисовой крупы для приготовления плова.



14.12.2018г. Разделка сельди.

Подготовка и разделывание сельди соленой, копченой и свежей на филе без кожи и костей для жарки и салатов.

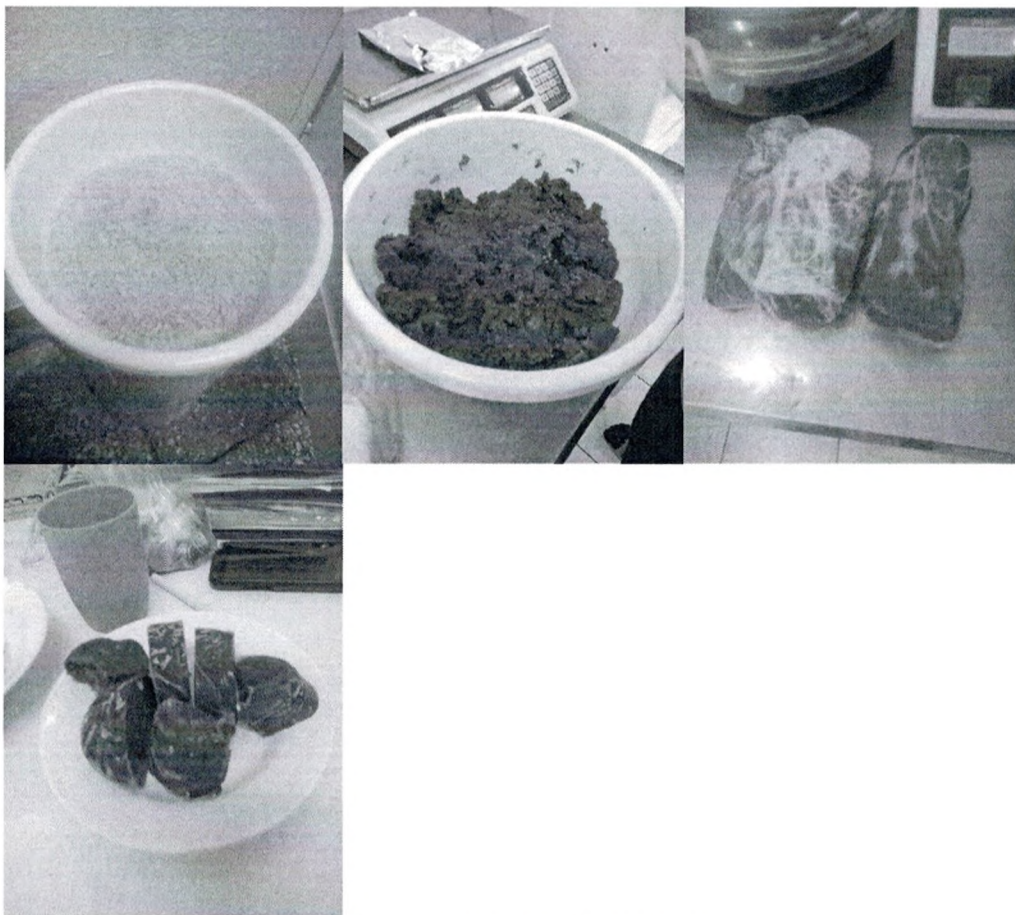
15-16.12.2018г. Работа над отчетом по производственной практике.



17.12.2018г. Приготовление заправки.

Очистка и нарезка моркови и лука для заправки.

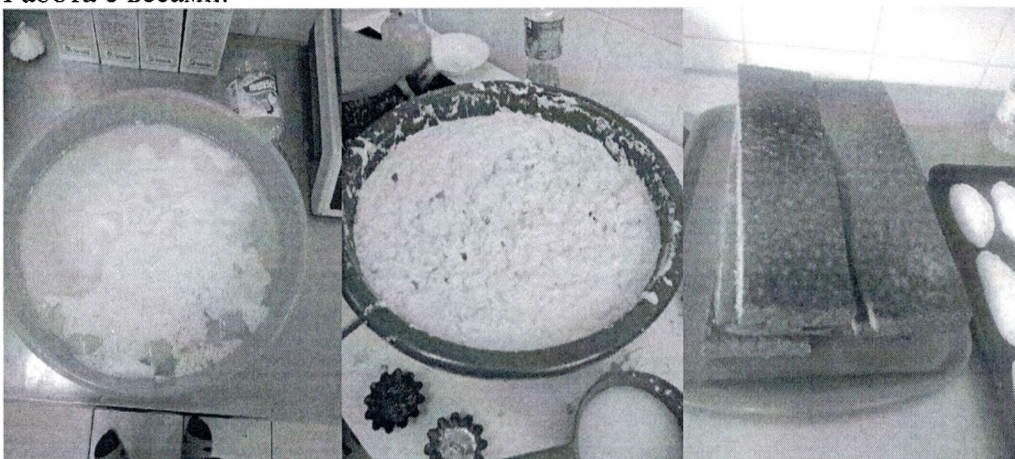
Шинкование моркови. Освоен принцип работы шинковочной машины.

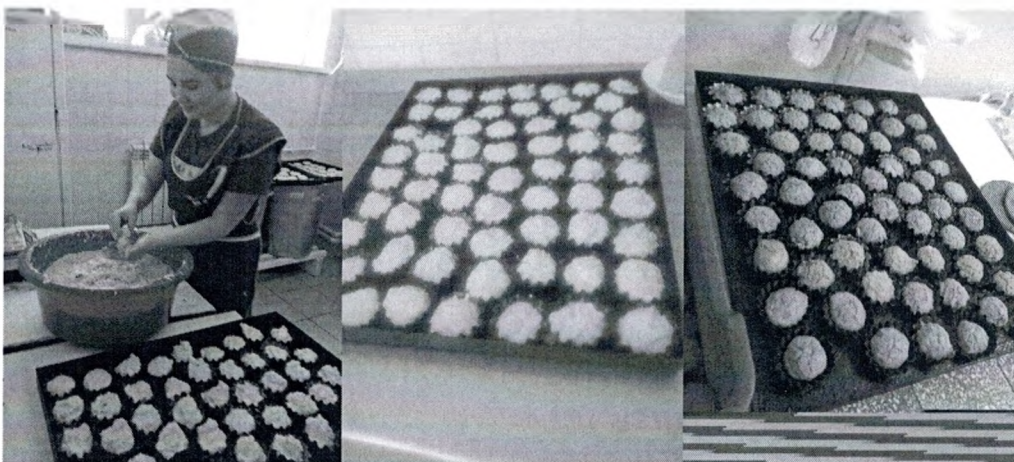


18.12.2018г. Приготовление шоколадной колбасы.

Измельчение печенья, варка какао со сливочным маслом, развешивание и формование колбасок из сладкой массы.

Работа с весами.





19.12.2018г. Приготовление запеканки.

Замешивание теста для запеканки из пшенной каши и манной крупы. Изготовление кексов.

Работа с весами и печью.



20.12.2018г. Приготовление тушеной капусты с курицей.

Подготовка птицы и овощей для тушения капусты.



21.12.2018г. Приготовление жареной сельди.

Подготовка рыбы и жарка рыбы.



22- 24.12.2018г. Работа над отчетом по производственной практике.

Заключение

За время прохождения практики, я повторила все, что проходили за время учебной практики. В основном закрепила умение проводить первичную обработку овощей , мяса, рыбы. Нарезку овощей для приготовления различных закусок и салатов. Так же на производстве помогала готовить – плов с курицей, пирожки с картофелем ,капустой тушенной , запеканки из каш ,пюре картофельное. Отточила умение работать с тестом и выпечкой в целом. Во всем помогали наши повара-наставники, которые многому нас научили.