**ДНЕВНИК**

Производственной практики студента

 Фамилия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Имя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Отчество\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа ПК 17 курс III, срок обучения 2017 –2021 учебные года\_

Профессия Повар, кондитер, по ТОП 50

Предприятие, на котором проходит практика \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

КАЛЕНДАРНЫЕ СРОКИ ПРАКТИКИ:

 По учебному плану: начало 13.04.2020 конец 27.06.2020 г.(ПМ 02 -252ч и ПМ 03 -144 ч)

Дата прибытия на практику: «13» апреля 2020 г.

Дата выбытия: «26» июня 2020 г.

Задание учащемуся Практическое изучение модуля ПМ 02 - Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного асссортимента, 252 часа.

Практическое изучение модуля ПМ 03 - Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного асссортимента, 144 часа. Отчет, фотоотчет.

**Виды работ:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел 1 Приготовление супов.** |  |
| **Тема** * **Приготовление бульонов и отваров** 6 часов**.**
 | **Виды работ: на предприятии**  |
| 1. | Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды с учетом привара.Приготовление и подача бульонов и отваров.Проверка органолептическим способом качества готовых блюд. Проведение бракеража готовой продукции |
| **Тема 1.2.****Приготовление заправочных супов** 36 часов. | 1. | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учетом привара.Приготовление и подача щей.Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.Проведение бракеража готовой продукции.  |
| 2. | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды с учетом привара.Приготовление и подача борщей.Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.Проведение бракеража готовой продукции. |
| 3. | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды с учетом привара.Приготовление и подача рассольников.Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.Проведение бракеража готовой продукции. |
| 4. | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды с учетом привара.Приготовление и подача солянок.Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.Проведение бракеража готовой продукции. |
| 5. | Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды с учетом привара.Приготовление и подача супов картофельных.Проверка органолептическим способом качества готовых блюд.Проведение бракеража готовой продукции. |
| **Раздел 2 Приготовление соусов** |   |
| **Тема 2.1.****Приготовление полуфабрикатов для соусов** 6 часов**.** | 1 | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и посуды. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогревание отдельных компонентов для соусов. Приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов с соблюдением температурного режима |
| **Тема 2.2.****Приготовления горячих соусов и их производных** 24 часа | 1. | Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов дл**я** соусов. Приготовление и подача основных и производственных красных соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции. |
| 2. | Подбор необходимого технологического оборудования , производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов дл**я** соусов. Приготовление и подача основных и производственных белых соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции. |
| 3. |  Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов для соусов. Приготовление и подача основных и производственных молочных, сметанных и грибных соусов. Проверка органолептическим способом качества готовых соусов. Проведение бракеража готовой продукции.  |
| **Тема 2.3.****Технология приготовления холодных соусов и их производных** 24 часа | 1. | Подбор необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление соуса майонез и его производных, с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых соусов; режим и сроки хранения. |
| 2. | производственного инвентаря, посуды. Маринады и салатные заправки, приготовление с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых маринадов и заправок; режим и сроки хранения. |
| 3. | Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды. Горчица, приготовление с использованием различных технологий приготовления и подачи; использование в кулинарии; оценивание качества готовой горчицы; режим и сроки хранения. |

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ от ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

Должность \_мастер п/о

 Фамилия \_\_Назарова\_\_\_\_\_\_ Имя \_\_Марина\_\_\_\_ Отчество \_Давыдовна\_\_\_\_\_\_\_\_

Гусиноозерск 2020 г.

«\_\_\_\_» июня 2020 г.

 Учащийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

М.П.