|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Министерство образования и науки РБ | СК - ПД-ППК-2.4.-19 | |
| ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» | лист | листов всего |
| Отчет по производственной практике обучающейся |  |  |
| Экземпляр №\_№\_\_\_\_\_\_\_ |

**ОТЧЕТ**

**По производственной практике обучающегося**

Фамилия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_имя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия Повар, кондитер курс 2 группа ПК17

Руководитель практики

Фамилия Мухина имя Наталья отчество Федоровна

« 24» июня 2019г г Гусиноозерск

График прохождения практики:

ПМ01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» :

с 6 мая» 2019г. по «24» июня 2019г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этапы практики | Продолжи-тельность, дни | Даты |
| 1.Изучение организации | 1 | 06.05.19 2019г |
| 2.Изучение технологического процесса на предприятии. | 42 | 06.05. –24.06. 2019г |
| 3.Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.Расчет норм сырья | 4 | 06.05.- 09.19г |
| 4.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.  Соответствие правилам производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); | 4 | 10. 05 – 13.05. 2019г |
| 5. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ  6.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.  7. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними  8.Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов  различными методами. | 8 | 14.05 – 18.05. 20.05 – 22.05. 2019г |
| 9.Организация работ в рыбном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки рыбы. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.  10.Нарезка, формовка полуфабрикатов приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.  11.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов рыбы и нерыбного водного сырья.  12.Организация хранения обработанных полуфабрикатов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними**.**, | 8 | 23.05– 25.05.  27.05. – 31.05. 2019г |
| 13.Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, мясных продуктов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них  14.Организация работ в мясном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке мяса и мясных продуктов. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ  15.Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. | 8 | 01.06  03.- 10.06.  2019г |
| 16.Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  17.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 4 | 11.06  13.06- 15.06. 2019г |
| 17.Организация рабочих мест по порционированию (комплектованию) обработанного сырья и п/ф из него.  18.Организация рабочих мест для упаковки п/ф при отпуске на вынос или для транспортирования.  19.Расчеты с потребителем при отпуске на вынос | 6 | 17.06.- 22.06.2019г |

Отчет по практике сдать не позднее 25 июня 2019г

Защита отчета состоится в период с 26.06 по 28. 06.2019г.

Заключение:

Задания по профессиональному модулю выполнены. Все компетенции освоены. Затруднения возникали при приготовлении полуфабрикатов из овощей (сложной нарезки), полуфабрикатов из рыбы для блюд « Рыба в кляре», «Рыба фри» мелкокусковых п/ф из мяса; фаршированных блюд из овощей, мяса, рыбы.

Приложение: в папке в отдельных файлах должны находиться документы:

1. Характеристика по ПМ01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»,

(с подписями директора предприятия и печатью)

1. Дневник ( с подписями и печатью)
2. Аттестационный лист (с подписями и печатью предприятия)
3. Фотоотчет ( с подписью и оценкой мастера п/о)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Министерство образования и науки РБ | СК - ПД-ППК-2.4.-19 | |
| ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» | лист | листов всего |
| Отчет по производственной практике обучающейся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *Ф.и.о* |  |  |
| Экземпляр №\_№\_\_\_\_\_\_\_ |

**Содержание отчета**

6.05.19г Инструктаж по ТБ, П ,Б, организации рабочего места, правилам санитарии и гигиены. Правила ведения дневника по ПП и требования, предъявляемые а отчету по производственной практике.

Изучение организации ……..какие цеха, ассортимент блюд и т.д…….

Изучение технологического процесса производства блюд и изделий в течение всей практики по ПМ01.

Фото……

7.05.19. Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям

Фото…..

8.05.2019г…….

Фото…. И так все дни расписать с фотографиями

Заключение:

За время прохождения практики, я повторила все, что проходили по теории и за время учебной практики по ПМ01. Научилась правильно осуществлять органолептическую оценку качества сырья, производить первичную обработку и нарезку полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса. Участвовала в приготовлении фаршей для изделий из теста, формовала эти изделия. Работала с весами, овощерезкой, мясорубкой, тестомесом. инвентарем и инструментами. Я считаю, что практика прошла хорошо, я закрепила знания, полученные в техникуме по этому модулю и узнала много нового. А главное отработала и закрепила практические навыки.

**Характеристика**

**учебной и профессиональной деятельности**

**обучающегося во время производственной практики**

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ имя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ обучающаяся по профессии 43.01.09. Повар, кондитер успешно прошла производственную практику по профессиональным модулю ПМ01 . «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в объеме 252 час. с «06» мая 2019г. по «24» июня 2019г. В организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| **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.Изучение организации | Соответствие санитарным нормам и правилам |
| 2.Изучение технологического процесса на предприятии. | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: |
| 3.Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.Расчет норм сырья | - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);  - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; |
| 4.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.  Соответствие правилам производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); | - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  - - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); |
| 5. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ  6.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.  7. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними  8.Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов  различными методами. | -весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  -точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;  соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:  -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  -соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;  оптимальность процесса обработки, подготовки |
| 9.Организация работ в рыбном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки рыбы. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.  10.Нарезка, формовка полуфабрикатов приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.  11.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов рыбы и нерыбного водного сырья.  12.Организация хранения обработанных полуфабрикатов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними**.**, | -сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);  -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  -соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:  -корректное использование цветных разделочных досок;  - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП |
| 13.Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, мясных продуктов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них  14.Организация работ в мясном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке мяса и мясных продуктов. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ  15.Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. | -(сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  -соответствие времени выполнения работ нормативам;  -соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;  -точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  - соответствие качества готовой продукции, ее требованиям рецептуры, заказу; |
| 16.Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  17.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |
| 17.Организация рабочих мест по порционированию (комплектованию) обработанного сырья и п/ф из него.  18.Организация рабочих мест для упаковки п/ф при отпуске на вынос или для транспортирования.  19.Расчеты с потребителем при отпуске на вынос |  |

Характеристика обучающегося по результатам учебной практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Прошла учебную практику в объеме 144 часов. Выполнила все виды работ в соответствии с заданием с оценкой\_(«удовлетворительно», « хорошо», « отлично»).

Практические задания дифференцированного зачета выполнены.

Подпись руководителя практики Мухина Н.Ф.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Производственную практику прошла с оценкой\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата «\_\_»\_\_\_\_\_2019г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись руководителя практики, печать.

Дата «\_\_\_»\_\_\_\_\_2019 г\_\_

|  |  |
| --- | --- |
|  | Министерство образования и науки РБ |
| ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» |
| Отчетная документация |
| СК-ПД ППК--2.4.-19 | Отчет по производственной практике по профессии 43.01.09 Повар, кондитер |

**Отчет**

**по производственной практике**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

предприятие

Выполнил:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ обучающаяся группы ПК17

« 24» июня 2019г \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись

Провеил:

Мухина Н.Ф. мастер п/о

«25 июня 2019г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись

Гусиноозерск 2019г