|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Министерство образования и науки РБ | СК-ПД-ППК-2.4.-19 | |
| ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» | лист | Листов  всего |
| Экземпляр №\_\_\_\_\_ | Дневник по производственной практике учащегося (ейся) | 1 |  |

ПМ 01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Имя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Отчество)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа ПК17 Курс 2 Профессия: Повар, кондитер

Предприятие, на котором обучающийся проходит практику

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

КАЛЕНДАРНЫЕ СРОКИ ПРАКТИКИ:

По учебному плану: начало 06.05.2019г. конец 24.06.2019г.

Дата прибытия на практику: 06.05.2019г

Дата выбытия: 24.06.2019г

**Задание обучающемуся на практику**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Раздел модуля 1.***  Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | |
| **Тема1.1.**  Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных | **Виды работ:** | | |
| 1 | Оценка наличия, выбор, 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. | |
| 2 | Расчет норм сырья. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Оформление документации при отпуске на вынос или для транспортирования. | |
| **Тема1.2** Организация рабочих мест, уборка рабочих мест. | 1 | **Виды работ:**  Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. | |
| 2 | Соответствие правилам производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); | |
| 3 | 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 | |
| 4 | Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов  различными методами. | |
| **Раздел 2.** Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. | | | |  |
| **Тема 2.1**  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов  **Тема 2.2**  Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. | **Виды работ:** | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. | | Сборником рецептур. Калькуляция стоимости блюд. | |
| 3 | 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 | |
| 4 | | Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов  различными методами. |
| **Виды работ:** | | |
| 1 | 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. | |
| 2 | Нарезка, формовка полуфабрикатов приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | |
| 3 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации  технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов рыбы и нерыбного водного сырья. | |
| 4 | Организация хранения обработанных полуфабрикатов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними**.**, | |
| **Тема 2.3**  Обработка мяса, мясных продуктов | **Виды работ:** | | |
| 1 | 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 | |
| 2 | 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 | |
| 3 | Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. | |
| 4 | Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | |
| **Тема 2.4**  Подготовка к хранению упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья;  мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика. | 1 | Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. | |
| 2 | Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в охлажденном, замороженном, | |
| 3 | 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 | |
|  | **Виды работ:** | | |
| **Тема 2.5** Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.  Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос |  | 1.Организация рабочих мест по порционированию  (комплектованию) обработанного сырья и п/ф из него. | |
|  | 2.Организация рабочих мест для упаковки п/ф при отпуске  на вынос или для транспортирования. | |
|  | 3.Расчеты с потребителем при отпуске на вынос | |

«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

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

М.П.