

Департамент образования и науки Приморского края
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лесозаводский индустриальный колледж»

О Т Ч Е Т

о прохождении практики

ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР)

среднего профессионального образования базовой подготовки
для специальности

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

студента (ки) курса II специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания очной формы обучения

Казак Милены Владимировны

Наименование предприятия-базы практики _____

Руководитель от предприятия-базы практики _____
(должность, фамилия, инициалы)
(подпись)

Руководитель от учебного заведения Тетерятникова Л.А. _____
(фамилия, инициалы) (подпись)

г. Лесозаводск
2020

ЗАДАНИЕ

На производственную практику
**по ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР)**

Студенту - Казак Милене Владимировне
II курса, группы **ТII** специальности «Технология продукции общественного питания»

1. Цель практики:

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для простых блюд и кулинарных изделий, разнообразного ассортимента
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

2. Индивидуальное задание

Приобрести практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- приготовления основных простых супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы;
- обработки мяса и домашней птицы;
- приготовления полуфабрикатов и простых блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок;
- приготовления простых сладких блюд;
- приготовления простых напитков;

Закрепить умения:

- проверки органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению кулинарной продукции;
- выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления кулинарной продукции;
- обработки различными методами овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы;

- приготовления полуфабрикатов из различного сырья с использованием различных технологий;
- использования различных технологий приготовления и оформления простых блюд из овощей и грибов оценивать качество готовых блюд;
- приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использования различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;
- использования различных технологий приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы оценивать качество готовых блюд;
- проверки качества органолептическим способом гастрономических продуктов;
- использования различных технологий приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок;
- использования различных технологий приготовления и оформления простых сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд выбирать способы хранения кулинарной продукции с соблюдением температурного режима;

2. Требования к отчету

1. Содержание отчета должно соответствовать заданию на практику.
2. Отчет оформляется согласно требованиям ЕСКД.
3. Отчет может быть представлен в машинописном виде с использованием компьютера и принтера (шрифт Times New Roman 12-14, межстрочный интервал 1).
4. К отчету должны прилагаться формы и документы, отражающие содержание ответов.

3. Период прохождения практики

Начало практики «10» июня 2020 г.

Окончание практики «24» июня 2020 г.

Студенты, не выполнившие задание практики, отстраненные от ее прохождения или получившие неудовлетворительную оценку, считаются имеющими академическую задолженность и могут быть направлены на повторное прохождение практики или отчислены из учебного заведения.

Рассмотрено на заседании МК от «28» марта 2019 г., протокол № 7

Председатель МК _____ Е.М. Пономаренко

Задание выдал руководитель практики Тетерятникова Л.А.
(ФИО руководителя)

« ____ » _____ 20 ____ г. _____
(подпись руководителя)

Задание получил студент _____
(ФИО студента)

« ____ » _____ 20 ____ г. _____
(подпись студента)

**Методические рекомендации по составлению отчета учебной практики
по профилю специальности
ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (повар)**

Программа практики
(цели, задачи практики)

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по профессии 16675 Повар;

Студенту предстоит пройти производственную практику в рамках ПМ. 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** (Повар), В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для простых блюд и кулинарных изделий, разнообразного ассортимента
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практике по профессиональному модулю должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- приготовления основных простых супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы;
- обработки мяса и домашней птицы;
- приготовления полуфабрикатов и простых блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок;
- приготовления простых сладких блюд;
- приготовления простых напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению кулинарной продукции;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления кулинарной продукции;
- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу, мясо и домашнюю птицу;
- готовить полуфабрикаты из различного сырья с использованием различных технологий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из овощей и грибов оценивать качество готовых блюд;
- готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из мяса и домашней птицы оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых сладких блюд и напитков оценивать качество готовых блюд выбирать способы хранения кулинарной продукции с соблюдением температурного режима;

| № /№ | Виды работ | Количество часов |
|------|---|------------------|
| 1. | Обработка сырья, приготовление, оформление, подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов в соответствии с ассортиментом предприятия. | 6 |
| 2. | Подготовка сырья, приготовление, оформление, подача блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с ассортиментом предприятия. | 6 |
| 3. | Подготовка сырья, приготовление, оформление, подача блюд и гарниров из яиц, творога, теста в соответствии с ассортиментом предприятия. | 6 |
| 4. | Подготовка сырья, приготовление, оформление, подача простых супов и соусов в соответствии с ассортиментом предприятия. | 12 |
| 5. | Обработка рыбы, приготовление, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы оформление, подача, в соответствии с ассортиментом предприятия. | 6 |
| 6. | Обработка мяса, приготовление, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса оформление, подача, в соответствии с ассортиментом предприятия. | 12 |
| 7. | Обработка домашней птицы, приготовление, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса домашней птицы оформление, подача, в соответствии с ассортиментом предприятия. | 12 |
| 8. | Подготовка сырья, приготовление, оформление, подача, простых холодных блюд и закусок в соответствии с ассортиментом предприятия. | 6 |
| 9. | Подготовка сырья, приготовление, оформление, подача простых сладких блюд и напитков. | 6 |
| | всего | 72 |

По окончании практики студент предоставляет отчет, в соответствии с методическими рекомендациями.

1 Характеристика предприятия

1.1 Тип предприятия, наименование предприятия, географическое место расположения.

1.2 Структура управления предприятия

1.3 Организация снабжения предприятия сырьем для приготовления простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции (*поставщики, правила приемки и хранения сырья, определение качества сырья, правила размещения сырья*)

1.4 Ассортимент выпускаемой продукции.

2 Организация процесса приготовления и приготовление выпускаемой продукции

2.1 обработка и подготовка сырья различными методами; (способы обработки)

2.2.используемый производственный инвентарь и оборудование для приготовления выпускаемой продукции

2.3 технологии приготовления и оформления выпускаемой продукции (технологические карточки по 3 вида с каждой группы выпускаемой продукции (см.в таблице «ВИДЫ РАБОТ»))

2.4 контроль качества и хранения готовой продукции

3. Охрана труда на предприятии (инструкция по ТБ повара)

Заключение (*подведение итогов практики*) Из дневника отзыв о практике

Учет посещаемости производственной практики

| дата | Кол-во часов | тема | оценка | подпись |
|------|--------------|---|--------|---------|
| | 6 | Обработка сырья, приготовление, оформление, подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов в соответствии с ассортиментом предприятия. | | |
| | 6 | Подготовка сырья, приготовление, оформление, подача блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с ассортиментом предприятия. | | |
| | 6 | Подготовка сырья, приготовление, оформление, подача блюд и гарниров из яиц, творога, теста в соответствии с ассортиментом предприятия. | | |
| | 6 | Подготовка сырья, приготовление, оформление, подача простых супов и соусов в соответствии с ассортиментом предприятия. | | |
| | 6 | Подготовка сырья, приготовление, оформление, подача простых супов и соусов в соответствии с ассортиментом предприятия. | | |
| | 6 | Обработка рыбы, приготовление, полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы оформление, подача, в соответствии с ассортиментом предприятия. | | |
| | 6 | Обработка мяса, приготовление, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса оформление, подача, в соответствии с ассортиментом предприятия. | | |
| | 6 | Обработка мяса, приготовление, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса оформление, подача, в соответствии с ассортиментом предприятия. | | |
| | 6 | Обработка домашней птицы, приготовление, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса домашней птицы оформление, подача, в соответствии с ассортиментом предприятия. | | |
| | 6 | Обработка домашней птицы, приготовление, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса домашней птицы оформление, подача, в соответствии с ассортиментом предприятия. | | |
| | 6 | Подготовка сырья, приготовление, оформление, подача, простых холодных блюд и закусок в соответствии с ассортиментом предприятия. | | |
| | 6 | Подготовка сырья, приготовление, оформление, подача простых сладких блюд и напитков. | | |

Отзыв

руководителя практики от предприятия (организации) о работе студента (ки)

(ФИО)

За время практики студент _____ (ФИО) показал(а) (нужное подчеркнуть) себя подготовленным специалистом в выполнении работ по профессии повар правильно применял(а) полученные за период обучения в колледже знания и навыки на практике. В рамках задач на учебной практики ознакомился(ась) со структурой и направлениями деятельности предприятия, схемой взаимодействия между подразделениями, с технологией приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции.

Для практического освоения функциональных обязанностей повара изучил(а):

- приготовления и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов;
- приготовления и оформления простых и основных блюд из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, блюд из теста;
- приготовления и оформления простых и основных супов и соусов;
- приготовления и оформления простых и основных блюд из рыбы;
- приготовления и оформления простых и основных блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы;
- приготовления и оформления простых и основных холодных блюд и закусок;
- приготовления и оформления простых и основных сладких блюд, десертов и напитков;

Выполняет работы повара ----- Разряда. Работает производительно и качественно, достигает хороших результатов в процессе выполнения заданий. Стремится к повышению своей квалификации, используя для этого все имеющиеся возможности. Прекрасно умеет располагать людей к себе, находить с ними общий язык, налаживать с ними отличные деловые отношения, способствующие эффективному решению задач. Рационально использует свой рабочий день. Охотно оказывает помощь в работе. Вежлив(а) и корректен(на) в отношении с окружающими. За время практики приобрел(а) определенный авторитет в коллективе.

МП

ФИО руководителя

Подпись
руководителя