Государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Нытвенский многопрофильный техникум»

**Отчет по производственной практике**

**(по профилю специальности)**

**По профессиональному модулю**

**ПМ 03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента

для профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Выполнил: обучающийся гр. П-17

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

Проверил: преподаватель

А.В. Поп

Нытва, 2020г

**Отчет о выполнении программы практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дата | Раздел,  тема № | Виды работ | Результат выполненных работ |
|  | **1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов подготовки продуктов | Получил инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Освоил цикл подготовки продуктов, и их кулинарное использование. |
|  | **1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Технологический процесс по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.  Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. | Получил инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Освоил подбор организации хранения подготовленных продуктов, санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест повара по приготовлению холодных блюд и закусок. |
|  | **1.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для холодных соусов и салатных заправок  Технология приготовления правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи ) | Получил инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Освоил технологию приготовления холодных соусов, салатных заправок. |
|  | **1.4 Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **салатов разнообразного**  **ассортимента** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Подбор инвентаря и инструментов для обработки салатов из свежих овощей.  Подбор инвентаря и инструментов для обработки салатов из вареных овощей.  Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями  Технологический процесс приготовления разнообразного ассортимента салатов. | Получил инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Освоил подбор инвентаря и инструментов для подготовки ингредиентов салатов разнообразного ассортимента. |
|  | **1.5 Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **бутербродов, холодных блюд и**  **закусок из овощей, грибов, яиц.** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.  Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов, холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц. | Получил инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.  Освоил правила выбора ингредиентов при приготовлении бутербродов разнообразного ассортимента. |
|  | **1.6 Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы** | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при обработке рыбы, мяса, птицы.  Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.  Технология приготовления, оформления, отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и птицы. | Освоил санитарно –гигиенические требования при обработке ингредиентов, технологию и оформление блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. |
|  |  |  |  |

Государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Нытвенский многопрофильный техникум»

Дневник производственной ПРАКТИКИ

**по профилю специальности**

профессия: **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Студента **3 курса** группы **П-17**

форма обучения: очная

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Ф.И.О)

Место практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок практики с «30» мая 2020 г. по «» июня 2020 г.

Руководители практики

от предприятия

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

должность подпись ФИО

от техникума преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Итоговая оценка по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Нытва, 2020 г.

Содержание дневника

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Описание выполненной работы | Оценка и подпись руководителя практики |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  | |
|  |  |  |

( При большом объеме часов производственной практики количество страниц увеличивается, подпись и печать одна – на последней странице «Содержание дневника»)

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

Руководитель практики от предприятия: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись) (Ф.И.О.)

М.П

**Аттестационный лист по практике**

Обучающийся:

3 курс профессия**: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

прошел производственную практику по профилю специальности

Место практики:

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

в объеме 108 часа с «30» мая 2020 г. по «» июня 2020г.

В организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ***Соответствует*** наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ в период производственной практики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе производственной практики* | *Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика* | *Оценка* |
| Производил технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов подготовки продуктов | ***Соответствует*** |  |
| Производил подбор инвентаря и инструментов, технологического оборудования для приготовления холодных блюд и закусок. | ***Соответствует*** |  |
| Производил подбор инвентаря и инструментов, для приготовления холодных соусов, салатных заправок | ***Соответствует*** |  |
| Производил подбор инвентаря и инструментов, приготовление салатов разнообразного ассортимента. | ***Соответствует*** |  |
| Производил подбор инвентаря и инструментов для приготовления основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов. | ***Соответствует*** |  |
| Производил подбор инвентаря и инструментов, при обработке рыбы, мяса, птицы. | ***Соответствует*** |  |
| Производил подбор инвентаря и инструментов для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. | ***Соответствует*** |  |

Дата «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_.20\_\_\_ Подпись руководителя практики от предприятия/организации

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

Место печати

ХАРАКТЕРИСТИКА

**На студента ГБПОУ «Нытвенский многопрофильный техникум»**

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

(ФИО)

**группа**  П-17

профессия**: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**проходившего практику** с 18 мая 2020 г. по 06 июня 2020г.

**на базе:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название организации)

**По профилю специальности**

(вид производственной практики)

**Показатели выполнения производственных заданий:**

**уровень теоретической подготовки** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**качество выполненных работ** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Выводы и предложения** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Дата** «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

**Руководитель практики от организации**

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

должность подпись ФИО

**М.П.**