

ОТЧЕТ

о прохождении профессиональной практики в организации
0508000 «Организация питания»

Студент: Усенко Анастасия Ивановна
Группа 32-ОП

Руководитель практики от организации:
Пугачев Алексей Николаевич

Руководитель практики от колледжа:
Клименко Наталья Валериевна

г.Есиль 2021г

1. Введение

Цели и задачи практики

Цель практики: ознакомление с работой предприятия общественного питания в целом, привитие профессиональных навыков практической работы.

Для успешного достижения цели в период прохождения практики я познакомился со следующими задачами практики:

- ознакомился с предприятием в целом;
- изучил и закрепил на рабочих местах практические навыки по первичной обработке всех видов сырья, выработке полуфабрикатов, блюд, мучных и кондитерских изделий, напитков;
- приобрел практические навыки порционирования и подачи блюд, напитков, изучил нормы выхода блюд, изделий, напитков;
- ознакомился с правилами эксплуатации технологического оборудования;
- ознакомился с требованиями и правилами санитарии и гигиены, техники безопасности, охраны труда и противопожарной защиты на предприятиях общественного питания.

В результате ознакомления и выполнения данных задач, я научился:

- производить первичную кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, субпродуктов и др.;
- промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; - размораживать мясо, рыбу, птицу, субпродукты; - потрошить птицу, рыбу;
- разделывать мясо (четвертины, полутуши, туши); - разделывать рыбу, птицу;
- варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши; - формировать и панировать полуфабрикаты из котлетных масс (мясных, рыбных, овощных, крупяных);
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетных масс, блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия; - формировать пирожки, пончики, булочки, жарить выпекать их; - готовить напитки, - выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий;

*Перечень работ, подлежащих выполнению
(изучению) в соответствии с программой
профессиональной практики*

1. Ознакомление с предприятием, оформление документов на практику в отделе кадров, инструктаж по охране труда и технике безопасности, закрепление за наставниками
2. Первичная обработка продуктов
3. Приготовление холодных блюд
4. Приготовление первых блюд.
5. Приготовление вторых горячих блюд из мяса, рыбы, овощей.
6. Приготовление блюд и гарниров из овощей и круп, приготовление соусов.
7. Приготовление горячих напитков
8. Приготовление мучных и кондитерских изделий
9. Оформление отчета по практике

1. Требования к охране труда и экологии на рабочем месте

1. Общие требования безопасности.

1.1 К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины, обученные по специальности.

1.2 На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; санитарно-гигиеническую подготовку; проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3 Во время работы работник проходит: осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых и др. кожных заболеваний – ежедневно перед началом смены; проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети)

проверку санитарно-гигиенических знаний периодический медицинский осмотр;

1.4 Во время работы на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи

1.5 Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, средствами индивидуальной защиты и сан. принадлежностями. : шапочка белая хлопчатобумажная фартук хлопчатобумажный; полотенце При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

2. Требования безопасности перед началом работы.

2.1 Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить: исправность электрооборудования и другого оборудования;

3 Требования безопасности во время работы.

3.1 Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;

операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2 Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала о ее готовности к работе.

3.3 Варку продуктов производить с закрытыми крышками.

3.4 При использовании оборудования использовать меры предосторожности, указанные в документации к этому оборудованию.

3.5 Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан: максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность; не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.6 Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.7 Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

- 3.8 Следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.
- 3.9 Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.
- 3.10 Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.
- 3.11 Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.
- 3.12 Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.
- 3.13 Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».
- 3.14 Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек.
- 3.15 Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути транспортирования.
- 3.16 Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.
- 3.17 Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.
- 3.18 При перемещении котла с горячей пищей не допускается: заполнять его более чем на 3/4 емкости; прижимать котел к себе; держать в руках нож или другой инструмент.
- 3.19 При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».
- 3.20 Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.
- 3.21 Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.
- 3.22 В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.
- 4 Требования безопасности в аварийных ситуациях.
- 4.1 Привести в порядок свое рабочее место, выкинуть мусор.
- 4.2 Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.
5. Требования безопасности по окончании работы.
- 4.3 Отключить немедленно оборудование, работающее под давлением.
- 4.4 Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.
- 4.5 Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

Общая характеристика

ТОО «Осана Агро» является юридическим лицом, действует на основании самофинансирования и самокупаемости, обладает обособленным имуществом, имеет самостоятельный баланс, круглую печать с указанием своего наименования на казахском и русском языках, фирменные бланки и другие реквизиты на основе действующего законодательства Республики Казахстан и имеющего Устава общества.

ТОО «Осана Агро» относится к частной собственности, несет ответственность по своим обязательствам в пределах своего имущества.

Данное ТОО находится за пределами села Львовское (4 км). На полевом стане расположены столовые – вагончики, так же склады (продуктовый и овощной)

В столовой –вагончике находится кухня и столовая. В кухне находятся газовые плиты, разделочные столы, микроволновая печь, мясорубка а так же столовый инвентарь. В продуктовом складе находится: стеллажи, холодильные аппараты, морозильные камеры. В овощном складе находятся стеллажи, контейнеры, коробки для хранения овощей.

1. Описание изученных трудовых приемов и операций, технологических процессов т.д. Во время практики у бабушки и тети просмотрели рецепты приготовления блюд.

Подпись студента [подпись] _____ 2021 г.

Кудрявцева Светлана Викторовна
(полное наименование профессиональной практики)

« _____ » _____ 2021 г.

2. Поощрения и взыскания студента – практиканта

Администрация КХ выражает свою благодарность за добросовестное выполнение своих обязанностей.

3. Заключение руководителя профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения).

Сотрудник по месту обучения

Подпись руководителя профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения) [подпись]

« 13 » 06 2021 г.

УТВЕРЖАЮ

Заместитель директора по учебно-производственной работе Г.К.П. «Агротехнический колледж «Город Есиль»

Гойко И.И. _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Руководитель профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения)

[подпись]
«Осана Агро»
«Туркестан»
2021 г.

РАБОЧИЙ ПЛАН-ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности «Организация питания» студента 3 курса

Ученик Анастасия Львовна
(фамилия, имя, отчество)

ГККП «Агротехнический колледж, г.Есиль» управления образования Акмолинской области (наименование учебного заведения)

№ п/п	Перечень работ, подлежащих выполнению (изучению) в соответствии с программой профессиональной практики	Сроки выполнения программы профессиональной практики	Примечание
1.	Ознакомление с предприятием, оформление документов на практику в отделе кадров, инструктаж по охране труда и технике безопасности, закрепление за наставниками	1 день	
2.	Первичная обработка продуктов	Весь период практики	
3.	Приготовление холодных блюд	Весь период практики	
4.	Приготовление первых блюд.	Весь период практики	
5.	Приготовление вторых горячих блюд из мяса, рыбы, овощей.	Весь период практики	
6.	Приготовление блюд и гарниров из овощей и круп, приготовление соусов.	Весь период практики	
7.	Приготовление горячих напитков	Весь период практики	
8.	Приготовление мучных и кондитерских изделий	Весь период практики	
9.	Оформление отчета по практике	1 день	

Подпись _____

(руководитель профессиональной практики от учебного заведения)

2021 г. « 19 » 06
« 13 » 06 2021 г.

Дневник профессиональной практики

Ученик Анастасия Шварцова

(Ф.И.О.)

№ п/п	Наименование выполненных (изученных) работ в соответствии с программой профессиональной практики за каждый день	Сроки выполнения отдельных тем, работ профессиональной практики		Подпись руководителя профессио- нальной практики с производства
		Начало	Завершение	
19.04	Завтрак! чай, хлеб, масло Обед! I суп гороховый II Макароны по-флотски III Кошута, хлеб Ужин!			✓ Тугф
20.04	Льод Хлеб, чай, булочки. Завтрак! Каши рисовая, молочная чай, хлеб, масло Обед! I Борщи II Чучина с картофелем III Кушанье, хлеб Ужин!			✓ Тугф
21.04	Кошута с сыром. чай, хлеб, буурсаки. Завтрак! Суп томный, молочный хлеб, чай, масло Обед! I Рассольник II Рыба жареная III Кошута, хлеб Ужин!			✓ Тугф
22.04	Каши гречневые и овсяные хлеб, чай, булочки Завтрак!			✓ Тугф

	Каши манная чай, хлеб, масло Обед!			✓ Тугф
	I Суп томный с мясом II Кушанье с капустой III Кушанье, хлеб Ужин!			✓ Тугф
	Борщи с помидорами и мясом чай, хлеб, буурсаки. Завтрак!			✓ Тугф
23.04	Каши рисовая, молочная чай, хлеб, масло Обед! I Хлеб II Льод III Кошута, хлеб Ужин!			✓ Тугф
24.04	Макароны по-флотски чай, хлеб, буурсаки. Завтрак! Каши манная чай, хлеб, масло Обед! I Суп гороховый II Кушанье III Кушанье, хлеб Ужин!			✓ Тугф
25.04	Рисовая жареная. чай, хлеб, буурсаки. Завтрак! Суп томный, рисовый чай, хлеб, масло Обед! I Борщи II Кошута с перловкой III Кошута, хлеб Ужин!			✓ Тугф
	Маши чай, хлеб, буурсаки			✓ Тугф

Производственная характеристика

На студента ГККП "Агротехнический колледж, город Есиль" при управлении образования Акмолинской области:

Усенко Анастасия Ивановна

(фамилия, имя, отчество)

(№ группы, специальность)

В период производственной практики с 19 апреля
студент Усенко Анастасия Ивановна

(фамилия, имя)

выполнял производственные задания на ВКХ "Осапа-Агро"
в качестве помощника повара

(перечислить рабочие места и основные виды работ)

1.1. Качество выполненных работ 5 (отлично) (оценка)

1.2. Выполнение установленных норм программу прохождения
практики выполнила в полном объеме,

1.3. Знание технологического процесса, обращение с оборудованием, приборами, инструментами

(подробный отзыв)

1.4. Трудовая дисциплина 5 (отлично)

(оценка и замечания)

2. Заключение: студент Усенко А.И.

(фамилия, инициалы)

показал 5 (отлично) профессиональную подготовку и

(оценка)

заслуживает присвоения по профессии

(название по классификатору)

Квалификации

Руководитель Тео. Осапа Агро

(наименование организации, предприятия)

(подпись)

Турчнев Н.Н.

(расшифровка подписи)



Возвращается в учебное заведение

Отметка о прибытии и выбытии

Студент Усенко Анастасия Ивановна
(фамилия, имя, отчество)

для прохождения профессиональной практики ТОО „Осапа - Агро“

(название профессиональной практики)

Прибыл из ГККП АТК

Выбыл в ГККП АТК

« 19 » апреля 2021г.

« 13 » июня 2021г.



Тугарев А.Н.
подпись



Тугарев А.Н.
подпись