

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы «Есіл қаласы, агротехникалық колледжі» мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны

ОТЧЕТ

**о прохождении профессиональной практики практиканте
0508000 «Организация питания»**

**Студент: Тыщенко Елизавета Артемовна
Группа 32-ОП**

**Руководитель практики от организации:
Гойко В.Ц**

**Руководитель практики от колледжа:
Клименко Наталья Валерьевна**

г.Есиль 2020г

Введение

Питание является одним из важных факторов воздействия внешней среды на организм человека. Оно оказывает большое влияние на его жизнедеятельность и работоспособность. Большое значение имеет организация рационального питания людей, обеспечивающая здоровье и высокую работоспособность. Предприятия общественного питания предназначены для обслуживания населения готовыми завтраками, обедами и ужинами по месту работы и учёбы. Большое значение в улучшении работы предприятий общественного питания имеет подготовка квалифицированных специалистов, способных полностью использовать передовую технологию и современную технику, применяемую на предприятиях общественного питания, правильно организовать технологический процесс и обеспечить выпуск продукции высокого качества.

Целью производственной практики является формирование в условиях производства практических умений и навыков, на базе полученных теоретических знаний и на основе выполнения различных обязанностей, свойственных их будущей профессиональной деятельности.

Задачами практики являются:

- Ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах;
- Ознакомление с характером и содержанием работы бригадиров и начальников цехов, заведующих производством.
- Приобретение практических навыков в оперативном планировании производства.
- Ознакомление с ведением учёта продукции и других товарно-материальных ценностей по цехам и, в целом, по предприятию.
- Изучение системы материальной ответственности.
- Изучение методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; нормативно-технической документации, регламентирующей качество продукции.
- Изучение оборудования, аппаратуры, контроля- измерительных приборов и инструментов; участие в мероприятиях по эффективному использованию оборудования.
- Приобретение навыков в проведении инструктажей по технике безопасности.
- Приобретение навыков организации и управления трудовыми коллективами.
- Разработка предложений, направленных на совершенствование технологического процесса, повышение качества кулинарной продукции, расширение ассортимента.

Общая характеристика и структура предприятия.

Кафе «Молодежное» расщипан на 60 посадочных мест .В кафе приготавливаются и реализуются для потребления на месте горячие и холодные блюда, блюда и кулинарные изделия , холодные и горячие напитки, а также реализуется некоторые покупные товары .время работы кафе 10 утра до 12:00 ночи .обслуживание посетителей предусмотрено официантами в зале за столиками. расчет посетителей с барменом производится за наличный расчет ,расчет с официантом производится по счету предъявленному посетителю. Кафе «Молодежное» находится по ул.Гагарина. Владелец кафе «Молодежное» является Сандицкая В.С. номер тел.87012381887

В кафе используется смешенная кухня: например: борщ ,рассольник, манты, голубцы ,мясо по французски, жульен, запеченная фарель и тд. Также холодные блюда: салат селедка под шубой, оливье, салат «грибной» слоеный ,салат «мимоза» и многие другие.

Основная часть

Кафе имеет горячий цех где организованы рабочие места для обработки мяса, рыбы, овощей. Обслуживание посетителей происходит в торговом зале официантами.

Кафе — предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей. Ассортимент реализуемой продукции по сравнению с рестораном ограничен. Реализует фирменные, заказные блюда, мучные кондитерские изделия, напитки, покупные товары. Блюда в основном несложного приготовления, расширенный ассортимент горячих напитков (чай, кофе, молоко, шоколад и др.).

Кафе различают:

по ассортименту реализуемой продукции — кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная;

по контингенту потребителей — кафе молодежное, кафе детское;

по методу обслуживания — самообслуживание, обслуживание официантами.

Кафе на классы не делятся, поэтому ассортимент блюд зависит от специализации кафе.

Универсальные кафе с самообслуживанием реализуют прозрачные бульоны из первых блюд, вторые блюда несложного приготовления: блинчики с различными начинками, яичница, сосиски, сардельки с несложным гарниром.

Кафе с обслуживанием официантами в своем меню имеют фирменные, заказные блюда, но в основном быстрого изготовления.

Составление меню и соответственно запись начинается с горячих напитков (не менее 10 наименований), затем пишут холодные напитки, мучные кондитерские изделия (8–10 наименований), горячие блюда, холодные блюда.

Кафе предназначено для отдыха посетителей, поэтому большое значение имеет оформление торгового зала декоративными элементами, под освещение, цветовое решение. Микроклимат поддерживается системой приточно-вытяжной вентиляции.

Мебель применяется стандартная облегченных конструкций, столы должны иметь полиэфирное покрытие. Из столовой посуды применяется: металлическая из нержавеющей стали, полуфарфоровая фаянсовая, сортовая стеклянная.

Производственные цехи

Овощной цех

Овощной цех — это цех где производится механическая обработка овощей, т. е. переработка, мойка, сортировка или калибровка, очистка, промывание и нарезка.

Оборудование, предназначенное для обработки овощей, расположено в соответствии с ходом технологического процесса. У входа в помещение установлен небольшой ларь для кратковременного хранения картофеля и овощей. Рядом расположена картофелечистка. В машину предварительно перебранный картофель и овощи засыпаются ведрами, проталкиваются специальным толкачом. Хранят очищенный картофель непродолжительное время в ванне с водой. Капусту, помидоры, огурцы и зелень обрабатывают отдельно в ванной с проточной водой через душевой смеситель. Хранят овощи и зелень в котлах и в лотках (зелень под мокрой тканью).

Нарезку производят вручную или на овощерезке, которая находится в холодном цехе. При ручной нарезке пользуются средним ножом поварской трубки и разделочными досками с маркировкой «СО» — сырые овощи.

Условия и сроки хранения очищенных овощей. Очищенный картофель хранят в холодной воде не более 1–2 часов. Обработанные корнеплоды хранят при температуре от 0° до 4°C, покрывают влажной тканью, не более 10–12 часов. В кафе для работы в овощном цехе используется следующий инвентарь: ножи для чистки овощей с

маркировкой «СО» – сырые овощи, терки для овощей, бочки для сбора отходов, разделочные доски с маркировкой «СО».

Мясо – рыбный цех

Мясо – рыбный цех – это цех, где происходит механическая кулинарная обработка мяса и рыбы, субпродуктов и птицы.

Мясо, рыба, птица поступают в цех из холодильной камеры на специальной тележке. В цехе установлены производственные столы, ванны (для мяса, рыбы, птицы), холодильный шкаф, механическое оборудование.

Механическая кулинарная обработка мяса состоит из следующих операций:

Оттаивание → промывание → обсушивание → разруб → обвалка
→ зачистка → нарезка → порционирование.

Обмывание туши производят в ванной водой из душевой насадки. Тушу разрубают на части, на разрубочном стуле топором. Обвалку осуществляют вручную на производственном столе средним ножом поварской тройки с тонким лезвием. Помимо ножей для обработки мяса применяют различный инвентарь. При изготовлении котлетной массы мясо измельчают в мясорубке и разделяют вручную. Для порционирования котлет имеется лоток с панировочными сухарями; разделочные доски, ящички со специями, тазы для замачивания хлеба.

В настоящий момент в кафе мясо поступает крупнокусковое, а вместо кур закупают окорочка.

В мясо – рыбном цехе сначала моют и обрабатывают мясо. Затем ванну для мяса и производственный стол моют и обрабатываются раствором хлорамина 2% . После этого начинают обработку окорочков куриных.

Мороженые окорочка размораживают в помещении при температуре 8- 10С и относительной влажности воздуха 85 – 95% в течении 10 – 20 часов. Затем окорочка промывают холодной проточной водой, удаляя загрязнения, сгустки крови и порционируют по 120 грамм. Вес окорочков жаренных 100 грамм (см. приложение «Меню»).

Размораживание → мытьё → приготовление полуфабрикатов

Разделочные доски и ножи промаркированы буквами «СМ» – сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» – сырая рыба. В этом же цехе производится механическая обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из неё (см. рисунок 4 «схема обработки мяса» и рисунок 5 «схема обработки рыбы с костным скелетом»).

Горячий цех

Горячий цех кафе является центральным участком. Здесь осуществляется, заключительные технологические процессы приготовления пищи; осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление соусов, супов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовятся горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю. В горячий цех поступают полуфабрикаты из всех цехов кафе. Он расположен рядом с холодным цехом и моечной столовой и кухонной посуды, а также он связан с раздаточной. В горячем цехе работают повара IV и V разрядов.

В горячем цехе применено тепловое оборудование (жарочный шкаф, пищеварочный котёл, электросковороды, фритюрница), механическое оборудование (привод), немеханическое оборудование (производственные столы, стеллажи, подтоварники).

Вначале рабочего дня повара в соответствии с заданием и технологическими картами получают необходимое количество продуктов, подготавливают рабочее место – подбирают посуду, инвентарь, инструменты. Остальные операции, которые выполняют повара, зависят от ассортимента супов. Вначале повара процеживают бульон, ставят варить мясо, птицу, шинкуют овощи, пассируют овощи и т.д.

Для варки супов используют наплитные котлы 50, 40, 30,20 литров. Последовательность варки супов определяется с учётом трудоёмкости приготовления блюд и продолжительности тепловой обработки продуктов.

Для приготовления соусов используется тоже самое оборудование и инструменты. Последовательность изготовления блюд, соусов, гарниров определяют, исходя из продолжительности тепловой обработки различных продуктов.

В столовой рабочие места для варки, тушения, припускания и запекания продуктов организуется с учётом выполнения поварами несколько операций одновременно. Вспомогательные операции осуществляются на производственных столах.

На рабочем месте повара, подготавливают гарниры из овощей, круп и макаронных изделий, технологический процесс состоит из следующих операций:

Крупы промывают на производственном столе, промывают, варят в наплитных котлах. Отварные макароны откидывают на дуршлаг и дают стечь воде.

Подбор наплитных котлов определённой вместимости для варки каш различной консистенции производится исходя из объёма занимаемого 1кг крупы вместе с водой. В кафе на сегодняшний день готовят только красный основной соус. Его используют к биточкам, паничкам

Требования безопасности во время работы

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит, своевременно включить секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки;
- не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки плиты, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объёма;
- не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закреплённые ручки или без них;
- снимать с плиты котёл с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоём, используя сухие полотенца или рукавицы, крышка котла должна быть снята;
- контролировать давление и температуру в тепловых аппаратах в пределах, указанных в инструкциях по эксплуатации;
- следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующего оборудования и показания манометров при эксплуатации оборудования работающего под давлением

Требования к охране труда и экологии на рабочем месте.

Требование безопасности перед началом работы:

1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
2. Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку.
3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
4. Включить вытяжную вентиляцию.

Требование безопасности во время работы:

1. Перед включением кухонной плиты, убедитесь в наличии и исправности защитного заземления ее корпуса и встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться плиткой с открытой спиралью.
2. Для приготовления используется только эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой или пластмассовой посудой.
3. Соблюдать осторожность при чистке овощей: Картофель чистить желобковым ножом, рыбу скребковым.
4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находится на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивают в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком.
6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.
7. Передавать ножи и вилки друг другу ручками вперед.
8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

Требование безопасности по окончании работы:

1. Выключить электроплитку, при выключении не дергать за шнур.
2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
4. Снять спецодежду, выключить вытяжную вентиляцию и тщательно вымыть руки с мылом.

Личная гигиена работников общественного питания

В п.о.п. работают лица, прошедшие медицинское обследование и профессиональную гигиеническую подготовку. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесённых инфекционных заболеваниях, отметках о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Ведется санитарный журнал. Один раз в год работники кафе проходят флюорографию.

Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- Оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной
- Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку.
- Работать в чистой санитарной одежде, менять её по мере загрязнения
- При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведённом месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом
- При проявлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения
- Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника
- При изготовлении блюд и кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застёгивать спецодежду булавками

Производственная характеристика

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

Тющенко Елизавета Александровна

(фамилия, имя, отчество)

группа №32 "Организация питания"

(№ группы, специальность)

В период производственной практики с

студент Тющенко Елизавета

(фамилия, имя)

выполнял производственные задания на в организации "АБА-2003"
в качестве повара. Выполнение основной работы

(перечислить рабочие места и основные виды работ)

1.1. Качество выполненных работ отличное (оценка)

1.2. Выполнение установленных норм программы прохождения практики выполнена в полном объеме, замечания в ходе прохождения практики не получая

1.3. Знание технологического процесса, обращение с оборудованием, приборами, инструментами обладает высокими теоретическими знаниями и практическими навыками.

(подробный отзыв)

1.4. Трудовая дисциплина 5 (отлично)

(оценка и замечания)

к должностным обязанностям и поставленным задачам относиться ответственно. Опозданий не допускает

2. Заключение: студент Тющенко Е. А.

(фамилия, инициалы)

показал 5 (отлично) профессиональную подготовку и

(оценка)

заслуживает присвоения по профессии

(название по классификатору)

Квалификации

Руководитель

ТЦКО "АБА-2003"

(наименование организации, предприятия)

Евгений Гайко В.И.

(подпись) (расшифровка подписи)



1. Описание изученных трудовых приемов и операций, технологических процессов т.д. во время практики уceboma
правила приготовления холодных
и горячих блюд

Подпись студента Лыцук _____ 2021 г.
« 10 » 06

Лыцук Елизавета Артемовна
(непосредственный руководитель профессиональной практики)

« 06 » 06 2021 г.

2. Поощрения и взыскания студента – практиканта

организация "АБА-2003" выразила
свою благодарность за добросовестное
выполнение своих обязанностей

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

соответствует полностью обучаемой
специальности

Подпись руководителя профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения) Лыцук

« 10 » 06 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-производственной работе ГКУ «Агротехнический колледж «Севастополь»

Гойко Н.И. _____
« 19 » _____

СОГЛАСОВАНО

Руководитель профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения)

Лыцук



РАБОЧИЙ ПЛАН-ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности «Организация питания»

студента 3 курса

Лыцук Елизавета Артемовна
(фамилия, имя, отчество)

ГКУП «Агротехнический колледж, г.Евпатория» управления образования Акимольской области

№ 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 » апреля
« 10 » июня 2021 г.

Дневник профессиональной практики

Латышенко В.И. Иванова А.А.

(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	
	Обед: I - суп гороховый II - Губка с мясом III - чай Ужин: II - Макароны с гуляшом.		дополнительное заурядки	
	Обед: I - борщ II - Перловка с гуляшом III - чай Ужин II - макароны III - чай			
	Обед I - суп кассе II - каша ячневая с котлетами III - компот Ужин: II - Макароны с фаршем III - чай		доп: тапки	
	Обед I - суп перловый II - жаркое III - чай Ужин II - пюре III - чай			

пн	Обед: I - суп с ячневой крупой II - Макароны с гуляшом III - чай Ужин: II - пюре с морковью III - компот			доп: хворост
сб	Обед I - суп перловый II - макароны III - чай Ужин II - пюре III - чай			
вс	Обед I - суп перловый II - перловка с котлетами III - компот Ужин II - пюре с морковью III - чай			доп: заурядки



Возвращается в учебное заведение

Отметка о прибытии и выбытии

Студент Тыщукенко Елизавета Артёмовна
(фамилия, имя, отчество)

для прохождения профессиональной практики _____

ЛПО "АБА-2003"
(название профессиональной практики)

Прибыл из ГККП АТК

Выбыл в ГККП АТК

«19» 04 2021г.

«10» 08 2021г.

