

ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль»  
при управлении образования Акмолинской области

**ОТЧЕТ**  
**о прохождении профессиональной практики**  
Специальность: «Организация питания»  
Квалификация: «Повар», «Кондитер», «Официант»

с 25.04. 2022 г. по 12.06. 2022 г.

Студент: Мамшесва Рушметта

Группа: 35-ОП

Курс: 3

Руководитель практики от организации: Кабысанов Б. ЖС

Руководитель практики от колледжа: Рахматуллина Н.Н.

## **Введение:**

### **Целью производственной практики является:**

- Формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение профессиональной деятельности по приготовлению блюд из овощей, круп, по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста, по приготовлению супов и соусов, по приготовлению мучных и хлебобулочных изделий;
- приобретения опыта практической работы по профессии;

### **Задачами производственной практики являются:**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение производственных процессов технологий;
- обслуживание посетителей и сервировка столов для обеда и ужина;

### **Место прохождения практики:**

ТОО «им.Костычева» находится в с.Костычева. Столовая рассчитана на 20 посадочных мест, имеет производственные помещения: кухня, складские помещения а так же обеденный зал.

Дата начала практики 25.04.2022.

Дата завершения практики 12.06.2022.

### **Перечень основных работ выполняемых в процессе практики:**

Первичная обработка овощей, нарезка овощей, приготовление основных и простых блюд из овощей. Замес теста, приготовления пирожков, булочек, ватрушек, лепешек, треугольников с фаршем, беляши, пиццы. Обслуживание посетителей, сервировка столов, а так же уборка столов после приема пищи.

### **Выпускаемая продукция:**

Первые и вторые горячие блюда, хлебобулочные изделия, пирожки с картофелем, с капустой, яйцами с луком, сосиски в тесте, ватрушки с творогом, булочки со сгущенкой, чебуреки, беляши, блины с творогом и со сметанной и так далее.



## **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.



## 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.



## **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



## **1.1 Цеховое деление предприятия практики**

Различают несколько основных групп производственных помещений:  
— складская группа — предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами хранения;  
— производственная группа — предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции; в состав производственной группы входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные и вспомогательные (моечные, хлеборезка);

Цеха подразделяют на заготовочные (цех подготовки полуфабрикатов) и доготовочные (горячий, холодный). В каждом цехе организуют технологическую линию – участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса. В заготовочном цехе ресторана производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха предприятия.

Предприятие отличается хорошо организованным цеховым делением: для производственных помещений отведена большая площадь помещения; имеется четкое разделение между цехами; они хорошо взаимодействуют между собой; имеются вспомогательные группы помещений как отдельная моечная для кухонной посуды, специальная столовая для работников и т.д. В каждом цехе имеется раковина, одна или несколько, холодильные камеры и СВЧ печи.

Все санитарные нормы по расположению цехов соблюдены: имеются достаточно широкие проходы между цехами для удобного передвижения поварам и оснащения отделений продуктами, механическим и немеханическим оборудованием, а так же кухонной утварью. Коридоры свободны, не захламлены.

## **1.2 Краткое описание товаров, поступающих на склады предприятия. Правила размещения товаров в складских помещениях. Соблюдения температурного режима.**

Метод размещения товаров на складе выбирают в зависимости от задач, назначения грузов, выбранного способа хранения, необходимости максимального использования объема склада при рациональном расположении секций, предохранения товаров от повреждения, доступности любой ячейки склада для механизмов на крупных складах, быстрого нахождения необходимых товаров.

Различают следующие способы хранения товаров:

- сортовой — товары различных видов и сортов размещаются отдельно друг от друга;
- партионный — каждая партия товара, поступившая на склад, хранится отдельно, при этом в состав партии товаров могут входить товары различных видов и наименований;



- партионно-сортовой — каждая партия поступивших на склад товаров хранится обособленно, при этом внутри партии товары разбираются по видам и сортам и также размещаются отдельно;
- по наименованиям — товары каждого наименования хранятся отдельно.

При размещении товаров используется принцип «чаще спрос — ближе к проезду (проходу)». Товары ежедневного спроса хранятся в непосредственной близости от зоны отгрузки или выдачи.

Практикуется выделение участков краткосрочного и длительного хранения. На участках краткосрочного хранения располагают быстро оборачивающиеся товары. На участках длительного хранения размещают как товары невысокого спроса, так и товары частого спроса, составляющие страховые запасы в дополнение к оперативным, находящимся на участке краткосрочного хранения.

Температурный режим в предприятии соблюдается: скоропортящиеся товары, как овощи, молочные продукты хранятся в холодильных камерах; мясо и мясные полуфабрикаты в морозильных камерах; сухие продукты на стеллажах.

В ресторане имеются несколько холодильных камер для скоропортящихся товаров, стеллажи для хранения сухих товаров, а так же склады для хранения продовольствия. На предприятие ежедневно по заказу поваров поступают товары. Их распределяют по складам и камерам на передвижных тележках по всей кухне.

На предприятие ежедневно поступают скоропортящиеся товары, такие как овощи, молочные продукты, яйца и т.д. Раз в неделю поставляют сыры, всевозможные соусы, мясо и т.д. Реже привозят сухие продукты, как мука, сахар, крупы, макаронные изделия и консервацию.

### **1.3 Краткая характеристика заготовочных и доготовочных цехов.**

На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах и реализующих свою продукцию, основной частью производственной группы помещений являются доготовочные цехи.

В доготовочных цехах предприятий производится тепловая обработка полуфабрикатов, поступающих из заготовочных цехов, некоторого сырья, поступающего из складских помещений, а также оформление и отпуск готовых блюд. К доготовочным цехам предприятия общественного питания относятся горячий и холодный цехи.

В холодном цеху повышены санитарные правила в связи с приготовлением блюд не подвергающимся тепловой обработке. Цех оснащен: холодильным шкафом, раздаточной стойкой, секцией-столом (для хранения инвентаря), микроволновые печи, слайсер (электрическая резка). Оборудован двумя мойками, холодильным оборудованием, блендером, весами. В холодном цехе имеется мелкий инвентарь, необходимый для приготовления блюд.



Используется следующий инвентарь и дополнительные приспособления: соковыжималки, лотки, формы, лопатки-ножи, приборы для раскладывания блюд, щипцы.

В горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов, готовят супы, соусы, гарниры, вторые блюда. Оборудование: плита, пищеварочные котлы, жарочные шкафы, электрические сковороды, фритюрницы, холодильные шкафы, пароконвектомат, микроволновая печь, производственные столы и стеллаж.

Инвентарь: сита, дуршлаг, шумовка, черпак, лопатка поварская, вилка поварская. В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления первых, вторых и других горячих блюд и напитков.

В горячем цехе организуют: участок для приготовления супов, который оборудуют котлами различной вместимости; участок приготовления вторых блюд, оборудованный плитами, фритюрницами, сковородами, поверхностями жарочными, котлами небольшой вместимости, печами пароконвекционными, грилями.

На предприятии имеются мясной и овощной заготовочные цеха. В них производится первичная обработка продуктов. В мясном цехе производится обработка и расфасовка мясных полуфабрикатов. Данный цех оснащен морозильным оборудованием, раковинами, весами, стеллажами и кухонным инвентарем. В овощном производится первичная обработка овощей — очистка. Цех оснащен холодильным оборудованием, раковинами, весами, стеллажами, кухонным инвентарем и т.д. рабочий день данных цехов составляет 8 часов: доделав заготовки, повар может закрыть смену.

Назначение заготовочных цехов — первичная обработка сырья и выработка п/ф для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, предприятий — доготовочных, магазинов кулинарии, мелкорозничной сети.

При организации цехов любой мощности необходимо соблюдать:

1. Обеспечение поточности производства и последовательности техпроцесса;
2. Минимальные технологические и транспортные грузопотоки;
3. Объединение в одних помещениях производств, требующих одинакового температурного режима и влажности воздуха;
4. Обеспечение требований санитарии и мероприятий по охране труда и техники безопасности;
5. Размещение складских охлаждаемых помещений в одном блоке.



## **Заключение**

Я, Шамшеева Виолетта в процессе производственной практики я приобрела практический опыт:

-приготовления основных супов и соусов; научилась: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

Узнала: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.



## Производственная характеристика

На студента ГKKП «Агротехнический колледж, город Есиль» при  
управлении образования Акмолинской области

Маминев Вилетта Эдуардовна  
(фамилия, имя, отчество)

Группа № 35 0508000 «Организация питания»  
(№ группы, специальность)

В период производственной практики обучающийся

Маминев В. Э.

(фамилия, имя)

выполнял производственные задания на

ТОО «Им. Костычева». Подготовка обедного званья,  
общественные посетители, разработка меню, сервировка  
стола.

(перечислить рабочие места и основные виды работ)

1.1. Качество выполненных работ Отлично. (оценка)

1.2. Выполнение установленных норм Задачи выполнены от  
одназначенности столовой. Выполнена в полном объеме  
нормативной и притензий нет.

1.3. Знание технологического процесса, обращение с оборудованием,  
приборами, инструментами Технологический процесс, оборудование  
и инструменты освоены, умеет работать со всеми  
необходимыми приборами, быстро усваивает новое.  
(подробный отзыв)

1.4. Трудовая дисциплина дисциплина - отлично. Замечаний нет.  
(оценка и замечания)

В коллективе характеризуется коммуникабельной и  
трудолюбивой.

2. Заключение: обуч-ся Маминев В. Э.

(фамилия, инициалы)

показал Отлично. профессиональную подготовку и  
(оценка)

заслуживает присвоения по профессии Организация питания  
(название по классификатору)

Квалификации официантка

Директор

(подпись, печать)





Возвращается в учебное заведение

**Отметка о прибытии и выбытии**

Студент Шамшеева Виоллета Эдуардовна

для прохождения профессиональной практики в ТОО «Костычева»

Прибыл из ГККП АТК, г Есиль

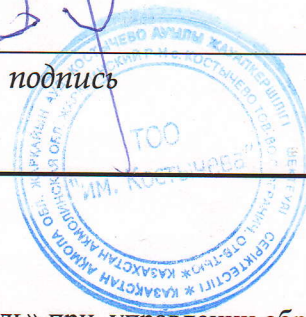
Выбыл в ГККП АТК, г Есиль

«25» апреля 2022 г.

«12» июня 2022 г.

печать, подпись

печать, подпись



**СПРАВКА**

Дана студенту ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль» при управлении образования Акмолинской области

в том, что он действительно отработал (а) при прохождении профессиональной практики \_\_\_\_\_ дней и заработная плата

составила \_\_\_\_\_ 250 \_\_\_\_\_ тенге.

Директор \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Бухгалтер \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)





1. Описание изученных трудовых приемов и операций, технологических процессов т.д. Работа в зоне приема пищи. Выпробовка банкетной закус.  
Наблюдение организатора и сервировки стола

Подпись студента Prof.  
« 12 » 06 2022 г.

Рахматуллина Н.Н.  
(непосредственный руководитель профессиональной практики)  
« 12 » 06 2022 г.

2. Поощрения и взыскания обучающегося – практиканта

Воскание в период прохождения практики  
Кет. Замесманый Кет. отужа похителевны.

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

Шамшурова В.Э. - явила проявление  
практики на отделе зотваеи отци-  
сметет для производства

Подпись руководителя профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения)

« 12 » 06 2022 г.  
(печать)



СОГЛАСОВАНО  
Руководитель профессиональной практики от организации (предприятия, учреждения)

« 12 » 06 2022 г.

**РАБОЧИЙ ПЛАН-ГРАФИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности 0508000 «Организация питания»

обучающегося III курса Шамшурова В.  
(фамилия, имя, отчество)

ГККП «Агротехнический колледж, город Есиль» при управлении образования Акмолинской области

| № п/п | Перечень работ, подлежащих выполнению (изучению) в соответствии с программой профессиональной практики | Сроки выполнения программы профессиональной практики |            | Примечание |
|-------|--|--|------------|------------|
|       |  | Начало   | Завершение |            |
| 1     | Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия                          | 25.04  | 30.04      | 36         |
| 2     | Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках                               | 1.05   | 6.05       | 36         |
| 3     | Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей  | 7.05   | 16.05      | 60         |
| 4     | Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета  | 17.05  | 26.05      | 60         |
| 5     | Обслуживание посетителей   | 27.05  | 12.06      | 60         |



