

Министерство образования и науки Нижегородской области
ГБПОУ «Починковский сельскохозяйственный техникум»

ОТЧЁТ
по производственной практике (преддипломной)

Кондрашиной Дарьи Николаевны

специальность / профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа: 4Т

Место прохождения практики: ПК «Починковский общепит», Ресторан «Рудня»

Сроки практики: с 19 апреля 2023 г. по 16 мая 2023 г.

Руководитель практики от профильной организации: _____

Я, Кондрашина Дарья Николаевна, обучающаяся группы 4Т по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания проходила производственную практику (преддипломную) на предприятии /организации ПК «Починковский общепит», Ресторан «Рудня»

по адресу: _____

сроки практики с 19.04.2023 г. по 16.05 2023 г.

Основные виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие профессиональные компетенций (ПК)

ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВД 6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВД 7. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар.

ПК 7.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов. Готовить основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2. Организовывать подготовку круп, бобовых, макаронных изделий. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы, гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы.

ПК 7.4. Организовывать обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.5. Организовывать подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.9. Готовить простые горячие и холодные напитки.

Краткая характеристика предприятия: _____

Описание работ, выполненных в период практики: _____

Оснащенность цехов оборудованием и инвентарем: _____

Заключение: в результате производственной практики (преддипломной) я приобрела практический опыт:

- Совершенствование профессиональных и общих компетенций.
- Расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по изученным общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям.
- Ознакомление с формами и методами работы предприятий общественного питания, изучение и анализ технологических процессов, организации производства, экономических условий.

- Сбор материала для ВПК, выполнение комплексных заданий по видам профессиональной деятельности
- Развитие практических навыков разработки технико – технологических карт на продукцию общественного питания.
- Приобретение навыков организации работы структурных подразделений.
- Освоение методов контроля качества выпускаемой продукции.
- Приобретение практического опыта технолога предприятия общественного питания, оценка готовности к самостоятельному выполнению.

Оценка за практику _____

Подпись руководителя практики от учебного заведения

_____ преподаватель Машкова М. Н.