

**Филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г. Стерлитамак РБ**

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции**

Выполнил: обучающийся группы № 36
Файзуллин Алмаз Салаватович
Руководитель учебной практики:
_____ **Хакимова Фаягуль Галимьяновна**

г. Стерлитамак, 2022.

Описание работы, выполненной в период прохождения учебной практики

За период прохождения учебной практики я научился:

- Подготавливать рабочее место;
- Выбирать и безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Распознавать недоброкачественные продукты;
- Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки применения пряностей и приправ;
- Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- Требований к качеству, условиям и срокам хранения продукции;
- Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и сложной холодной кулинарной продукции;
- Способов сокращения потерь при обработке сырья;

Техника безопасности при работе в холодном цехе.

При работе в холодном цехе необходимо соблюдать следующие правила:
Во время работы своевременно удаляют и перерабатывают отходы, следят за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывают и протирают все машины. Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким. Разбор, чистку, смазку любого оборудования производят лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии, пара и газа. Электрооборудование должно быть заземлено. Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой. В цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов.

Приложение

