

ОТЗЫВ – ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении производственной практики (по профилю специальности) в
в ООО «Светоч»

(наименование предприятия)

Ким Артемом Витальевичем

(фамилия, имя, отчество)

с « » апреля 2022 г. по « » мая 2022 г.

РЕЗУЛЬТАТ ПРАКТИКИ

Студент Ким Артем Витальевич проходил преддипломную практику по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в период с «19» апреля 2022 г. по «15» мая 2022 г. в ООО «Светоч» под непосредственным руководством Бучинской Ирины Александровны (технолог) в качестве практиканта.

В период прохождения практики студент Ким Артем Витальевич изучил и проанализировал вопросы и выполнил следующие виды работ:

- организовывал и участвовал в приготовлении кулинарных блюд, мучных, кондитерских изделий, десертов;
- освоил работу в качестве дублера техника-технолога;
- изучил системы материальной ответственности на предприятии;
- участвовал в разработке технико-технологических карт;
- составлял план-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом всех требований;
- производил расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы;
- составлял заявки (требования) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве;
- принимал участие в получении продуктов и сырья со склада;
- осуществлял контроль (совместно с заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности;
- участвовал в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- изучил порядок отпуска готовой продукции с производства, оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.);

- принимал участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе;

- изучил технические средства управления, имеющиеся на предприятии, организацию рабочего места руководителя.

2. Уровень теоретической подготовки: имеет удовлетворительные теоретические знания, применяет их на практике, знает и понимает организацию предприятия общественного питания, сущность и значимость своей профессии.

3. Качество выполнения: все порученные задания выполнялись хорошо: быстро, грамотно, аккуратно, добросовестно. За время прохождения практики Ким Артем Витальевич показал, что умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет хороший уровень культуры поведения, умеет работать в команде, степень сформированности умений в профессиональной деятельности. К работе относится с желанием и ответственностью. Трудолюбив.

Качество выполненных работ : 4 (хорошо)

Выполнение установленных норм: 100%

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности: знает и соблюдает правила охраны труда и техники безопасности, правила внутреннего распорядка предприятия общественного питания, требования гигиены и санитарии. Нарушений дисциплины не допускал. Пунктуален, легко адаптировался в трудовом коллективе. Не конфликтен и тактичен, вежлив и приятен в общении с сотрудниками, проявлял инициативу. Вредных привычек не проявлял.

Трудовая дисциплина: 4 (хорошо)

Заключение: общие и профессиональные компетенции по профессии освоены в полном объёме

Общая оценка: 4 (хорошо)

Дата: «15» мая 2022г.

Руководитель практики от предприятия _____

(подпись) (должность, фамилия, имя, отчество)

М.П.