

Отчет

о прохождении учебной практики по ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обучающимися группы

2 ПКД по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Руководитель практики Лобанова И. А.

Учебная практика у обучающихся группы 2 ПКД по ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» проходила в период с 22.10.2022 по 28.10.2022 в 5 семестре, в количестве 36 часа на базе кулинарного учебного цеха ОГАПОУ «Ютановский агромеханический техникум имени Евграфа Петровича Ковалевского», руководителем практики от организации выступила заведующая столовой Заика Людмила Александровна, наставником – старший повар столовой Плахотникова Наталья Анатольевна, куратор учебной практики – преподаватель дисциплин профессионального цикла Лобанова Ирина Александровна.

Согласно учебного плана, в 5 семестре 3го курса обучения, обучающиеся должны были пройти учебную практику в объеме 36 часов. Программа учебной практики была выполнена в полном объеме. Темы практических занятий полностью раскрыты и отработаны. В период прохождения практики наставник и куратор вели контроль за техникой выполнения рабочих операций обучающимися, а так же за соблюдением техники безопасности при работе в учебном кулинарном цеху, отслеживали технику работы обучающихся с производственным оборудованием и инвентарем, качеством исполнения работы, организацией рабочего места обучающихся и выполнением текущей уборки.

Перед началом учебной практики, обучающиеся были ознакомлены с правилами техники безопасности, электробезопасности, санитарными правилами и нормами, с технико-технологической и нормативной документацией.

В рамках прохождения учебной практики обучающимися были отработаны такие навыки как обработка приемов приготовления и оформления холодных соусов сложного ассортимента. Обработка приемов приготовления и оформления заправок сложного ассортимента. Контроль качества и безопасности заправок сложного ассортимента, Приготовление, оформление салатов из сырых овощей. Приготовление, оформление салатов из отварных овощей. Презентация салатов из сырых и отварных овощей. Контроль качества и безопасности холодных блюд сложного ассортимента. Приготовление и оформление канапе и тапасов. Презентация канапе и тапас сложного ассортимента. Приготовление и оформление фингер-фудов. Контроль качества и безопасности холодных закусок сложного ассортимента. Приготовление и оформление рыбы фаршированной порционными кусками и целиком. Презентация рыбы фаршированной порционными кусками и целиком. Контроль качества безопасности холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Обработка приемов приготовления и оформления рулета из мяса. Презентация холодных блюд из мяса сложного ассортимента.

Контроль качества и безопасности холодных блюд из мяса сложного ассортимента. Обработка приемов приготовления и оформления рулета из мяса. Презентация холодных блюд из мяса сложного ассортимента.

Контроль качества и безопасности холодных блюд из мяса сложного ассортимента.

Ежедневно обучающимися отрабатывалась техника проведения текущей уборки своего рабочего места индивидуально и учебного кулинарного цеха коллективно, закреплялись навыки чистки и хранения используемого инвентаря и посуды.

По итогам прохождения учебной практики обучающиеся показали себя активными, исполнительными, заинтересованными в получении выбранной специальности.

Пропусков, без уважительной причины, за время прохождения учебной практики не было, трудовая дисциплина не нарушалась.

Учебная практика обучающимися группы 2 ПКД в 5 семестре по ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обучающимися группы» выполнена в полном объеме, в количестве 36 часа.

Руководитель учебной практики _____ И. А. Лобанова