**Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края   
 ГБПОУ «Государственный агротехнический колледж»   
с. Московское**

**ОТЧЕТ ПО производственной ПРАКТИКЕ**

***Производственная****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Вид производственной практики

Профессия **19.01.17 *ПОВАР, КОНДИТЕР***

код и наименование профессии

Обучающейся ***1*** *курса* ***17*** *группы*

форма обучения ***очная***

(очная, заочная)

***\_\_Ивановой Екатерины Михайловны\_\_***

(Фамилия, имя, отчество)

Место практики \_**ИП Хазанова О.П.\_с.Красногвардейское**

(Название организации)

Срок практики с «\_\_\_\_\_» по «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» 2017 г.

**Руководители практики**

от организации \_*Директор\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_****Хазанов О.П.***

должность подпись ФИО

М.П.

от колледжа *Мастер п/о\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_****Капаева Т.М.***

должность подпись ФИО

Итоговая оценка по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

с. Красногвардейское, 2017 г.

**Содержательная часть отчёта**

Введение  
1. Основная часть  
1.1. Краткое описание технологии выполнения работ, указанных в дневнике.  
1.2. Полное описание алгоритма выполнения индивидуального задания.  
2. Охрана труда и требования техники безопасности при выполненииработ на производственной практике.  
3.Заключение и выводы по итогам практики.  
4. Используемая литература.  
Приложения

**Характеристика**

на обучающегося (уюся) ГБПОУ «Государственный агротехнический колледж» с. Московское: ***Иванову Екатерину Михайловну***  
 (Ф.И.О. обучающегося)  
Группы № **17**  
Профессия: 19.01.17. Повар; кондитер\_\_  
 (код и наименование профессии)  
проходившего (шей) практику с «\_\_» по «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г  
на базе:\_ ИП Хазанова О.П.\_с. Красногвардейское\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (название организации)  
по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_производственной\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (вид производственной практики)

**Показатели выполнения производственных заданий:**уровень теоретической подготовки:  
*имеет отличные теоретические знания, применяет их на практике, знает и понимает сущность и значимость своей профессии*.

качество выполненных работ:  
*все порученные задания выполнял на « отлично», быстро, добросовестно, аккуратно. Умеет правильно выполнять все технологические процессы по приготовлению блюд из овощей и грибов.*

трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности:  
*знает и соблюдает правила охраны труда и техники безопасности, правила  
внутреннего распорядка предприятия, требования гигиены и санитарии.Нарушений дисциплины не допускала. Легко адаптировалась в трудовом коллективе. Не конфликтна, тактична вежлива и приятна в общении, как с сотрудниками, так и с посетителями. Вредных привычек не проявляла.*  
выводы и предложения:  
 *профессиональные компетенции по ПМ.01 освоены в полном объёме.   
Умело применяла теоретические знания на практике.*  
  
Дата

Руководитель практики от организации  
\_Директор\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 должность подпись ФИО

**М.П.**

**Введение  
*260807.01*** Повар; кондитер,  
 ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов;

**Целью производственной практики является:**

- формирование общих и профессиональных компетенций;   
-  комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности (ВПД) по приготовлению блюд из овощей и грибов, по приготовлению блюд и гарниров из круп, по приготовлению блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста, по приготовлению супов и соусов, по приготовлению блюд из рыбы, по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы, по приготовлению холодных блюд и закусок, по приготовлению сладких блюд и напитков, по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по профессии «Повар, кондитер»;

- приобретение опыта практической работы по профессии;

- ознакомление с современными кулинарными предприятиями.  
**Задачами производственной практики являются:**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

**Место прохождения практики** – ИП Хазанова О.П.\_с.Красногвардейское на 50 посадочных мест расположено в с. Красногвардейском по ул. Приветная, 22 и является частным предприятием в сфере оказания услуг по общественному питанию населению.Предприятие укомплектовано специалистами, имеет следующее оборудование:

плита электрическая четырёх конфорочная ПЭСМ-4М, шкаф жарочный электрический секционно-модулированный ШЖЭСМ-2К, слайсер,

мясорубка электрическая с решётками для нарезки овощей, плита газовая бытовая, холодильник, миксер с чашей, фритюрница, кофеварочный аппарат, столы, весы электронные.

**1. Основная часть.  
1.1. Перечень выполненных работ программы практики (кратко описывается технология выполнения работ, указанных в дневнике)  
ПМ. 01:** проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.

**1.2. Индивидуальное практическое задание:** *Перечислить ассортимент блюд из овощей и грибов, приложить технологические карты.  
Блюда из овощей и грибов готовят* ***отварными*** *( картофель отварной, картофель в молоке),* ***припущенными и тушёными*** *(капуста, тушёная с грибами, картофель и овощи, тушёные в соусе, схторац, турша),* ***жареными*** *(капуста жареная, котлеты морковные, драники),* ***запечёнными*** *(голубцы овощные, картофель, запечённый в сметанном соусе, картофель, запечённый с яйцом и помидорами)*

**Технологическая карта**  
**Жаренные кабачки № 243**Кабачки 287 192\150  
Творог 51 50  
Яйца 1\2 шт 20  
Мука пшеничная 15 15  
Петрушка (зелень) 7 5  
Масса п\ф - 210  
Кулинарный жир 10 10  
Масса жареных котлет - 200  
Кефир 52 50  
Чеснок 3 2  
Петрушка или укроп 4 3  
Выход 250

**Приготовление:** Кабачки очищают, удаляют семена, протирают, солят и выдерживают 5-10 мин, отжимают, добавляют яйца, просеянную муку, протёртый творог, мелко нарезанную зелень и перемешивают. Массу формуют в форме котлет, панируют в муке и жарят с жиром с двух сторон до готовности. При отпуске к жареным котлетам подают кефир, смешанный с растёртым с солью чесноком и мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

**Требования к качеству:** Котлеты должны быть правильной формы без трещин, на поверхности румяная поджаристая корочка. Вкус – кабачков и творога.

**Правила личной гигиены.**

-тщательно вымыть руки со щеткой и мылом и ополоснуть их осветлённым 0,2%-ным раствором хлорной извести.

- надеть чистую и опрятную спецодежду и обувь на низком каблуке;

-снять клипсы, кольца, броши и другие украшения;

-всегда иметь при себе чистый носовой платок;

-к работе допускаются лица, прошедшие медосмотр и исследования на бациллоносительство.

- убрать рабочее место, стол вымыть водой с содой.

-снять спецодежду и оставить в шкафчике.

**1.4. Организация рабочего места  
Овощной цех.** В овощном цехе осуществляется первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов. Работу овощного цеха организуют с учетом технологического процесса приготовления полуфабрикатов из картофеля, свеклы, моркови, лука, капусты и других овощей. Ассортимент и количество полуфабрикатов, выпускаемых цехом, зависит от производственной программы предприятия и его мощности.

В столовых, ресторанах и других предприятиях общественного питания, работающих на сырье, технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки (переборки), мытья, очистки, доочистки, промывания и нарезки. Рабочие места в цехе организуются в соответствии с технологическими операциями и оснащаются необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами. Механическое оборудование применяется для очистки картофеля, корнеплодов и нарезки овощей.

Для обработки отдельных видов овощей в цехе предусматривают рабочие места. Все операции по обработке овощей максимально механизируют. Для мойки и очистки овощей используют картофелеочистительные машины периодического действия производительностью 125, 250 и 400 кг/ч; для нарезки - овощерезательные машины производительностью 50-200, 400-1000 кг/ч, либо универсальный привод.

Для транспортировки сырья и овощных полуфабрикатов применяют тележки или передвижные ванны и стеллажи. Значительные затраты времени поваров овощного цеха связаны с выполнением ручных операций: доочисткой картофеля и корнеплодов; очисткой лука, хрена, чеснока, переборки зелени и др. Для их выполнения на рабочих местах устанавливают специализированные столы. В крышках столов имеются углубления для обрабатываемых овощей и отверстие для сброса отходов в установленную тару. Для очистки лука и хрена используют стол-шкаф такой же конструкции с местным отсосом воздуха. Для мойки овощей устанавливаются ванны.

В овощном цехе устанавливается напольное и настольное электромеханическое оборудование. Ассортимент электромеханичечкого оборудования включает в себя овощерезки, куттеры, кухонные процессоры, овощечистки, универсальные кухонные приводы, аппараты для мойки и сушки овощей, а также ручные миксеры, слайсеры и планетарные миксеры.

**Горячий цех.** В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления пищи. Именно в этом цехе осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, приготовляются первые, вторые и сладкие блюда, подготавливаются продукты для холодных блюд, а иногда (на небольших по объему выпускаемой продукции предприятиях) выпекаются и кондитерские изделия.

Горячий цех оборудуется плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородами, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др. На крупных предприятиях в горячих цехах организуются два отделения: суповое — для приготовления первых блюд и соусное — для выпуска вторых блюд, гарниров, соусов.

На рабочем месте повара должны быть настольные или почтовые весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей - электрические сковороды, для снабжения горячей водой - кипятильники непрерывного действия. При организации рабочих мест поваров в горячем цехе современных предприятий общественного питания, как отмечалось выше, используется секционное оборудование с применением линейного принципа его размещения. Все тепловое секционное оборудование устанавливается в линию с односторонним обслуживанием. Глубина секционного оборудования не должна превышать 1 м.

Линейная расстановка оборудования позволяет экономить производственную площадь благодаря возможности устанавливать оборудование у стены или по центру кухни и совмещать одну линию теплового оборудования с другой. При этом предусматривается устройство общего вентиляционного канала над всем оборудованием.

В зависимости от мощности предприятия, размеров кухни и ее планировки используют различные варианты расстановки секционного оборудования. В небольших кухнях тепловое оборудование располагают вдоль стен с устройством местных вентиляционных отсосов. Параллельно линии теплового оборудования размещают линию производственных столов. В кухнях большей площади выделяют несколько рабочих мест для поваров, занятых приготовлением супов, вторых блюд, и в соответствии с этим размещают оборудование по периметру помещения, у стены и т. д. Отдельные виды теплового оборудования рекомендуется устанавливать параллельно друг другу. Это облегчает устройство местных вентиляционных отсосов.

В соусном отделении готовят различные вторые блюда в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном виде. Для улучшения качества блюд большое значение имеет специализация поваров на приготовлении блюд определенного вида, которая осуществляется на крупных предприятиях.

**2. Охрана труда и требования техники безопасности при выполнении работ на производственной практике**К выполнению технологического процесса допускаются лица, не моложе 15 лет, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда и технике безопасности, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.  
**2.1. Требования безопасности перед началом работы**Перед началом работы необходимо надеть спецодежду, застегнуть её на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под головной убор. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды. Убедиться в надёжности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них. Включить вытяжную вентиляцию.  
**2.2. Требования безопасности во время работы**Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.  
Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу – скребком. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.  
 При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.  
Соблюдать осторожность при работе с ручными тёрками, надёжно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.  
Передавать ножи и вилки только ручками вперёд.  
Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.  
Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой от себя.  
Сковороду ставить и снимать с плиты сковородником.  
**2.3. Требования безопасности в аварийных ситуациях**  
При неисправности кухонного инвентаря, затупления разделочных ножей  
 работу прекратить и сообщить руководителю практики. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать её с пола. В случае если разбилась столовая посуда, осколки её не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щёткой с совком. **2.4. Требования безопасности по окончании работы**  
Выключить электроплиту и другие электрические приборы. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь. Вынести мусор, отходы и очистки в отведённое место.  
Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мылом.

**3. Заключение.**Работа в кафе «Руслан» ИП Хазанова О.П.\_ позволила освоить в период прохождения производственной практики такие виды профессиональной деятельности по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, как приготовление блюд из овощей и грибов.  
При прохождении производственной практики усвоила правила и технологию приготовления блюд, правила личной гигиены; закрепила умения и навыки обращения с оборудованием.

**4. Используемая литература  
Основная**  
1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования./Анфимова А.Н.– М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

2. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. образования./Ботов М.И.- М.: Издательский центр « Академия»,2013 г.

3. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб.,2012 г.

4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования./Золин В.П.– М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.

5. А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. Образования./Новикова А.М. - М.:ПрофОбрИздат, 2014 г.

6. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.иперер./Тимофеев В.А.- Ростов н/Д: Феникс, 2012 г.  
**Дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

3. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2008 г. ил.

**Интернет - ресурсы**

1. http://www.inforvideo.ru/

2. http://supercook.ru

3. http://www.millionmenu.ru/

4. http://www.gastronom.ru/

5. http://s-l-s.ru/

6. http://cheflab.org/