

ДНЕВНИК

Производственной практики ПП.02

по профилю специальности

260807 Технология продукции общественного питания

**по ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

наименование модуля

Студента (ки) группы специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

(ФИО)

Место прохождения практики:

Руководитель производственной практики:

Ф.И.О. руководителя практики

СОДЕРЖАНИЕ
Производственной практики ПП 02

№ раздел в и тем	Наименование разделов и тем	Объем часов
1	2	3
1.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов.	14
1.2	Организация производства, оборудование оформление и сервировка сложных холодных соусов.	14
2.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд и закусок.	48
2.1.	Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок.	48
	Дифференцированный зачет	6
	Всего по практике	72

Реализация плана ПП 02

№ п/п	Дата	Тема занятия, выполняемые производственные задания	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10					
11					
12					

Общие требования.

К производственной практике допускаются студенты, успешно освоившие МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции в рамках модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Целью производственной практики является: приобретение студентами опыта практической работы по специальности.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения технологических процессов по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения производственной практики студент должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести Дневник прохождения производственной с ежедневными краткими сведениями о проделанной работе, каждая запись в котором должна быть завизирована руководителем практики на месте ее прохождения с выставленной оценкой за каждый день; дневник заверен в конце подписью руководителя. Дневник заполняется в ходе производственной практики. По окончании производственной практики руководителем практики на месте ее прохождения даётся производственная характеристика обучающемуся.

**ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С
ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ПОВАРА.**

Дата проведения инструктажа: _____

Ф.И.О. _____

Подпись студента _____

Должность и подпись лица, проводившего инструктаж: _____

Место печати

ГБОУ СПО ЛТК КК

Отчет по производственной практике.

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции в рамках модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

по профилю специальности 260807 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) группы _____

Ф.И.О студента (ки) _____

на _____
название предприятия, организации

место работы _____
(цех, отдел, участок.)

Продолжительность: 72 часа (12 рабочих дней)

Квалификация, приобретаемая во время практики: технолога, ПМ.02
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции.

Прибыл на практику _____

Убыл с практики _____

М.П. _____
дата

М.П. _____
дата

Подпись _____

Подпись _____

2014г.

Аттестационный лист по производственной практике ПП.02

1. ФИО обучающегося _____
2. Период обучения с _____ 20 по _____ 20 гг.
3. Специальность 260807 Технология продукции общественного питания
4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
Осваиваемые профессиональные компетенции
 ПК 1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
 ПК 2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
 ПК 3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
5. Виды и объемы работ, выполненные обучающимися на практике

	Виды работ, направленных на освоение профессиональных компетенций	Затраченное время	Оценка
1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сложной холодной соусов. Разработка ассортимента, расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов. Контроль качества сырья. Подбор оборудования, инвентаря.	6	
2	Приготовление коктейль соусов, вкусовых масел, дипов, чатней. Оценивание качества сложных холодных соусов, определение условий реализации и хранения.	6	
3	Разработка ассортимента, расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления бутербродов. Контроль качества сырья. Подбор оборудования, инвентаря.	6	
4	Приготовление открыты, закрытых бутербродов, рыбных, мясных закусок на хлебе, банкетных канапе. Оценивание качества бутербродов определение условий реализации и хранения.	6	
5	Разработка ассортимента, проведение технологических расчетов, Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы. Оценивание качества сложных холодных блюд и закусок определение условий реализации и хранения.	6	
6	Разработка ассортимента, проведение технологических расчетов, Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов. Оценивание качества сложных холодных закусок определение условий реализации и хранения.	6	
7	Разработка ассортимента, проведение технологических расчетов, Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Оценивание качества сложных холодных закусок определение условий реализации и хранения.	6	
8	Разработка ассортимента, проведение технологических расчетов, Приготовление холодных закусок из мяса, птицы. Оценивание качества сложных холодных закусок определение условий реализации и хранения.	6	
9	Разработка ассортимента, проведение технологических расчетов, Приготовление салатов крудитэ, многослойных салатов. Оценивание качества салатов крудитэ, многослойных салатов из овощей, птицы. Определение условий реализации и хранения.	6	
10	Разработка ассортимента, проведение технологических расчетов, Приготовление холодных закусок из мяса, птицы. Оценивание качества салатов коктейлей, многослойных салатов рыбы, морепродуктов. Определение условий реализации и хранения.	6	
11	Разработка ассортимента, проведение технологических расчетов. Оценивание качества сложных холодных национальных блюд и закусок. Определение условий реализации и хранения.	6	
	Оформление отчета. Дифференцированный зачет	6	

« ____ » _____ 20 г. Руководитель практики ЛТК _____

Руководитель практики от предприятия _____

М.П.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося (щуюся)

_____ (ФИО)

группы _____ профессии 260807 «Технология продукции общественного питания»
проходившего (шей) учебную практику с _____ 20____ по _____ 20 г.
на базе:

по МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции в рамках
модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции.

За время прохождения практики зарекомендовал (а) себя

Приобрел (а) практический опыт: _____

Освоил (а) профессиональные компетенции: _____

Освоил (а) общие компетенции: _____

Практику прошел (прошла) с оценкой _____

М.П. _____ Руководитель практики от предприятия _____

Содержание отчета.

1. Организационно правовая форма предприятия _____

2. Перечень предоставляемых услуг _____

3. Состав складских, производственных, торговых и административных помещений _____

4. Оснащенность цехов оборудованием и инвентарем _____

5. Учет выполняемых работ: по материалам дневника ПП.02.
6. Формы контроля производства и их документальное подтверждение (копии журналов входного контроля сырья, бракеражного, температурного режима холодильного оборудования и др.) *Приложение 1*
7. Производственная характеристика по материалам дневника.
8. Аттестационный лист: по материалам дневника.

Отчет составлен:

ФИО студента (ки) _____

Роспись _____ Дата _____