

**ДНЕВНИК
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

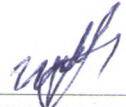
**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

семестр 4 с 16.05.2019 по 27.06.2019
(время прохождения практики)

Место проведения практики ООО „Панорама“
Программа производственной практики по ПМ.02
выполнена полностью
(указать полностью или не полностью)

За время прохождения практики пропустил(а) 0 дней

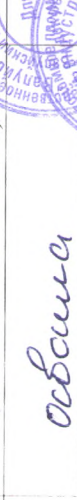



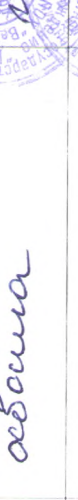


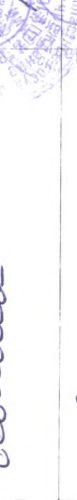
Практика была оплачиваемая
(указать оплачиваемая или не оплачиваемая, при возможности указывается примерная стоимость)


(Ирина Геннадьевна Родченко)
подпись руководителя практики от предприятия


(Родченко А.Г.)
подпись руководителя практики от ПОО



Результат освоения компетенций по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Наименование компетенций (ПК)	Степень освоения (освоил / не освоил)	Подпись наставника
ПК 2.1. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	освоена	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	освоена	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	освоена	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	освоена	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	освоена	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	освоена	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	освоена	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	освоена	

Программа производственной практики

№ темы	Виды производственных работ	Кол-во часов	Формируемые компетенции	
			ОК, ПК	уметь
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.				
2.1	<p>Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, посудой и инвентарем; ознакомление с безопасной эксплуатацией технологического оборудования и производственного инвентаря. Совершенствование практических навыков при приготовлении бульонов и отваров; правила и режимы варки; нормы закладки продуктов; доведение до готовности и вкуса освоенные методов оценки качества основных бульонов и отваров; правила проведения бракеража; освоение навыков оформления и отпуска правила охлаждения, замораживания, разогревания.</p>	6	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать место, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать</p>
2.2	<p>Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха, технологическим оборудованием и инвентарем; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря; ознакомление с организацией рабочих мест; способы подготовки основных компонентов для приготовления отваров из грибов, овощей, фруктов, круп. Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп. Правила проведения бракеража; освоение навыков оформления и отпуска</p>	6		

2.3 18	<p>Совершенствование навыков приготовления рассольников, способы подготовки основных компонентов для приготовления рассольников: пассерование овощей, томата, припускание огурцов, подготовка круп и огуречного рассола. Выбор температурного режима при приготовлении рассольников. Совершенствование навыков оформления и отпуска рассольников. Проверка соответствия качества рассольников предъявляемым требованиям, условиям и срокам хранения. Выявление и устранение возможных дефектов. Выбор способа сервировки варианта оформления. Совершенствование навыков составления технологических карт.</p>	6	<p>изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд. кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд. кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных</p>	методы обработки сырья, приправ, полуфабрикатов, обеспечивать сроки их хранения.
2.4 20	<p>Совершенствование навыков приготовления разнообразных супов. Выбор температурного режима при подаче и хранения готовой продукции. Совершенствование навыков общей схемы приготовления, способов подготовки основных компонентов для приготовления супов. Выбор способа сервировки варианта оформления. Совершенствование навыков составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</p>	6		
2.5 22	<p>Совершенствование навыков приготовления борщей и щей. Приобрести навыки по подготовке основных компонентов для приготовления борщей: пассерование овощей, томата, муки, тушение свеклы, квашеной капусты. Обработать общий технологический процесс приготовления борщей, щей. Проверка соответствия качества борщей, щей требованиям, предъявляемым к их качеству, правилам отпуска, условиям и срокам хранения. Выявление и устранение возможных дефектов. Выбор способа сервировки варианта оформления, нарезки овощей по форме основного продукта; режим варки, введение до готовности и вкуса; общая характеристика супов; требования к</p>	6		

	качеству; освоение навыков оформления и отпуска супов.		ситуациях
2.6 <i>22</i>	<p>Совершенствование навыков приготовления супов картофельных с овощами, крупой. Владеть общей схемой приготовления. способами подготовки основных и дополнительных компонентов для приготовления супов. Проверка соответствия качества супов картофельных требованиям, предъявляемым к их качеству, правилам отпуска, условиям и срокам хранения. Выбор температурного режима при подаче и хранения готовой продукции. Выявление и устранение возможных дефектов. Совершенствование навыков способов сервировки и вариантов оформления.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления супов с бобовыми и макаронными изделиями. Проверка соответствия качества, правил отпуска, условий и сроков хранения. Выбор температурного режима при подаче и хранения готовой продукции. Выявление и устранение возможных дефектов. Выбор способа сервировки варианта оформления.</p>	6	<p>ОК 8 Исползовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимой уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 9 Исползовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>
2.7 <i>23</i>	<p>Совершенствование навыков по подготовке основных компонентов для приготовления солянок: пассерование овощей. томата, огурцов.</p> <p>Отработать общий технологический процесс приготовления солянок. Проверка соответствия качества солянок</p> <p>требованиям, предъявляемым к их качеству, правилам отпуска, условиям и срокам хранения. Выявление и устранение возможных дефектов. Выбор способа сервировки варианта оформления. нарезка овощей по форме основного продукта; режим варки. доведение до готовности и вкуса; общая характеристика супов; требования к качеству; освоение навыков оформления и отпуска супов.</p>	6	
<i>24</i> <i>25</i>	Ознакомление с организацией работы соусного		

	<p>отделения горячего цеха; инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении соусов; правила выбора основных и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов; ассортимент, режим варки, Совершенствование навыков приготовления и использования горячих соусов: красного, белого основного и их производных; грибных, сметанных, молочных, яично-масляных; доведение до вкуса и освоение методов оценки качества горячих соусов; режим хранения и реализации; освоение правил охлаждения, замораживания, размораживания и разогрев отдельных компонентов для соусов; требования к качеству, условия и сроки хранения</p>		
<p>2.9 28 28</p>	<p>Совершенствование навыков приготовления блюд из отварных овощей и грибов: ознакомление с ассортиментом; Требования к качеству, выход, сроки хранения, оформление и отпуск. Составление технологических карт. Приготовление припущенных и тушеных блюд и гарниров из овощей и грибов; приготовление соусов, используемых при отпуске блюд. Требования к качеству, выход, сроки хранения, оформление и отпуск.</p>	12	
<p>2.10 28 28</p>	<p>Ознакомление с ассортиментом; Совершенствование навыков приготовления жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов; приготовление соусов, используемых при отпуске блюд. Требования к качеству, выход, сроки хранения, оформление и отпуск.</p>	12	
<p>2.11 28</p>	<p>Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для приготовления основных блюд и гарниров, освоение навыков обработки зерновых продуктов, жиров, яиц, молока и молочных продуктов; нормы отходов и способы их минимизации при обработке. Характеристика сырья, используемого для приготовления блюд и гарниров; изучение режимов</p>	6	










	<p>тепловой обработки; ассортимент блюд; требования к качеству, оформление, условия и сроки хранения. Совершенствование навыков приготовления гарниров и блюд из макаронных изделий: подбор посуды и инвентаря; подготовка макаронных изделий; ассортимент блюд и гарниров; определение количественного соотношения жидкости и макаронных изделий в зависимости от способа варки; особенности варки; определение готовности (процент привара); качественная оценка; Нормы выхода блюд и гарниров из макаронных. Оформление и отпуск. Требования к качеству (выявление и устранение возможных дефектов), сроки хранения и реализации.</p>		
<p>29 2.12 1.3.06</p>	<p>Совершенствование навыков приготовления блюд из яиц: ассортимент блюд; способы варки яиц; особенности приготовления жареных и запеченных блюд из яиц: температурный режим. Оформление и отпуск. Требования к качеству (выявление и устранение возможных дефектов), сроки хранения и реализации. Приготовление простых блюд из творога: ассортимент блюд; Приготовление горячих блюд из творога: ассортимент блюд; способы приготовления: температурный режим. Оформление и отпуск. Требования к качеству (выявление и устранение возможных дефектов), сроки хранения и реализации.</p>	12	
<p>30 2.13</p>	<p>Совершенствование навыков приготовления горячих блюд из творога: ассортимент блюд; способы приготовления: температурный режим. Оформление и отпуск. Требования к качеству (выявление и устранение возможных дефектов), сроки хранения и реализации</p>	6	
<p>31 2.14</p>	<p>Ассортимент, способы подготовки сырья. Приготовление бездрожжевого теста и кулинарные изделия из него. Приготовление фаршей и начинок. Требования к качеству (выявление и устранение</p>	6	

	возможных дефектов), сроки хранения и реализации. Ознакомление с ассортиментом блюд из рыбы: ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем; Совершенствование навыков приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы рыбы .Подбор соусов и гарниров для отпуска блюд из рыбы; требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Оформление и отпуск.	6
2.15 1	Ознакомление с ассортиментом блюд; ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем; Совершенствование навыков приготовления блюд из жареной рыбы в целом виде, порционными кусками и подбора соусов и гарниров для отпуска блюд из рыбы; требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации; Оформление и отпуск.	12
2.16 3, 7, 8, 9	Ознакомление с ассортиментом блюд; ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем; Совершенствование навыков приготовления блюд из запеченной рыбы порционными кусками, в целом виде, подбора соусов и гарниров для отпуска блюд из рыбы; требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации; Оформление и отпуск.	6
2.17 4	Ознакомление с ассортиментом блюд; ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем; Совершенствование навыков приготовления блюд из тушеной рыбы, подбора соусов и гарниров для отпуска блюд из рыбы; требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации; Оформление и отпуск.	6
2.18 5	Ознакомление с ассортиментом блюд; ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем; Совершенствование навыков приготовления блюд из тушеной рыбы, подбора соусов и гарниров для отпуска блюд из рыбы; требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации; Оформление и отпуск.	12
13. 06 14. 06 2.19 6	Ознакомление с ассортиментом блюд; ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем Совершенствование навыков приготовления блюд из рыбной натуральной и котлетной массы; составление технологических	12









	<p>карт; организация рабочего места по отпуску блюд из рыбы, условия и сроки хранения при их реализации; температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд из рыбы. Оформление и отпуск.</p>		
<p>2.20 27</p>	<p>Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с ассортиментом поступающего сырья; безопасная эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря; правила производственной санитарии. Обработка (разделка) морепродуктов. Изучение норм отходов при обработке морепродуктов. Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из морепродуктов: в целом виде; порционные требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов; температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения.</p>	<p>6</p>	
<p>8 2.21 17. 18.06</p>	<p>Ознакомление с особенностями организации рабочего места горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; безопасная эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря; правила производственной санитарии; Совершенствование навыков приготовления отварных блюд из мяса, мясопродуктов; способы варки мяса, температурный режим, определение готовности; ассортимент, приготовление, оформление и отпуск, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации блюд; температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд;</p>	<p>12</p>	
<p>10 2.22</p>	<p>Ознакомление с особенностями организации рабочего места горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; безопасная эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря; правила</p>	<p>6</p>	

<p>2.25 44 24.06 25.06</p>	<p>Совершенствование навыков приготовления блюд из рубленной и котлетной массы из мяса, технологическим оборудованием, инвентарем; безопасная эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря; правила производственной санитарии. Совершенствование навыков приготовления массы; правила порционирования. Формования и панирования; ознакомление с ассортиментом блюд, особенности приготовления; виды и способы тепловой обработки, определение готовности; приготовление блюд из натуральной рубленной и котлетной массы из мяса. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации; температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения</p>	<p>12</p>	
<p>45 26.06 27.26</p>	<p>Совершенствование навыков приготовления блюд из птицы, технологическим оборудованием, инвентарем; безопасная эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря; правила производственной санитарии. виды и способы тепловой обработки. последовательность приготовления блюд, особенности приготовления; ознакомление с ассортиментом. Приготовление приготовления блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента дичи разнообразного ассортимента, кролика :выход. оформление и отпуск. требования к качеству. температурный режим. правила охлаждения. замораживания и хранения</p>	<p>12</p>	
<p>Всего</p>		<p>216</p>	

Содержание и виды ежедневных работ
по производственной практике

Дата	Наименование работ	Оценка работы	Подпись	
			наставник	куратор
16.05.19	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Ознакомление с организационной работой сурового отделения, горячего бунда. Присоединение к работе. Проведение инструктажа и инструктаж по технике безопасности и охране труда. Проведение до готовности и высушивания. Проведение бракеража. Проведение оргштуденческих мероприятий.</p>			
17.05.19	<p>Ознакомление с организационной работой сурового отделения горячего бунда. Присоединение к работе. Проведение инструктажа и инструктаж по технике безопасности и охране труда. Проведение до готовности и высушивания. Проведение бракеража. Проведение оргштуденческих мероприятий.</p>			
18.05.19	<p>Совместившаяся работа на кухне приютившейся раскормившей, подготовка к работе. Присоединение к работе. Проведение инструктажа и инструктаж по технике безопасности и охране труда. Проведение до готовности и высушивания. Проведение бракеража. Проведение оргштуденческих мероприятий.</p>			

24.05.19	<p>Ознакомившись с организационной работой сельского ветеринарного хозяйства уезд ветеринарной станции уездом при участии ветеринарного врача, принявшего участие в работе совета уездом, принявшего участие в работе совета уездом, принявшего участие в работе совета уездом, принявшего участие в работе совета уездом.</p>		
25.05.19	<p>Ознакомившись с организационной работой сельского ветеринарного хозяйства уездом, принявшего участие в работе совета уездом, принявшего участие в работе совета уездом, принявшего участие в работе совета уездом, принявшего участие в работе совета уездом.</p>		
27.05.19	<p>Ознакомившись с организационной работой сельского ветеринарного хозяйства уездом, принявшего участие в работе совета уездом, принявшего участие в работе совета уездом, принявшего участие в работе совета уездом, принявшего участие в работе совета уездом.</p>		
28.05.19	<p>Ознакомившись с организационной работой сельского ветеринарного хозяйства уездом, принявшего участие в работе совета уездом, принявшего участие в работе совета уездом, принявшего участие в работе совета уездом, принявшего участие в работе совета уездом.</p>		

29.05.19	<p>Знакомство с ассортиментом современной обуви и обуви при изготовлении парных ботинок и обуви из натуральной кожи и обуви из натуральной кожи и обуви из натуральной кожи и обуви из натуральной кожи</p>		
30.05.19	<p>Знакомство с ассортиментом современной обуви и обуви при изготовлении парных ботинок и обуви из натуральной кожи и обуви из натуральной кожи и обуви из натуральной кожи и обуви из натуральной кожи</p>		
31.05.19	<p>Знакомство с ассортиментом современной обуви и обуви при изготовлении парных ботинок и обуви из натуральной кожи и обуви из натуральной кожи и обуви из натуральной кожи и обуви из натуральной кожи</p>		
01.06.19	<p>Знакомство с ассортиментом современной обуви и обуви при изготовлении парных ботинок и обуви из натуральной кожи и обуви из натуральной кожи и обуви из натуральной кожи и обуви из натуральной кожи</p>		

03.06.19

применяемые Билер из второго
ассертмента Билер применителю
претек Билер из отбора способно при-
готовленные менее затратный приемы
сложнее и отучил изредка срами
проданные и реализуемые.



[Handwritten signature]

04.06.19

авторы и авторы и автор применителю
губернии Билер из второго менера турки
решим сорганические и отучил
зубовые к карембу Билерные и
успешные боявшиеся гуженов срами
проданные и реализуемые.



[Handwritten signature]

05.06.19

Ассертмента способно подготовил
собира применителю Билерного тура
и успешные изредка. Темные
Билерские Билерные срами и
каремк применителю к карембу Билер-
ные и успешные боявшиеся гуженов
срами проданные и реализуемые.



[Handwritten signature]

06.06.19

Оценочные с ассертмента Билер.
Из работ с менерами отучили
посуды и менерами. Темные Билер, угу.
проданные срами. Каремк срами
и каремк срами проданные и реализуемые.



[Handwritten signature]

07.06.19

Ознакомившись с асфальтированием Бюро
ознакомившись с проектом сметы
оборудования помещений подсобных
зданий на территории Бюро
подтверждаю что отпусков предоставлять
и наладку средств измерения.



Puz

08.06.19

совершено в Бюро на основании
Бюро подотчетным лицам
разрешено дать отпуск Бюро
предоставить и наладку Бюро
среди прочих, сформировать и отпустить
Бюро.



Puz

10.06.19

Ознакомившись с асфальтированием Бюро
ознакомившись с проектом сметы
и оборудование Бюро подотчетным
лица по Бюро, и по - Бюро
работы Бюро, и Бюро к Бюро
условия Бюро, и Бюро и Бюро
сформировать и отпустить Бюро.











Puz

11.06.19

Ознакомившись с асфальтированием Бюро
ознакомившись с проектом сметы
оборудования Бюро из Бюро
на к работе Бюро, и Бюро, и Бюро
сформировать и Бюро, и Бюро
отпустить Бюро.



Puz

13.06.19	<p>Ознакомилась с ассортиментом блюд в меню и менюем одобруваемым посетителям и шведскому сервису. Рассмотрела возможности приготовления блюд и работы с клиентами. Рассмотрела возможности работы с клиентами. Рассмотрела возможности работы с клиентами.</p>		
14.06.19	<p>Изучила ассортимент блюд, организовано рабочее место по обслуживанию гостей, условия и сроки приема пищи и работы кухни. Рассмотрела возможности работы с клиентами. Рассмотрела возможности работы с клиентами.</p>		
15.06.19	<p>Ознакомилась с ассортиментом блюд в меню и менюем одобруваемым посетителям и шведскому сервису. Рассмотрела возможности приготовления блюд и работы с клиентами. Рассмотрела возможности работы с клиентами.</p>		
17.06.19	<p>Ознакомилась с ассортиментом блюд в меню и менюем одобруваемым посетителям и шведскому сервису. Рассмотрела возможности приготовления блюд и работы с клиентами. Рассмотрела возможности работы с клиентами.</p>		

18.06.19

свершилось бага иванка пришло били
миссонерство отсюда ввину мисс
миссонерство отсюда ввину мисс
миссонерство отсюда ввину мисс
миссонерство отсюда ввину мисс



guy

19.06.19

ознакомил с содержанием приговора
продано места зерно ука, ивину
миссонерство отсюда ввину мисс
миссонерство отсюда ввину мисс
миссонерство отсюда ввину мисс



guy

20.06.19

ознакомил с содержанием приговора
продано места зерно ука, ивину
миссонерство отсюда ввину мисс
миссонерство отсюда ввину мисс
миссонерство отсюда ввину мисс



guy

21.06.19

ознакомил с содержанием приговора
продано места зерно ука, ивину
миссонерство отсюда ввину мисс
миссонерство отсюда ввину мисс
миссонерство отсюда ввину мисс



guy

22.06.19

современная работа является предметом моего
и интереса. Искренне и профессионально
была бы рада принять участие в работе
и оказать помощь в решении вопросов.
С уважением,
Ирина



Ирина

24.06.19

С удовольствием работаю над проектом. Буду
рада изложить материал, касающийся
темы. Буду рада ответить на вопросы
и оказать помощь в решении вопросов.
С уважением,
Ирина



Ирина

25.06.19

С удовольствием работаю над проектом. Буду
рада изложить материал, касающийся
темы. Буду рада ответить на вопросы
и оказать помощь в решении вопросов.
С уважением,
Ирина



Ирина

26.06.19

С удовольствием работаю над проектом. Буду
рада изложить материал, касающийся
темы. Буду рада ответить на вопросы
и оказать помощь в решении вопросов.
С уважением,
Ирина



Ирина

27.06.19

совершено в полном объеме при этом в состав
бюджет из денежных средств не поступило
забыло сформированная группа расходов разно-
го ассоримента, расходы, в том числе
опорные и отпуски. Приобретены
качеством менеджера муниципальной службы
Оценки расходов, за счет расходов и расходов



г.п.п.

И.И.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающуюся(щегося) Башен Анну Рингоровну
(фамилия, имя, отчество)

ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

Группа № 4 профессия (специальность) _____

Обучающаяся(щийся) Башен А.В. в период производственной практики
на ООО. Ландшафт
(наименование предприятия, учреждения, организации)

фактически проработал(а) с «16» ноя 2019 г. по «24» ноя 2019 г.

и выполнял (а) работы : по приготовлению блюд и гарниров из отварных, тушеных, жареных, запеченных, фаршированных овощей грибов, по подготовке рабочих мест в овощном и горячем цехах.

Знает технологический процесс приготовления блюд, умеет обращаться с документами, оборудованием и приспособлениями, освоила профессиональные компетенции по видам профессиональной деятельности

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сунов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Трудовая дисциплина

5 (отлично)

Практикант

Освоена

(ВПД освоил/ не освоил)

Наставник практики

ИИ

(Иурикова Н.А.)

Куратор

ИИ

(Исеева)

2019 г.



АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Бамаи Анио-Викторовна
(Ф.И.О. обучающегося)

группа № 7 «Повар, кондитер»

1. Место проведения практики (организация): *ООО "Ландолина"*
2. Время проведения практики с 16.05.2019 по 27.06.2019
3. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№	Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
1	Совершенствование навыков приготовления бульонов и отваров	6	<i>освоено</i>
2	Совершенствование навыков приготовления отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.	6	<i>освоено</i>
3	Совершенствование навыков приготовления рассольников	6	<i>освоено</i>
4	Совершенствование навыков приготовления супов разнообразных	6	<i>освоено</i>
5	Совершенствование навыков приготовления щей, борщей	6	<i>освоено</i>
6	Совершенствование навыков приготовления супов картофельных, с овощами, крупами, с бобовых, макаронными изделиями	6	<i>освоено</i>
7	Совершенствование навыков приготовления солянок	6	<i>освоено</i>
8	Совершенствование навыков приготовления основных горячих соусов.	12	<i>освоено</i>
9	Совершенствование навыков приготовления блюд, гарниров из вареных, припущенных, тушеных овощей	12	<i>освоено</i>
10	Совершенствование навыков приготовления блюд, гарниров из жареных и запеченных овощей	12	<i>освоено</i>
11	Совершенствование навыков подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров. Совершенствование навыков приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	6	<i>освоено</i>

12	Совершенствование навыков приготовления и оформления горячих блюд из яиц.	12	освоено
13	Совершенствование навыков приготовления и оформления горячих блюд из творога.	6	освоено
14	Совершенствование навыков приготовления и оформления и национальных мучных блюд из теста с фаршем	6	освоено
15	Совершенствование навыков приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы	6	освоено
16	Совершенствование навыков приготовления блюд из жареной рыбы в целом виде, порционными кусками	12	освоено
17	Совершенствование навыков приготовления блюд из запеченной рыбы порционными кусками, в целом виде.	6	освоено
18	Совершенствование навыков приготовления блюд из тушеной рыбы	6	освоено
19	Совершенствование навыков приготовления блюд из рыбной рубленой и котлетной массы	12	освоено
20	Совершенствование навыков приготовления Приготовление блюд из морепродуктов	6	освоено
21	Совершенствование навыков приготовления блюд из отварного мяса и мясопродуктов.	12	освоено
22	Совершенствование навыков приготовления блюд из тушеного мяса.	6	освоено
23	Совершенствование навыков приготовления блюд из запечённого мяса.	6	освоено
24	Совершенствование навыков приготовления блюд из жареного мяса.	12	освоено
25	Совершенствование навыков приготовления блюд из рубленой и котлетной массы	12	освоено
26	Совершенствование навыков приготовления блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента, дичи разнообразного ассортимента, кролика	12	освоено

Оценка: 5 (отлично)



Подписи руководителя практики _____