

Отчёт по технологической практике

Профессионального модуля 4 «Оформление и реализация готовой продукции»

С 23.05.2022 по 07.06.2022 года группа № 22 по специальности 1504000

«Фермерское хозяйство» квалификация: 1504042 « Повар» в составе 25 студентов проходила технологическую практику на предприятиях общественного питания.

За время прохождения технологической практики студенты работали согласно учебному плану, выполняли кулинарную обработку птицы и дичи, приготовление блюд из мяса, приготовление мясных полуфабрикатов, приготовление соусов согласно рабочей программе. Технологическая практика является важным этапом учебного процесса, на котором студент получает информацию и приобретает практические навыки, связанные с выбранной специальностью, ознакомливается с производственными процессами на предприятии в целом и в его структурных подразделениях, а также осваивает технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд. Задачей технологической практики является расширение и систематизация знаний, приобретение практического опыта.

Основные задачи практики:

- ознакомиться с правилами техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников предприятия общественного питания;

Основной целью производственной практики является закрепление теоретических и практических знаний кулинарной обработке птицы и дичи, приготовление блюд из мяса, приготовление мясных полуфабрикатов.

- изучить технологическое оборудование, инвентарь и инструменты на предприятии общественного питания;

- ознакомиться с производственными процессами приготовления пищи на предприятии кафе, столовых в целом и на отдельных производственных участках;

К технологической практике были допущены все студенты. Получено много ценной и полезной информации, которая несомненно окажет большое влияние в их дальнейшем профессиональной деятельности. В ходе этой практики были закреплены теоретические знания, полученные в процессе обучения по

профессиональному модулю. Данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые при оформлении и реализации готовой продукции. В результате изучения модуля, обучающиеся должны освоить: понятия экономики, рынка товаров и услуг, рыночной инфраструктуры; закономерности формирования спроса; экономическое обоснование деятельности предприятий питания.

При изучении модуля обучающиеся должны: строго соблюдать санитарные нормы и правила в холодном цехе, условия и сроки хранения готовой продукции; оценивать внешний вид, консистенцию, запах и вкус готовой продукции; соблюдать требования к качеству готовой продукции; порционировать супы, гарниры и соусы на раздаче.

За время прохождения технологической практики такие студенты, как Адинец Людмила, Шепелева Валерия, Миллер Дарья, Почуев Максим зарекомендовали себя с хорошей стороны и получили хорошие отзывы.

Мастер п/о: Адылова М.Б.

