

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Колледж пищевых технологий

Отчет по производственной практике на предприятии «...»

Выполнил студент гр.ТП-16
Аксенов Д.И.
Преподаватель: Лопаткина Я.
А.

Цель производственной практики

- закрепление и углубление знаний, умений, полученных в процессе теоретического обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- формирование первоначального опыта практической работы (приготовлению сложных горячих блюд) по специальности «Технология продукции общественного питания»;
- формирование общих и профессиональных компетенций, развитие деловых, личностных качеств для наиболее эффективного осуществления профессиональной деятельности.

Профессиональные и общие компетенции:

- ПК 3.1
- ПК 3.2
- ПК 3.3
- ПК 3.4
- ОК 1- ОК 9

расшифровываете

Характеристика предприятия (вы пишете ресторана «...»)

- Ресторан «...» – это предприятие общественного питания (обособленное или при гостинице)
 - какого класса
 - кухня (описание кухни + фото меню)
 - количество посадочных мест
 - форма обслуживания
 - про интерьер

Описываете ресторан по всем пунктам с
фотографиями

Характеристика производственной структуры предприятия

- Структура на данном предприятии: цеховая / бесцеховая
- Перечислить все цеха (при цеховой структуре) или рабочие участки (при бесцеховой) и остановиться на горячем:
 - организация работы горячего цеха
 - оборудование
 - инвентарь
 - фото цеха

Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции на предприятии «...»

**Примеры блюд ингредиентами и технологией +
фото**

Вывод

- Чему научились, освоили ли профессиональные компетенции?
- Понравилась ли практика?
- Что можно улучшить и усовершенствовать на предприятии по вашему мнению?