ГБПОУ «ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

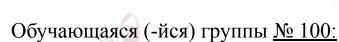














Профессия: «Повар, кондитер»

Руководитель практики:

Ямалетдинова Д. А.









Введение



- **Целью** производственной практики является формирование в условиях производства практических умений и навыков на базе полученных теоретических знаний и на основе выполнения различных обязанностей, свойственных будущей профессиональной деятельности.
- Поставленная цель исследования определила постановку и реализацию следующего комплекса задач:
 - 1) Ознакомиться с производственными процессам на предприятии в целом и в отдельных цехах;
- 2) Изучить последовательность технологических операций по изготовлению продукции, изучить технологическое оборудование;
- 3) Приобрести профессиональные навыки самостоятельной работы;
- 4) Научиться работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.



Характеристика предприятия













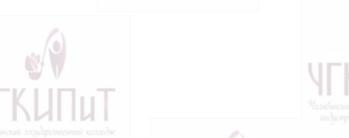














Схема мясо-рыбного цеха







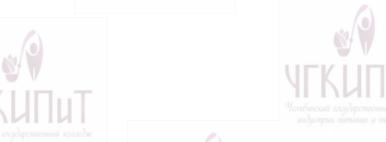






















Ассортимент продукции





































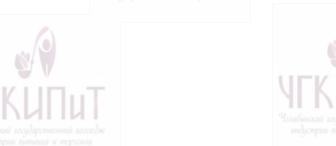




































































Благодарю за внимание!



















