

Министерство образования и науки Пермского края
ГБПОУ «Кизеловский политехнический техникум»

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ООО «Мёд»

И.В. Торхова

2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор техникума

И.А. Логинов

«25» 02 2020 г.

ПРОГРАММА СТАЖИРОВКИ

преподавателя

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Плясуновой Светланы Юрьевны

Кизел

2020 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1. Наименование МДК, ПМ, в рамках которого предусмотрено прохождение стажировки	<i>ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
2. Наименование программы стажировки	<i>Использование современных технологий при приготовлении оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
3. Место прохождения стажировки	<i>Г. Кизел, ул. Советская-22</i>
4. Форма стажировки	<i>Без отрыва от основной работы</i>
5. Срок стажировки	<i>с 06.03.20 по 11.04.20 г.</i>
6. Количество часов	<i>72 часа</i>
7. Цель стажировки	<i>Совершенствование технологических приемов при приготовлении ,оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
8. Задачи стажировки	<i>В совершенстве освоить современные технологические приемы приготовления оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
9. Руководитель (консультант) стажировки	<i>И.В.Торхова, руководитель ООО «Мёд»</i>
10.Контроль прохождения стажировки	<i>Зам. директора ГБПОУ «Кизеловский политехнический техникум» по производственной работе Гайнуллина Г.А.</i>

11. Документальное оформление стажировки	<i>Указывается перечень необходимых документов 1. Программа стажировки 2. Отчет о прохождении стажировки 3. Справка</i>
12. Подведение итогов стажировки	<i>Письменный отчет</i>

2. СОДЕРЖАНИЕ СТАЖИРОВКИ

№ п/п	Перечень основных вопросов, подлежащих изучению	Виды деятельности	Количе ство часов	Планируемые результаты
1.	Работа с нормативной документацией	Самостоятельная подготовка	12	Знание действующей нормативной документации,
2.	Использование современных технологий при приготовлении холодных сладких блюд и холодных десертов:	Работа с нормативной документацией. Выполнение функциональных обязанностей технолога в качестве дублера	20	Освоение современных технологических приемов приготовления холодных сладких блюд и холодных десертов
3.	Использование современных технологий при приготовлении горячих сладких блюд и горячих десертов:	Работа с нормативной документацией. Выполнение функциональных обязанностей технолога в качестве дублера	20	Освоение современных технологических приемов приготовления горячих сладких блюд и горячих десертов
4.	Использование современных технологий при приготовлении оформления и подготовке к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	Работа с нормативной документацией. Выполнение функциональных обязанностей технолога в качестве дублера.	20	Освоение современных технологических приемов приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента
ИТОГО			72	

Министерство образования и науки Пермского края
ГБПОУ «Кизеловский политехнический техникум»

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ СТАЖИРОВКИ

преподавателя

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Плясуновой Светланы Юрьевны

Кизел

2020

1. Наименование программы стажировки: *Использование современных технологий при приготовлении оформления и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*

2. Форма стажировки: *без отрыва от основной работы*

3. Срок стажировки: *с 06.03.20. по 11.04.20 г.*

4. Место прохождения стажировки: *г. Кизел, ООО «Мёд»*

5. Цель стажировки: *Совершенствование технологических приемов при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*

6. Руководитель (консультант) стажировки: *Торхова И.В.*

7. Дневник

Дата	Выполняемая работа	Вопросы для руководителя (консультанта) стажировки
Март: 06,09,10,13,14,15, По 2 часа	Работа с нормативной технологической документацией предприятия (техно-технологические карты).	Действующая нормативная документация отрасли по технологии производства продукции общественного питания. Нормативно – технологическая документация на фирменную продукцию кафе «Мёд»
Март: 28,30,31, Апрель: 01, (по 5 часов)	Освоение современных технологических приемов приготовления холодных сладких блюд и холодных десертов	Виды используемого сырья, оборудования, Приемы сервировки, оформления холодных сладких блюд и холодных десертов, используемые на предприятии
Апрель: 02,03,04,05, (по 5 часов)	Освоение современных технологических приемов приготовления горячих сладких блюд и горячих десертов	Виды используемого сырья, оборудования Приемы сервировки, оформления горячих сладких блюд и горячих десертов, используемые на предприятии
Апрель: 06,07,10,11 (по 5 часов)	Освоение современных технологических приемов приготовления холодных и горячих	Виды используемого сырья, оборудования для приготовления напитков.

	напитков ассортимент	разнообразного	Ассортимент коктейлей, в том числе безалкогольных
--	-------------------------	----------------	--

8. Предложения по совершенствованию работы организации

Кафе «Мёд» может специализироваться на производстве русских национальных блюд. Поэтому целесообразно рассмотреть вопрос о разработке фирменных горячих и холодных сладких блюд и десертов, холодных и горячих напитков,, основываясь на рецептах русской традиционной кухни.

9. Краткий отчет о стажировке.

Стажировка пройдена на базе кафе общего типа (ООО «Мёд»).

Кафе «Мёд» - предприятие с полным производственным циклом.

Была изучена нормативная документация на фирменную продукцию.

Изучены современные технологические приемы при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

10. Краткое описание практической значимости стажировки для использования в учебном процессе

В технологии приготовления продукции общественного питания появляются новые технологические приемы, так как появляются новые виды сырья, внедряется новое высокотехнологичное оборудование. При проведении теоретических и практических занятий преподаватель должен иметь представление о современных тенденциях в развитии отрасли, владеть современными практическими приемами.

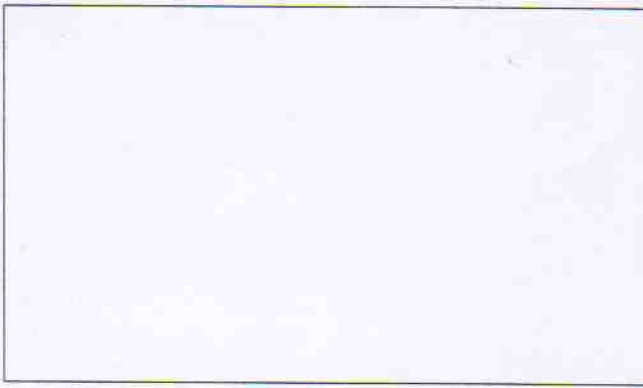
11. Отчет о прохождении стажировки рассмотрен на заседании цикловой комиссии торгово-экономических дисциплин

Протокол заседания от 11 апреля № 7

Стажер  / С.Ю. Плясунова

Председатель цикловой комиссии  О.В. Пимантьева

Заместитель директора по УПР  / Г.А. Гайнуллина



СПРАВКА

Выдана Плясуновой Светлане Юрьевне преподаватель
ГБПОУ «Кизеловский политехнический техникум»
(наименование учебного заведения)

в том, что она с 06 марта 2020 г. по 11 апреля 2020 г. прошла стажировку в ООО
«Мёд» Торхова И.В.

по теме

***Использование современных технологий при приготовлении оформлении и
подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента***

в объеме 72 часа

Выполняемые стажером работы: Работа с нормативной технологической документацией предприятия (технико-технологические карты); Освоение современных технологических приемов приготовления холодных сладких блюд и холодных десертов ; Освоение современных технологических приемов приготовления горячих сладких блюд и горячих десертов ; Освоение современных технологических приемов приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента .

Прохождение стажировки признано успешным.

Дата выдачи « 11 » апреля 2020 г.

М.П.

Руководитель организации




(подпись)

