

ОТЧЕТ

По производственной практике

студентка 1 курса очной формы обучения специальность **43.01.09**

Повар, кондитер группы №102

Степанова Кристина Евгеньевна .

Место прохождения практики

«Трактир» .
наименование организации

Отчет по производственной практике ПП 01 Группа 102
допущен / не допущен

«15» мая 2023 г. по «26» мая 2023 г.

Руководитель практики

Мастер производственного обучения Исаева Любовь Александровна

:

Руководитель практики по производству

Сёмушкин.Ю.В .

(должность, ФИО)

Город Тула

2023 г

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ПП 01. Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

15.05.23. Подготовка рабочего места, оборудования и сырья для овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи.

16.05.23. Работа по совершенствованию навыков оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: осуществлять обработку овощей, грибов, плодов. Вакуумами и маркировкой.

17.05.23. Работа по совершенствованию навыков оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: осуществлять нарезку овощей из картофеля, моркови, свеклы, капусты, лука и подготовку п/ф из овощных масс для кулинарных изделий: котлеты морковные, свекольные, капустные; зразы картофельные, крокеты.

18.05.23. Работа по совершенствованию навыков оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: осуществлять нарезку плодов, грибов и подготовку п/ф для кулинарных изделий: баклажаны, перец, кабачки фаршированные.

19.05.23. Работа по совершенствованию навыков оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: осуществлять обработку рыбы (чешуйчатая и бесчешуйчатая) и нерыбного водного сырья (морепродукты).

22.05.23. Работа по совершенствованию навыков оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: производить приготовления п/ф для ассортимента блюд из рыбы (рыба жареная, рыба фри, рыба запечённая, зразы, кнели, котлеты) и нерыбного водного сырья (кальмары жареные в сухарях). Вакуумами и маркировкой.

23.05.23. Работа по совершенствованию навыков оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: осуществлять обвалку мяса, домашней птицы и дичи, и кролика.

24.05.23. Работа по совершенствованию навыков оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: производить приготовление п/ф из мяса говядины для кулинарных блюд: ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, бифштекс рубленый, зразы. Вакуумами и маркировкой.

25.05.23. Работа по совершенствованию навыков оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: производить приготовление п/ф из мяса свинины для кулинарных блюд: эскалоп, шашлык из свинины. Вакуумами и маркировкой.

26.05.23. Работа по совершенствованию навыков оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы, морепродуктов, домашней птицы и дичи, кролика: производить приготовление п/ф из домашней птицы и мяса кролика для кулинарных блюд: цыпленок табака, куры жареные, котлеты по-киевски, чахохбили, котлеты натуральные, рубленные, котлета нежность. Вакуумами и маркировкой.

Дифференцированный зачет _____.