

"Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского Автономного округа – Югры  
«Нижневартовский строительный колледж»  
БУ «Нижневартовский строительный колледж»

## **ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Студентка III курса, группы ПК-315 – Лакеева Татьяна

Специальность: повар-кондитер

**ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного  
ассортимента**

Место прохождения практики: лаборатория учебного заведения по адресу  
г. Нижневартовск, ул. Кузоваткина, д. 9

Сроки практики: 17.04.23 – 29.04.23г.

Руководитель практики: Максимова Анастасия Петровна

г. Нижневартовск  
2023 год

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Введение.....
2. Общие сведения.....
3. Самоанализ проделанной работы.....
4. Предложения по совершенствованию практики .....
5. Фотоотчет по итогам практики .....
6. Список использованной литературы.....

## ВВЕДЕНИЕ

Я, Лакеева Татьяна Андреевна, студентка 3 курса, группы ПК - 315 «Нижевартовского строительного колледжа» с 17.04.2023г. – 29.04.2023г. проходила учебную практику по ПМ.03 «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в учебном цехе «НСК», расположенном по адресу: г. Нижневартовск, ул. Кузоваткина, д.9

Мастером производственного обучения, Максимовой А.П., были поставлены передо мной цели и задачи учебной практики по изучаемому модулю.

Основные цели и задачи учебной практики — это применение знаний, которые были получены в ходе изучения теории и отработка необходимых навыков, а также приобретение первоначального опыта практической работы по:

- приготовлению холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента;
- приготовлению салатов и их творческого оформления;
- приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок и их творческое оформление;
- приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, а также их творческое оформление;
- приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и их творческого оформления.

Лабораторный цех поварского дела оснащен всем необходимым оборудованием, которые необходимы студенту: пароконвектомат, холодильное оборудование, мясорубка, индукционная плита, весы, производственные столы, стеллажи для посуды, мойка.

Также в лабораторном цехе есть все необходимые кухонные приборы и столовый инвентарь: разделочные доски, дуршлаг, селечница, наборы

противней, сковородки, ножи, вилки, ложки, терки, шумовка, декоратор для овощей, набор емкостей для продуктов, салатники, тарелки, кастрюли.

В ходе прохождения практики студент должен:

1) Работать по технике безопасности и соблюдать санитарные требования производственного помещения.

2) Уметь обращаться с предоставленным оборудованием и инвентарём.

3) Применять теоретические знания при работе с предоставленными продуктами (мясо, птица, рыба, овощи, молочные продукты) и знать последовательность приготовления холодных блюд и закусок, которая сводится к:

- подготовка рабочего места;
- прием продуктов;
- первичная обработка сырья;
- нарезка продуктов для каждого блюда;
- правильная последовательность приготовления блюда;
- творческое оформление блюда на выход.

## 2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

17 апреля.

Я проходила учебную практику на базе учебного заведения, находящегося по адресу: г. Нижневартовск, ул. Кузоваткина, д. 9, кабинет учебного цеха. В этот день нам был проведен инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, по организации рабочего места, правила работы с оборудованием.

Санитарные требования:

1) Каждый день перед началом работы необходимо провести осмотр тела на наличие кожных заболеваний.

2) Оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате.

3) Спецодежда должна быть застегнута на все пуговицы, чистая, глаженная. Спецодежда меняется по мере загрязнения.

4) Рукава закатаны до уровня локтя ил хорошо закреплены на кистях рук.

5) Нельзя закалывать одежду булавками, иголками.

6) Нельзя держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

7) Ногти должны быть коротко подстрижены и без маникюрного покрытия.

8) Не допускается наличие украшений на руках, ушах.

9) На лице не допускается наличие наращённых ресниц, пирсингов.

10) Волосы должны быть убраны под шапочку.

11) Необходимо тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и при переходе от одной операции к другой.

12) Перед посещением санузла санитарную одежду необходимо снять, а после посещения санузла руки надо тщательно вымыть с мылом и продезинфицировать раствором, хорошо ополоснуть.

Техника безопасности:

Перед началом работы:

1) Необходимо каждый день проверить исправность оборудования: весы, холодильник, варочная панель, пароконвектомат.

2) Необходимо проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам для избегания несчастных случаев.

3) Проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования.

4) Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

5) Ознакомиться с требованиями безопасности, изложенные в эксплуатационной документации.

6) Перед началом работы с определённым оборудованием необходимо ознакомиться с техникой безопасности.

Во время работы:

1) Нельзя загромождать рабочее место, проходы к нему и между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

2) Использовать средства защиты рук (термостойкие перчатки) при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3) Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

4) Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

5) Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

6) Предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом.

7) Включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп".

8) Класть в кипящий жир продукты, не допуская попадания воды.

9) Осторожно открывать на себя крышки варочных котлов, кастрюль и другой наплитной посуды с горячей пищей.

10) Необходимо следить за тем, чтобы поставленные на плиту жиры для разогрева не воспламенились от высокой температуры.

11) Необходимо сразу убирать пролитую жидкость и упавшие на пол продукты.

В аварийных ситуациях:

1) При возникновении аварийных ситуаций, сообщить мастеру.

2) В случае пожара известить службу 01.

3) При выходе из строя электроприборов и оборудования, отключить их от электросети.

4) При травматизме оказать первую помощь пострадавшим.

По окончании работы:

1) Привести в порядок рабочее место.

2) Провести влажную уборку помещений пищеблока.

3) Снять рабочую одежду, убрать её в отдельное помещение.

4) Отключить все используемые приборы и электрооборудование.

5) Убрать на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.

6) Выключить электроэнергию, закрыть пищеблок на ключ.

7) О всех недостатках, обнаруженных во время работы, мастеру.

Организация рабочего пространства:

1) Конструкцией рабочего места должно быть обеспечено выполнение трудовых операций в пределах зоны досягаемости моторного поля.

2) Конструкцией производственного оборудования и рабочего места должно быть обеспечено оптимальное положение работающего, которое достигается регулированием.

3) Должен соблюдаться микроклимата рабочей зоны повара, которое достигается: регулированием вентиляционной системы; теплоизоляцией поверхностей, которые излучают тепловое излучение; использованием вытяжки.

4) Перед началом работы необходимо проверить наличие инструментов, инвентаря и посуды, которое необходимо в ходе работы - ножи, разделочные доски, вилки, ложки, венчики, мерные ложки, мерные стаканы и т.д.

5) Рабочее место нужно содержать в чистоте во время всего рабочего процесса.

6) Проход к рабочему месту и само рабочее место не должно загромождаться ненужными инструментом, инвентарем, коробками.

7) Рабочее место должно быть с достаточным освещением.

Эксплуатация и техника безопасности при работе с пароконвектоматом:

Эксплуатация:

1. Пароконвектомат нуждается в предварительном прогреве готовочного отсека. На данную процедуру уходит не более 15 минут. Температура при этом равна приблизительно 130-140 градусам Цельсия. Температурные режимы, при которых готовится большинство блюд, существенно ниже по значению.

2. Между загружаемыми в камеру продуктами должен оставаться хотя бы небольшой промежуток свободного пространства. Если плотно набить все противни продуктами, оборудованию придется затрачивать слишком много



энергии на их обработку. Также тесное расположение компонентов блока друг к другу лишает их полноценной паровой обработки.

3. Крышка рабочего отсека должна быть плотно закрытой. Открывать ее во время работы агрегата нужно на минимальное время. При слабо закрытой дверце происходят существенные потери тепла и нарушение необходимого микроклимата в готовочной камере. Кроме того, при неплотном прилегании есть риск порчи уплотнителя под воздействием высоких температур. То же самое происходит и при длительном открытии дверцы в процессе работы оборудования.

4) Очищение оборудования. Чистка пароконвектомата может осуществляться в ручном или полуавтоматическом режимах. При этом в обоих случаях применяются специальный встроенный душ, мочалки и щетки и моющие средства. Еще один эффективный инструмент для очистки камеры – горячий пар. С его помощью эффективно удаляется жирный налет. Делается это следующим образом:

- запуск парового режима на 25 минут;
- отключение оборудования;
- нанесение моющего средства на грязные участки с 25-минутной выдержкой;
- промывка стенок с помощью душа.

Техника безопасности:

- 1) Не включать пароконвектомат без заземления.
- 2) Не оставлять включенный пароконвектомат без присмотра.
- 3) Санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате.
- 4) Периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства пароконвектомата.
- 5) При обнаружении неисправностей сообщить.

6) Включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.

7) При открытии дверки соблюдать осторожность. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.

Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата;

- работать без заземления;

- использовать пароконвектомат в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

Техника безопасности при работе на электрической плите:

1. Проверить заземление.

2. Включить рубильник.

3. Включить плиту при помощи терморегуляторов.

4. Перед началом работы проверить крепление ручек, той посуды, которой пользуешься.

5. Не допускается попадание жира или жидкости на поверхность конфорки.

6. После окончания работы плиту выключить. Дать ей остыть через 30-40 минут плиту моют чистящим средством.

18 апреля

Каждый день нас будут опрашивать технику безопасности, правила использования техники и санитарные требования.

1) Осмотр тела на наличие кожных заболеваний.

2) Спецодежду застегиваю на все пуговицы. Рукава закатаны до уровня локтя. Волосы убрала под шапочку.

3) Ногти коротко подстрижены, без маникюрного покрытия.

- 4) На руках, ушах нет украшений.
- 5) Тщательно мою руки с мылом перед началом работы.
- 6) Осматриваю все оборудование, чтоб оно было готово к работе.
- 7) Осматриваю рабочую зону, чтоб на нем не было лишних предметов.
- 8) Во время работы использую средства защиты рук (термостойкие перчатки).
- 9) Не хожу и не наклоняюсь с ножом в руках.
- 10) С техникой обращаюсь согласно инструкции.

По окончанию практики:

- 1) Привожу в порядок рабочее место.
- 2) Провожу влажную уборку помещений пищеблока.
- 3) Убираю на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.

Так как в нашей подгруппе 9 человек, то мы разделяемся на команды по 3 человека.

Сегодня мы приступаем к отработке темы: «Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента»

Нашу практику мы начинаем с организации рабочего места, подготовки оборудования, производственного инвентаря и посуды.

Сегодня мы готовим холодные соусы: соус майонез, соус майонез со сметаной, соус майонез с корнионами, соус хрен. Выполняем требования к качеству и срокам хранения.

Также мы прорабатываем приготовление заправок: заправка для салатов, заправка горчицная, заправка горчицная с желтками, заправка, сметанная с зеленью, маринад овощной с томатом. Требования к качеству. Сроки хранения.

Также отработали приготовление сладких соусов: соус яблочный, соус абрикосовый, соус сладкий из сухофруктов. Требования к качеству. Сроки хранения.

Сегодня наша подгруппа готовит майонез, заправка горчичная и соус сладкий из сухофруктов.

ТТК «Майонез со сметаной»

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, миска, венчик, ложка, соусник.

Необходимое сырье - масло растительное, желток, горчица столовая, сахар-песок, уксус 9%, соль.

Технология приготовления:

1) В растертые сырые желтки с солью, сахаром, горчицей постепенно тонкой струей при непрерывном одностороннем помешивании вливают растительное масло.

2) Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус.

Характеристики готового блюда или изделия:

Цвет - белый, с желтым оттенком.

Вкус - свойственные майонезу, вкус в меру кислый, соленый, острый.

Запах - свойственные майонезу, вкус в меру кислый, соленый, острый.

Консистенция - однородная, вязкая масса средней густоты.

Внешний вид - однородная масса без отделившегося масла. Подается в соуснике.

Срок хранения – 2 дня.

Выход соуса на 1 порцию – 50гр., 75гр., 100гр.

Соус подают к блюдам из мяса, птицы, дичи, а также используют в качестве заправки для салатов и для запекания.

ТТК «Заправка горчичная».

Необходимый инвентарь - разделочная доска, весы, миска, венчик, ложка, соусник.

Необходимое сырье - масло растительное, желток, горчица столовая, уксус, сахар-песок, соль поваренная пищевая, перец черный молотый.

Технология приготовления:

- 1) Горчица, соль, сахар, перец молотый и яичные желтки растирают.
- 2) Разводят уксусом, процеживают и заправляют маслом растительным.

Характеристики готового блюда:

Цвет - светло-желтый.

Вкус - вкус острый, аромат входящих компонентов.

Запах - вкус острый, аромат входящих компонентов.

Консистенция - жидкая, однородная.

Внешний вид - нестойкая эмульсия, в которой все компоненты перемешаны до получения однородной массы. Подается в соуснике.

Срок хранения – 2 дня.

Выход соуса на 1 порцию – 50гр., 75гр., 100гр.

Заправку подают к рыбным и мясным блюдам.

ТТК «Соус сладкий из сухофруктов».

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, миска, ложка, соусник, кастрюля, плита.

Необходимое сырье - курага чистая, вода, сахар-песок, кислота лимонная, крахмал картофельный.

Технология приготовления:

1) Курагу перебирают, промывают, заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Но т.к. наше время меньше, мы оставили на 1ч.

2) Крахмал подготавливают - его разводят охлажденной водой (1/5) и процеживают.

3) Курагу варят в той же воде, где она набухла до готовности, протирают, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Характеристики готового блюда:

Цвет - оранжевый.

Вкус – сладкий, свойственный кураге.

Запах – имеет запах кураги.

Консистенция - жидкая, однородная.

Внешний вид - однородная масса. Подается в соуснике.

Срок хранения – 4 часа.

Выход соуса на 1 порцию – 25гр.

Соус подают к пудингам, запеканкам и сладким горячим блюдам.

19 апреля

После инструктажа по технике безопасности (нож переносим аккуратно; включаем/отключаем технику сухими руками; если видим неисправность техники, то сообщаем мастеру) соответствия с санитарными требованиями (чистая спецодежда, волосы убраны, ногти стрижены) и ознакомления с инструкцией при работе с техникой мы приступили к отработке новой темы «Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента».

Начали с организация рабочего места. подготовки оборудования, производственного инвентаря и посуды и приступили к приготовлению салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из редиса, салат «Весна», салат из свежих огурцов. Требование к качеству. Сроки хранения.

Наша подгруппа делала салат из редиса и салат «Весна».

ТТК «Салат из редиса»

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, миска, ложка, кастрюля, плита, салатная тарелка, нож.

Необходимое сырье – редис белый, нарезанный кружочками, лук зеленый шинкованный, яйцо отварное, сметана 10,0 % жирности, зелень (укроп, петрушка).

Технология приготовления:

- 1) Белый редис очищают от кожицы.
- 2) Промытый в холодной воде редис нарезают тонкими кружочками, соединяют с шинкованным зеленым луком.
- 3) При отпуске заправляют сметаной.
- 4) Салат оформляют предварительно отваренным яйцом и зеленью.

Характеристики готового блюда:

Цвет- соответствует входящему сырью.

Вкус - приятные; аромат свежих овощей.

Запах - приятные; аромат свежих овощей.

Внешний вид - в салатник горкой выложен редис, нарезанный тонкими кружочками, зеленый лук нашинкован. При отпуске салат заправлен сметаной, оформлен яйцом и мелко нашинкованной зеленью.

Срок хранения – 12 часов.

Выход одной порции – 100-150гр.

ТТК «Салат «Весна».

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, миска, ложка, кастрюля, плита, салатная тарелка, нож.

Необходимое сырье - салат листовой нарезанный; редис красный, нарезанный ломтиками; огурцы свежие, нарезанные ломтиками; лук зеленый шинкованный; яйцо отварное нарезанное; сметана 10%; соль поваренная пищевая; зелень (укроп, петрушка).

Технология приготовления:

- 1) Зеленый салат крупно нарезают.
- 2) Редис и огурцы - тонкими ломтиками, а лук шинкуют.
- 3) Овощи перемешивают.
- 4) При отпуске салат поливают сметаной, оформляют предварительно сваренным яйцом и посыпают мелко нашинкованной зеленью.

Характеристики готового блюда:

Цвет - соответствует входящему сырью.

Вкус - приятные, аромат свежих овощей.

Запах - приятные, аромат свежих овощей.

Внешний вид - в салатник выложены горкой редис и огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, лук нашинкован, салат заправлен сметаной и оформлен яйцом и зеленью.

Срок хранения – 12ч.

Выход 1 порции – 100-150гр.

20 апреля

Перед началом работы вновь прохожу инструкцию по технике безопасности, ознакомление с инструкцией при работе с техникой и на соответствие санитарным требованиям:

- 1) На теле нет кожных заболеваний
- 2) Спецодежда застегнута, рукава закатаны до уровня локтя, волосы убраны, ногти коротко подстрижены. На руках, ушах нет украшений.
- 3) Тщательно мою руки с мылом перед началом работы.
- 4) Осматриваю все оборудование, чтоб оно было готово к работе и осматриваю рабочую зону, чтоб на нем не было лишних предметов.
- 5) Во время работы использую средства защиты рук (термостойкие перчатки).
- 6) Не хожу и не наклоняюсь с ножом в руках.
- 7) С техникой обращаюсь согласно инструкции
- 8) По окончанию практики привожу в порядок рабочее место, провожу влажную уборку помещений пищеблока, убираю на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.

После прохождения инструктажа приступаю к организации рабочего места, подготовки оборудования, производственного инвентаря и посуды.



Приготовление салатов из сырых овощей, салат из свежих помидоров, салат из белокочанной капусты. Требование к качеству. Сроки хранения.

ТТК «Салат из свежих помидоров».

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, миска, ложка, кастрюля, плита, салатная тарелка, нож.

Необходимое сырье – помидоры, свежие нарезанные ломтиками; лук зеленый шинкованный; сметана 10%, соль поваренная пищевая.

Технология приготовления:

- 1) Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют.
- 2) Помидоры и лук поливают сметаной.
- 3) При отпуске салата добавляются вареные яйца (1/2-1/4 шт. на порцию).

Характеристики готового блюда:

Цвет - соответствует входящим компонентам.

Вкус - приятные, аромат свежих помидоров и сметаны.

Запах - приятные, аромат свежих помидоров и сметаны.

Внешний вид - в салатник выложены помидоры, нарезанные тонкими ломтиками, нашинкованный лук и яйца. Сверху салат полит сметаной.

Срок хранения – 12 ч.

Выход 1 порции – 100-150гр.

ТТК «Салат из белокочанной капусты».

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, миска, ложка, салатная тарелка, нож, кастрюля, плита.

Необходимое сырье - капуста белокочанная шинкованная прогретая с уксусом, лук зеленый шинкованный, уксус 3%, сахар-песок, масло растительное, соль поваренная пищевая.

Технология приготовления:

- 1) Капусту шинкуют, добавляют соль (15г на 1 кг) и уксус.

2) Ложат в кастрюлю и нагревают при непрерывном помешивании.

Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкая.

3) Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком.

4) Добавляют сахар и масло.

Характеристики готового блюда:

Цвет - свойственный входящим компонентам.

Вкус - в меру соленый, слегка кисловатый.

Запах – входящих компонентов.

Внешний вид - салат выложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом и посыпан зеленью.

Срок хранения – 3дня.

Выход 1 порции – 100-150гр.

21 апреля.

Начало практики начинается с инструктажа по технике безопасности (аккуратно обращаться с горячими предметами, переносить нож в футляре, работать с техникой сухими руками), соответствие санитарным требованиям (чистая спецодежда, волосы убраны, ногти подстрижены), ознакомление с инструкцией по работе с техникой.

После начинаю организацию рабочего места, подготавливаю оборудование, производственный инвентарь и посуду. Сегодня приготовление салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный. салат мясной. Требование к качеству и сроки хранения

Также приготовление салатов из вареных овощей: салат столичный, салат рыбный, винегрет. Требование к качеству. Сроки хранения.

Прорабатываем приготовление салатов-коктейль: из апельсина с капустой, с ветчиной и сыром, из куриного филе и фруктов. Требование к качеству. Сроки хранения.

ТТК «Салат «Летний».

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, миска, ложка, салатная тарелка, нож, кастрюля, плита.

Необходимое сырье- молодой отварной очищенный картофель, нарезанный ломтиками; огурцы свежие, нарезанные ломтиками; помидоры свежие, нарезанные дольками; лук зеленый шинкованный, фасоль стручковая консервированная, нарезанная ромбиками; яйцо отварное нарезанное, сметана 10%, соль поваренная пищевая.

Технология приготовления:

- 1) Молодой картофель очищают, отваривают.
- 2) Подготовленные овощи нарезают: картофель, огурцы - ломтиками, помидоры - дольками, фасоль - ромбиками.
- 3) Зеленый лук шинкуют.
- 4) Картофель, овощи и фасоль перемешивают.
- 5) При отпуске поливают сметаной.
- 6) При отпуске салат оформляют дольками яиц и посыпают зеленым луком.

Характеристики готового блюда:

Цвет - свойственный входящим продуктам.

Вкус - приятные, вкус в меру соленый, аромат свежих овощей.

Запах - приятные, вкус в меру соленый, аромат свежих овощей.

Внешний вид - салат выложен в салатник горкой, полит сметаной.

Оформлен дольками яиц и посыпан зеленым луком.

Срок хранения – 12ч.

Выход 1 порции – 100-150гр.

ТТК «Салат столичный»

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, миска, ложка, салатная тарелка, нож, кастрюля, плита.

Необходимое сырье - курица отварная нарезанная, картофель отварной очищенный нарезанный ломтиками, огурцы, свежие нарезанные ломтиками, салат зеленый очищенный, яйцо отварное нарезанное, майонез столовый, соль поваренная пищевая.

Технология приготовления:

1) Для салата используют отварную мякоть птицы без кожи. Одну половину мякоти мелко режут, а другую используют для украшения.

2) Картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, соединяют с нарезанной вареной мякотью, заправляют частью майонеза.

3) Выкладывают горкой на листья салата, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса,

Характеристики готового блюда:

Цвет - свойственный входящим компонентам.

Вкус - свойственный входящим компонентам.

Запах - приятные, аромат салата, майонеза, огурца.

Внешний вид - салат выложен горкой в салатник, заправлен майонезом, оформлен яйцом, кусочками вареной курицы, зеленью.

Срок хранения – 12ч.

Выход 1 порции – 100-150гр.

ТТК «Салат-коктейль из курицы и фруктов»

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, миска, ложка, салатная тарелка, нож, кастрюля, плита.

Необходимое сырье - куриное филе отварное нарезанное кубиками, яблоки, очищенные нарезанные соломкой, апельсин, нарезанный дольками, лимонный сок, орех грецкий дробленый, зелень очищенная.

Технология приготовления:

1) Вареную курицу (мякоть) после охлаждения нарезают мелкими кубиками.

2) Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают соломкой, апельсины нарезают ломтиками, орехи измельчают.

3) Подготовленные продукты кладут в фужер слоями, поливают лимонным соком.

4) При отпуске оформляют зеленью.

Характеристики готового блюда:

Цвет - соответствует продуктам по рецептуре.

Вкус - соответствуют продуктам, входящим в состав.

Запах - соответствуют продуктам, входящим в состав.

Внешний вид - салат уложен в рекомендуемую для подачи посуду слоями, заправлен лимонным соком. Оформлен зеленью. Форма нарезки соблюдена в соответствии с требованиями.

Срок хранения – 3дня.

Выход 1 порции – 100-150гр.

22 апреля.

Сегодня приступили к новой теме: «Выполнение работ при приготовлению, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

Начали с инструктажа по технике безопасности, соответствие санитарным требованиям, ознакомление инструкции при работе с техникой.

1) Спецодежда чистая, застегнутая. Волосы убраны под шапочку. Ногти подстрижены.

2) С техникой работаем сухими руками, нож переносим аккуратно.

3) После окончания работ прибираем за собой рабочее место.

После инструктажа перешли к организации рабочего места, подготовки оборудования, производственного инвентаря и посуды. Сегодня тема: приготовление открытых бутербродов: с ветчиной или мясом, бутерброд с паштетом, бутерброд с икрой. Требования к качеству. Срок хранения.

### ТТК «Бутерброд с паштетом»

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, сервировочная тарелка, нож.

Необходимое сырье - паштет из печени, масло сливочное несоленое «Крестьянское», хлеб пшеничный формовой нарезанный, зелень.

Технология приготовления:

1) Паштет нарезают прямоугольными кусочками и укладывают на смазанный маслом хлеб

2) Посыпают мелко нашинкованной зеленью.

Характеристики готового блюда:

Цвет – хлеб светлый, без признаков плохого теста. Цвет паштета соответствует продукту.

Форма - овальная, прямоугольная.

Вкус – свежий хлеб. Вкус паштета соответствует тому из чего он сделан.

Запах - соответствуют продуктам, входящим в состав.

Внешний вид: на сервировочной тарелке лежат два бутерброда. Украшен зеленью. Форма нарезки соблюдена в соответствии с требованиями.

Срок хранения – 3ч.

Выход 1 порции – 45гр; 65гр; 80гр.

ТТК «Бутерброд с икрой».

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, сервировочная тарелка, нож.

Необходимое сырье - икра зернистая, масло сливочное несоленое «Крестьянское», хлеб пшеничный формовой нарезанный, зелень (петрушка).

Технология приготовления:

1) Ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см слегка намазывают маслом, затем равномерно распределяют зернистую или паюсную икру.

2) Оформляют веточкой зелени петрушки.

Характеристики готового блюда:

Цвет - соответствуют данному изделию, приятный, икорный.

Форма - овальная, прямоугольная.

Вкус - соответствуют данному изделию, приятный, икорный.

Запах: соответствуют данному изделию, приятный, икорный.

Консистенция: икринки плотные, упругие.

Внешний вид: бутерброд овальной или прямоугольной формы, икра выложена горкой или равномерно распределена, бутерброд оформлен веточкой петрушки.

Срок хранения – 3ч.

Выход 1 порции – 50-55гр.

24 апреля

Каждый день мы проходим инструктаж по технике безопасности, соответствие с санитарными требованиями и ознакомление с инструкцией по работе с техникой.

- 1) Осмотр тела на наличие кожных заболеваний.
  - 2) Спецодежда застегиваем на все пуговицы. Рукава закатаны до уровня локтя. Волосы должны быть убраны под шапочку.
  - 3) Ногти коротко подстрижены, без маникюрного покрытия.
  - 4) На руках, ушах нет украшений.
  - 5) Тщательно мою руки с мылом перед началом работы.
  - 6) Осматриваю все оборудование, чтоб оно было готово к работе.
  - 7) Осматриваю рабочую зону, чтоб на нем не было лишних предметов.
  - 8) Во время работы использую средства защиты рук (термостойкие перчатки).
  - 9) Не хожу и не наклоняюсь с ножом в руках.
  - 10) С техникой обращаюсь согласно инструкции.
- По окончанию практики:

- 1) Привожу в порядок рабочее место.
- 2) Провожу влажную уборку помещений пищеблока.
- 3) Убираю на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.

Провожу организацию рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сложных бутербродов: бутерброд с ветчиной, яйцом и огурцами; бутерброд с мясным ассорти, бутерброд с сельдью или килькой. Требование к качеству. Сроки хранения.

ТТК «Бутерброд с мясным ассорти».

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, сервировочная тарелка, нож, сковородка, плита.

Необходимое сырье - окорок копчено-вареный нарезанный кусочками, свинина, жареная нарезанная кусочками, масло сливочное несоленое «Крестьянское», хлеб пшеничный формовой нарезанный, зелень (петрушка).

Технология приготовления:

- 1) На ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см кладут окорок, жареные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками
- 2) Оформляют сливочным маслом и листом петрушки.

Характеристики готового блюда или изделия:

Цвет - соответствует цвету мясных продуктов.

Вкус - приятный, свойственный мясопродуктам, без постороннего привкуса.

Запах - свойственный мясопродуктам

Консистенция - мясные продукты плотные, мягкие, сочные.

Внешний вид: на сервировочной тарелке лежит ломтик хлеба, на котором мясные продукты, оформлены сливочным маслом и веточкой зелени.

Срок хранения – 3ч.

Выход 1 порции – 55гр.



ТТК «Бутерброд с сельдью».

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, сервировочная тарелка, нож.

Необходимое сырье - филе сельди нарезанное кусочками, масло сливочное несоленое «Крестьянское», лук зеленый шинкованный, хлеб пшеничный формовой нарезанный, зелень.

Технология приготовления:

- 1) Сельдь разделяют на филе.
- 2) Филе сельди режут наискось по два кусочка на бутерброд.
- 3) Кусочки сельди выкладывают по краям хлеба, на середину кладут нашинкованный лук и масло цветочком.

Характеристики готового блюда:

Цвет - филе соответствует рыбе.

Форма: прямоугольная или круглая.

Вкус - приятные, слегка солоноватые, привкус рыбы, без постороннего привкуса.

Запах - приятные, слегка солоноватые, привкус рыбы, без постороннего запаха.

Консистенция - филе плотное, сочное.

Внешний вид - форма прямоугольная или круглая, кусочки филе сельди уложены по краям хлеба, на середине нашинкованный лук и масло цветком.

Срок хранения – 3ч.

Выход 1 порции – 70гр.

25 апреля.

Начало практики начинается с инструктажа по технике безопасности (аккуратно обращаться с горячими предметами, переносить нож в футляре, работать с техникой сухими руками), соответствие санитарным требованиям

(чистая спецодежда, волосы убраны, ногти подстрижены), ознакомление с инструкцией по работе с техникой.

Приступила к организации рабочего места, подготовки оборудования, производственного инвентаря и посуды Приготовление закрытых бутербродов. Требование к качеству. Сроки хранения.

Также готовили закусочные бутербродов (канапе). Требование к качеству. Сроки хранения.

ТТК «Закрытый бутерброд с сыром».

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, сервировочная тарелка, нож.

Необходимое сырье - Сыр «Российский» нарезанный кусочками, масло сливочное несоленое «Крестьянское», хлеб пшеничный формовой нарезанный.

Технология приготовления - на один из ломтиков хлеба намазывают масло, кладут на него сыр и накрывают вторым ломтиком хлеба.

Характеристики готового блюда:

Форма - прямоугольная.

Вкус – сливочного масла и сыра. Без посторонних привкусов.

Запах - сливочного масла и сыра.

Консистенция - свойственная используемому виду сыра; твердый.

Внешний вид - на сервировочной тарелке лежит прямоугольная форма бутерброда, между двумя ломтиками хлеба лежит сыр и масло.

Срок хранения – 3ч.

Выход 1 порции – 80гр.

ТТК «Канапе с сыром и окороком».

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, сервировочная тарелка, нож, шпажки.

Необходимое сырье - хлеб пшеничный формовой нарезанный, масло сливочное несоленое «Крестьянское», окорок копчено-вареный нарезанный кусочками, сыр твердый, нарезанный кубиками.

Технология приготовления:

- 1) Сыр и окорок режут кубиками.
- 2) Ломтик хлеба режут на квадраты 3\*3см и смазывают маслом и сажают на шпажку.
- 3) Между ломтиками чередуя слоями располагают сыр, мясо и сверху ломтик хлеба.

Характеристики готового блюда:

Цвет: соответствуют данным изделиям и наполнителям.

Вкус: соответствуют данным изделиям и наполнителям.

Запах: соответствуют данным изделиям и наполнителям.

Внешний вид: на сервировочной тарелке ложат порцию канапе. Между слоями видны использованные продукты.

Срок хранения – 1д.

Выход 1 порции – 60-80гр (2-4шт.)

26 апреля

После того, как мы пришли на практику мы повторили технику безопасности и соответствие санитарным требованиям:

- 1) Осмотр тела на наличие кожных заболеваний.
- 2) Спецодежда застегиваем на все пуговицы. Рукава закатаны до уровня локтя. Волосы должны быть убраны под шапочку.
- 3) Ногти коротко подстрижены, без маникюрного покрытия.
- 4) На руках, ушах нет украшений.
- 5) Тщательно мою руки с мылом перед началом работы.
- 6) Осматриваю все оборудование, чтоб оно было готово к работе.
- 7) Осматриваю рабочую зону, чтоб на нем не было лишних предметов.

8) Во время работы использую средства защиты рук (термостойкие перчатки).

9) Не хожу и не наклоняюсь с ножом в руках.

10) С техникой обращаюсь согласно инструкции.

По окончанию практики:

1) Привожу в порядок рабочее место.

2) Провожу влажную уборку помещений пищеблока.

3) Убираю на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.

Сегодня приступили к теме: «Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента».

После организации рабочего места, подготовки оборудования, производственного инвентаря и посуды начали приготовление блюд из рыбы: рыба солёная, шпроты, сардины с лимоном, килька с луком и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения.

ТТК «Рыба солёная».

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, сервировочная тарелка, нож.

Необходимое сырье - кета очищенная, лимон, зелень.

Технология приготовления:

1) Солёную рыбу пластуют вдоль позвоночника.

2) С части, предназначенной для нарезки, удаляют позвоночник и реберные кости.

3) Рыбу нарезают тонкими кусочками, по 2-3 на порцию.

4) Украшают лимоном, зеленью.

Характеристики готового блюда или изделия:

Вкус – свежей рыбы и лимона без посторонних привкусов.

Запах – свойственный используемым продуктам.

Консистенция: рыба плотная, нежная.

Внешний вид: рыба нарезана тонкими кусочками, украшена лимоном, зеленью, подана на сервировочной тарелке.

Срок хранения – 2ч.

Выход 1 порции – 60гр.

ТТК «Килька с луком и маслом».

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, сервировочная тарелка, нож.

Необходимое сырье - килька очищенная, лук репчатый мелко нарезанный, масло сливочное несоленое «Крестьянское», лимонная кислота, растительное масло.

Технология приготовления:

1) Кильку раскидывают на порции и посыпают нарезанным кольцами репчатым луком.

2) Отпускают со сливочным маслом или поливают лимонной кислотой и растительным маслом.

3) К блюду можно подать отварной картофель (30— 50 г), соответственно увеличив выход блюда.

Срок хранения – 12ч.

Выход 1 порции – 45гр.

27 апреля

После того, как мы прошли в учебную лабораторию нас опросили технику безопасности, соответствие санитарным требованиям и правила использования техники:

1) На теле нет кожных заболеваний.

2) Спецодежда застегнута, рукава закатаны до уровня локтя, волосы убраны, ногти коротко подстрижены. На руках, ушах нет украшений.

3) Тщательно мою руки с мылом перед началом работы.

4) Осматриваю все оборудование, чтоб оно было готово к работе и осматриваю рабочую зону, чтоб на нем не было лишних предметов.

5) Во время работы использую средства защиты рук (термостойкие перчатки).

6) Не хожу и не наклоняюсь с ножом в руках.

7) С техникой обращаюсь согласно инструкции.

8) По окончанию практики привожу в порядок рабочее место, провожу влажную уборку помещений пищеблока, убираю на места хранения инструменты, разделочные доски и т.п.

Начала организацию рабочего места, подготовку оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блюд из рыбы: сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом. Требование к качеству. Сроки хранения.

Также приготовление блюд из рыбы; сельдь рубленая, рыба отварная с гарниром и хреном. Требование к качеству. Сроки хранения.

Также приготовление блюд из рыбы: рыба заливная с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения.

Также приготовление блюд из рыбы: жареная рыба под маринадом, морской гребешок под майонезом. Требование к качеству. Сроки хранения.

ТТК «Сельдь с картофелем и маслом».

Необходимый инвентарь – разделочная доска, весы, сервировочная тарелка, нож, плита, кастрюля.

Необходимое сырье - филе сельди нарезанное кусочками, картофель отварной очищенный, нарезанный кубиками, масло сливочное несоленое «Крестьянское», зелень (петрушка, укроп), растительное масло.

Технология приготовления:

1) Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками.

2) В предварительно отваренный горячий картофель добавляют растительное масло.

- 3) Сельдь заправляют растительным маслом.
- 4) При выходе украшают мелко нашинкованной зеленью.

Характеристики готового блюда:

Цвет - свойственный сельди и картофелю (светлый, не мятый, без темных пятен).

Вкус – сельди, картофеля, сливочного масла.

Запах - аромат сельди и сливочного масла.

Консистенция: сельдь плотная, мягкая, картофель не разваренный.

Внешний вид - филе сельди нарезано тонкими кусочками, картофель отваренный целый. Посыпан зеленью.

Срок хранения – 12ч.

Выход 1 порции – 125гр.

ТТК «Сельдь рубленая»

Необходимый инвентарь - разделочная доска, весы, сервировочная тарелка, нож, мясорубка, миска.

Необходимое сырье - филе сельди нарезанное кусочками, хлеб пшеничный формовой, лук репчатый мелко нарезанный, масло растительное, уксус 3%, зелень, лимон.

Технология приготовления:

- 1) Филе сельди (мякоть) и репчатый лук нарезают.
- 2) Добавляют замоченный и отжатый хлеб и пропускают через мясорубку.
- 3) В полученную массу добавляют масло, уксус и выбивают.
- 4) При отпуске готовую массу формируют в виде сельди.

Характеристики готового блюда или изделия:

Цвет - серый.

Вкус и запах - приятные, слегка острый.

Консистенция: однородная, без комочков.

Внешний вид: готовая селедочная масса оформлена в виде сельди на сервировочной тарелке. Посыпана мелко нашинкованной зеленью и украшена кусочком лимона.

Срок хранения – 1д.

Выход 1 порции – 105гр.

ТТК «Рыба, жаренная под маринадом».

Необходимый инвентарь - разделочная доска, весы, сервировочная тарелка, нож, плита, сковородка.

Необходимое сырье - окунь морской (филе) разделанный, маринад овощной с томатом (морковь очищенная нарезанная соломкой, лук репчатый шинкованный, томатное пюре, масло растительное, уксус 3%, сахар-песок, бульон, вода, перец душистый горошком, гвоздика, корица, соль поваренная пищевая, лавровый лист), лук зеленый шинкованный, мука, соль.

Технология приготовления:

1) Рыбу разделяют на филе с кожей без реберных костей, порционируют.

2) Подготовленные куски рыбы обваливают в муке и жарят.

3) Подготавливают маринад:

- овощи нарезают соломкой, пассеруют на растительном масле, затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 мин.

- после этого вводят воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин.

- в конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

4) Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыпают шинкованным зеленым луком.

Характеристики готового блюда:

Цвет: оранжевый маринад, рыба с золотистой корочкой

Вкус - свойственный рыбе и овощам, используемые в маринаде, вкус кисло-сладкий, в меру соленый.



Запах - свойственные рыбе и маринаду.

Консистенция: рыба нежная, сочная, не разваливающаяся, маринад полужидкий, овощи не разваренные.

Внешний вид: на сервировочной тарелке выложены равномерно обжаренные куски рыбы, покрытые маринадом, сверху - шинкованный зеленый лук.

Срок хранения – 12ч.

Выход 1 порции – 105гр.

28 апреля

Начали с инструктажа по технике безопасности, соответствие санитарным требованиям, ознакомление инструкции при работе с техникой.

4) Спецодежда чистая, застегнутая. Волосы убраны под шапочку. Ногти подстрижены.

5) С техникой работаем сухими руками, нож переносим аккуратно.

6) После окончания работ прибираем за собой рабочее место.

Сегодня тема: «Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента».

После организации рабочего места, подготовки оборудования, производственного инвентаря и посуды начали приготовление блюд из мяса: ветчина, корейка с гарниром; ростбиф с гарниром. Требование к качеству. Сроки хранения.

Также приготовление блюд из мяса: мясо или мясопродукты отварные с гарниром; студень говяжий, паштет из печени. Требование к качеству. Сроки хранения

Также приготовление блюд из домашней птицы: курица фаршированная, рулет из курицы с грибами, холодец из утки с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения

### ТТК «Корейка с гарниром»

Необходимый инвентарь - разделочная доска, весы, сервировочная тарелка, нож, плита, сковородка.

Необходимое сырье – копченая корейка, гарнир из овощей (отварной картофель), соус майонез с корнишонами.

Технология приготовления:

- 1) Корейку нарезают тонкими ломтиками.
- 2) При отпуске сбоку кладут гарнир из овощей (картофель).
- 3) Соус подают отдельно.

Характеристики готового блюда:

Цвет - картофель желтый, без темных пятен. Мясо светло коричневое. Соус белый, видны корнишоны.

Вкус – копченого мяса. Соус в меру острый. Картофель в меру соленый.

Запах – копченое мясо с горячим отварным картофелем.

Консистенция – мясо сочное, картофель не разварен. Соус плотный.

Внешний вид - корейка нарезана порционно. Подается на сервировочной тарелке с гарниром и посыпан мелко нашинкованной зеленью. Отдельно подается соус.

Срок хранения – 3д.

Выход 1 порции – 150гр.

### ТТК «Мясо отварное с гарниром»

Необходимый инвентарь - разделочная доска, весы, сервировочная тарелка, нож, плита, сковородка.

Необходимое сырье - говядина (покроя, лопаточная часть, грудинка), морковь очищенная нарезанная, лук репчатый нарезанный, соус сметанный, пюре картофельное.

Технология приготовления:

1) Мясо варят кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см в течение 2 часов.

2) За 30 минут до конца варки кладут крупно нарезанные морковь, репчатый лук.

3) Соль добавляют в конце варки из расчета 5 г на 1 кг мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Бульон, в котором варилось мясо, используют для приготовления супов или соусов.

4) Отварное мясо нарезают по 2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70 °С в закрытой посуде.

5) Отпускают с соусом сметанным и картофелем пюре.

Характеристики готового блюда:

Цвет - мясо от серого до темно-серого, соус белый, пюре желтое.

Вкус – отварное мясо и пюре в меру соленое. Соус нежный.

Запах – мяса, картофеля.

Консистенция: мясо – мягкое, сочное. Пюре однородное. Соус однородный.

Внешний вид: отварное мясо, нарезанное поперек волокон, подается на сервировочной тарелке с гарниром и посыпан мелко нашинкованной зеленью.

Срок хранения – 3ч.

Выход 1 порции – 235гр.

29 апреля.

Подготовка отчетной документации

### 3. САМОАНАЛИЗ ПРОДЕЛАННОЙ РАБОТЫ

Считаю, что с прохождением практики справилась хорошо. В ходе прохождения практики я закрепила:

- технику безопасности и санитарные требования, которые необходимо знать повару-кондитеру

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных и весовых приборов, посуды и правила ухода за ними:

- правила оценки качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов.

- творческое оформление и эстетическая подача салатов, холодных блюд, кулинарных и закусок из мяса, птицы, рыбы и нерыбного водного сырья

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

## 6. ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ПРАКТИКИ

Я предлагаю увеличить ассортимент продуктов, чтоб готовить еще больше блюд и отрабатывать теорию

## 5. ΦΟΤΟΟΤΧΕΤ

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- 1) [https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293838/4293838083.pdf?  
ysclid=lcu8qqv1q7855170609](https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293838/4293838083.pdf?ysclid=lcu8qqv1q7855170609)
- 2) <https://tekhnolog.com>
- 3) <https://fort.crimea.com/catering/>