**ФОТООТЧЕТ**

**Производственной практике обучающегося**

 Фамилия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Имя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Напишете когда распечатаете фотоотчет)

 Профессия Повар, кондитер курс III группа ПК 17

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ

Фамилия Назарова Имя Марина Отчество Давыдовна

 «\_13\_»\_\_апреля \_ 2020 г.

Гусиноозерск 2020 г.

**График практики**

Практика проходит с 13.04.2020 по 29.05.2020 г. по ПМ 02 - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

С 30.05.2020 по 26.06.2020 г. по ПМ 03 – Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этапы практики | Продолжительность, дни | Даты |
| 1.Изучение организации. Организация рабочего места. ТБ и ПБ. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 1 | 13.04.20г |
| 2.Изучение технологии производства | 7 (4+1+1+1) | 13.04-16.04.20г  |
| 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента. | 6 | 17.04- 23.04.20г |
| Изучение технологии производства4. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. | 14 | 24.04.20г25.04-29.04.20г |
| 5. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. | 5 | 30.04- 05.05.20г |
| 6. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | 5 | 06.05- 11.05.20г |
| Изучение технологии производства7. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | 15 | 12.05.20г13.05- 18.05.20г |
| Изучение технологии производства8. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 19 | 19.05.20г20.05-29.05.20г |
| 8-1. Технология приготовления горячих блюд из мяса | 5 | 20.05-25.05.20г |
| 8-2. Технология приготовления горячих блюд из домашней птицы. | 4 | 26.05-29.05.20г |
| 9. Изучение организации. Организация рабочего места. ТБ и ПБ. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | 1 | 30.05.20г |
| 10. Изучение технологии производства.Выбор технолог-кого оборудования, производственного инвентаря и приспособлений для приготовления холодных блюд. Проверка органолептическим способом продуктов и сырья.Проведение брокеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима | 24 | 30.05 – 26.06.20г |
| 11. Приготовление, оформление и правила подачи гастрономических продуктов, холодных бутербродов, с применением различных технологий. | 3 | 01.06-03.06.20г |
| 12. Приготовление, оформление и правила подачи салатов из сырых овощей, с применением различных технологий | 2 | 04.06-05.06.20г |
| 13. Приготовление, оформление и правила подачи салатов из вареных овощей, с применением различных технологийПриготовление, оформление и правила подачи винегретов. | 2 | 06.06-08.06.20г |
| 14. Приготовление и оформление холодных закусок и блюд из овощей и грибов | 3 | 09.06-11.06.20 г |
| 15. . Приготовление, оформление и правила подачи холодных закусок и блюд из рыбы, с применением различных технологий | 4 | 12.06-16.06.20 г |
| 16. . Приготовление, оформление и правила подачи холодных закусок и блюд из мяса, с применением различных технологий | 6 | 17.06-23.06.20 г |
| 17.Написание отчета по практике | 3 | 25.06-26.06.20 г |

\*По 1- Изучение организации включает в себя раздел «Организация рабочего места» включает пункты: производственная площадка; основное оборудование и инвентарь; устройства для хранения материалов, заготовок, готовой продукции, отходов и брака; устройства для хранения инструментов, оснастки и приспособлений; приспособления для безопасности и удобства работы, правила санитарии и гигиены.

В пункте «Производственная площадка» необходимо перечислить помещения или нарисовать план-схему предприятия.

В пункте «Основное оборудование» нужно перечислить оборудование, указать его вид, название, марку, мощность, назначение и частоту использования. В этом же пункте перечисляется инвентарь: виды инвентаря, назначение, порядок санитарной обработки.

В пункте «Правила санитарии и гигиены» перечисляются используемые в данных производственных условиях правила СанПиН.

Отчет по практике сдать не позднее «24-26» июня 2020 года,

 защита отчетов состоится «29» июня 2020 года

**Приложение:** *в папке в отдельных файлах должно находиться*

* Характеристика (по 2-м **П**рофессиональным **М**одулям, с подписями и печатями)
* Дневник (с подписью и печатью в конце руководителя предприятия)
* Аттестационный лист (с подписью и печатью руководителя предприятия)
* Фотоотчет с кратким перечисление видов работ, освоенных при выполнении индивидуальных заданий на рабочем месте (без описания содержания работ, представленных в дневнике производственной практики) с подписью и оценкой мастера п/о.

Завершает отчет **Заключение**

(Изложить основные выводы по изученному материалу и возникшие проблемы при прохождении практики.)

Синим цветом я пишу, как бы для примера

Красным, что вы должны написать, сделать

После того как Фотоотчет будет полностью готов уберете все красное и синее(синее у вас по мере заполнения фотоотчета уберется).

**Девочки, убирайте красное, когда фотоотчет уже будет готов, и я его проверю, или хотя бы просмотрю, иначе запутаетесь и что-нибудь пропустите**

 **Содержание отчета**

**С 13.04.2020 по 29.05.2020 г.** ПМ 02 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.**

**13.04.2020г**. **Изучение технологии производства по ПМ 02**.

Инструктаж по ТБ, ПБ, организации рабочего места, правилам санитарии и гигиены. Правила ведения дневника по ПП и требования, предъявляемые к отчету по производственной практике.

Изучение организации – (ООО «Волна» кафе «Вечный зов», например)

 «Организация рабочего места»:

**Производственная площадка д/с №1** …необходимо перечислить помещения или нарисовать план-схему предприятия.

Рисуете схему, примерно как уходить при пожаре

Кухню подробно, где стоит оборудование, коридор, выход.

Ну зал, он зал и есть, а спальни как подсобные помешения

(В том то году будете проходить практику по настоящему, поэтому привыкайте заполнять правильно)

**Основное оборудование:**

 (перечислить оборудование, указать его вид, название, марку, мощность, назначение и частоту использования)

**Инвентарь:** (виды инвентаря, назначение, порядок санитарной обработки.)

устройства для хранения материалов, заготовок, готовой продукции, отходов и брака; устройства для хранения инструментов, оснастки и приспособлений; приспособления для безопасности и удобства работы, правила санитарии и гигиены.

**«Правила санитарии и гигиены»** перечисляются используемые в данных производственных условиях правила СанПиН.

Это все заполняете

Оборудование и инвентарь который есть дома, печи, холодильники (на обратной стороне у них все написано и название, и напряжение и мощность, и ток и Производитель этой техники)

Приготовление супа с вермишелью, картофелем и мясными консервами – говядиной тушеной. Получаем и взвешиваем продукты (не забывайте вставлять)

Подготовка овощей и нарезка …

Приготовление …

 Вставляете фото

**14.04.2020г.** **Изучение технологии производства для приготовления и подготовки к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.**

Подготовка овощей и нарезка (кубик) для приготовления супа Горохового.

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**15.04.2020г.** **Изучение технологии производства для приготовления и подготовки к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.**

Подготовка овощей и нарезка (соломкой) для приготовления щей со свежей капустой.

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**16.04.2020г.** **Изучение технологии производства для приготовления и подготовки к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.**

Подготовка овощей и нарезка (соломкой и ломтиками) для приготовления солянки мясной. .(Солянку не готовили, пишете, что изучили и разобрали приготовление по сборнику рецептур, а готовили какой-то суп, например Картофельный)

Получаем продукты, взвешиваем.

Подготовка овощей и нарезка для приготовления супа Картофельного с пельменями (с крупой, с макаронными изделиями, с клецками, с бобовыми или консервами из бобовых, с фрикадельками, с грибами, с рыбными или мясными консервами). Картофель, нарезаем кубиками или брусочками, морковь, петрушка (корень), нарезаем кубиками или соломкой, лук репчатый мелко крошим (0,5х0,5 см) или полукольцами, лук порей кружочками, маргарин столовый - зачищаем .

Работа с весами и сборником рецептур – приготовление Солянок.

Когда что-то по программе не делали, тогда пишите так – изучили, работа по сборнику рецептур

Ассортимент их разнообразен. Солянки классифицируют:

- по температуре подачи относятся к горячим, температура отпуска горячих блюд не ниже 75 °С;

- по способу приготовления – к заправочным супам;

- по жидкой основе к 1 группе, готовятся на - на бульонах, костном,

 мясокостном, из птицы, мясном, рыбном, грибном отваре.

Овощной набор во всех солянках одинаковый, кроме домашней.

Кратковременность изготовления солянок из подготовленных продуктов позволяет отпускать эти супы преимущественно как заказные блюда.

Солянка сборная мясная (телятина, говядина, окорок копчено-вареный или вареный, сосиски или сардельки, почки говяжьи);

Солянка домашняя, мясной набор как в предыдущей солянке, но добавляется картофель, нарезанный кубиками;

Солянка по-петербургски (телятина, говядина, окорок копчено-вареный или вареный, сосиски или сардельки, гусь или утка), готовится без томата; Солянка из птицы или дичи; Солянка сборная из субпродуктов (язык говяжий, почки говяжьи, сердце, вымя); Солянка рыбная, может готовиться по индивидуальному заказу, порционно, подача без сметаны. Солянка донская готовится только из осетра, со свежими помидорами, подача без сметаны; Солянка грибная.

 **Требования к качеству**

Краткая характеристика готового блюда

 Мясопродукты нарезаны ломтиками, огурцы - ромбиками. Лимон без кожицы и семян, цвет золотистый, с блестками оранжевого жира на поверхности. Овощи и мясные продукты мягкие, соленые огурцы имеют слегка хрустящую консистенцию Вкус - острый, запах - свойственный продуктам, входящим в солянку.

Цвет бульона – мутный (от томата и сметаны).

 Правила подачи. При подаче на тарелку кладут набор мясных продуктов, маслины или оливки, наливают солянку, кладут кружочек очищенного лимона, сметану и измельченную зелень.



**Технология приготовления блюд.**

**277. Солянка сборная мясная**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **I** | **II** | **III** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| Телятина | 95 | 63 | - | - | - | - |
| Говядина (лопаточная, подлопаточные части, грудинка, покромка) | 110 | 81\* | 110 | 81\* | 88 | 65\* |
| Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями) | 53 | 40 | 53 | 40 | - | - |
| Сосиски или сардельки | 41 | 40 | 41 | 40 | 41 | 40 |
| Почки говяжьи | 121 | 104 | 73 | 63 | - | -- |
| **Масса готовой телятины**  | - | 40 | - | - | - | - |
| **Масса готовой говядины** | - | 50 | - | 50 | - | 40 |
| **Масса готового окорока** | - | 40 | - | 40 | - | - |
| **Масса готовых сосисок или сарделек** | - | 40 | - | 40 | - | 40 |
| **Масса готовых почек** | - | 50 | - | 30 | - | - |
| Лук репчатый | 119 | 100 | 107 | 90 | 107 | 90 |
| Огурцы соленые | 100 | 60 | 100 | 60 | 100 | 60 |
| Каперсы | 40 | 20 | 40 | 20 | 40 | 20 |
| Маслины | 50 | 50 | 40 | 40 | - | - |
| Томатное пюре | 50 | 50 | 40 | 40 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 24 | 24 | 20 | 20 | 16 | 16 |
| Бульон | 750 | 750 | 800 | 800 | 900 | 900 |
| Лимон | 16 | 10 | 13 | 8 | 10 | 6 |
| **Выход** | - | 1000 | - | 1000 | - | 1000 |

\*Масса готовой грудинки со шкурой без костей

Подготовка сырья: соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами очищают от кожицы и семян. Огурцы с тонкой кожицей нарезают вместе с кожицей и семенами. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томатного пюре. Томатное пюре можно пассеровать отдельно. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками. Почки разрезать вдоль хорошо промыть - замачивают в воде на 2-3 часа для удалении запаха, периодически меняя воду. Затем еще раз промыть, снова залить холодной водой и поставить варить. Когда вода закипит, сменить ее, почки промыть для удаления остатков пены, вновь залить горячей водой и варить 1,5 ч, не накрывая посуду крышкой. Сварившиеся почки должны легко прокалываться поварской иглой. Готовые почки вынуть из бульона, промыть холодной водой.

Сердце - замачивают от 1 до 3 часов несколько раз промывают, варят и нарезают тонкими ломтиками.

*Приготовление бульона:* подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 2-3часа, затем закладывают мясо, быстро доводят да кипения, снимая лишний жир. Продолжительность варки мяса 1,5-2часа за 30-40 мин до окончания варки закладывают пассерованный лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом). Подготовленные мясные продукты, специи и варят 5-10 минут.

При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочки лимона, в мясную солянку - сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки. Солянки можно отпускать без лимона. Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол.

При изготовлении солянки вместо масло сливочного можно использовать масло топленое или маргарин столовый. При отсутствии маслин их можно заменить каперсами.

Отпуск - при отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочки лимона, в мясную солянку - сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки.

(+ еще какая-нибудь Солянка)

**17.04.2020г.** **Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.**

Подготовка овощей и нарезка для Борща со свежей капустой

Приготовление …

Вставляете фото

**18.04.2020г.** **Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.**

Подготовка овощей и нарезка для Рассольника

 Приготовление …

Вставляете фото

**20.04.2020г.** **Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.**

Подготовка овощей и нарезка

Приготовление …

Вставляете фото

**21.04.2020г.** **Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.**

Подготовка овощей и нарезка

Приготовление …

Вставляете фото

**22.04.2020г.** **Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.**

Подготовка овощей и нарезка

Приготовление …

Вставляете фото

**23.04.2020г.** **Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.**

Подготовка овощей и нарезка

Приготовление …

Вставляете фото

**24.04.20г. Изучение технологии производства для приготовления и подготовки к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**25.04.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**27.04.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**28.04.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**29.04.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**30.04.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.**

Подготовка продуктов …

Приготовление Подготовка продуктов для приготовления Пшенной каши с маслом и Макаронов (Перья) с жиром. Отвешиваем пшено и макаронные изделия. Крупу перебираем и промываем вначале теплой водой, а затем горячей. …

Приготовление Вязкой каши. В крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, примерно 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости.

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды.

В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 °С она держится на тарелке горкой не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от4 до 5 кг готовой каши. При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются хлопья овсяные «Геркулес», манная и дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая, пшеничная.

Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар и варят до тех пор, пока каша не загустеет, периодически помешивая. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным жиром или посыпают сахаром. Масло сливочное можно положить кусочком.



Вставляете фото **вставляете свои**

Макаронные изделия с жиром.

Макароны, лапшу, вермишель и др. варят в большом количестве кипящей подсоленной воды, на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли. Макароны варят 20-30 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным жиром, 1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества, чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью жира или сметаной макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Количество жира и сметаны можно изменить: жира – 10 или 20 г, сметаны 20 или 40 г на порцию, соответственно изменяется выход блюда.

**413. Макаронные изделия отварные**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Брутто** | **Нетто** |
| Макаронные изделия | 350 | 350 |
| **Выход** | - | 1000 |

**415. Макаронные изделия отварные с жиром или сметаной**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **I** | **II** | **III** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| Масса отварных макарон или лапши | - | 150 | - | 200 | - | 250 |
| Маргарин столовый | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| или масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| и сметана | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Выход:** с жиром | - | 165 | - | 215 | - | 265 |
|  с жиром и сметаной | - | 185 | - | 235 | - | 285 |

**01.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

Работа со сборником рецептур. Приготовление блюд из бобовых.

Фасоль, горох, чину, нут и чечевицу перед приготовлением блюд тщательно перебирают, удаляя сорные примеси, и промывают в холодной воде. Отходы при переборке составляют 1 %.

Бобовые кроме гороха лущенного развариваются медленно, поэтому перед варкой их заваривают в холодной воде в течении 5-8часов. Предварительное замачивание бобовых дает возможность сократить срок их тепловой обработки, но и сохранить во время варки зерна в целом не разваренном виде.

Для замачивания на одну часть сухого зерна берут две части воды, температура которой должна быть не выше 150С. Перед варкой бобовые заливают холодной водой 2,5 литра воды на 1 кг. И варят в закрытой посуде при слабом, но не прерывном кипении. Продолжительность варки колеблется для чечевицы – 40-60 мин., гороха – 60-90мин., фасоли 1-2 ч.

Во время варки не следует добавлять холодную воду так-как это ухудшает развариваемость бобовых и кроме того, от холодной воды зерна теряют свою форму.

Хорошо сваренные зерна имеют однородную мягкую консистенцию. У сваренной фасоли, чечевицы большая часть зерен должна сохранить свою форму.

Для улучшения вкуса бобовых иногда при варке добавляют ароматические коренья и овощи (перец, петрушку, морковь, сельдерей и лук), нарезанные мелкими кубиками, а также зелень петрушки и сельдерея (3 г. нетто на порцию).

После того как бобовые станут мягкими варку прекращают, добавляют соль 3-4 г. отварных бобовых и оставляют их на 15-20 мин. в отваре, который затем сливают, после чего посыпают молотым черным перцем 0.01г. на порцию.

Из одного кг. Сухих бобовых получается 2.1кг. вареных. При отпуске бобовые посыпают зеленью петрушки или укропа, которая включается в рецептуру из расчета 2 – 3г. нетто на порцию.

**402. Отварные бобовые**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Брутто** | **Нетто** |
| Фасоль или горох или чечевица или чина или нут  | 485 | 480 |
| **Выход** | - | 1000 |

Отварные бобовые используют для приготовления блюд и гарниров.

Блюда: Бобовые с жиром; Бобовые с жиром и луком; Бобовые с копчёной грудинкой или корейкой; Бобовые в соусе; Бобовые в соусе со шпиком; Бобовые с тушёной капустой; Пюре из бобовых; Запеканка из бобовых и картофеля и многие другие.

**02.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.**

Подготовка продуктов для приготовления каши Манной. Манку не перебирают ее можно просеять для удаления примесей и не моют. (Подготовка молока, масла слив. Или маргарина, сахара) …

Приготовление Жидкой каши. Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой, ячневой и саго, на молоке по I колонке, на смеси молока и воды (60 % молока и 40 % воды) по II колонке и на воде по III колонке. Жидкими считают каши, выход которых из 1 кг составляет 5-6,5 кг. Готовят жидкие каши, как и вязкие, но с большим количеством жидкости. Отпускают каши в горячем виде с растопленным жиром или сахаром в количествах указанных в рецептуре, а так же с вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию), с корицей, которой посыпают кашу при отпуске (0,5 г на порцию).

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95 °С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

 

…

Вставляете фото свое

**04.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**05.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**06.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.**

Подготовка яиц к производству. …

Приготовление яиц. Как самостоятельное блюдо яйца можно есть сырыми в виде Гоголя-моголя и по разному сваренными: всмятку, в мешочек, вкрутую; можно готовить яичницы, всевозможные Омлеты, фаршировать их или, сварив вкрутую порубить с маслом и зеленью – одним словом, вариантов много.

Приготовление …



Вставляете фото свои

**07.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**08.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**09.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**11.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**12.05.20г. Изучение технологии производства для приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**13.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**14.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**15.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.**

Подготовка продуктов …

Приготовление …

Вставляете фото

**16.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.**

Подготовка сырья …

Приготовление …

Вставляете фото

**18.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.**

Подготовка сырья …

Приготовление …

Вставляете фото

**19.05.2020г.** **Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента**

**Технология приготовления блюд из мяса**

Приготовление голубцов

Подготовка мяса к приготовлению полуфабрикатов для вторых блюд - гуляш, зразы натуральные.

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**20.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.**

**Технология приготовления блюд из мяса.**

Подготовка сырья …

Приготовление …

Вставляете фото

**21.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.**

**Технология приготовления блюд из мяса.**

Подготовка сырья …

Приготовление …

Вставляете фото

**22.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.**

**Технология приготовления блюд из мяса.**

Подготовка сырья …

Приготовление …

Вставляете фото

**23.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.**

**Технология приготовления блюд из мяса.**

Подготовка сырья …

Приготовление …

Вставляете фото

**25.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.**

**Технология приготовления блюд из мяса.**

Подготовка сырья …

Приготовление …

Вставляете фото

**26.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.**

**Технология приготовления блюд из** **домашней птицы.**

Подготовка сырья …

Приготовление …

Вставляете фото

**27.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.**

**Технология приготовления блюд из** **домашней птицы.**

Подготовка сырья …

Приготовление …

Вставляете фото

**28.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.**

**Технология приготовления блюд из** **домашней птицы.**

Подготовка сырья …

Приготовление …

Вставляете фото

**29.05.20г. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.**

**Технология приготовления блюд из** **домашней птицы.**

Подготовка сырья …

Приготовление …

Вставляете фото

-

**С 30.05.2020 г. по 26.06.2020 г.** ПМ 03 **– Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.**

Изучение технологии производства.

Выбор технолог-кого оборудования, производственного инвентаря и приспособлений для приготовления холодных блюд. Проверка органолептическим способом продуктов и сырья.

Проведение брокеража готовой продукции. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима

**30.05.20г. Изучение технологии производства по ПМ 03**

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

Изучение организации. Организация рабочего места. ТБ и ПБ. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**01.06.20г. Изучение технологии производства по ПМ 03**

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

**Приготовление, оформление и правила подачи гастрономических продуктов, холодных бутербродов, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**02.06.20г. Изучение технологии производства по ПМ 03**

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

**Приготовление, оформление и правила подачи гастрономических продуктов, холодных бутербродов, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**03.06.20г. Приготовление, оформление и правила подачи гастрономических продуктов, холодных бутербродов, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**04.06.20г. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.**

**Приготовление, оформление и правила подачи салатов из сырых овощей, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**05.06.20г. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.**

**Приготовление, оформление и правила подачи салатов из сырых овощей, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**06.06.20г. Приготовление, оформление и правила подачи салатов из вареных овощей, с применением различных технологий**

**Приготовление, оформление и правила подачи винегретов.**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**08.06.20г. Приготовление, оформление и правила подачи салатов из вареных овощей, с применением различных технологий**

**Приготовление, оформление и правила подачи винегретов.**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**09.06.20г. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.**

**Приготовление и оформление холодных закусок и блюд из овощей и грибов**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**10.06.20г. Приготовление и оформление холодных закусок и блюд из овощей и грибов**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**11.06.20г. Приготовление и оформление холодных закусок и блюд из овощей и грибов**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**12.06.20г. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.**.

**Приготовление, оформление и правила подачи холодных закусок и блюд из рыбы, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**13.06.20г.**  **Приготовление, оформление и правила подачи холодных закусок и блюд из рыбы, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**15.06.20г.**  **Приготовление, оформление и правила подачи холодных закусок и блюд из рыбы, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**16.06.20г.**  **Приготовление, оформление и правила подачи холодных закусок и блюд из рыбы, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**17.06.20г. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.**

**Приготовление, оформление и правила подачи холодных закусок и блюд из мяса, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**18.06.20г.**  **Приготовление, оформление и правила подачи холодных закусок и блюд из мяса, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**19.06.20г.**  **Приготовление, оформление и правила подачи холодных закусок и блюд из мяса, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**20.06.20г.**  **Приготовление, оформление и правила подачи холодных закусок и блюд из мяса, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**22.06.20г.**  **Приготовление, оформление и правила подачи холодных закусок и блюд из мяса, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**23.06.20г.**. **Приготовление, оформление и правила подачи холодных закусок и блюд из мяса, с применением различных технологий**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**24.06.20г. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.**

**Написание отчета по практике**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**25.06.20г. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.**

**Написание отчета по практике**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур

Приготовление …

Вставляете фото

**26.06.20г.** . **Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.**

**Написание отчета по практике**

Подготовка сырья …

Работа с весами и сборником рецептур.

Приготовление …

Вставляете фото

**Заключение**

(Изложить основные выводы по изученному материалу и возникшие проблемы при прохождении практики.)

Вставляете **свое** любое, нормальное фото и пишите

Например, я Людмилу Васильевну вставлю

 Работая на Производственной практике, я ….