Дневник

прохождения производственной практики в должности повара студентки ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» (2 курс, специальность: повар, кондитер — 260807) Нефедовой Ксении Сергеевны. Практика проходила в ООО «Одиссей» (студенческая столовая) с 3 по 21 апреля 2017 года.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Выполненные задания | Примечания |
| 03.04.17 | Ознакомление с местом проведения практики. Прохождение инструктажей, предусмотренных для сотрудников предприятий общественного питания. Изучение должностной инструкции повара. |  |
| 04.04.17 —05.04.17 | Овощные и грибные гарниры.Заготовка овощей и грибов к производству: нарезка и формование. Освоение навыков машинной и ручной нарезки.Приготовление овощных гарниров различными способами (тушение, обжарка, запекание), оформление и подача блюд.Приготовление фаршированных овощей. |  |
| 06.04.17 —07.04.17 | Блюда и гарниры из макаронных изделий, бобовых и круп с использованием яиц, теста и творога.Подготовка крупяных изделий к обработке. Подготовка сопутствующих продуктов к основному приготовлению (жиры, яйца, мука, молоко, сахар и т.д.)Приготовление крупяных каш различной консистенции, бобовых и макарон в качестве гарниров.Приготовление простых мучных изделий из безопарного дрожжевого и бездрожжевого теста, блюд из яиц и творога. Блюда из теста с фаршем. |  |
| 10.04.17 —11.04.17 | Супы и соусы.Приготовление бульонов, простых супов (борщей, рассольников, щей). Приготовление супов-пюре, молочных и сладких супов.Приготовление простых горячих и холодных соусов:— красного и его вариации;— белого и его вариации;— сметанного и молочного для запекания и фаршировки;Приготовление маринадов и заправок, яично-масляных смесей. |  |
| 12.04.17 —13.04.17 | Рыба и рыбные блюда.Выполнение обработки рыбы с костным скелетом, подготовка и приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы для рыбных котлет. Приготовление рыбных блюд из вареной, тушеной, припущенной и жареной рыбы. |  |
| 14.04.17 —17.04.17 | Блюда из птицы и мясные.Предварительная обработка птицы и мясопродуктов. Приготовление заготовок для блюд из отварного мяса, жареного мяса мелким и крупным куском, порционным куском.Приготовление мясных блюд. |  |
| 18.04.17 —19.04.17 | Закуски и холодные блюда (салаты, винегреты, бутерброды и т.д.).Приготовление овощных, рыбных, мясных закусок и холодных блюд в соответствии с предусмотренными технологиями. |  |
| 20.04.17 | Приготовление напитков и десертов (горячих и холодных). Приготовление желированных блюд. |  |
| 21.04.17 | Приготовление зачетного блюда по заданию руководителя практики (плов с курицей). Заполнение отчета и дневника. |  |