

Міністерство освіти і науки України
ВСП «Фаховий коледж бізнесу та харчових технологій ЗНУ»

ЩОДЕННИК – ЗВІТ ПРАКТИКИ

Навчальна

Студента (ки) _____

Відділення економіко – технологічне _____

Циклова комісія «Технології та організації харчування і сервісу»

Освітньо-кваліфікаційний рівень Фаховий молодший бакалавр

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

_____ курс, група _____

Запоріжжя 202_ рік

Зміст практики

№ з/п	Найменування тем	Кількість днів/годин
1	Тема 1. Знайомство з підприємством.	1 / 6
2	Тема 2. Оволодіння навичками обробки овочів і грибів , приготування напівфабрикатів з них.	4 / 24
3	Тема 3. Оволодіння навичками обробки риби і нерибних продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них.	3 / 18
4	Тема 4. Оволодіння навичками обробки м'яса і м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці і дичини, приготування напівфабрикатів з них.	7 / 42
5	Тема 5. Оволодіння навичками приготування супів.	5 / 30
6	Тема 6. Оволодіння навичками приготування страв і гарнирів з овочів, крупів, бобових і макаронних виробів, соусів до них.	5 / 30
7	Тема 7. Оволодіння навичками приготування гарячих страв з риби і нерибних морепродуктів, соусів до них.	5 / 30
8	Тема 8. Оволодіння навичками приготування гарячих страв з м'яса і м'ясопродуктів, з птиці , соусів до них.	8 / 18
9	Тема 9. Оволодіння навичками приготування гарячих страв з яєць і кисломолочного сиру.	2 / 12
10	Тема 10. Оволодіння навичками приготування холодних страв і закусок, соусів і заправок до них.	3 / 18
11	Тема 11. Оволодіння навичками приготування солодких страв і напоїв.	2 / 12
12	Тема 12. Оволодіння навичками приготування тіста і виробів з нього.	3 / 18
13	Кваліфікаційний екзамен	2 / 12
	Разом	50 / 300

ШАХМАТКА
відпрацьованих завдань

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.
21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.
31.	32.	33.	34.	35.	36.	37.	38.	39.	40.
41.	42.	43.	44.	45.	46.	47.	48.	49.	50.

Г Р А Ф І К

переміщення студентів по виробничим цехам.

№ з/п	Назва цеху	Фактичне виконання (дата виконання)
1	Знайомство з підприємством	
2	Овочевий цех	
3	М'ясо – рибний цех	
4	Гарячий цех	
5	Холодний цех	
6	Борошняний цех	

Зміст практики

№ завдан-ня і дата викона-ння	Зміст завдання	Виконання завдання	Оцінка та зауважен-ня керів-ників прак-тикою
1	2	3	4
1	<p>Ознайомитися з підприємством (тип, режим роботи, правила внутрішнього розпорядку; асортимент продукції, яка виготовляється);</p> <ul style="list-style-type: none"> - структурою виробництва, складом виробничих приміщень та їх оснащенням; - джерелами постачання підприємства. <p>Пройти інструктаж з техніки безпеки і протипожежним заходам.</p>		
2	<p>Ознайомитися з організацією робочих місць овочевого цеху: устаткуванням, інвентарем і інструментами; з правилами техніки безпеки, на робочому місці; асортиментом і якістю сировини.</p> <p>Овододіти навичками і прийомами первинної обробки бульбоплодів; прийомами машинного і ручного способів обчищення картоплі, нарізання її простими і складними формами.</p> <p>Закріпити вміння визначати масу відходів під час обробки картоплі згідно сезону, користуючись таб. № 32 зі Зб. рец. Визначте масу нетто обчищеної картоплі у березні, якщо маса брутто становить 12 кг.</p>		

3	<p>Оволодіти навичками і прийомами первинної обробки коренеплодів; нарізання їх простими і складними формами.</p> <p>Закріпити вміння визначати масу нетто під час обробки коренеплодів згідно сезону, користуючись таблицею № 32 зі Збірника рецептур. Визначте масу нетто буряків варених у березні, якщо маса брутто становить 8 кг.</p>		
4	<p>Оволодіти навичками і прийомами первинної обробки капустяних і цибулевих овочів; нарізання їх різними формами, залежно від подальшого використання; підготовки капусти білокачанної для приготування голубців.</p>		

5	<p>Оволодіти навичками і прийомами первинної обробки і нарізання плодових, листових і десертних овочів; консервованих овочів; свіжих, сушених, солоних і маринуваних грибів.</p>		
6	<p>Ознайомитися з організацією робочих місць рибного цеху: устаткуванням, інвентарем, інструментами; з правилами техніки безпеки на робочому місці; асортиментом і якістю сировини. Оволодіти навичками і прийомами первинної обробки риби, розбирання риби з кістковим скелетом:</p> <ul style="list-style-type: none">- риби без луски та деяких інших видів риби (сома, камбали, тріски, хека сріблястого);- обробки риби з хрящовим скелетом; обробки нерибних морепродуктів. <p>Закріпити вміння визначати масу нетто після розбирання риби, користуючись таблицею № 27 зі Збірника рецептур. У виробництво надійшов короп нерозроблений крупний масою брутто 20 кг. Визначте масу філе з шкірою без кісток після розбирання коропу.</p>		

7	Оволодіти навичками і прийомами приготування натуральних напівфабрикатів з риби для варіння, припускання і смаження.		
8	Оволодіти навичками і прийомами приготування котлетної маси з риби і напівфабрикатів з неї: (котлетів, биточків, зразів, тюфтельок і фрикадельок).		

9	<p>Ознайомитися з організацією робочих місць м'ясного цеху: устаткуванням, інвентарем, інструментами; з правилами техніки безпеки на робочому місці; асортиментом і якістю сировини. Оволодіти навичками і прийомами первинної обробки м'яса; розбирання передньої і задньої четвертини яловичини; приготування великокускових напівфабрикатів з яловичини для варіння, смаження і тушкування.</p>		
10	<p>Оволодіти навичками і прийомами розбирання туш малої худоби: свинини, баранини, козлятини, телятини; приготування великокускових напівфабрикатів з них. Оволодіти навичками обробки субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них. Закріпити вміння визначати масу м'якоті і кісток, користуючись таблицею № 12 зі Збірника рецептур. Вид м'яса оберіть самостійно.</p>		

11	<p>Оволодіти навичками і прийомами приготування порціонних натуральних і панірованих напівфабрикатів з м'яса великої і малої худоби: біфштексів, філе, лангетів, антрекотів, ромштексів, зразів відбивних, м'яса духового, котлетів, шніцелів, ескалопів та ін.</p>		
12	<p>Оволодіти навичками і прийомами приготування дрібнокускових напівфабрикатів з м'яса великої і малої худоби: бефстроганов, піджарки, азу, гуляшу, плову, шашликів та ін.</p>		

13	<p>Засвоїти техніку приготування натуральної січеної і котлетної маси з м'яса: подрібнення м'яса, змішування його з інгредієнтами, вимішування, вибивання, порціонування.</p> <p>Оволодіти навичками і прийомами приготування напівфабрикатів:</p> <ul style="list-style-type: none">- з натуральної січеної маси: біфштексів, філе, лангетів, котлетів полтавських; фрикадельок та ін;- з котлетної маси: котлетів, биточків, шніцелів, зразів січених, тюфтельок та ін.		
14	<p>Оволодіти навичками первинної обробки сільськогосподарської птиці: розморожування, обсмалювання, розбирання, обмивання:</p> <ul style="list-style-type: none">- приготування напівфабрикатів з неї: цілими тушками, порціонними і дрібними кусками.		

15	<p>Оволодіти навичками і прийомами приготування котлетної маси з птиці і напівфабрикатів з неї: котлетів, биточків, зразів та ін.</p>		
16	<p>Ознайомитися з організацією робочих місць супового відділення гарячого цеху: устаткуванням, інвентарем і інструментами, посудом; з правилами техніки безпеки на робочому місці.</p> <p>Оволодіти навичками і прийомами приготування:</p> <ul style="list-style-type: none">- бульйонів: м'ясного, рибного, грибного, з птиці;- овочевої пасеровки з томатом і без нього;- борошняної пасеровки.		

17	Оволодіти навичками приготування супів заправних: борщів, розсольників; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових супів.		
18	Оволодіти навичками приготування супів заправних: капусняків, овочевих і картопляних; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових супів.		

19	Оволодіти навичками приготування супів протертих і молочних; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових супів.		
20	Оволодіти навичками приготування супів холодних і солодких; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.		

21	<p>Ознайомитися з організацією, робочих місць соусного відділення гарячого цеху: устаткуванням, інвентарем, інструментами і посудом; з правилами техніки безпеки на робочому місці.</p> <p>Оволодіти навичками приготування гарячих страв і гарнірів з відварних і припущених овочів та соусів до них; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		
22	<p>Засвоїти норми співвідношення овочів і жиру під час смаження основним способом і у фритюрі, температурний режим, вимоги до якості фритюру.</p> <p>Оволодіти навичками приготування гарячих страв і гарнирів з овочів смажених основним способом і у фритюрі та соусів до них; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		

23	<p>Оволодіти навичками приготування гарячих страв і гарнірів з овочів тушкованих і запечених та соусів до них: капусти тушованої, рагу з овочів, голубців овочевих, овочів фаршированих, овочевих запіканок та ін.</p> <p>Засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		
24	<p>Засвоїти норми співвідношення круп і рідини для варіння каш різної консистенції.</p> <p>Оволодіти навичками приготування гарячих страв і гарнирів з круп.</p> <p>Оволодіти навичками приготування страв із каш: котлетів, биточків, запіканок; правила їх подачі; органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		

25	<p>Оволодіти навичками приготування гарячих страв і гарнірів з бобових і макаронних виробів; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		
26	<p>Ознайомитися з організацією робочих місць по приготуванню страв з риби і нерибних морепродуктів та соусів до них; з правилами техніки безпеки на робочому місці.</p> <p>Ознайомитися з прийомами і режимом теплової обробки риби і нерибних морепродуктів; нормами закладки продуктів та виходу готових страв.</p> <p>Оволодіти навичками і прийомами приготування гарячих страв з відварної і припущеної риби і соусів до неї.</p> <p>Засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		

27	<p>Засвоїти режим смаження риби різними способами, норми співвідношення риби і фритюру. Оволодіти навичками і прийомами приготування гарячих страв з риби смаженої основним способом і у фритюрі, в жаровій шафі і на відкритому вогні та соусів до них; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		
28	<p>Засвоїти правила і режим тушкування і запікання страв з риби, визначення їх готовності. Оволодіти навичками і прийомами приготування гарячих страв з риби тушкованої і запеченої та соусів до них: риби тушкованої з овочами, риби запеченої під соусом і без нього та ін. Засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		

29	<p>Засвоїти прийоми і режим теплової обробки виробів з січеної риби, визначення їх готовності.</p> <p>Оволодіти навичками і прийомами приготування гарячих страв з січеної риби: котлетів, биточків, тюфтельок, фрикадельок, та соусів до них; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки готових страв.</p>		
30	<p>Оволодіти навичками і прийомами приготування гарячих страв з нерибних морепродуктів і соусів до них: креветок відварних натуральних, креветок з соусом, кальмарів в соусі та ін.</p> <p>Засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		

31	<p>Ознайомитися з організацією робочих місць по приготуванню гарячих страв з м'яса і м'ясопродуктів та соусів до них; правилами техніки безпеки на робочому місці.</p> <p>Ознайомитися з нормами і прийомами , режимом теплової обробки м'яса і м'ясопродуктів, нормами закладки продуктів та виходу готових страв.</p>		
32	<p>Засвоїти правила і режим смаження м'яса різними способами, визначення ступеня його готовності.</p> <p>Оволодіти навичками і прийомами приготування гарячих страв з м'яса смаженого великими, порціонними і дрібними кусками та соусів до них; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		

33	<p>Засвоїти правила і режим тушкування м'яса, визначення його готовності.</p> <p>Оволодіти навичками і прийомами приготування гарячих страв з м'яса тушкованого великими, порціонними і дрібними кусками та соусів до них; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		
34	<p>Засвоїти правила і режим запікання страв з м'яса, визначення їх готовності.</p> <p>Оволодіння навичками і прийомами приготування гарячих страв з м'яса запеченого під соусом, овочів фаршированих м'ясом, м'ясних запіканок, та соусів до них. Засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		

35	<p>Засвоїти прийоми і режим теплової обробки виробів з січеного м'яса, визначення їх готовності. Оволодіти навичками і прийомами приготування гарячих страв з натурально-січеного м'яса: котлетів, биточків, зразів та ін; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		
36	<p>Засвоїти прийоми і режим теплової обробки виробів з м'ясопродуктів. Оволодіння навичками і прийомами приготування страв з м'ясопродуктів та соусів до них; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		

37	<p>Оволодіти навичками та прийомами приготування гарячих страв з відварної, припущеної, смаженої і тушкованої птиці та соусів до них; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості.</p>		
38	<p>Засвоїти прийоми і режим теплової обробки виробів з січеної птиці, визначення їх готовності. Оволодіти навичками і прийомами приготування гарячих страв з січеної птиці і соусів до них; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		

39	<p>Засвоїти прийоми і режим теплової обробки яєць.</p> <p>Ознайомитися з організацією робочих місць по приготуванню гарячих страв з яєць і кисломолочного сиру; з правилами техніки безпеки на робочому місці та санітарії.</p> <p>Оволодіти навичками варіння яєць різної консистенції (крутих, напівкрутих, «в мішечок»); приготування різних видів яєчні та омлетів;</p> <p>засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		
40	<p>Засвоїти прийоми і режим теплової обробки виробів з кисломолочного сиру.</p> <p>Оволодіти навичками і прийомами приготування гарячих страв з кисломолочного сиру: вареників ліневих, сирників, запіканок;</p> <p>засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки якості готових страв.</p>		

41	<p>Ознайомитися з організацією робочих місць у холодному цеху: з правилами техніки безпеки на робочому місці та санітарії. Оволодіти навичками і прийомами приготування бутербродів (відкритих, закритих, закусочних); та банкетних закусок; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки їх якості.</p>		
42	<p>Засвоїти прийоми теплової обробки овочів для салатів. Оволодіти навичками і прийомами приготування салатів і вінегретів з сирих і відварених овочів; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки їх якості.</p>		

43	<p>Оволодіти навичками і прийомами приготування холодних страв і закусок з овочів і грибів, м'яса і м'ясопродуктів, риби і морепродуктів. Засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки їх якості.</p>		
44	<p>Ознайомитися з організацією робочих місць по приготуванню солодких страв і безалкогольних напоїв; з правилами техніки безпеки на робочому місці та санітарії. Оволодіти навичками і прийомами приготування гарячих солодких страв (солодких каш, запіканок і пудингів); засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки їх якості.</p>		

45	<p>Оволодіти навичками і прийомами приготування холодних солодких страв (компотів, киселів, желе) і прохолодних напоїв (фруктово-ягідних, молочнокислих); засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки їх якості.</p>		
46	<p>Ознайомитися з організацією робочих місць в борошняному цеху; з правилами техніки безпеки на робочому місці та санітарії; прийомами і режимом теплової обробки борошняних кулінарних виробів.</p> <p>Оволодіти навичками і прийомами приготування прісного тіста і виробів з нього: млинчиків, вареників, пельменів з різними фаршами; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки їх якості.</p>		

47	<p>Оволодіти навичками і прийомами приготування безопарного дріжджового тіста, борошняних страв і кулінарних виробів з нього: млинців, оладків, пончиків, пиріжків смажених з різними фаршами; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки їх якості.</p>		
48	<p>Засвоїти режим випікання борошняних кулінарних виробів. Оволодіти навичками і прийомами приготування опарного дріжджового тіста і борошняних кулінарних виробів з нього: булочок, ватрушок, пиріжків і пирогів з різними фаршами і начинками; засвоїти правила їх подачі, органолептичної оцінки їх якості.</p>		
49-50	Кваліфікаційний екзамен		

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студента (ки) _____ курсу, групи _____

_____ (прізвище, імя та по батькові)

Спеціальність: 181 Харчові технології

Термін проходження практики з _____ по _____

Місце проходження практики _____

За період проходження практики студент (ка)

_____ (прізвище, імя та по батькові)

і показав (ла) _____ виробничу підготовку
і заслуговує присвоєння кваліфікації кухаря четвертого розряду.

Керівник практикою від підприємства _____
Керівник практикою від коледжу _____

М.П. “ _____ ” _____ 202__ р.