

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/165659>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Пищевая промышленность

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

Раздел 1. Технология приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей 8

Раздел 2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 11

Раздел 3. Технология приготовления простых супов. 19

Раздел 4. Технология приготовления горячих и холодных соусов. 23

Раздел 5. Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы. 25

Раздел 6. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы. 27

Раздел 7. Технология приготовления холодных блюд и закусок. 32

Раздел 8. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд, напитков. 37

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 39

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 45

ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика по направлению обучения 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» направлена на закрепление материала, полученного при обучении и получения практического опыта в период прохождения практики.

Сфера общественного питания играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Все больше людей предпочитают питаться вне дома. Общественное питание занимает особое место в сфере услуг. Это обеспечивается появлением новых технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

Общественное питание способствует решению многих социально-экономических проблем: помогает более рационально использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно обеспечивать население качественными продуктами питания, что имеет решающее значение для сохранения здоровья, повышения производительности труда, улучшения качества образования; позволяет более эффективно использовать свободное время, что сегодня является достаточно важным фактором для населения.

Объектом практики является СОШ №2 города Чебоксары. Практика проходила с -----.

Школьники и подростки всегда нуждаются в хорошем питании, чтобы расти, развиваться, быть защищенными от болезней и иметь энергию для учебы и физической активности. Всеобъемлющая и сбалансированная школьная программа является ключом к обеспечению права детей на питание, образование и здоровье. Посредством дополнительных мероприятий, таких как здоровое школьное питание и просвещение по вопросам питания, учащиеся могут улучшить свое питание, выработать более здоровые привычки к питанию и распространить их среди членов своей семьи.

Эти полноценные программы детского питания могут также оказать поддержку местному сельскому хозяйству, укрепить и диверсифицировать местные продовольственные системы и содействовать развитию фермерских хозяйств, закупая продукты питания для школьного питания у местных мелких фермеров.

Горячее питание для детей во время их пребывания в школе является одним из важнейших условий поддержания их здоровья и способности эффективно учиться. Однако организация полноценного горячего питания является сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой является разработка меню школьных завтраков и обедов, которое соответствует современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивает детей всеми необходимыми питательными веществами.

Развитие таких диет зависит от местных пищевых традиций, экономических возможностей региона, особенностей организации питания и многих других факторов. В то же время, при разработке меню для конкретных школьных учреждений важно уметь использовать примерное меню, которое следует

рассматривать как научно-обоснованный ориентир.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Алексеева Д. А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 6. – С. 151-155. – URL: <http://e-koncept.ru/2016/56066.htm>.
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андонова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018. – 256 с.
3. Андронов, В. П. Производственное обучение профессии «повар» : учебное пособие. В 2ч. Ч. 1 / [Андронов Виктор Петрович и др]. – Москва : Академия, 2013. – 208 с.
4. Дубровская, Н. И. приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская ; Е. В. Чубасова. – Москва : Академия, 2018. – 176 с.
5. Качурина, Т. А. Контрольные материалы по профессии «повар» : учебное пособие / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2013. – 174 с.
6. Качурина, Т. А. Кулинария : учебное пособие / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2013. – 272 с.
20. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы : учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2013. – 160 с.
7. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / С.Н. Козлова ; Е. Ю. Фединишина. – Москва : Академия, 2014. – 192 с.
8. Мартинчик, А. Н. Физиология питания : учебник / А. Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2015. – 240 с.
9. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва : Академия, 2016. – 176 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/165659>