

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(по профилю специальности)

ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

период с «15» июня 2026 года по «27» июня 2026 года

Студент группы СОпПК-24-1 _____ Д.Д. Волошина

подпись

Организация: АО «Многофункциональный Гостиничный Комплекс «Золотой рог»,
г. Владивосток

Руководитель практики _____ О.И. Царёва

Отчет защищен:
с оценкой _____

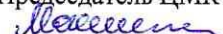
Владивосток 2026

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦМК

 И.В. Мокшина
«22» сентября 2026

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 О.В. Дубровина
«22» сентября 2026

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(по профилю специальности)**

Студент(ка) Волошина Дарья Дмитриевна

Фамилия Имя Отчество

обучающийся на 2 курсе, по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
направляется на производственную практику

ПМ. 07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар

в объеме 72 часов

в период с «15» июня 2026 г. по «27» июня 2026 г.

в организации АО «Многофункциональный Гостиничный Комплекс «Золотой рог», г. Владивосток

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период учебной практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
	ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	72
1.	Рассмотреть сложные формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов	
2.	Принять участие в подготовке круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания.	
3.	Провести осветление бульонов различными способами.	
4.	Принять участие в приготовлении п/ф и блюд из морепродуктов, оформлении блюд и подаче.	
5.	Заполнить нормативную документацию при приготовлении блюд из морепродуктов.	
6.	Принять участие в приготовлении п/ф из мяса птицы для варки, жарки, тушения, запекания	

Дата выдачи задания «13» июня 2026 г.

Срок сдачи отчета по практике «27» июня 2026 г.

Руководитель

(структурное подразделение СПО ВВГУ)


подпись

Царёва О.И.

Ф.И.О.

Содержание

Введение	3
1 Сложные формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов	4
2 Подготовка круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания	5
3 Осветление бульонов различными способами	6
4 Приготовление п/ф и блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов, оформлении блюд и подаче	6
5 Нормативная документация при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов	7
6 Приготовление п/ф из мяса птицы для варки, жарки, тушения, запекания	8
Заключение	9
Список использованных источников	10
Приложение А. Техничко-технологическая карта на блюдо «Со-хонбутё»	12

Введение

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.07 Освоение профессий рабочего 16675 Повар проходила в организации АО «Многофункциональный Гостиничный Комплекс «Золотой рог», г. Владивосток, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Работа, которую надо выполнить - Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Цели и задачи:

- рассмотреть сложные формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов;
- принять участие в подготовке круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания;
- провести осветление бульонов различными способами;
- принять участие в приготовлении п/ф и блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов, оформлении блюд и подаче;
- заполнить нормативную документацию при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов;
- принять участие в приготовлении п/ф из мяса птицы для варки, жарки, тушения, запекания.

1 Сложные формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов

Для достижения сложных форм используют мандолины, резаки с различными насадками, ножи с изогнутыми лезвиями и ручные терки. Техника предусматривает непрерывное и плавное движение инструмента по поверхности овоща, что позволяет получать равномерные и органичные формы без резких остановок. Например, при нарезке моркови или кабачка можно получить длинные спиральные ленты или волны, которые затем укладываются на тарелку в красивую композицию. Такой подход не только украшает блюдо, но и делает его более привлекательным и аппетитным.

Особое значение в сложных формах нарезки имеет правильная подготовка овощей. Важно вымыть и очистить их от кожуры, при необходимости закрепить на специальной доске или держателе, чтобы обеспечить точность и безопасность обработки. После этого с помощью выбранного инструмента можно плавно и последовательно создавать нужные узоры, плавно ведя нож или резак вдоль поверхности корнеплода.

Итог — сложные, изящные формы, которые можно комбинировать и усовершенствовать для достижения уникальных декоративных эффектов.

Сложные формы нарезки корнеплодов и клубнеплодов позволяют создавать из обычных овощей настоящие произведения искусства, превращая простую заготовку в изысканное украшение любого блюда.

2 Подготовка круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания

Вначале крупы тщательно сортируют, удаляя посторонние примеси, очищают от шелухи и возможных повреждений, после чего их промывают в холодной воде до прозрачности. Это помогает избавиться от пыли и лишних веществ, а также улучшают варочные свойства.

Макаронные изделия перед использованием могут требовать краткого отваривания или замачивания в зависимости от рецептуры, а яйца – мойки с мылом или дезинфекции, чтобы исключить риск бактериальной контаминации.

Творог перед добавлением в блюда должен быть проверен на свежесть: он освобождается от лишней влаги, при необходимости протирается через сито для получения однородной структуры и может подвергаться термической обработке, если это предусмотрено рецептурой.

Важно соблюдать санитарные нормы и гигиенические требования в нашем ресторане; использование чистых инвентаря и посуды, правильное хранение продуктов при соответствующих температурах.

Такой комплекс подготовительных мероприятий помогает обеспечить качество и безопасность продукции общественного питания, служит основой для достижения желаемых вкусовых и текстурных характеристик готовых блюд.

3 Осветление бульонов различными способами

Первый способ – осветление с помощью раствора жирных веществ, например, добавление кусочков холодной сливочного или куриного жира, которые притягивают и задерживают взвеси, после чего жидкость аккуратно снимается с поверхности. Также используются специальные осветляющие средства – желатин, агар-агар или даже хлебная крошка, которая при нагревании способствует сцеплению и оседанию примесей, что облегчает их удаление.

Второй способ – использование яичных белков, которые при нагревании связывают и улавливают примеси, после чего бульон процеживают через несколько слоев ткани или сито. Для этого в горячий бульон добавляют взбитый в пену белок, а затем аккуратно нагревают его до кипения. Белковая пена, образующаяся на поверхности, захватывает и сквозь нее поднимаются все мутные части, жир и примеси, после чего бульон аккуратно процеживают, оставляя осевшие загрязнения на дне или на поверхности. Такой метод называется «белковым» и позволяет добиться высокой прозрачности.

В некоторых случаях применяют механический осветление – фильтрацию через тонкую ткань или фильтры, что эффективно для получения максимально прозрачной жидкости. Важным аспектом является соблюдение температуры и аккуратность при обработке, чтобы не потерять насыщенность вкуса и аромата бульона.

Правильное осветление не только делает бульон более приятным для глаз, но и повышает его гастрономические качества, делая блюда более изысканными и привлекательными.

4 Приготовление п/ф и блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов, оформлении блюд и подаче

Всё начинается с подготовки исходных продуктов: рыбы очистить от костей, кожи и соединительных тканей, мелко измельчить или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В котлетную массу добавляют приправы, соль, специи, мелко нарезанные зелень и лук, а также связывающие компоненты – яйца, хлеб, замоченный в молоке, или панировочные сухари, чтобы обеспечить однородность и хорошую структуру. Полученную массу тщательно смешивают до равномерной консистенции, избегая воздушных пузырей и неровностей.

Далее из полученной котлетной массы формируют полуфабрикаты – котлеты, зразы, тефтели или шарики. Форма зависит от рецепта или задумки – можно использовать специальные формочки или формировать вручную, придавая изделию аккуратную и эстетическую форму. После этого полуфабрикаты подвергают тепловой обработке. Варианты – жарка на сковороде или в духовке до золотистой корочки, варка в бульоне или паровая обработка. В процессе приготовления важно следить за тем, чтобы изделия были пропечены полностью, сохранили сочность и привлекательный внешний вид.

Что касается морепродуктов, то их тщательно очищают. Например, креветки отваривают до ярко-розового цвета, избавляют от панцирей и кишечника. Кальмары режут кольцами или полосками, перед этим их тоже очищают и иногда бланшируют для сохранения нежной текстуры. Мидии и устрицы подают после кратковременной варки или на пару, чтобы сохранить их сочность. Эти продукты можно использовать как самостоятельные блюда или включать в состав запеканок и салатов.

Оформление готовых блюд – этап, позволяющий подчеркнуть качество и изящество подачи. Рыбные котлеты и морепродукты выкладывают на порционные тарелки так, чтобы создавалась гармоничная композиция: котлеты можно украсить сбоку зеленью, ломтиками лимона или лайма, добавлять соусы или гарниры – жареный или вареный картофель, овощи, свежие салаты. Для более яркого эффекта используют шприцы или кондитерские мешки для украшений из соусов, а также посыпки из зелени или пряных трав. Важно учитывать цветовые контрасты, симметрию и баланс элементов, чтобы блюдо выглядело аппетитно и празднично.

При подаче необходимо придерживаться этикета: аккуратно размещать изделия, избегая разлива соусов, и подавать на хорошо подготовленной посуде.

5 Нормативная документация при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов

- 1) Государственный стандарт ГОСТ (например, ГОСТ 5540-2013 «Рыба и продукция из рыбы. Общие технические условия»);
- 2) Технические условия (ТУ) предприятий и поставщиков;
- 3) Санитарные нормы и правила (СанПиН) по организации производства и санитарной обработке продуктов питания;
- 4) Требования по ассортименту и качеству для рыбной продукции, утверждённые Министерством здравоохранения или соответствующими органами;
- 5) Технологические карты и инструкции по производственному процессу и обработке продукции;
- 6) Правила хранения и транспортировки продуктов (например, температурный режим, сроки годности);
- 7) Инструкции по гигиене персонала, санитарным требованиям к рабочему оборудованию и инвентарю;
- 8) Документы о подтверждении безопасности (сертификаты соответствия, декларации о соответствии);
- 9) Журналы контроля качества и санитарного состояния на производстве;
- 10) Регламенты по проведению проверок и лабораторных исследований продукции.

Соблюдение нормативной документации при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов – это гарантия безопасности потребителей, высокого качества и соответствия санитарным и техническим регламентам, что является основой профессиональной и ответственной работы нашего предприятия общественного питания.

6 Приготовление п/ф из мяса птицы для варки, жарки, тушения, запекания

Все мясо птицы – курятина, индейка или другое – тщательно сортируют, удаляют кости, хрящи, внутренности и кожу. Мясо моют холодной водой, после чего при необходимости подвергают разделке на части или мелкой нарезке. Важно обеспечить свежесть продукта и соответствие требованиям санитарных норм.

При необходимости мясо маринуют для улучшения вкусовых качеств, повышения мягкости и сохранения сочности. Маринады готовят из соли, пряных трав, специй, кислотных компонентов (уксуса, лимонного сока). Время маринования зависит от сорта мяса и конечного назначения полуфабриката.

На этом этапе мясо пропускают через мясорубку или измельчают в блендере до однородной консистенции. В фарш добавляют соль, специи, экстракты, при необходимости – сливочное масло или усилители вкуса. Полученную массу тщательно перемешивают для равномерного распределения ингредиентов. После этого фарш формируют в нужные формы – котлеты, тефтели, зразы, рулеты, лепёшки или блоки, в зависимости от рецепта и метода дальнейшей обработки.

Для варки: полуфабрикаты опускают в слегка подсоленную кипящую воду или бульон и варят до готовности, уделяя внимание размеру и форме изделия.

Для жарки: формованные изделия обжаривают на разогретой сковороде с маслом до появления румяной корочки, доводя до готовности внутри.

Для тушения: полуфабрикаты обжаривают до золотистого цвета, затем тушат с добавлением бульона, соусов или овощей на слабом огне до мягкости.

Для запекания: формируют и выкладывают полуфабрикаты на противень, застеленный бумагой для выпечки или смазанный маслом, запекают в духовке при заданной температуре (обычно 180–200 °С) до зарумянивания и полной готовности.

Заключение

Работа, которую я выполняла - Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Я выполнила цели и задачи:

- рассмотрела сложные формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов;
- приняла участие в подготовке круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания;
- провела осветление бульонов различными способами;
- приняла участие в приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов, оформлении блюд и подаче;
- заполнила нормативную документацию при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов;
- приняла участие в приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы для варки, жарки, тушения, запекания.

Список использованных источников

- 1 Осипова, Н. И. Национальная кухня : учебное пособие / Н. И. Осипова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 182 с.
- 2 Стейки и другие блюда из мяса / [сост. И. Ю. Федотова] - М. : Ресторанные ведомости , 2007 - 112 с. : ил.
- 3 Фурс, Иван Николаевич. Технология производства продукции общественного питания: учебное пособие / И. Н. Фурс - Минск: Новое знание, 2021 - 798с. : ил.
- 4 Блюда из овощей и грибов : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 47 с.
- 5 Блюда из птицы, дичи и кролика : практическое руководство / А. С. Ратушный, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 34 с.

Приложение А

Технико – технологическая карта

На блюдо «Со-хонбутё»

1.1 настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 32031-2022 и распространяется на блюдо «Со-хонбутё» вырабатываемые в предприятии.

2 Перечень сырья

2.1 для приготовления блюда использую следующее сырьё:

Крокеты из мяса краба	ГОСТ 34943-2023
Кукуруза варёная	ГОСТ 13634-90
Соус чесночно-соевый	ГОСТ 31755-2012
Соус имбирно-манговый	ГОСТ Р 53105-2008
Перец чили свежий	ГОСТ 34269-2017
Зелень кинзы	ГОСТ 32788-2014
Лист бамбука	ГОСТ Р 71501-2025

2.2 Сырьё используемое для приготовления должно соответствовать нормативной документации, имеет сертификаты, удостоверения качества.

3 Рецепттура

3.1 Рецепттура блюда

Наименование сырья	Брутто г	Нетто Г
Крокеты из мяса краба	120	120
Кукуруза варёная	50	25
Соус чесночно-соевый		20
Соус имбирно-манговый		30
Перец чили свежий	4	3
Зелень кинзы	1	1
Лист бамбука	1	1

4 Технология приготовления

4.1 Подготовленный полуфабрикат крокетов жарят во фритюре при t 170°C в два приёма до золотистого равномерного колера.

Жаренные крокеты обсушивают от излишков масла, зерна кукурузы обрезают с початков кукурузы с небольшой частью стержня (чтобы зёрна не рассыпались).

Ломтики кукурузы обжаривают на растительном масле, вливают соус чесночно-соевый и выпаривают его.

При отпуске на порционную тарелку, на лист бамбука, выкладывают крокеты и ломтики кукурузы. рядом на тарелку ставят соусник с соусом.

Украшают перцем чили и листками кинзы.

4.2 Срок хранения и реализации при температуре +2 - 6С 24 часа.

5 Показатель качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид – крокеты не подгорели, панировка не отслаивается;

Цвет – однородный, красивый, золотистый колер;

Вкус, запах – в меру острый, в меру солёный;

Консистенция – у крокет упругая, с хрустящей корочкой.

6 Пищевая энергетическая ценность

Калории	Белки	Жиры	Углеводы
250 кал	9 г	10,5 г	30 г