**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Закончилась учебная практика по ПМ.03. Жду ваши зачеты.

Начинаем работать по производственной практике ПМ.03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

По производственной практике мы с вами будем вести отчет. Формат отчета вам всем известен, уже работали по отчетам все. Скачиваем, смотрим инструкцию по заполнению и каждый день заполняем. Подсказываю, первые два дня мы работаем, с подготовкой продуктов, для холодных закусок.

В отчете ставим день, когда началась практика, и пропечатываем что выполняли.

Продолжаем работать по теме салаты из вареных овощей. И сегодня у вас будет письменная работа по приготовленному рыбному салату.

1. **Задание.** Ответить на вопросы.
2. Гигиена рабочего места при приготовлении салата?
3. Корректное использование цветных разделочных досок?
4. **Задание.** Начертите таблицу и заполните требования к качеству салатов (раскрывайте каждый пункт свойственный запах в меру соленый у каждого салата, и каждый раз одни и те же показатели назревает вопрос, салаты у нас все одинаковые)

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель качества | Наименование салатов |
| Салат рыбный | Салат мясной | Салат картофельный | Винегрет овощной |
| Внешний вид |  |  |  |  |
| Цвет |  |  |  |  |
| Консистенция |  |  |  |  |
| Запах |  |  |  |  |
| Вкус |  |  |  |  |

1. **Задание.** Подготовка продуктов для рыбного салата (первичная обработка каждого ингредиента).

**Пример:** картофель первичная обработка + варка до полуготовности + охлаждение + нарезка.

***Большая просьба пишите внятно по пунктам очень сложно разбираться, когда пишите сплошным текстом.***

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту **avpop.npet@mail.ry**