

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих)

1. ФИО обучающегося Голованко Алексей Александрович № группы Т-21
 2. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
 3. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес СФБДУ "Центр диагностики и консультирования", ул. А.С. Петрова, 45
 4. Время проведения практики в объеме 324 часов с «18» апреля 2019 г. по «19» июня 2019 г.
 5. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оценка)
МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса.		
Тема 1.2. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени	18ч/3	5
Тема 1.3. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов	24ч/4	5
Тема 1.4. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса	30ч/5	4
Тема 1.5. Первичная обработка домашней птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов		
МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.		
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов	30ч/5	5
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления		

основных соусов		
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	12ч/2	5
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	36ч/6	4
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов		
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кроликов (зайцев)	84ч/14	5
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога		
Тема 2.8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок	36ч/6	5
Тема 2.9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	18ч/3	4
Тема 2.10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	24ч/4	4
Тема 2.11. Технологический процесс приготовления диетических (лечебных) блюд	12ч/2	5
ИТОГО	324ч/54	5

Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

хорошо
Оценка
прописью



Руководитель практики от предприятия (организации)

МНГБОУ
Центр диагностики и консультирования

Руководитель практики от филиала

повар
Уварова Свешлова Викторовна
Ж

Преподаватель
Коваленко С.С.
С.С.

Дата «19» июня 2019 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ имени Г.В. Плеханова)

Дневник
учебной практики
(указать вид практики)

УП.07.01 Учебная практика
(наименование производственной практики)

Профессиональный модуль

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится производственная практика)

Студент(ка) 2 курса

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код, наименование специальности)

Группа T-21

Фамилия Головинко

Имя Дмитрий

Отчество Александрович

Период проведения практики

с «18» апреля 2019 года по «19» июня 2019 года

УТВЕРЖДАЮ
Специалист по УМР центра дополнительного
образования, практики и профессиональной
ориентации
С.И. Верицкая
Вербицкая С.И.
Контактный тел.: (4812) 38-87-51
«18» апреля 2019 года

Студент *Головинко Дмитрий Александрович*
Направляется в организацию для прохождения учебной практики
практики в период с «18» апреля 2019 года по «19» июня 2019 года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

*Смоленское областное государственное бюджетное
образовательное учреждение "Центр диагностики и
консультирования"*
(полное название предприятия (организации) с указанием отдела и т.п.)

Адрес предприятия (организации)

г. Смоленск ул. А. Петрова д 4Б

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: *Уварова Светлана Викторовна*
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: *повар*

(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

Руководитель практики от филиала:

Ф.И.О.: *Коваленко Светлана Сергеевна*
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: *преподаватель*

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

- приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.
- учебная практика может быть направлена на освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС по специальности. В этом случае студент может получить квалификацию по рабочей профессии.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
 - ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
 - ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
 - ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
 - ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
 - ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
 - ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
 - ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- В результате изучения профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**,
(наименование профессионального модуля)
соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ДПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.
- ДПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.
- ДПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

- ДПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).
- ДПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
- ДПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.
- ДПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.
- ДПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.
- ДПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.
- ДПК 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1	2
	<i>Тема 1.2. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени</i>
1.	Ознакомление с организацией работы овощного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; ознакомление с ассортиментом поступающего сырья; освоение навыков оценки качества сырья.
2.	Ознакомление с организацией рабочих мест; механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряной и овощной листовой зелени; нарезка картофеля и корнеплодов (простая, обтачивание, срезание стружки), капустных, луковичных, тыквенных, десертных овощей, бобовых, кукурузы. Приготовление полуфабрикатов (в т.ч. фаршированных).
3.	Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки; приобретение навыков обработки и нарезки овощей, минимизирующих количество отходов; приобретение навыков охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов; оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из овощей, грибов, плодов; условий их хранения и соблюдения сроков реализации.
	<i>Тема 1.3. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов</i>
4.	Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.

5.	Определение вида рыбы, кондиции, доброкачественности; ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделки разными способами.
6.	Отработка особых приемов обработки некоторых видов рыб: налима, угря, сома и т.п.; освоение приемов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне; приготовление котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из нее.
7.	Овладение навыками обработки нерыбных продуктов моря, приготовления основных полуфабрикатов; оценка качества изготавливаемых полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, условий их хранения и соблюдения сроков реализации; ознакомление с методами обработки и использования пищевых отходов.
	<i>Тема 1.4. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса.</i> <i>Тема 1.5. Первичная обработка домашней птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов</i>
8.	Ознакомление с организацией работы мясного и птицегольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
9.	Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм); подготовка туш мяса к разделке; овладение навыками кулинарного разруба туш, обвалки отрубов, жиловки и зачистки, выделения крупнокусковых полуфабрикатов; определения их кулинарного назначения.
10.	Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; приготовление мясной натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них; отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций; овладение навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них.
11.	Овладение навыками обработки мяса диких животных и приготовления полуфабрикатов из него; органолептическая оценка качества домашней птицы, пернатой дичи, кролика, зайца; освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика, зайца.
12.	Определение отходов и потерь при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам; овладение навыками приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи, кролика, зайца (цельными тушками, порционных, мелкокусковых, из котлетной массы); оценка качества изготавливаемых основных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней

	птицы, дичи, кролика, зайца; подготовка к транспортированию, обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями.
	<i>МДК. 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск.</i>
	<i>Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов</i>
	<i>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления основных соусов</i>
13.	Ознакомление с организацией работы супового и соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
14.	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции; освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса.
15.	Ознакомление с организацией рабочих мест; освоение навыков приготовления бульонов и супов массового спроса.
16.	Освоение навыков приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; освоение навыков приготовления соусов массового спроса.
17.	Доведение до вкуса и освоение методов оценки качества основных бульонов, супов и соусов; овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию; освоение навыков оформления и отпуска основных супов и соусов.
	<i>Тема 2.3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий</i>
18.	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

19.	Ознакомление с организацией рабочих мест; освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из отварных, припущенных, жареных основным способом, жареных во фритюре и на открытом огне овощей; блюд из припущенных, жареных, тушеных, запеченных грибов; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы, макаронных изделий; освоение навыков подбора соусов для отпуска блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; освоение методов оценки качества блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; освоение навыков оформления, отпуска блюд и гарниров массового спроса из овощей, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий с различными соусами; овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.
	<i>Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</i>
20.	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из рыбы и нерыбных продуктов моря.
21.	Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
22.	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; ознакомление с организацией рабочих мест.
23.	Освоение навыков приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной (основным способом, во фритюре, «гриль», на вертеле), запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы.
24.	Освоение навыков приготовления и подбора соусов и гарниров для отпуска основных блюд из рыбы; освоение методов оценки качества блюд из рыбы.
25.	Освоение навыков оформления и отпуска блюд массового спроса из рыбы; овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.
	<i>Тема 2.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов</i> <i>Тема 2.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кроликов (зайцев)</i> <i>Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога</i>
26.	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из мясного сырья, домашней птицы, дичи, кролика, яиц и творога; ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем,

	используемых для производства основных блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика, яиц и творога.
27.	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
28.	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика, яиц и творога; их подготовка к производству.
29.	Освоение навыков варки мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика; порционирования.
30.	Освоение навыков приготовления и порционирования блюд: из жареных мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кроликов; из рубленых полуфабрикатов.
31.	Освоение навыков приготовления тушеных и рубленых блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика.
32.	Освоение навыков приготовления и подбора соусов и гарниров для отпуска основных блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика.
33.	Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов, творога к кулинарному использованию.
34.	Освоение навыков приготовления блюд из отварных, жареных, запеченных блюд из яиц.
35.	Освоение навыков приготовления основных холодных и горячих блюд из творога.
36.	Освоение навыков приготовления и подбора соусов для отпуска блюд массового спроса из яиц и творога.
37.	Освоение методов оценки качества блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика, яиц и творога.
38.	Освоение навыков оформления и отпуска основных блюд из мясного сырья, птицы, дичи, кролика, яиц и творога.
39.	Овладение навыками составления технологических карт.
	<i>Тема 2.8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок</i>
40.	Ознакомление с организацией работы холодного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
41.	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса; органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных холодных блюд и закусок.
42.	Ознакомление с организацией рабочих мест; ознакомление с требованиями санитарии и гигиены.
43.	Освоение навыков подготовки сырья, приготовления и подбора гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам и закускам.

44.	Освоение навыков приготовления холодных блюд и закусок массового спроса (бутербродов; порционных гастрономических продуктов; салатов и винегретов; закусок из овощей, грибов, яиц; блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря; блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы).
45.	Освоение методов оценки качества основных холодных блюд и закусок; освоение навыков оформления и отпуска холодных блюд и закусок массового спроса; овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.
Тема 2.9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	
46.	Ознакомление с ассортиментом сладких блюд, напитков массового спроса; ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства основных сладких блюд, напитков; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
47.	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных сладких блюд, напитков; ознакомление с организацией рабочих мест; освоение навыков подготовки сырья, приготовления и подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска основных сладких блюд; освоение навыков подготовки сырья для приготовления основных напитков.
48.	Освоение навыков приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков массового спроса; освоение методов оценки качества основных сладких блюд, напитков; освоение навыков оформления и отпуска основных сладких блюд, напитков массового спроса; овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.
Тема 2.10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	
49.	Ознакомление с организацией работы цеха мучных изделий (или кондитерского цеха), технологическим оборудованием, инвентарем; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
50.	Ознакомление с ассортиментом основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.
51.	Ознакомление с организацией рабочих мест; освоение навыков подготовки сырья, приготовления дрожжевого и пресного слобного теста, фаршей и начинки для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; освоение навыков приготовления и оформления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.
52.	Освоение методов оценки качества основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий, полуфабрикатов, теста; освоение навыков отпуска

	мучных блюд и изделий массового спроса; овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.
	Тема 2.11. Технологический процесс приготовления диетических (лечебных) блюд (при наличии на базе практики) Организация работы раздаточной
53.	Ознакомление с оборудованием раздаточной, мерной посудой, инвентарем, посудой для отпуска супов; холодных, вторых и сладких блюд, напитков; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; ознакомление с организацией рабочих мест.
54.	Подготовка раздачи к отпуску готовой кулинарной продукции (заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске); овладение навыками порционирования, оформления и отпуска блюд и напитков массового спроса; изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции; ознакомление с условиями, сроками реализации готовой продукции.



«18» апреля 2019 год

М.П. (печать)
организации

Руководитель практики
от организации

[Handwritten signature]

(подпись)

Ознакомлен:
студент

[Handwritten signature]

(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Уварова Светлана Викторовна
(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Вид инструктажа: (заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись СВ Дата 18.04.2019

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись СВ Дата 18.04.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата 22.04.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись СВ Дата 26.04.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата 02.05.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись СВ Дата 03.06.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата 13.06.2019

Инструктаж получил (а)

Топовинко Дмитрий Александрович
(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)





Подпись <u>СВ</u>	Дата <u>18.04.19</u>
Подпись <u>СВ</u>	Дата <u>18.04.19</u>
Подпись <u>СВ</u>	Дата <u>26.04.19</u>
Подпись <u>СВ</u>	Дата <u>03.06.19</u>
Подпись _____	Дата _____
Подпись _____	Дата _____



ПАМЯТКА


1. Прибыв на место прохождения практики, студент-практикант обязан зарегистрироваться в управлении участка, производителя работ или у руководителя производственной практики.
 2. С момента зачисления студентов в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации, и они подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми работниками.
 3. Студент-практикант при прохождении учебной практики в организации обязан:
 - полностью выполнять задания, предусмотренные программой данной практики;
 - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
 - изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.
 4. В период прохождения практики студентом ведётся **дневник практики**. Дневник ведётся ежедневно и заполняется кратким описанием работы. Из содержания дневника должны быть видны: проделанная студентом работа, техническая характеристика объекта работы. По данным дневника одновременно ведётся составление отчёта о практике в соответствии с планом и программой практики.
 5. По результатам практики студентом составляется **отчёт**, который утверждается организацией. **Отчёт** должен оформляться в последние дни пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта – от 5 до 10 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчёта должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, составление и оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения.

Текст: шрифт Times New Roman, размер – 14 (размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12), поля: слева - 3,0 см, сверху - 2,0 см, справа - 1 см, внизу - 2 см, абзацный отступ - 1,25 см. Основной текст работы печатается 1,5 междустрочным интервалом компьютерного набора. Выравнивание текста устанавливается «По ширине страницы». В тексте можно использовать шрифтовые выделения (размер шрифта, полужирный, *курсив*), но не используется подчеркивание символов.

К иллюстративному материалу относятся: диаграммы, графики, схемы, фото и т.п., которые называются рисунками.
- Нумерация рисунков может быть сквозной в пределах всей текстовой части (например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.). Рисунок имеет подрисуночный текст - название, раскрывающее его содержание (например: Рисунок 1 – Схема приготовления гуляша). Название рисунка от основного текста отделяется одной пустой строкой.
6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю учебной практики от организации.
 7. По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на студента.
 8. Студент-практикант представляет подписанные документы (отчёт, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от филиала в последний день практики.

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись руководителя практики от организации
1 18.04.2019	Ознакомился с организацией работы овощного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем(картофелечистка МОК-125, универсальная овощерезка МРО-50-200) овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.ознакомился с ассортиментом поступающего сырья (картофель сырой очищенный, лук, морковь, свекла очищенные),освоила навыки оценки качества сырья.	
2 19.04.2019	Ознакомился с организацией рабочих мест;Овладел механической кулинарной обработке традиционных видов овощей грибов и плодов Овладел нарезкой картофеля и корнеплодов(соломка,брусочки,кубики,кружочки,ломтики и дольки).Овладел навыками приготовления овощных полуфабрикатов(картофель с овощами ,грибы с овощами,фаршированный перец)	
3 20.04.2019	Определил кулинарное использования овощей различной формы(соломка используется в виде гарнира к мясу, ломтики Для запеченных блюд из мяса и рыбы; в качестве гарнира к жареным блюдам,кружочки Для запеченной рыбы под соусом; в качестве гарнира к жареным блюдам).Приобрел навыки обработки и нарезки овощей минимизирующих количество отходов.Приобрел навыки охлаждения и замораживание нарезанных овощей(продукт упаковывают, после чего замораживают на конвейерных или плиточных морозильных аппаратах со статистическим или рециркуляционным воздухом.	
4 22.04.2019	Рыбный цех – относится к заготовочным цехам и предназначен для переработки рыбы и морепродуктов и приготовление полуфабрикатов их них. В рыбном цехе выполняют следующие операции: оттаивание мороженой рыбы или вымачивание соленой, очистку чешуи, потрошение, промывание, изготовление полуфабрикатов. В рыбном цехе применяют следующие виды оборудования: · механическое – плавникорезательная, чешуеочистительная, головоотрезающая машина, мясорубка, фаршемешалка; · немеханическое – производственные столы, моечные ванны передвижные и стационарные, производственные стеллажи; · холодильное – холодильные шкафы. Инвентарь · ножи-рубачи; · разделочные доски; · ножи поварской тройки; Ознакомился с поступающим сырьем.	

5 23.04.2019	<p>Вид и семейство рыбы в торговой практике устанавливают по следующим внешним признакам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) форма тела (веретенообразная, плоская, сжатая с боков, стреловидная, змеевидная); 2) вид чешуи; 3) характер кожного покрова (чешуйчатые, голые); 4) форма, количество и расположение плавников; 5) наличие (отсутствие) жирового плавника, жирового века <p>Организация работы рыбного цеха. Рыба в цех поступает мороженной, соленой и охлажденной. Фабрики - заготовочные и рыбокомбинаты поставляют полуфабрикаты из рыбы в виде филе, обработанных тушек. Для очистки и потрошения рыбы предназначены специальные столы на колесах с небольшими бортиками по краям. Готовые полуфабрикаты укладывают в специальную тару и на тележках или стеллажах перевозят в холодильные камеры. Рыбные отходы (головы, кости и плавники) используют для варки рыбных бульонов</p> <p>Овладел навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом (Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом включает следующие операции: очистку от чешуи, удаление головы, плавников, плечевой кости, потрошение, промывание, разделку, нарезку полуфабрикатов.)</p>	
6 24.04.2019	<p>Сом. Рыбу зачищают ножом от слизи, разрезают брюшко и удаляют внутренности; отрезают голову и плавники, промывают и нарезают на порционные куски. Крупного сома пластуют и удаляют кожу. Используют для варки и припускания, жарки во фритюре и приготовления котлетной массы.</p> <p>Налим, угорь. У налима и угря снимают кожу. Для этого ее подрезают вокруг головы, отгибают и стягивают с рыбы до хвоста, затем отрезают. Чтобы кожа не скользила в руках, пальцы обмакивают в соль. Удаляют плавники, внутренности, голову. Рыбу обязательно промывают.</p> <p>Камбала. Со светлой стороны рыбы счищают чешую. Голову и часть брюшка отрезают костным срезом ножа. Через образовавшееся отверстие у рыбы удаляют внутренности и плавники, затем промывают. С рыбы снимают темную кожу, нарезают поперек на порционные куски. Для облегчения очистки рыбу можно предварительно опшарить.</p> <p>Освоил прием приготовления основных полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Для варки используют: рыбу в целом виде; подготовленные звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки (кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Куски нарезают поперек волокон, держа нож под прямым углом к рыбе. На каждом куске для предотвращения деформации при тепловой обработке кожу надрезают в двух-трех местах.</p> <p>Для припускания используют: рыбу в целом виде (в основном для банкетов), звенья (рыб осетровых пород), порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей. Допускается нарезка порционных кусков из тушек рыбы с хорошо отделяющейся от костей мякотью (камбала, палтус, хек и др.). Порционные куски нарезают под острым углом (45°) широкими тонкими пластами. Такие</p>	

	<p>куски равномерно прогреваются в малом количестве жидкости. На коже делают надрезы.</p> <p>Для жарки основным способом рекомендуются: рыба в целом виде, звенья (рыб осетровых пород), порционные куски из непластованной рыбы (кругляши), порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Из филе порционные куски нарезают под острым углом, из непластованной рыбы — под прямым. Кожу в нескольких местах надрезают. Для жарки во фритюре берут: порционные куски из пластованной рыбы без кожи и костей, мелкую рыбу (килька, хамса, тюлька и др.) в целом виде с головой или без нее. Подготовленные полуфабрикаты панируют в двойной панировке. Осетровых рыб нарезают на порционные куски, как для припускания, и после ошпаривания и промывания также панируют в двойной панировке.</p> <p>Для жарки на решетке (рыба грилье) используют: порционные куски из пластованной рыбы без кожи и костей или порционные куски рыб осетровых пород без кожи и хрящей. Куски нарезают под острым углом, маринуют с добавлением растительного масла, лимонной кислоты, перца, соли и нарезанной зелени петрушки в течение 10—20 мин либо смачивают растопленным маслом и панируют в белой панировке.</p> <p>Для жарки на вертеле полуфабрикаты готовят из звеньев осетровых рыб, срезая кожу и хрящи. Нарезают под прямым углом по 2—4 куска на порцию, ошпаривают, промывают, обсушивают, посыпают солью, перцем, нанизывают на шпажки, смазывают жиром.</p> <p>Приготовление котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из нее.</p> <p>Котлетная масса может быть приготовлена из охлажденной, размороженной и из хорошо вымоченной соленой рыбы. Кроме того, используют фарш промышленного изготовления.</p> <p>Филе нарезают кусками, добавляют замоченный в молоке или воде черствый пшеничный хлеб из муки не ниже 1-го сорта (без корок), соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, после чего снова перемешивают и выбивают.</p> <p>Из котлетной массы приготавливают котлеты, биточки, тефтели, хлебцы рыбные, рулеты, зразы, тельное.</p>	
<p>7 25.04.2019</p>	<p>Овладел навыками обработки нерыбных продуктов моря</p> <p>Мороженых кальмаров размораживают на воздухе или в воде при температуре 18—20°C, потрошат, удаляя внутренности, ротовую полость и глаза. Для удаления кожи с мантии, щупалец и головы кальмаров ошпаривают горячей водой (1:3) при температуре 65—70°C 4—5 мин, энергично перемешивают, затем промывают холодной водой. Кальмаров варят в подсоленной воде основным способом 2,5 мин после вторичного закипания (на 1 кг берут 2 л воды и 15 г соли) и охлаждают в отваре.</p>	
<p>8 26.04.2019</p>	<p>Ознакомился с организацией работы мясного и птицебельного цеха.</p> <p>Инвентарь</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ножи для спуска крови -Ножи для снятия шкур 	

- Топоры для разрубки мяса
- Профессиональные обвалочные ножи
- Ножи для жиловки

Рабочие места в мясном цехе организуются для двух технологических процессов: для обработки мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины и телятины; для обработки домашней птицы, дичи и мясных субпродуктов.

Мясо должно поступать в цех уже оттаявшим. В средних и мелких предприятиях оно обмывается при помощи щеток, для чего в мясном цехе должна быть предусмотрена специальная ванна.

Для деления туш на части в цеху должен быть предусмотрен специальный разрубочный стул (круглая колода из твердых пород дерева диаметром 600-650мм и высотой 800мм), на крупных предприятиях – используется ленточная пила. Для разруба и разделки рабочее место должно быть оборудовано мясницким топором и ножами-рубаками.




Далее в ходе технологического процесса в цеху необходим разделочный стол для обвалки, зачистки и нарезки мяса, причем каждому из рабочих необходимо предоставить не менее 1,5 метра длины стола при ширине стола 1м (высота стола должна быть 0,9м). У металлических крышек столов следует предусмотреть бортики, чтобы мясной сок не стекал на пол. Под крышками столов установить выдвижные ящики для удобства хранения инструментов и инвентаря. Для нарезки, отбивания и панирования порционных полуфабрикатов организуются отдельные рабочие места, также оборудованные производственными столами, общая длина которых определяется из расчета 1,25 м длины стола на каждого повара. Столы могут применяться обычные и специализированные. Рядом с обычными столами необходимо устанавливать холодильный шкаф для хранения мяса и льезона. В специализированном столе для этих целей предусмотрена нижняя часть стола, а верхняя часть представляет собой полочку для хранения специй и панировки. Для кратковременного хранения и транспортировки полуфабрикатов можно предусмотреть передвижные стеллажи различных размеров.





Рабочее место для приготовления фарша и полуфабрикатов из него оборудуется с учетом выполнения нескольких технологических операций: приготовления фарша, дозировки его на порции и формовки различных полуфабрикатов.







В крупных предприятиях для приготовления фарша устанавливают мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом, в небольших цехах – универсальные приводы со сменными механизмами.






В небольших предприятиях используют настольные мясорубки. Устанавливают их на том же столе, где производят обвалку мяса и приготовление полуфабрикатов. На рабочем месте подготовки полуфабрикатов должны быть настольные весы, средние ножи, разделочные доски и решетки для мясорубок, ступка с пестиком, посуда для панировки, тара для полуфабрикатов.




Овладевая навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.







9 27.04.2019	<p>Ознакомился с ассортиментом поступающего сырья и оценкой качества</p> <p>Разделку полутуш производят на подвесном пути или специальном разделочном столе с наклонным спуском для отдельных частей следующим образом:</p> <p><i>первая операция</i> - отрезают лопатку между мышцами, соединяющими лопаточную кость с грудной частью;</p> <p><i>вторая операция</i> - отрубают секачом или срезают шейную часть между последним шейным и первым спинным позвонками;</p> <p><i>третья операция</i> - отрезают ножом грудную часть с реберными хрящами в месте соединения хрящей с ребрами, если туша от старого животного, то грудинку отрубают секачом;</p> <p><i>четвертая операция</i> - отрезают спинно-реберную часть от поясничной части между последним ребром и первым поясничным позвонком, при этом все ребра остаются при спинно-реберной части;</p> <p><i>пятая операция</i> - отрезают от тазобедренной части поясничную часть с пашинной по линии, проходящей между последним поясничным позвонком и крестцовой костью;</p> <p><i>шестая операция</i> - отрубают секачом крестцовую часть от тазобедренной по линии, проходящей между крестцовой и тазовыми костями.</p> <p>Говяжьих туш или четвертины делят на части так же, как указано выше. При поступлении в переработку передних и задних четвертин говядины их разделяют на отрубы и подвергают обвалке.</p>	
10 29.04.2019	<p>Овладел навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов(гуляш из курицы)</p> <p>Овладел навыками приготовления тефтель</p> <p>Прокрутить мясо через мясорубку.Отварить рис и мелко нарезать рук,соединить рис фарш лук яйцо соль и перец.Перемешать.Мокрыми руками сформировать из мяса шарики и каждый из них обвалить в муке.Разогреть масло на сковороде и обжарить тефтели до золотистого цвета.Тефтели переложить в глубокую кастрюлю . Отдельно развести стакан воды с томатной пастой и солью и влить жидкость в кастрюлю.Тушить блюдо 10 минут под крышкой на маленьком огне.Развести сметану с водой и добавить ложку муки,перемешать и влить к тефтелям,тушить блюдо в течение 20 минут под крышкой</p>	
11 30.04.2019	<p>Ознакомился с правилами разделки туши для приготовления блюд.</p> <p>Подготовленную потрошеную тушку разрубают вдоль на две равные части.Для разделки птицу кладут на чистую доску предназначенную для туши,спиной вниз и наставляют изнутри тушки большой нож на середину спинной части и,ударяя по ножу деревянным молотком или скалкой последовательно разрубают кости спины.Таким же образом перевернув тушку ровно разрубают на грудную кость в образовавшихся половинках удаляют остатки внутренностей.На половинки разделяют чаще всего крупные тушки птиц.При разделке на пласт разрубают лишь грудную кость получая распластанную тушку.Затем удаляют остатки внутренностей и тщательно отмывают их холодной водой.</p>	






12 01.05.2019	<p>Ознакомился с определением отходов и потерь при обработке сырья. Ознакомился с оценкой качества изготавливаемых основных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика, зайца; подготовка к транспортированию, обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями.</p>	
13 02.05.2019	<p>Ознакомился с организацией работы супового и соусного отделения горячего цеха</p> <p>При работе в горячем цехе необходимо соблюдать безопасные условия труда. Во избежание несчастных случаев работники должны изучить правила эксплуатации теплового и механического оборудования, а также получить инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования вывешивают правила его эксплуатации.</p> <p>Инвентарь</p> <ul style="list-style-type: none"> -Варочные котлы -Электрические и газовые котлы -Мерная тара 	
14 03.05.2019	<p>Ознакомился с ассортиментом выпускаемой продукции (Луковый суп, крем суп из тыквы, сметанный соус и томатный соус)</p> <p>Освоил навыки оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов и соусов.</p>	
15 04.05.2019	<p>Освоил навыки приготовления бульонов и супов массового производства</p> <p>Бульон — это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные и ароматические вещества. Вкусовые качества бульона зависят от соотношения в нем воды и продукта, степени его измельчения, продолжительности варки. В зависимости от концентрации растворимых веществ бульоны приготавливают нормальные и концентрированные. Для получения нормального бульона на 1 кг продукта берут 4—5 л воды, а концентрированного — 1,25 л. Рекомендуется варить концентрированные бульоны, так как это экономит топливо и время изготовления, позволяет использовать посуду меньшей емкости, которую удобнее хранить. Из 1 кг продукта должен получиться 1 л концентрированного бульона. В дальнейшем для получения нормального бульона 1 л концентрированного бульона разводят 3—4 л горячей воды. Правильное использование сырья, соблюдение норм его закладки и технологии приготовления обеспечивают высокое качество бульона, а от этого зависят вкусовые и ароматические качества супов. Для варки бульонов можно использовать бульонные кубики. В этом случае супы варят на воде без добавления соли, а кубики предварительно растворяют в небольшом количестве горячей воды, вводят в готовый суп за 15—20 мин до отпуска. На порцию супа (500 г) расходуют 2 кубика (8 г).</p>	




16 06.05.2019	Овладел навыками приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Овладел навыками приготовления соусов массового спроса.	
17 07.05.2019	Овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию, овладел навыками оформления и отпуска основных супов и соусов. Подача супов: В зависимости от температуры отпуска различают горячие и холодные супы. Температура подачи горячих супов 65—75 °С, холодных 8—10 °С. Различают прозрачные, заправочные, пюреобразные супы, а также молочные и сладкие. Для подачи супов используют бульонные чашки или глубокие тарелки, поставленные на подстановочные тарелки. Для подачи нескольких порций супов используют фарфоровые супницы.	
18 08.05.2019	Ознакомился с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из овощей и грибов, круп и макаронных изделий. Ознакомился с технологическим оборудованием посудой и инвентарем используемых для приготовления основных блюд и гарниров из овощей и макаронных изделий. Инвентарь: - Тестораскаточная машина - Тестоделители - Тестомес - Миксер	
19 09.05.2019	Ознакомился с организацией рабочих мест. Освоил навыки подготовки сырья и приготовления гарниров массового спроса. Приготовление макаронных изделий: налить воду в кастрюлю, поставить на плиту, воду посолить, после закипания воды макароны опускают в воду, в течение варки макароны нужно помешивать, через 7-8 минут проверить макароны на готовность, когда макароны будут готовы, откинуть их на дуршлаг и дать воде стечь, поставив дуршлаг на кастрюлю.	
20 10.05.2019	Ознакомился с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из рыбы и нерыбных продуктов моря. Котлетная масса может быть приготовлена из охлажденной, размороженной и из хорошо вымоченной соленой рыбы. Приготовление рыбных котлет: из филе рыбы делается фарш, фарш смешивается с белым хлебом, пропитанным молоком с добавлением соли, смачивая руки в воде, формуем котлеты и панируем в сухарях, наливаем на сковороду масло и жарим котлеты до золотистого цвета с обеих сторон, после обжаривания уменьшаем огонь до минимума и накрываем котлеты крышкой, протомим их 5-7 минут, чтобы они дошли до готовности.	
21 11.05.2019	Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем (разделочные доски, ножи-рубаки, ножи поварские), используемых для производства основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	
22 13.05.2019	Ознакомился с организацией рабочих мест. Основное требование к рыбе, её абсолютная свежесть. При приемке рыбных товаров в первую очередь проверяется их доброкачественность. Запах несвежей рыбы можно определить пробной варкой кусочка рыбы в закрытой посуде.	





	<p>Можно также ввести в толщу мяса рыбы разогретый нож и, быстро вынув его, определить запах рыбы. Доброкачественная свежая рыба имеет плотную упругую мякоть, плотно прилегающую блестящую чешую, ярко-красные расплавленные жабры, выпуклые глаза. Мышечная ткань с трудом отделяется от костей. Цвет мышечной ткани на разрезе серовато-белый, прозрачный. Запах специфический для свежей рыбы. При варке доброкачественной рыбы образуется прозрачный, ароматный бульон. Консистенция вареных мышц нежная, рыхлая. Недоброкачественная рыба приобретает неприятный запах, слизь при этом теряет прозрачность, жабры теряют естественную окраску, становятся бурыми или серыми, чешуя слущивается, глаза впадают в орбиту. Ткань рыбы теряет эластичность и цвет, легко отделяется от костей, рыба приобретает гнилостный запах. Происходит вспучивание брюшка рыбы. При надавливании на ткань рыбы остается отчетливая ямка, которая не выравнивается.</p>	
23 14.05.2019	<p>Освоил навыки приготовления блюд массового спроса из рыбы. Приготовление жареной рыбы: рыба разделяется на филе и нарезается произвольно небольшими кусками, куски кладутся на разогретую сковороду с маслом, жарится до румяности с обеих сторон с открытой крышкой, в готовую рыбу кладём лук, соль, перемешиваем и обжариваем лук 2 минуты.</p>	
24 15.05.2019	<p>Освоил навыки приготовления и подбора соусов для отпуска основных блюд из рыбы; освоил методы оценки качества блюд из рыбы. Приготовление сметанного соуса: Взять свежую сметану, не очень жирную. Чеснок очистить от кожуры. Укроп хорошо промыть и обсушить. Пропустить через пресс зубчики чеснока, укроп измельчить. Добавить в сметану укроп и чеснок. Посолить по вкусу. Хорошо перемешать и дать немного настояться. Основной метод оценки качества рыбных блюд является органолептический метод.</p>	
25 16.05.2019	<p>Освоил навыки оформления и отпуска блюд массового спроса из рыбы; Отварную рыбу отпускают с отварным картофелем или картофельным пюре. К отварной рыбе рекомендуется подавать соусы. На тарелку или овальное блюдо укладывают гарнир. Отварной картофель посыпают зеленью, а пюре гофрируют ложкой, смоченной в растопленном масле или маргарине. Сбоку кладут кусок рыбы и поливают ее соусом. Жареную рыбу, отпускают с отварным и жареным картофелем или рассыпчатой гречневой кашей. Ее поливают маслом или подливают к ней сбоку томатный соус.</p>	
26 17.05.2019	<p>Ознакомился с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из мясного сырья, птицы (Птица, говядина). Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства основных блюд из мяса. (Разделочный, производственный стол, разделочные доски, ножи-рубаки, поварские ножи).</p>	


27 18.05.2019	<p>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Разбирать, смазывать, чистить оборудование можно только после остановки машины и отключения ее от источников электроэнергии, пара, газа, открывать крышки котлов и выливать их содержимое разрешается не раньше чем через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии, открывать крышки котлов с кипящей жидкостью следует с таким расчетом, чтобы пар выходил с противоположной стороны, котлы с горячей жидкостью или массой более 15 кг разрешается снимать только вдвоем.</p>	
28 20.05.2019	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из мяса, субпродуктов, птицы. При оценке внешнего вида и цвета мяса обращают внимание на состояние поверхности и корочку подсыхания. Прикосновением руки к поверхности определяют липкость мяса. Степень его увлажнения на разрезе устанавливают, прикладывая к нему кусок фильтровальной бумаги. Консистенцию мяса определяют при температуре +15°C, +20°C, надавливая пальцем на свежий разрез и наблюдая за скоростью восстановления ямки. У свежего мяса консистенция плотная, ямка восстанавливается быстро. При ухудшении качества мяса консистенция менее плотная, ямка восстанавливается медленно, в течение 1 мин. У несвежего мяса она вообще не восстанавливается. Запах определяют сначала с поверхности проб мяса, затем после разреза на глубине 3-6 см. Степень обескровливания мяса устанавливают после 24-часовой выдержки туш в камере охлаждения при температуре 0...4 °С. Визуально учитывают цвет мяса, наполнение сосудов кровью и характер пропитки тканевой жидкостью фильтровальной бумаги размером 10x15 см, которую вкладывают в поперечные разрезы грудной мышцы на глубине 5 см и выдерживают там в течение 2 минут.</p>	
29 21.05.2019	<p>Освоил навыки варки мяса, птицы; порционирования. Варка мяса: нужно хорошо промыть мясо под проточной холодной водой, удалить излишки жира, налить немного воды в кастрюлю, чтобы вода покрывала мясо и довести до кипения, опустить мясо в кипящую воду, дождаться повторного закипания (свинина варится примерно 50 минут после закипания, куриное мясо около 30-40 минут, говядина примерно 1,5 часа), как только вода с мясом закипит, необходимо сразу же убавить огонь, мясо должно томиться на огне и обязательно при закрытой крышке, за время варки мясо необходимо несколько раз перевернуть в кастрюле вилочкой, чтобы оно равномерно проварилось, по окончании варки выключите огонь, оставить мясо на 10-15 минут настояться, выложить мясо на блюдо и разрезать на порционные кусочки, можно добавить зелень.</p>	
30 22.05.2019	<p>Освоил навыки приготовления и порционирования блюд из птицы. Приготовление куриного филе: Куриное филе разрезать, отбить, посолить, поперчить, приготовить кляр: смешать яйца, майонез, крахмал, соевый соус, натереть сыр, куриное филе окунают в кляр, затем в мелко потертый сыр, переложить на разогретую сковороду с маслом и обжарить</p>	




	с двух сторон до золотистой корочки.	
31 23.05.2019	Освоил навыки приготовления блюд из рубленого мяса. Приготовление котлет из свинины: Свинину помыть, обсушить при помощи бумажного полотенца, порезать на куски, почистить и вымыть лук, мясо измельчить вместе с луком при помощи мясорубки, мясной фарш смешать с яйцом, солью и перцем, все перемешать до однородного состояния и сформировать котлеты овальной или круглой формы, затем обвалить подготовленные котлеты в муке и жарить на хорошо разогретом растительном масле с обеих сторон до образования аппетитной румяной корочки, подавать котлеты с пюре или со свежими овощами.	
32 24.05.2019	Освоил навыки приготовления и подбора соусов и гарниров для отпуска основных блюд из мяса. По цвету соусы для мяса делятся на светлые и темные. Добавлением особых приправ можно получить зеленый, красный или желтый соус. При приготовлении соусов к мясным блюдам в качестве жидкости используются бульон, вода, сливки, молоко или овощной отвар. К светлым соусам для густоты обычно добавляется мука. К более жирным, которые подаются к жаркому, больше подходит крахмал, разведенный в холодной воде. К вареным мясным блюдам подаются светлые соусы, к жареным — темные, к горячим — горячие, к холодным — холодные.	
33 25.05.2019	Овладел навыками подготовки яиц, яичных продуктов, творога к кулинарному использованию. Санитарная обработка яиц заключается в предварительном замачивании особо загрязненных яиц, мытье в 2%-ном растворе питьевой соды или 0,5% кальцинированной соды, дезинфекции в течение 5 мин 2%-ным раствором хлорной извести или 0,5%-ным раствором хлорамина с последующим промыванием чистой проточной холодной водой. Творог просматривают и протирают через сито.	
34 27.05.2019	Освоил навыки приготовления блюд из отварных, жареных блюд из яиц. Варка куриных яиц: в кипящей воде, в мешочек — 3 минуты; всмятку — 6 минут; вкрутую — 12 минут. Яичница: жарить 2-3 яйца на сковороде 5-7 минут до полного сворачивания белка.	
35 28.05.2019	Освоил навыки приготовления основных холодных и горячих блюд из творога. Приготовление творожной массы с орехами. Очищенные от скорлупы миндаль или грецкие орехи опаривают, очищают от кожицы и рубят, миндаль поджаривают до коричневатого цвета. Сладкую творожную массу укладывают в тарелки горкой, поливают сметаной, посыпают орехами, украшают апельсинами или мандаринами. Приготовление творожной запеканки: нужно взбить яйца с сахаром и ванилином, добавить творог и сметану, взбить. В форму для запекания, смазанную маслом, выложить творожную массу. Запекать при температуре 180°C 15-20 минут.	




36 29.05.2019	Освоил навыки приготовления и подбора соусов для отпуска блюд массового спроса из яиц и творога. Приготовление соуса с хреном: Залить 3 ст. ложки тертого хрена двумя стаканами горячего бульона и остудить. 1 ст. ложку пшеничной муки слегка поджарить на 1 ст. ложке сливочного масла, развести холодным бульоном с хреном, тщательно растереть и заварить. Добавить 2 сырых яичных желтка и прогреть соус 1-2 мин, но не кипятить. Сметанный соус: Муку нужно быстрыми движениями растворить в теплой воде. Перемешать. Молоко довести почти до кипения, а затем влить мучную массу. Добавить сахар. После того как масса остынет можно добавить в нее сметану.	
37 30.05.2019	Освоил методы оценки качества блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика, яиц и творога. У мяса корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета, у размороженных туш - красного цвета, жир мягкий, частично окрашен в ярко - красный цвет. Мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет - свойственный данному виду мяса: для говядины - от светло-красного до темно-красного, для баранины - от красного до красно-вишневого.	
38 31.05.2019	Освоил навыки оформления и отпуска основных блюд из мясного сырья, птицы, дичи, кролика, яиц и творога. Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и величине нарезки продуктов, вкусу и цвету. Другим важным элементом при оформлении блюд является умелое сочетание гарниров по цвету. Например, при оформлении отварной рыбы около нее можно уложить гарнир в следующей последовательности: зеленый (горошек), желтый (картофель), оранжевый (морковь), красный (помидоры). Продукты должны также гармонизировать между собой не только по цвету, но и по вкусу.	
39 01.06.2019	Овладел навыками составления технологических карт.	
40 03.06.2019	Ознакомился с организацией работы холодного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем: Холодильный шкаф, Стол с охлаждаемой поверхностью и горкой, Универсальный привод, Машина для нарезки гастрономии, Производственные столы, Настольные весы, Бак для пищевых отходов, Взбивалка портативная, Горка для специй, Доска разделочная, Кастрюли 1,5-2; 3-литровые, Сита, Ножи "поварская тройка"; овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря: котлы наплитные емкостью 10, 20, 30, 40 и 50 л для варки бульонов, первых и вторых блюд, кастрюли с одной ручкой без крышки для варки первых, вторых, третьих блюд и соусов емкостью 2,4,6,7, 5, 8 и 14 л, кастрюли овальные с двумя ручками для жарки пирожков, пончиков и вторых блюд во фритюре емкостью 6 и 14 л, ситейники конусные с одной ручкой и крышкой емкостью 1,5, 5и 6,5 л.	

41 04.06.2019	<p>Ознакомился с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса; органолептической оценкой качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных холодных блюд и закусок. Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10 – 120С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме. Бутерброды. Хлеб не черствый, толщина куска в открытых бутербродах – 1 - 1,5 см, в закрытых - 0,5 см; продукты аккуратно нарезаны, зачищены, без признаков подсыхания и изменения цвета. Зеленый лук должен быть эластичным, хрустящим, не допускаются пожелтевшие частицы. Огурцы грядовые должны быть очищены, свежие, крепкие, хрустящие; не допускаются огурцы перезрелые с грубыми семенами. Помидоры плотные, сохранившие форму, плотные части у плодоножек должны быть удалены.</p>	
42 05.06.2019	<p>Ознакомился с организацией рабочих мест; ознакомился с требованиями санитарии и гигиены. Обязан содержать кожу тела и рук в чистоте. Волосы должны быть тщательно убраны под берет или косынку. При нарезке хлеба, сыра, колбасы, ветчины, вареных овощей и т. д. повар непосредственно соприкасаются с продуктами. После этих операций никакой тепловой обработки не производится. Поэтому руки работников, приготовляющих и отпускающих пищу, должны быть абсолютно чистыми, ногти коротко подстриженными и из-под ногтей удалена грязь. Руки надо мыть после перерывов в работе, при переходе от грязной работы к чистой, после посещения уборной, выноса отходов и отходов. Каждый повар на предприятиях общепита должен иметь комплект санодержды (куртка, фартук и т. п.) из белого материала и сменять ее по мере загрязнения, но не реже 2-3 раз в неделю. Личную одежду и санодержду работник буфета должен хранить в индивидуальном шкафу. Пользоваться уборной в санодержде запрещается. Правила личной гигиены необходимо строго соблюдать.</p>	
43 06.06.2019	<p>Освоил навыки подготовки сырья, приготовления и подбора гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам и закускам. Сложный овощной гарнир - для его приготовления варят очищенную морковь, картофель, брюкву, репу и охлаждают их. Каждый вид овощей нарезают мелкими кубиками (примерно 0,5 см) вручную или на машинах для измельчения вареных овощей. Картофель, чтобы он не разваривался, варят в подсоленной воде до полуготовности, сливают воду и доваривают на пару. Морковь, репу, брюкву можно нарезать сырыми, добавить немного воды, растительного масла и припустить до готовности. При таком способе приготовления возможность микробиологического загрязнения исключается, а отвар используется для приготовления соусов, супов и других блюд. Отварные овощи заправляют растительным маслом или заправками. При отпуске их раскладывают горками. Соус - Майонез с зеленью (РАВИГОТ). В майонез добавляют пюре из листьев щавеля и шпината, мелко измельченную зелень петрушки и укропа.</p>	

44 07.06.2019	<p>Освоил навыки приготовления холодных блюд и закусок массового спроса (бутербродов; порционных гастрономических продуктов; салатов и винегретов; закусок из овощей, грибов, яиц; блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря; блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы). Винегрет: Картофель, морковь и свеклу необходимо отварить заранее. Небольшой лук нарезаем полукольцами очень и очень тоненько. Морковь нарезаем кубиками. Картофель нарезаем кубиками. Солёный огурец нарезаем кубиками. Свеклу нарезаем кубиками. Чтобы свекла моментально не окрасила салат в чёрный цвет, её необходимо полить растительным маслом. Хорошо перемешать и дать постоять пару минут. Аккуратно перемешиваем салат и солим на свой вкус.</p>	
45 08.06.2019	<p>Освоил методы оценки качества основных холодных блюд и закусок; освоил навыки оформления и отпуска холодных блюд и закусок массового спроса; овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию. Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10 – 12 °С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.</p>	
46 10.06.2019	<p>Ознакомился с ассортиментом сладких блюд, напитков массового спроса; ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства основных сладких блюд, напитков; овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Компоты из свежих плодов, Компоты из сухофруктов, Яблоки или груши в сиропе, Желе лимонное, Мусс клюквенный, Суфле, Бисквитный пудинг. Обор., посуда и инвентарь: одноконфорочная электроплита с жарочным шкафом, электрокофеварка с кофемолкой, универсальный привод с комплектом сменных механизмов, миксер типа «Воронеж» лёдогенератор, бытовой холодильник, холодильный шкаф, взбивальная машина МВ-6, вазы для крема, фруктов, печенья, цветов, салфеток, лотки для кондитерских и других изделий, кувшины, чайники заварные, кофейники, ложки десертные, чайные, вилки для фруктов, ножи.</p>	
47 11.06.2019	<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных сладких блюд, напитков; ознакомлен с организацией рабочих мест; освоил навыков подготовки сырья, приготовления и подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска основных сладких блюд; освоил навыков подготовки сырья для приготовления основных напитков. Качество сырья, поступающего на производство, должно отвечать требованиям, установленным государственными стандартами и техническими условиями, а красители — требованиям действующих санитарных правил. В связи с этим очень важно правильно организовать хранение сырья и продуктов. В кладовой для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала) должна поддерживаться температура около 15 °С и относительная влажность воздуха 60—65%.</p>	

	<p>В помещении, где хранятся скоропортящиеся продукты, температура не должна превышать 5 °С. Сырье, поступившее в замороженном виде, хранится при отрицательной температуре. Ароматические вещества, а также вина и компоты хранятся в отдельном помещении, чтобы избежать распространения их запахов на другие продукты. Свежие плоды должны быть зрелыми, доброкачественными и тщательно вымытыми. Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 °С. Соус к слад. блюдам : Соус ванильный - Сырые желтки растереть с сахаром до бела, всыпать муку и перемешать, развести горячим молоком при помешивании и проварить, не доводя до кипения.</p> <p>Когда соус загустеет, снять с огня, добавить ванилин.</p> <p>Подается с пудингом, запеканкой, кремом и др.</p>	
<p>48 12.06.2019</p>	<p>Освоил навыки приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков массового спроса; освоил методы оценки качества основных сладких блюд, напитков; освоил навыки оформления и отпуска основных сладких блюд, напитков массового спроса; овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию. Желе Приготавливают из фруктовых и ягодных соков, отваров, ягодных экстрактов, фруктовых эссенций, молока и др.</p> <p>В горячий плодово-ягодный сироп вводят желатин. После того как желатин растворится, сироп соединяют с фруктовым или ягодным соком (для улучшения вкуса добавляют лимонный сок или лимонную кислоту, виноградное вино), осветляют, разливают в формы и охлаждают при температуре от 0 до 8 °С.</p> <p>Фруктово-ягодное желе приготавливают и комбинированным, заливая смесь натуральные или консервированные плоды и ягоды.</p> <p>Готовят и многослойные желе. Для этого желе разных цветов последовательно наливают в формочки и охлаждают.</p> <p>Перед подачей формы опускают на несколько секунд в горячую воду, закрывают десертной тарелкой или вазочкой, встряхивают и переворачивают. Готовое желе представляет собой студенистую прозрачную массу кисло-сладкого вкуса, с ароматом и цветом плодов и ягод, из которых оно приготовлено. При отпуске его поливают фруктово-ягодным сиропом (желательно другого цвета) — 20 г или взбитыми сливками (20 — 30 г на порцию) или подают холодное кипяченое молоко (100 — 150 г на порцию).</p>	
<p>49 13.06.2019</p>	<p>Ознакомился с организацией работы цеха мучных изделий (или кондитерского цеха), технологическим оборудованием, инвентарем; овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Для производства печеных пирожков с мясом, повидлом, луком, капустой, рисом и яйцом в крупных цехах применяются поточные механизированные линии: для приготовления теста – мукопросеиватель, тестомесильная машина, камера брожения теста, весы; для разделки теста, формования пирожков и дозирования начинки – тестоделительный агрегат, расстоечный шкаф, тестораскаточная машина, стол-дозатор;</p>	

	<p>для расстойки и выпечки пирожков – пекарские шкафы, стеллажи для пирожков.</p> <p>Обор, инвентарь: просеиватель муки ВЭ-350, тестомесильную машину ТММ-1М, электросковороды СЭСМ-0,5, мясорубку, автомат для приготовления и жарки пирожков АЖ-3П, автомат для приготовления блинчиков с различными начинками МБН-780, жарочные шкафы, производственные столы и ванны моечные; из механического оборудования - универсальный привод со сменными механизмами.</p>	
<p>50 14.06.2019</p>	<p>Ознакомился с ассортиментом основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий. Пирожки с яйцом, рисом и зеленью в духовке, Булочки, Дрожжевые пирожки, Молочный хлеб.</p> <p>В кладовой для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала) должна поддерживаться температура около 15°C и относительная влажность воздуха 60-65%. В помещении, где хранятся скоропортящиеся продукты, температура не должна превышать 5°C. Сырье, поступившее в замороженном виде, хранится при минусовой температуре. Ароматические вещества, а также вина и компоты хранятся в отдельном помещении, чтобы избежать распространения их запахов на другие продукты.</p>	
<p>51 15.06.2019</p>	<p>Ознакомился с организацией рабочих мест; освоил навыки подготовки сырья, приготовления дрожжевого и пресного сдобного теста, фаршей и начинок для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; освоил навыки приготовления и оформления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий. Готовить фарш лучше всего из смешанного мяса: ¼ говядины, а остальное мясо – по вкусу: свинина, баранина или филе курицы. Можно приготовить фарш из одного вида мяса: говядины, баранины или курицы. Но не следует использовать для приготовления котлет и запеканок чисто свиной фарш, его надо смешать с другими видами мяса. Мясо вымыть, очистить от кожи, пленок и сухожилий, пропустить через мясорубку (блюда из мяса, пропущенного через мясорубку, вкуснее, чем из мяса, измельченного в комбайне). Легче всего прокручивать через мясорубку слегка замороженное мясо.</p> <p>Фарш посолить, поперчить по вкусу, хорошо перемешать (лучше руками или деревянной толкушкой) до однородного состояния. Если консистенция фарша очень плотная, то в массу добавить воду, молоко или сливки, вновь хорошо перемешать.</p> <p>Можно прокрутить сразу много мяса, разложить порциями в небольшие полиэтиленовые пакеты и затем осторожно раскатать скалкой в лепешку (такие лепешки занимают мало места в морозильной камере, их легко можно разломать на кусочки нужной массы и такая лепешка быстрее оттает).</p> <p>Теперь фарш можно заморозить и использовать по мере надобности в течение нескольких месяцев.</p>	

52 17.06.2019	<p>Освоил методы оценки качества основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий, полуфабрикатов, теста; освоил навыки отпуска мучных блюд и изделий массового спроса; овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию. Форма хлеба и хлебных изделий должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу. Окраска от золотистожелтой до темно-коричневой, в зависимости от сорта изделий. Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, некрошащийся, нелипкий, равномерно пористый, без пустот. Вкус и запах хлеба и булочных изделий должны быть характерными для каждого сорта. Не допускаются привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы и запахи - При разжевывании хлеба не должен ощущаться хруст на зубах. Влажность хлеба нормируется стандартами по верхним пределам - от 34 до 51 %. Повышенная влажность снижает пищевую ценность хлеба, ухудшает его вкус и сокращает срок хранения. Как правило, чем выше сорт муки, тем меньше норма влажности хлеба.</p>	
53 18.06.2019	<p>Ознакомился с оборудованием раздаточной, мерной посудой, инвентарем, посудой для отпуска супов; холодных, вторых и сладких блюд, напитков; овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; ознакомился с организацией рабочих мест. Супы-пюре подают в бульонных чашках, которые наполняют на раздаче. Заправочные супы приносят с раздачи в суповых мисках и на подсобном столике переливают в подогретые глубокие тарелки, поставленные на мелкие столовые. Национальные супы товят и подают в керамических горшочках с крышечкой или закрывают горшочек раскатанным слоеным тестом и после запекания (щи суточные) подают вместе со слойкой, которую используют вместо хлеба.</p>	
54 19.06.2019	<p>Подготовка раздачи к отпуску готовой кулинарной продукции (заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске); овладел навыками порционирования, оформления и отпуска блюд и напитков массового спроса; изучил санитарные правила реализации готовой кулинарной продукции; ознакомился с условиями, сроками реализации готовой продукции. Предприятия общественного питания (комбинаты питания, кулинарные фабрики и др.) снабжают полуфабрикатами готовой пищей свои филиалы и буфеты. В этих случаях пищу готовят не позднее чем за 1 ч до отправки. Посуду предварительно моют и ошпаривают кипятком. Для мытья и хранения транспортной тары (термосы, фляги, кастрюли, лотки и т. д.) на предприятиях должны быть предусмотрены специальные помещения. Перевозят пищу в плотно закрытой посуде. Для сохранения качества продукции пищу подают в небольших количествах, необходимых для реализации в течение 1 ч. Температура блюд на раздаче должна быть следующей: супов, горячих напитков — 75 °С, вторых горячих блюд и гарниров — 65 °С, порционных блюд — 85 ... 90 °С, холодных блюд, компотов, киселей — 7 ... 14 °С.</p>	

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе:

*Внимательно и ответственно
относился к выполняемой работе.*

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

*Студент-практикант Головинко Дмитрий
Александрович проходил практику
с 18.04.19г. по 19.06.19г.
В течение всего периода практики зареко-
мендовал себе как ответственный и
квалифицированный сотрудник. Успешно при-
менил на практике знания полученные
в колледже.*

Руководитель практики
от организации

[Подпись]
(подпись)

Уварова С.В.
(расшифровка подписи)



Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

Качество выполнения работ по учебной практике оценено руководителем практики от предприятия на 5 (отлично).

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в полной мере были освоены следующие дополнительные профессиональные компетенции:

ДПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.

ДПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.

ДПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ДПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ДПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ДПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.

ДПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ДПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ДПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ДПК 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен не своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит характеристику предприятия общественного питания – столовая СОГБОУ «Центр диагностики и консультирования», дана характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления блюд массового спроса на данном предприятии. Предоставлены необходимые технологические карты на блюда массового спроса, выполненные практикантом, имеются неполные выводы и заключения.

Оформление технологической документации соответствует предъявляемым требованиям. Допущены нарушения в оформлении дневника и отчета.

Оценка руководителя практики от филиала – 3 (удовлетворительно).

Общая оценка - 4 (хорошо).

Руководитель практики от филиала


(подпись)

Коваленко С.С.
(расшифровка подписи)

Отчет

по учебной практике

УП.07.01 Учебная практика

(наименование производственной практики)

Профессиональный модуль

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится производственная практика)

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код, наименование специальности)

Студент

Т.У.
(подпись)

Головинко Дмитрий Александрович
(фамилия, имя, отчество)

Группы Т-21

Руководитель практики от организации

повар

В.В.
(подпись)

(должность)

Уварова Светлана Викторовна
(фамилия, имя, отчество)

«19» июня 2019 года

Руководитель практики от филиала

В.В.
(подпись)

Жованенко Светлана Сергеевна
(фамилия, имя, отчество)

«19» июня 2019 года

Смоленск, 2019 год



СОДЕРЖАНИЕ

1. Характеристика предприятия общественного питания
2. Характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления блюд массового спроса на данном предприятии
3. Технологические карты, фотографии, схемы на блюда массового спроса, выполненные практикантом на предприятии общественного питания

Выводы и заключения

Отчёт

1. Предприятие соответствует всем нормам и правилам предприятий общественного питания. На кухне работают повара 3,4 и 5 разряда.

«Ознакомление с системой снабжения предприятия сырьём, полуфабрикатами»

Завоз продуктов и сырья осуществляется следующим образом:

- для гастрономии – 2 раза в месяц;
- для яиц и яйцепродуктов – 1 раз в неделю;
- для овощей – 1 раз в 3 дня;
- для фруктов – 1 раз в неделю;
- для зелени – 1 раз в неделю.

Приемка является важной составной частью технологического процесса. Приемку проводят в два этапа.

Предварительный этап. Приемка продуктов по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивании. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто. Второй этап – окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяют одновременно со вскрытием тары. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара.

При обнаружении недостачи составляется односторонний акт о выявленной недостаче, этот товар хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик. После окончательной приемки составляется акт в 3 экземплярах.

Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и по качеству. Приемка товаров по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в

организации запрещается принимать:- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;- непотрошеную птицу (кроме дичи);- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам,- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;- продукцию домашнего изготовления. Сырье хранят в отдельных холодильных и морозильных камерах или в одном холодильнике, но с соблюдением товарного соседства. Птицу(курицу);мясо(говядину,свинину); Овощи, фрукты, зелень, яйца, консервы, кисломолочные продукты (сыр, сметана, молоко) хранят в холодильнике при температуре не выше минус 6°С. Макароны изделия, рис, муку, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах.

Рекомендуется правильно сочетать продукты и блюда в каждый прием пищи. Так, если на обед подают рассольник, овощные супы или борщи, то на второе следует подавать гарнир из круп, макаронных изделий, комбинированный гарнир, а также салат из овощей или овощи. В том случае, если на первое готовят крупяные супы, то на второе рекомендуется давать на гарнир овощные блюда. Перед обедом детям желательно принимать свежие овощи или соленья (морковь, лук, чеснок, помидор, огурец) в количестве 10-50 грамм, что должно способствовать повышению аппетита у детей и лучшему усвоению пищи.

Приводим приблизительный объем отдельных видов пищи для детей от 2 до 5 лет (в граммах):

Каши или овощные блюда на завтрак или ужин - 180-200, Кофе, чай, какао - 150, Супы, бульоны - 150-200, Мясные или рыбные блюда - 60-70, Компоты, кисели - 150, Гарниры комбинированные - 100-150, Фрукты, соки - 50-100, Салаты из свежих фруктов и овощей - 40-50, Хлеб ржаной (на весь день) - 50, Хлеб пшеничный (на весь день) - 110.

-При отсутствии, каких-либо продуктов, блюдо можно заменить на другое, воспользовавшись технологическими картами блюд для замены, а так же можно использовать карты, чтобы разнообразить меню. Блюда заменяются по аналогичному составу основных продуктов, входящих в рецептуру используя технологические карты из набора одноименной группы технологических карт,

например в группе «Блюда, из картофеля», «Блюда из овощей» и т.д. имеются несколько взаимозаменяемых технологических карт. (Например: каша гречневая - каша пшеничная, плов бухарский; котлета с рисом - плов из говядины, ежики; макаронные изделия - макароны отварные со сливочным маслом, макаронные изделия отварные с овощами, макаронные изделия с тертым сыром; сырники творожные - вареники ленивые, суфле творожное; суп с клецками - суп с домашней лапшой, суп с вермишелью; голубцы ленивые - капуста тушенная с мясом, голубцы ленивые (бигус); запеканка картофельная с отварным мясом - суфле из отварного мяса и картофельное пюре, рулет мясной с яйцом и картофельное пюре; овощи тушенные в молочном соусе - рагу овощное, и т.д.) - В меню-раскладке, блюда, имеющие групповое название: салаты овощные, фрукты, используются продукты, имеющиеся в наличии. Можно заменять салаты, не допуская повторов с смежные дни используя технологические карты в папке «салаты овощные» - Овощные салаты и блюда из овощей необходимо менять в зависимости от сезона овощей: (помидоры, огурцы, редис, сл. перец, кабачки и т.д.) В весенне-летний период салаты из овощей урожая прошлого года без тепловой обработки запрещены, поэтому в этот период рекомендовано производить замену на сезонные салаты. Имеется раскладка на весенне-летний период. - Фрукты меняются в зависимости от наличия или заменяются на свежемороженые или сушеные фрукты и ягоды, соки. На 2 завтрак можно давать фруктовые и овощные соки, особенно рекомендуется их употреблять в летний период. - При отсутствии или недостаточном выполнении нормы какой - либо группы продуктов при подсчете натуральных норм за 10 дней, можно их дать в большем кол-ве в следующие 10 дней, воспользовавшись картотеккой блюд на замену. - Нормы молока на каши и напитки могут меняться, соответственно меняется норма воды. - В меню раскладке указывается говядина 1 категории б/к (х/о 9%), для расчета костной говядины необходимо к массе, указанной в нетто в раскладке прибавить 36% (для расчета массы брутто) Потеря веса при холодной обработке костной говядины составляет 26,4%. Говядина костная разрешена с содержанием костей не более 20% к общей массе. Холодные блюда и закуски - Обработку продуктов для приготовления холодных блюд и закусок необходимо производить в строгом соответствии с установленными санитарными правилами и технологическими требованиями. - Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). - Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. - Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в

течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. - Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Перемешивать продукты следует осторожно, чтобы сохранить их форму нарезки. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. - Для заправки салатов рекомендуется готовить и использовать сахарный сироп, если в рецептуру блюда входит сахар. - Выходы блюд и закусок, приведенные на одну порцию могут быть уменьшены в соответствии с требуемой калорийностью Салаты при отпуске укладывают горкой в салатник. Температура подачи 15С. Супы - Супы можно готовить вегетарианские и на бульоне. - Мясной бульон готовят, когда необходимо отварить мясо для подачи к супу или для приготовления вторых блюд из отварного мяса. В случае, если на второе блюдо не используется отварное мясо, готовятся вегетарианские супы или выписывается мясо для приготовления мясного бульона, по 12 грамм из расчета на 200 грамм супа. В рецептурах, где не указан вид бульона, можно использовать любой бульон (мясной, куриный, рыбный): - Нормы жира (масла): при приготовлении супов на бульоне норма вложения жира не должна превышать 1 грамм на 100 грамм супа. Норма жира для вегетарианских супов не превышает 2 гр на 100 грамм. Жир используется для припускания овощей и томатного пюре. - Нормы закладки сметаны: 9-11 грамм на порцию 200 грамм. - При отсутствии овощей, которые входят в рецептуру в небольшом кол-ве, они могут быть заменены другими соответствующими овощами, входящих в рецептуру. - Для улучшения вкуса щей, борщей, овощных супов, можно добавлять сладкий перец, свежие помидоры по 10 грамм на порцию супа массой нетто, соответственно меняется норма закладки других овощей. - Замена одних продуктов на другие производится в соответствии с таблицей замены продуктов СанПиН 2.4.1.3049-13 - Специи и соль в некоторых рецептурах не указаны, но их следует вводить во все супы, кроме молочных и сладких в следующих количествах: лавровый лист 0,004г, соль 0,3-0,5 на 100 г супа. Соль кладут за 10 минут до окончания варки. Зелень добавляется в мелко нарезанном виде во все супы кроме молочных и сладких в количестве 0,45-0,75 на 100 грамм супа - При приготовлении супов следует строго придерживаться установленных сроков варки продуктов и закладывать их в котел в необходимой последовательности следует помнить, что при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые качества супов. Картофель и другие продукты перевариваются, теряют свою форму. - При варке супов, в которые входят соленые продукты в первую очередь закладывают картофель и варят его до готовности, затем добавляют продукты, содержащие кислоту, т.к в кислой среде картофель не разваривается и остается твердым. - С момента

приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. - После закладки каждого вида продукта бульон доводят до кипения. Блюда из овощей - Для приготовления горячих блюд продукты подвергают варке, припусканию, тушению, запеканию. - При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,7л на 1 кг овощей) - Свеклу, морковь, горох варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества. - Овощи, имеющие зеленую окраску, варят в большом кол-ве воды при открытой крышке, при бурном кипении. - При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень, добавляют в готовые блюда во время раздачи. - Овощи, легко выделяющие влагу (кабачки, помидоры и др), припускают или тушат без добавления жидкости, при слабом кипении в закрытой посуде. - Запекают овощи в жарочных шкафах при температуре 250-280С до образования золотистой корочки на поверхности изделия. - При отсутствии овощей, которые входят в рецептуру в небольшом кол-ве, они могут быть заменены другими соответствующими овощами, входящих в рецепту Блюда из круп. Каши. - По консистенции каши делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки - Для каш, приготовленных на воде, берут 10 г соли. А для молочных и сладких-4-5 г на 1 кг каши. - Количество масла, молока и сахара на блюдо, указанное в рецептурах допускается изменять. Каши можно отпускать с вареньем, джемом, повидлом-20-30 г на порцию. - Готовить каши можно с овощами, фруктами, орехами, яйцами - Используются каши, как самостоятельное блюдо, так и как гарнир - Перед варкой каш крупу просеивают, перебирают и промывают проточной водой. Пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, затем горячей водой, пшеничную только теплой, манную, овсяную (геркулес) и другие дробленые крупы не промывают. - Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. В готовой вязкой каше зерна должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу, при темп 60-70С она держится на тарелке горкой, не расплываясь - Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой и ячменной, на молоке, смеси молока и воды, воде. Жидкими считаются каши, выход которых составляет 5-5,6 кг на 1 кг крупы. Готовят каши, так же как и вязкие. Но с большим количеством жидкости. - К другому классу крупяных блюд относятся крупяные котлеты, биточки, зразы, пудинги и запеканки, особенно из манной крупы, обладающей благоприятными кулинарными свойствами. Эти блюда можно разнообразить, вводя в них различные фрукты, овощи, творог, сыр. Отпускают эти блюда с молочным, сметанным, фруктовым или сладким соусом. - Вместо соуса можно использовать сгущенное молоко Блюда из яиц - Для приготовления блюд из яиц используют свежие куриные яйца (диетические и столовые). - Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо

в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ. - Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С; - яйцо варят 10 минут после закипания воды; Блюда из мяса и рыбы - В рецептурах технологических карт закладки сырья и выход готовой рыбы приводятся на рыбу филе (треска). Для установления норм закладки и выхода блюд из рыб, не указанных в рецептуре, следует руководствоваться данными из таблицы нормы потерь при холодной кулинарной обработки. (Так при поступлении рыбы потрошенной без головы к массе нетто, указанной в раскладке нужно прибавить 17%, рыбы б/г непотрошенная 37%) - При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. - При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд: - Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.; - Суфле, запеканки, гуляши, азу, бефстроганов готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают; - При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа; НАПИТКИ - В меню используются соки промышленного производства для детей в зависимости от их возраста. Самостоятельное производство соков запрещено. Компоты, напитки, морсы из ягод, кисели из натуральных продуктов (использование концентратов запрещено), чай, какао, кофейные напитки злаковые, суррогатные. Молоко в кипяченом виде,

кефир и другие молочнокислые продукты, разрешенные для детского питания. Нормы молока, сахара для напитков (какао, кофейный напиток, чай) могут изменяться в зависимости от категории детей, посещающих детский сад.

2. Овощной цех размещается, как правило, в той части предприятия, где находится овощная камера, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции. Ассортимент и количество вырабатываемых цехом п/ф зависят от производственной программы предприятия и его мощности. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Оборудование для овощного цеха подбирают по нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. Основным оборудованием овощного цеха является картофелечистка, универсальная овощерезка, входит в комплект сменных механизмов привода универсального общего назначения ПП, а также немеханическое оборудование (производственные столы, столы для доочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей). Рабочие места оснащаются инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций. В овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки свежей капусты и других овощей и зелени. Оборудование ставится по ходу технологического процесса. На линии обработки картофеля и корнеплодов ставят моечную ванну, картофелечистку.

Мясо-рыбные цехи организуются при предприятиях средней мощности (в ресторанах, столовых) с полным производственным циклом. В этих цехах предусматривается обработка мяса, птицы, рыбы в одном помещении. Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать отдельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме отдельного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса.

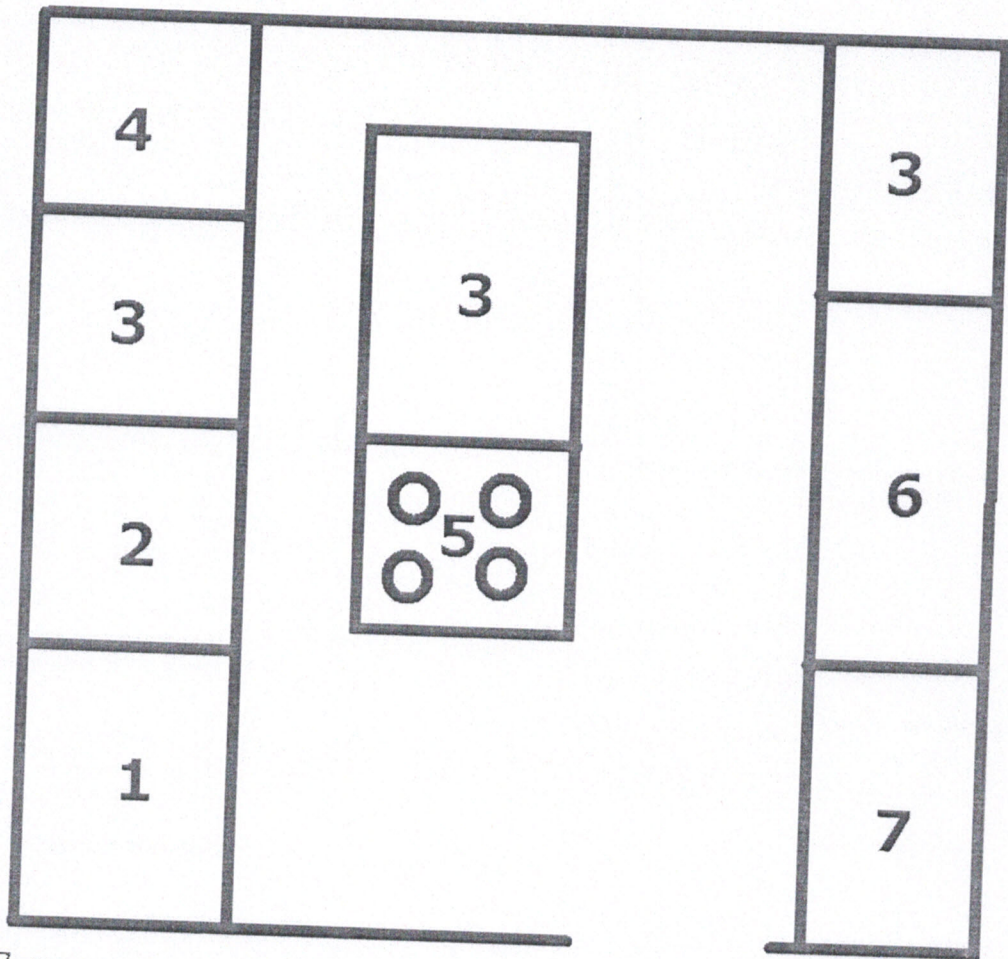
На линии обработки мяса устанавливается ванна для промывания мяса, разрубочный стул, стол производственный для обвалки мяса, приготовления, мясорубка, опалочный шкаф для обработки птицы. Кроме того, в цехе устанавливается холодильный шкаф для хранения и охлаждения полуфабрикатов. Применяют мясорубки МС2-70 (МС2-150), входящие в комплект универсальных приводов ПУ-0,6, ПМ-1,1; МИМ-500М; МИМ-500; мясорыхлители типа МРМ-15 с индивидуальным приводом и сменные механизмы МС19-1400 к универсальному приводу ПМ-1,1; механизм МБПП-1 для нарезки мяса и бефстроганов к универсальному приводу ПП-1; фаршемешалки МС8-150 к универсальному приводу ПМ-1,1.

Вместо моечной ванны на участке обработки мяса могут устанавливать резервуары с низкими бортиками, выложенными керамической плиткой, и трапом. Мясо оттаивает и обмывается над трапом щеткой-душем. Для разруба туши

баранины или свинины используют топор мясницкий, а для нарубания рагу - ножи-рубачи (большой и малый). Обвалку мяса производят обвалочными ножами (большим и малым).

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов устанавливается производственный стол, на который укладывают разделочную доску, с левой стороны от нее располагают лоток с сырьем, а справа - с полуфабрикатами. За доской располагают настольные циферблатные весы ВНЦ-2. Для рыхления порционных кусков используют рыхлитель от универсального привода или этот процесс выполняют вручную при помощи тяпки. Шпигование мяса кореньями или шпигом производится с помощью специальной иглы. Для приготовления полуфабрикатов могут применяться столы со встроенным холодильным шкафом.

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливают ванны для замачивания хлеба или для этой цели используют котлы, для котлов используют металлические подставки; из механического оборудования используют мясорубку и фарше- мешалку к универсальному приводу ПМ-1,1 или мясорубку с индивидуальным приводом типа МИМ. Около производственных столов помещают передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.



- 1,7-холодильный шкаф,2-моечная ванна,
 3-производственный стол,4-механическая мясорубка,
 5-электрическая плита,6-стол для разделки овощей.

Уварова С.В.

СВ

"УТВЕРЖДАЮ"

и.о. Директора

Лазарева Н.И.

18.04.2019

на 19 апреля 2019

Меню-требование на выдачу продуктов питания

Учреждение: СОН БОУ "Центр биологической и консультированной"

Структурное подразделение:

Материально ответственные лица: Шумейкина Г.М.

Знак: 34

сотрудники: 0

Форма по ОКУД	Коды
Дата	0504202
по ОКПО	

детей 34
34 + 1 = 35
дошко 36

ЗАВТРАК	выход, гр.		ОБЕД		ПОЛДНИК		УЖИН		на сотрудников	
	на одного ребенка	на всех детей, гр.	на одного ребенка	на всех детей, гр.	на одного ребенка	на всех детей, гр.	на одного ребенка	на всех детей, гр.	на одного сотрудника	на всех сотрудников, гр.
Сметана с морковью	130		Салат из овощей с уксусом	60	Молоко сладкое	200	Вегетарианский суп с маком	100		
Блины с маком	200		Рапсовый салат с растительным маслом	250	Хлеб пшеничный	20	Фрикадельки мясные	50		
Пюре картофеля с маслом	40		Кусочки со сметаной		Джем	10	Хлеб пшеничный	20		
			Слив. с кукурузой	200			Чай с сахаром	200		
			Слив.	200			Хлеб ржаной	20		
			Хлеб ржаной	30						
Итого:										
Наименование продуктов										
	на одного ребенка	на всех детей, гр.	на одного ребенка	на всех детей, гр.	на одного ребенка	на всех детей, гр.	на одного ребенка	на всех детей, гр.	на одного сотрудника	на всех сотрудников, гр.
	скал		скал		скал		скал		скал	
Мясо говядины БЖ		0,000		0,000		0,000		70,0	2,380	0
Мясо говядины		0,000		0,000		0,000				70,0
Сосис-сосисы		0,000		0,000		0,0	0,000		0,000	0
Птица		0,000	100	1,600		0,000		100	0,0	1,600
Котлеты парные		0,000		0,000		0,000		0	0,0	0,000
Утки		0,000		0,000		0,000		0	0,0	0,000
Сельдь рыба		0,000		0,000		0,000		0	0,0	0,000
Сельди		0,000		0,000		0,000		0	0,0	0,000
Зерно		0,980		0,000		0,000		0	0,0	0,980
Масло сливочное	2	0,072	2	0,072		0,000		0	0,0	0,000
Масло растительное	10	0,160	5	0,180		0,000	5,0	0,170	19	0,854
Масло растительное	5	0,180	3	0,108		0,000				
Дрожжи		0,000	3	0,108		0,000			11	0,0
Молоко свежее	75	2,700		0,000	210,0	7,140	14,0	0,476	75	224,0
Молоко сладкое		0,000		0,000		0,000				10,316
Молоко стуженое		0,000		0,000		0,000				0,000
Бекон		0,000		0,000		0,000				0,000
Бекон		0,000		0,000		0,000				0,000
Сметана		0,000	12	0,432		0,000				0,432
Уксус	117	4,200		0,000		0,000			117	0,0
Сыр		0,000		0,000		0,000			0	0,000
Ябло	17	5		0		0			0	5
Мука пшеничная		0,000		0,000		0,000			0	0,000
Выпечка	20	0,720		0,000		0,000	5,0	0,170	20	0,890
Выпечка		0,000		0,000		0,000			0	0,000
Итого:										

Уварова С.В.

Ш

2.1) Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющий полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли и предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении санитарных правил предприятий общественного питания. Температура по требованиям организации труда не должна превышать 23°C, поэтому; более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха – 1-2 м/с); относительная влажность - 60-70 %. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола. Количество поваров в каждом отделении определяется соотношением 1:2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше.

Вермишелевый суп:

Из подготовленной тушки курицы готовят бульон с добавлением репчатого лука, моркови и корня петрушки, процеживают. Вермишель отваривают в большом количестве подсоленной воды. Откидывают на дуршлаг, промывают кипящей водой, затем заливают горячим бульоном, доводят до кипения. При подаче посыпают рубленой зеленью.

Рассольник Ленинградский:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью Запах: продуктов, входящих в рассольник

Фрикадельки мясные:

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко

нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне. Требования к качеству Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера Консистенция: мягкая, нежная Цвет: фрикаделек - серый Вкус: отварных мясных фрикаделек Запах: отварных мясных фрикаделек

2) Овощной цех размещается рядом с овощной камерой, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции.

Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Основным оборудованием овощного цеха являются картофелечистки МОК-125, МОК-250, МОК-400, универсальная овощерезка МРО-50-200, МРО-350 На линии обработки картофеля и корнеплодов ставят моечную ванну, картофелечистку.

На линии обработки капусты, зелени устанавливают производственные столы, моечные ванны. Очищенные овощи промывают и в зависимости от назначения используют часть из них для варки целиком, а остальные нарезают машинным или ручным способом. Очищенные и нарезанные овощи прикрывают влажной тканью для предохранения от загрязнения и высыхания.

Винегрет :Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Салат из свежих овощей с растительным маслом: Томаты и огурцы промывают, удаляют плодоножки, нарезают тонкими ломтиками. Салат кочанный зачищают, промывают в проточной питьевой воде, шинкуют тонкой соломкой. Овощи смешивают, солят и заправляют растительным маслом. При отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком. Салат из белокочанной капусты с яблоками: Овощи и фрукты хорошо промывают и очищают.

Подготовленную капусту шинкуют соломкой, посыпают солью (15 г на 1 кг) и перетирают до выделения сока и мягкой консистенции. Яблоки без кожицы

с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой. Капусту и яблоки соединяют, добавляют лимонную кислоту (разведенную кипяченой водой), сахар, масло растительное, перемешивают и оставляют на 30 минут. После этого салат укладывают горкой и отпускают.

Описание цехов

В холодном цехе: Для приготовления салатов и винегретов, нарезки гастрономических, мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд. Приготовления бутербродов - производится на универсальных рабочих местах последовательно в соответствии с производственной программой.

Для приготовления салатов и винегретов используют ванны для промывки свежих овощей. Нарезают сырье и вареные овощи на разных разделочных досках с разной маркировкой «ОС» или «ОВ», применяются ножи поварской тройки.

Для приготовления закусок из гастрономических продуктов, для нарезки продуктов используются гастрономические ножи, для контроля выхода массы порции используют электронные цифровые весы.

При приготовлении бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления.

Горячий цех: В горячем цехе рабочие места организуются по виду тепловой обработки: рабочие места для жарения и пассерования продуктов, п\ф; рабочие места для варки, тушения, припускания продуктов; рабочие места для приготовления гарниров и каш. Для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков устанавливают оборудование: кухонные плиты, жарочный шкаф и.т.д.

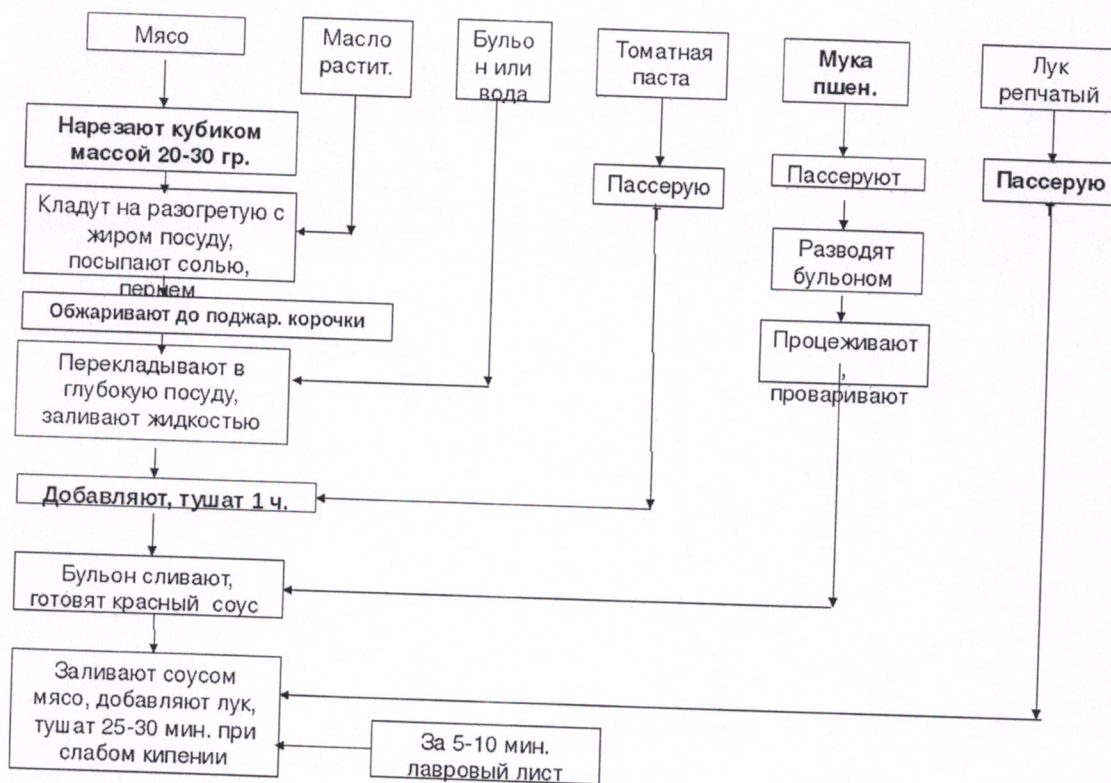
Мясной цех: Предусматривает обработку мяса, птицы, рыбы в одном помещении. Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать разделенные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме разделенного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса.

Фото блюда.



Схема блюда.

Гуляш



Заключение.

При прохождении практики были отточены и усовершенствованы навыки работы в горячем и холодном цехах, изучено устройство складского хозяйства в заведении.

Так же в заключении можно сделать несколько выводов и предложений по организации производственной деятельности предприятия:

- усовершенствовать рабочий график для того, чтобы не было переработок;
- разнообразить организацию досуга посетителей;
- более четко организовать рабочий процесс.

Технологическая карта – документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия), составленный для работников производства (поваров, кондитеров, кондитеров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска продукции высокого качества и облегчения расчета количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления продукции.

Требования к составлению технологической карты

1. Наименование организации и предприятия.
2. Источник рецептуры.
3. Наименование блюда.
4. Номер и варианты рецептуры.
5. Нормы вложения с учетом кондиции сырья и сезона:
 - а) на основное блюдо (массой брутто и нетто на 1 порцию);
 - б) на соус (массой брутто и нетто 1 кг);
 - в) на супы (массой брутто и нетто 1 кг)
6. Выход блюда, гарнира, соуса.
7. Краткое описание технологического процесса.
8. Требования к качеству блюда, срок реализации.
9. Подписи: зав производством (или его заместитель, шеф-повар или старший повар); калькулятор, технолог (при наличии)

Технологическая карта №1

Наименование блюда: Суп вермишелевый

Рецептура №35

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Вермишель	20	20
2	Морковь	13	20
3	Лук репчатый	12	10
4	Масло растительное	1	1
5	Масло сливочное	1	1
6	Томат	2	2
Выход блюда		250	

Краткая технология приготовления

Лук шинкуют, пассеруют с маслом и смешивают с морковью, тушат до готовности. В кипящий бульон закладывают картофель, доводят до кипения, добавляют тушеные овощи, засыпают вермишель и варят до готовности.

Требования к качеству блюд

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму
Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей
Цвет: супа — золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в суп.

Температура отпуска, срок реализации

Температура отпуска - 75 °С, срок реализации - 3 часа.

Ответственный исполнитель _____

(подпись)

Уварова С. В.

(Ф.И.О.)

Технологическая карта №2

Наименование блюда: Картофельное пюре с котлетой

Рецептура №109

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Картофель	110	90
2	Говядина	50	40
3	Свинина	50	40
4	Молоко	50	50
5	Сухари из белого хлеба	30	30
6	Лук	10	8
7	Хлеб белый	50	50
8	Масло сливочное	6	6
Выход блюда		150	

Краткая технология приготовления

Картофель чистим, разрезаем на половинки и отвариваем в подсоленной воде. С булки срезаем корки, выкладываем в миску, солим и заливаем небольшим количеством молока. Оставляем на время. Лук, мясо, отжатую булку и 1 зубчик чеснока пропускаем через мясорубку. Все перемешиваем, приправляем перцем и добавляем немного воды. Лепим котлеты и обваливаем их в панировочных сухарях. В сковороде разогреваем растительное масло и обжариваем котлеты с двух сторон до готовности. Нагреваем молоко, добавляем в него немного сливочного масла. Отваренный картофель измельчаем, соединяем с нагретым молоком и размешиваем. Подаем котлеты с пюре.


Требования к качеству блюд

Внешний вид – в порционную посуду выложена готовая котлета. Рядом выложено нагретое картофельное пюре. Пюре полито растопленным сливочным маслом. На поверхности готовых котлет – золотистая корочка. В разрезе сочный фарш, полностью приготовленный. Мясной сок – прозрачный. Вкус – приготовленных котлет и картофельного пюре. Без постороннего привкуса. Запах – приготовленных котлет и картофельного пюре. Без постороннего привкуса.

Температура отпуска, срок реализации

Котлеты с пюре приготавливают по мере необходимости. Допустимый срок хранения котлет при температуре от 0°С до 6° С, не более 12 часов с момента окончания технологического процесса.

Ответственный исполнитель _____


(подпись)

Уварова С. В.
(Ф.И.О.)

Технологическая карта №3

Наименование блюда: Салат из капусты и моркови с растительным маслом

Рецептура №20 _____

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Капуста белокачанная	100	80
2	Морковь	200	16
3	Соль пищевая	0,85	0,80
4	Соль	0,25	0,25
5	Масло подсолнечное	7	7
Выход блюда		100	

Краткая технология приготовления

Подготовленную мелко нашинкованную соломкой капусту растереть с солью и отжать от сока. Морковь очистить, промыть и мелко нашинковать соломкой, соединить с капустой и заправить растительным маслом.

Требования к качеству блюд

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нашинкованы мелкой соломкой. Цвет: Капуста-зеленый, морковь-оранжевый. Консистенция: упругая. Вкус: продуктов, входящих в состав салата, умеренно соленый.

Температура отпуска, срок реализации

Температура отпуса - 6 °С. Допустимый срок хранения блюда - не более 24 часов

Ответственный исполнитель _____



(подпись)

Уварова С. В.

(Ф.И.О.)

Выводы и заключения

За время прохождения практики в СОГБОУ «Центр диагностики и консультирования» были получены навыки приготовления блюд массового спроса

На практике я научился готовить: сырники с морковью, салат из свежих овощей, рассольник Ленинградский, рагу с курицей, фрикадельки мясные

За время практики научился работать в команде и разделять обязанности по приготовлению блюд. Научился вовремя выходить из затруднительных ситуаций. Приобрел навык составления технологических карт и описания цехов.

В пункте 1 была дана полная характеристика заведения, хорошая кухня с средним количеством блюд, меню было составлено специально для детей. Меню без фотографий, присутствуют описания блюд и их состав.