

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 _____ Мартынов Максим Сергеевич _____, № группы Т-21
2. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания (код, наименование)
3. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес: ООО «Вкусная Страна»; Кафе «Дом 20»; 216493, Смоленская область, Починковский район, д. Мачулы, д.139, ком.11.
4. Время проведения практики в объеме 324 часов с «18» апреля 2019 г. по «19» июня 2019 г.
5. Виды и объем 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. | | 5 |
| 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 Тема 1.5. Первичная обработка домашней птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов | 30ч/5 | 5 |
| МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск. | | 5 |
| Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов Тема 2.2. Технологический процесс приготовления основных соусов | 30ч/5 | 5 |

| | | |
|--|---------|---|
| 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 | 5 |
| 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) Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога | 84ч/14 | 5 |
| 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 | 5 |
| Тема 2.10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий | 24ч/4 | 5 |
| 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:

пять
Оценка

Морозов ВВ
подпись

Руководитель практики от
предприятия (организации) Должность
ФИО

Шеф-повар
Морозов В.В.

МП

Подпись

Морозов ВВ

Руководитель практики от
филиала Должность
ФИО
Подпись

Преподаватель
Коваленко 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 II курса

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

Группа T-21

Фамилия Мартынов

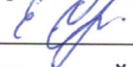
Имя Максим

Отчество Сергеевич

Период проведения практики

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

УТВЕРЖДАЮ
Специалист по УМР центра дополнительного
образования, практики и профессиональной ориентации


Вербицкая С.И.

Контактный тел.: (4812) 38-87-51

«18» апреля 2019 года

Студент Мартынов Максим Сергеевич
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)

Общество с ограниченной ответственностью «Вкусная Страна»
(полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Адрес предприятия (организации) 214000, г. Смоленск, ул. Большая Советская, д.20

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Морозов Владимир Витальевич
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: Шеф-повар

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 праной 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. |
| | Тема 1.4. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных полуфабрикатов из мяса. Тема 1.5. Первичная обработка домашней птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов |
| 8. | Ознакомление с организацией работы мясного и птице-гольевого 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 разуба 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. |

| | |
|-----|---|
| | Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря |
| 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. |
| | 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) Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога |
| 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. |
| | <i>Тема 2.9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса</i> |
| 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 сдобного теста, фаршей и начинок 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.

М.П. «18» апреля 2019 год

(печать

организации)

Руководитель практики
от организации

Морозов ВВ

(подпись)

Ознакомлен:

студент

(подпись)

Алекс



ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Паткин Евгений Олегович

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись  Дата 18.04.2019

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись  Дата 18.04.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата 22.04.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата 26.04.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата 02.05.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата 03.06.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата 13.06.2019

Инструктаж получил Мартынов Максим Сергеевич

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись  Дата 18.04.19

Подпись  Дата 18.04.19

Подпись  Дата 22.04.19

Подпись  Дата 26.04.19

Подпись  Дата 02.05.19

Подпись  Дата 03.06.19

Подпись  Дата 13.06.19

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.

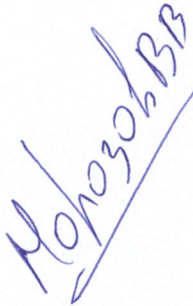
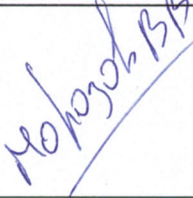
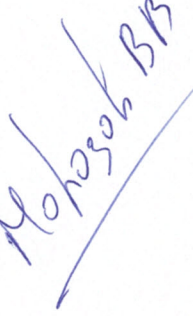
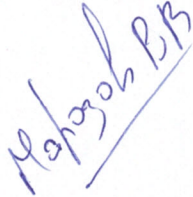
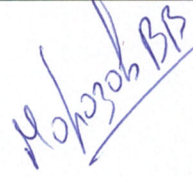
5. По результатам практики студентом составляется **отчёт**, который утверждается организацией. **Отчёт** должен оформляться в последние дни пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта – от 5 до 10 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). 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.

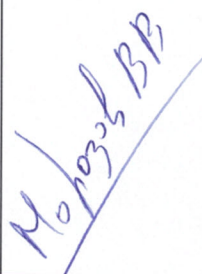
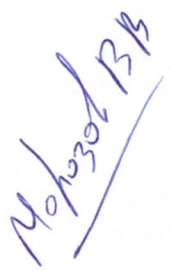
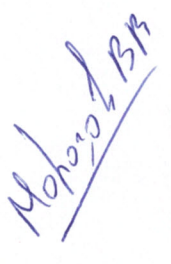

Текст: шрифт Times New Roman, размер – 14 (размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12), поля: слева - 3,0 см, сверху - 2,0 см, справа - 1 см, внизу - 2 см, абзацный отступ - 1,25 см. Основной текст работы печатается 1,5 междустрочным интервалом компьютерного набора. Выравнивание текста устанавливается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


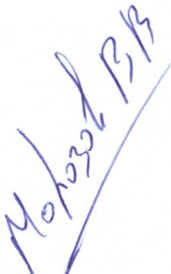

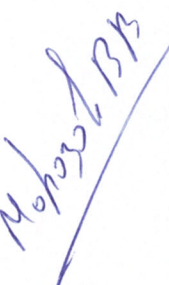
К иллюстративному материалу относятся: диаграммы, графики, схемы, фото и т.п., которые называются рисунками.

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 | <p>Ознакомился с предприятием. Овощного цеха нет, но есть специально отведенное место для обработки и нарезки овощей;</p> <p>Ознакомился с ассортиментом поступающего сырья: морковь, огурцы, картофель, лук репчатый и зеленый, свекла, капуста белокочанная, томаты, редис, брокколи, салат, баклажан, чеснок, перец, тыква.</p> <p>Освоил навыки оценки качества сырья (провел органолептическую оценку поступившего сырья)</p> <p>При оценке определяют внешний вид, форму, цвет, блеск, прозрачность и другие свойства.</p> |  |
| 2 19.04.2019 | <p>Ознакомился с организацией рабочего места по обработке овощей.</p> <p>Произвел обработку и нарезку овощей, таких как клубне и корне плоды (картофель, морковь, редис, свекла), капустных и луковых овощей (капуста белокочанная, брокколи, лук репчатый, чеснок), салатных овощей (салат), томатных овощей (томаты).</p> |  |
| 3 20.04.2019 | <p>Приобрёл навыки обработки и нарезки овощей (соломка, бруски, кубики, кружечки, дольки, кольца и т.п.), которые помогут минимизировать количество отходов.</p> <p>Приобрел навыки предварительного охлаждения и замораживания нарезанных овощей.</p> <p>На предприятии производится охлаждение овощей в вакууме.</p> <p>Охлаждение происходит быстро.</p> <p>Ознакомился с оценкой качества изготавливаемых полуфабрикатов.</p> <p>Освоил условий хранения и соблюдения сроков реализации овощей.</p> <p>Сроки хранения овощей: огурцы (10-15 суток), белокочанная капуста (20-30 суток), брокколи (10-14 суток), салат (7-20 суток), морковь (30-240 суток), перец сладкий (12-20 суток), свекла (30-210 суток), картофель ранний (30-90 суток) и т.д.</p> <p>Овощи должны находиться в помещении с температурой в пределах от -2...+3°C, уровень влажности от 85-95%.</p> <p>Ознакомился с комбинациями овощей, которые нельзя хранить вместе (лук с грибами или кукурузой, авокадо и с абрикосы или персиками).</p> |  |
| 4 22.04.2019 | <p>Рыбный цех также отсутствует, но есть специально отведенное место.</p> <p>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>На данной кухне есть разделочные доски, предназначенные для разделки сырой и отварной рыбы, и ножи, которые используются только для рыбы.</p> |  |
| 5 23.04.2019 | <p>Ознакомился с различными видами рыбы (окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые), кондиции, доброкачественности.</p> <p>Ознакомился с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.</p> |  |



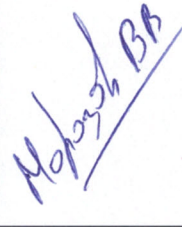


| | | |
|-------------------------|--|---|
| | <p>Перед работой с рыбой и другим сырьем работник должен тщательно вымыть руки с мылом и дезинфицирующим средством. При работе с рыбой на руках не должно быть царапин, порезов, загноившихся ожогов, так как они могут вызвать загрязнение продуктов стафилококком. При первичной обработке рыбы, повар должен пользоваться целлофановым фартуком и резиновыми перчатками. Овладел навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделки разными способами (удаление чешуи, плавников, голов, потрошение, промывание водой – 15-20°C, разделка, приготовление полуфабрикатов)</p> |  |
| <p>6 24.04.2019</p> | <p>Овладел особыми приемами обработки некоторых видов рыб: треска, судак и т.п. Обработка судака (и прочих окуневых рыб) всегда начинается с удаления жесткого спинного плавника, так как укол им вызывает длительное болезненное воспаление. Плавник вынимают, предварительно подрезав его по мякоти спинки с двух сторон. Также удаляют и анальный плавник, а затем все остальные. Тушку трески или пикши без головы и внутренностей очищают от чешуи, удаляют плавники и брюшную пленку, промывают, затем нарезают на порционные куски. Освоил приемы приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для запекания, жарки основным способом и на гриле. Для жарки основным способом используют: рыбу в целом виде, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей. Ознакомился с приготовление стейка из семги на гриле. Поливаем куски смесью масла и острого чили. Выдержать несколько минут, чтобы рыба пропиталась, выкладываем на решетку, обжариваем пять минут переворачивая. Подаем на салатных листьях, украшаем помидорами черри и зеленью.</p> |  |
| <p>7 25.04.2019</p> | <p>Овладел навыками обработки нерыбных продуктов моря (мидии, кальмары, креветки), приготовления основных полуфабрикатов. Съедобной частью креветок является брюшко, расположенное в хвостовой части. Креветки поступают в свежемороженом, варено-мороженом, варено-охлажденном виде, а также в консервированном. Замороженных креветок оттаивают в воде и после промывания варят в кипящей подсоленной воде 4-5 мин. Консервированные креветки предварительно не обрабатывают. Кальмары и мидии поступают на предприятия разделанными, в мороженом виде. Освоил навыки оценки качества изготавливаемых полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, условий их хранения и соблюдения сроков реализации. Срок хранения 3 недели при температуре ниже -18°C, также при температуре от -10 – -12°C, срок хранения уменьшается до 14 суток. Ознакомился с методами обработки выкладки на тарелку готового блюда из морепродуктов.</p> |  |
| <p>8 26.04.2019</p> | <p>Ознакомился с ассортиментом поступающего сырья (свинина, говядина, баранина, крольчатина, куриное филе, утиные лапки и т.п.), оценкой его качества, распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейм).</p> |  |

| | | |
|--------------------------|--|---|
| <p>9 27.04.2019</p> | <p>Ознакомился с подготовкой говяжьей, свиной и бараньей туши к разделке. Охлажденные и размороженные туши зачищают от загрязнений, кровяных сгустков, а также удаляют клейма. В случае необходимости после сухой зачистки туши моют водой, имеющей температуру от 30 до 50 °С. Замороженное мясо подвергают размораживанию. Ознакомился с кулинарным применением разных видов мяса (баранина, говядины, крольчатина, свинина)</p> |  |
| <p>10 29.04.2019</p> | <p>Овладел навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов (котлеты из баранины и крольчатины, порционные куски из говядины и курицы, также приготовление тушек на бульон). Освоил приготовление мясной натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них; Ознакомился с приемами порционирования и формования с соблюдением массы порций (пр. котлета баранины на порцию ~ 200гр, котлета кролика ~ 180гр, бургер ~ 150гр) Овладение навыками приготовления паштета из курицы. Печень замочить в молоке минимум на 30 мин. для более нежного вкуса. Разогреть сливочное масло на сковороде, добавить измельченный чеснок, затем лук и морковь. Жарить до золотистого цвета на среднем огне. Затем печень порезать и добавить к овощам в сковородку. Жарить, помешивая минут 5 или до того момента, как только печень будет готова внутри. Далее добавить карри, соль и перец. Перемешать. Добавить сливки, довести до кипения. Измельчить петрушку, добавить к печени, довести до кипения и выключить. Остывшую печень измельчить в блендере.</p> |  |
| <p>11 30.04.2019</p> | <p>Овладел навыками обработки мяса диких животных (лосятина) и приготовления полуфабрикатов из него (голубцы). Мясо залить водой, и менять воду пока она не станет чистой. Потом в воду добавить уксус и продержать мясо в жидкости примерно 3 часа. Слить воду с уксусом и мясо готово к приготовлению. Провел органолептическую оценку качества домашней птицы (курицы), также кролика (ножек). Оценка качества провезенного сырья производится по некоторым критериям: консистенция, цвет и запах мяса.</p> |  |
| <p>12 01.05.2019</p> | <p>Научился определять потери при обработке сырья, а также соответствия их установленным нормативам. Потери при нарезке мяса не должны превышать 0,5% от массы полуфабрикатов. Овладел навыками приготовления основных полуфабрикатов из курицы, утки и кролика (целыми тушками, порционных, мелкокусковых, приготовление фарша). Ознакомился с контролем за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями. Хранение мяса осуществляется как в охлажденном, так и замороженном виде. Мясной фарш хранят не более 12 часов при температуре от +2 до +4°С. При отсутствии холода хранить фарш запрещено. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 минут и</p> |  |

| | | |
|------------------|--|-------------------|
| | хранят в этом же бульоне при температуре + 75° С до отпуска не более 1 часа. | |
| 13 02.05.2019 | <p>Ознакомился с инвентарем супового и соусного отделения горячего цеха (мерочные стаканчики, половники, сито, миски, котлы, мини-комбайн, блендер).</p> <p>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Ознакомился с ассортиментом выпускаемой продукции, супы (также соусы: терияки, соус на лосося и треску, сырный соус и т.п.)</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 14 03.05.2019 | <p>Освоил навыки оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов и соусов.</p> <p>Оценивая вкус и, запах, у заправочных и прозрачных супов пробуют вначале жидкую часть, а затем вместе жидкую и плотную. Если в супах обнаружены дефекты, такие как привкус пригорелого молока, резкая кислотность в щах или крошках, наличие недоваренных или сильно переваренных продуктов, плохо зачищенного картофеля, пересола, они снимаются с реализации.</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 15 04.05.2019 | <p>Ознакомился с организацией рабочего места и оборудованием для приготовления супов и соусов.</p> <p>В кафе готовят бульоны в небольшом количестве и поэтому для варки бульона устанавливают котлы вместимостью 40 и 70 л. Также рядом находятся столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.</p> <p>Освоил навыки приготовления грибного супа-пюре.</p> <p>Лук нарезается кубиком, морковь трется на крупной терке, грибы режутся произвольно. Грибы обжариваются на растительном масле с добавлением сливочного. Лук и морковь обжаривается до золотистого цвета. Картофель отваривается до готовности. Всем продукты должны остыть, далее закладываем в чашу блендера. Вливаем сливки и 1,5 стакана воды. Далее добавляем чайную ложку соли. Все смешиваем в однородную массу. Выливаем грибной крем-суп в кастрюлю, доводим до кипения, периодически помешивая, чтобы не прилипал.</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 16 06.05.2019 | <p>Ознакомился с приготовлением отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>Компоненты для соусов: мука пшеничная, кости, корнеплоды, репчатый лук, томатная паста, маринованные огурцы, сливочное масло, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др.</p> <p>Освоил навыки приготовления соусов массового спроса (соус на лосося и треску).</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 17 07.05.2019 | <p>Освоил методы оценки качества основных бульонов, супов и соусов (запах и цвет).</p> <p>Овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</p> <p>Освоил навыки оформления и отпуска основных супов и соусов.</p> <p>По видам супы бывают прозрачными, пюреобразными, заправочными, молочными и сладкими. В зависимости от температуры отпуска супы подразделяют на две группы: горячие и холодные.</p> <p>Супы отпускают с производства в бульонных чашках, суповых мисках и керамических горшочках.</p> | <i>Морозов ВВ</i> |

| | | |
|--------------------------|---|--------------------------|
| <p>18 08.05.2019</p> | <p>Ознакомился с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из овощей, грибов и макаронных изделий (Халуми на гриле с запеченными томатами, овощи гриль, картофель с грибами, овощной деревенский салат, салат из печеных овощей с булгуром, грибной суп, луковый суп, спагетти Болоньезе)</p> <p>Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для приготовления гарниров из овощей, грибов и макаронных изделий (плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электро-сковороды, электро-фритюрницы, холодильные шкафы, стеллажи, машина для приготовления картофельного пюре, наплитные котлы, кастрюли, сотейники, противни металлические, сковороды, венчики, вилки поварские, лопатки, приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки.</p> | <p><i>Морозов ВВ</i></p> |
| <p>19 09.05.2019</p> | <p>Освоил навыки подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из отварных, припущенных, жареных основным способом, запечённых, тушеных макаронных изделий.</p> <p>Спагетти Болоньезе</p> <p>Лук нарезать кубиками. На разогретую сковороду влить растительное масло и обжарить нарезанный репчатый лук. Чеснок нарезать слайсами и сразу отправить половину к луку. Пассеровать 30 секунд. Добавить к луку мясной фарш, обжарить. Через 4 минуты влить красное сухое вино и выпарить спирт.</p> <p>Затем добавить томат-пасту, перемешать и уменьшить огонь. Влить воду и дать испариться жидкости. Заправить соус солью, специями и закинуть лавровый лист. Перемешать и тушить 10 минут. На дно тарелки, в которой будете подавать макароны, порезать сливочное масло. Зелень укропа и лука порезать не слишком мелко. Отварить спагетти. Откинуть спагетти на дуршлаг, закрутить с помощью вилки и выложить на тарелку. В конце в соус болоньезе добавить свежую зелень и оставшийся чеснок. Выложить поверх спагетти горячий соус болоньезе и можно подавать.</p> <p>Освоил методы оценки качества блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Консистенция макаронных изделий в блюдах мягкая, упругая, в меру плотная (не разварены).</p> <p>В блюдах из лапши и вермишели не содержался комочки, макаронные изделия и компоненты хорошо перемешаны.</p> <p>Цвет макаронных изделий со сметаной, брынзой, с сыром, творогом – светло-кремовый.</p> <p>Вкус блюд, характерный для макарон и компонентов, предусмотренных рецептурой: с томатом, со сметаной, с творогом--кислоовато-солонюватый; с сыром, брынзой -- остро солонюватый.</p> | <p><i>Морозов ВВ</i></p> |
| <p>20 10.05.2019</p> | <p>Ознакомился с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из рыбы и нерыбных продуктов моря (семга запеченная, треска под белым соусом, фетучини с морепродуктами в томатном соусе, пенне с креветками и шпинатом в сливочном соусе, брускетта с треской домашнего копчения, салат с кальмаром и киноа, пельмени с морепродуктами и соусом Биск, ризотто с морепродуктами, фетучини с лососем)</p> | <p><i>Морозов ВВ</i></p> |
| <p>21 11.05.2019</p> | <p>Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря (весы, комплект ножей поварской тройки,</p> | <p><i>Морозов ВВ</i></p> |

| | | |
|------------------|--|-------------------|
| 21 11.05.2019 | различные доски, набор специй и приправ и т.п.) Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. | <i>Морозов ВВ</i> |
| 22 13.05.2019 | Ознакомился с органолептической оценкой качества основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. При приемке рыбных товаров проверяется их доброкачественность. Можно 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. | <i>Морозов ВВ</i> |
| 23 14.05.2019 | Освоил навыки приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной (основным способом и грилем), запеченной, тушеной. (см. в меню) | <i>Морозов ВВ</i> |
| 24 15.05.2019 | Освоил навыки приготовления и подбора соусов и гарниров для отпуска основных блюд из рыбы (соус на треску, соус на треску, соус терияки на морепродукты). Освоил методы оценки качества блюд из рыбы (запах, цвет, вкус, готовность самой рыбы). | <i>Морозов ВВ</i> |
| 25 16.05.2019 | Освоил навыки оформления и отпуска блюд массового спроса из рыбы. Семга отпускается на столовой мелкой тарелке. Температура 65-70°C градусов. Гарнир к рыбным блюдам всегда кладут сбоку букетами и украшают зеленью. Овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию (треска с картофельным пюре с белым соусом). | <i>Морозов ВВ</i> |
| 26 17.05.2019 | Ознакомился с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из мясного сырья, домашней птицы, кролика (котлеты из кролика, баранины, курицы, бургер из говядины, наггетсы, цезарь), яиц и творога (сырники); Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства основных блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика, яиц и творога (обвалочные ножи, деревянные доски, ножеточки, чугунные сковороды, сковорода-сотейник, термометр, молотки для отбивки, электрическая мясорубка). | <i>Морозов ВВ</i> |
| 27 18.05.2019 | Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря (была проведена беседа). Электрические жарочные шкафы в процессе эксплуатации необходимо: бережно обращаться с оборудованием, не подвергать его ударам, перегрузкам, не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов, включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп», не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам. | <i>Морозов ВВ</i> |
| 28 20.05.2019 | Научился проводить органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика, яиц и творога. По свежести мясо делится на три категории: свежее, сомнительное и испорченное, оно негодное к пище. Мясо свежее с поверхности имеет сухую корочку, цвет мяса бледно- | <i>Морозов ВВ</i> |

| | | |
|--------------------------|---|---|
| | <p>розовый или бледно-красный, поверхность разреза влажная, но не липкая, мясной сок прозрачный. Запах мяса приятный, специфический для каждого вида животного. Степень свежести мороженого мяса определяется пробой варки. При органолептической оценке большое внимание обращают на обескровливание. Мясо здоровых животных обычно розового, малинового, красно-малинового цвета (в зависимости от вида, возраста и упитанности животного), жир белый или желтый, в остатках сосудов и разрезах мышц крови нет.</p> <p>Ознакомился с подготовкой мяса к производству (были произведены заготовки для гамбургера и котлет из курицы и кролика, был подготовлен фарш)</p> |  |
| <p>29 21.05.2019</p> | <p>Освоил навыки варки мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика; порционирования.</p> <p>Варят мясо при температуре около 100°C. В качестве кипящей жидкости может служить вода обычная и подсоленная. Перед варкой мясо нужно промыть под холодной водой. Мясо следует класть в горячую воду, так как его вкус сохраняется лучше.</p> <p>На предприятии есть множество видов порционирования (куски по 50, 150, 200 гр., фарш на котлеты по 70, 130, 180 гр. и т.п.)</p> |  |
| <p>30 22.05.2019</p> | <p>Освоил навыки приготовления и порционирования блюда из жаренного мяса (пита с бараниной).</p> <p>Нужно нагреть сковороду до высокой температуры. Обжарить питу с обеих сторон по 1 минуте. Лук нарезать полукольцами. Морковь натереть на крупной терке. Нарезать баранину мелкими кусками, посолите и обжарьте в течение 5-10 минут на сковороде. Разрезать питу на 2 части. Добавить листья салата в тарелку, затем баранину, красный лук и морковь. Полить соусом и блюдо готово к подаче.</p> |  |
| <p>31 23.05.2019</p> | <p>Освоение навыков приготовления тушеных и рубленых блюд из мяса и птицы.</p> <p>Говядина по-бургундски.</p> <p>Говядину нарезать крупными кубиками, репчатый лук нарезать полукольцами, чеснок раздавить. Положить мясо, лук, чеснок, лавровый лист, черный перец в глубокую миску и залить красным вином. Перемешать и поставить в холодильник на сутки мариноваться. (такие заготовки делаются на предприятии после 21.30, так как на утро говядина достаточно хорошо замариновывается)</p> <p>Из готового маринада достать мясо, обсушить кусочки на салфетке.</p> <p>Бекон нарезать мелкими кубиками и обжарить в сковороде на растительном масле до золотистой корочки.</p> <p>Извлечь бекон из сковороды и в жире и масле обжарить говядину до образования коричневой корочки. Добавить муки, перемешать и жарить еще минуту.</p> <p>Извлечь мясо и переложить его в глубокий сотейник. Процедить через сито маринад и добавить его к мясу. Высыпать в сотейник жареный бекон и поставить мясо тушиться.</p> <p>Далее постепенно обжаривается лук, шампиньоны и морковь на отдельной сковороде. Затем помещаются в сотейник к мясу.</p> <p>Тушить еще двадцать-двадцать пять минут. Снять с огня и подавать с картофельным пюре</p> |  |
| <p>32 24.05.2019</p> | <p>Освоил навыки приготовления и подбора соусов и гарниров для отпуска основных блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика.</p> <p>На предприятии есть несколько основных видов соуса: сливочный, белый, терияки, Демиглас и сырный.</p> |  |

| | | |
|------------------|---|-------------------|
| | <p>Демиглас особенно хорошо сочетается с мясными блюдами.</p> <p>Основной гарнир – это картофельное пюре, оно подается чаще всего с котлетами, сырным или белым соусом.</p> <p>Также есть гарниры, такие как, овощи вок и разнообразные салаты.</p> | |
| 33 25.05.2019 | <p>Овладел навыками подготовки яиц, яичных продуктов, творога к кулинарному использованию (промывание яиц от грязи, творог достается из заводских упаковок и раскрадывается по порционным контейнерам)</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 34 27.05.2019 | <p>Освоение навыков приготовления блюд из отварных, жареных, запеченных блюд из яиц.</p> <p>Яйцо пашот Готовиться в пашотнице. Её смазывают жидким маслом, вылить туда яйцо и положить в кастрюлю с водой на 3–4 минуты. Яйцо пашот идет как дополнение к салату.</p> <p>Омлет Взбить яйца с молоком, добавьте соль и перец. Разогреть сковороду на среднем огне, добавить сливочное масло. Когда масло растопится, добавить взбитые яйца и готовить омлет в течение 40-50 секунд, постоянно перемещая лопаткой яичную массу от края к центру. Снять сковороду с огня. Посыпать омлет тертым сыром (примерно 2-3 ст. л.) и сложить пополам. Сразу же выложить омлет на тарелку и подать к столу горячим.</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 35 28.05.2019 | <p>Освоил навыки приготовления основных холодных и горячих блюд из творога.</p> <p>Сырники с домашним вареньем и сметаной. Соединить в миске творог, яйцо, сахар, ванильный сахар и соль. Все хорошо перемешать. Затем добавить муку и также все тщательно перемешать. Сформировать шарики из творожной массы. На разогретую сковороду налить растительное масло и выложить сырники. Обжарить сырники с двух сторон до золотистой цвета. Так же ознакомился с рецептом тирамису из творога.</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 36 29.05.2019 | <p>Приобрел навыки подбора соусов для отпуска блюд массового спроса из яиц и творога (для омлета подходит сырный и томатный соус, для сырников – сметана, варенье, мед, кленовый и брусничный сироп).</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 37 30.05.2019 | <p>Освоил методы оценки качества блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика.</p> <p>Качество мясных блюд определяют по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, консистенции.</p> <p>Консистенция отварного мяса мягкая, сочная, слегка упругая. Цвет от светло- до темно-серого. Вкус и запах соответствуют данному виду мяса, гарнира и соуса.</p> <p>Цвет отварной птицы от белого до кремового, запах соответствует данному виду. Не допускается горьковатый привкус.</p> <p>Консистенция жаренного мяса мягкая, сочная, мясо легко разжевывается. Не допускается наличие пленок и сухожилий. Мясо полностью прожарено. Цвет от серого до светло-коричневого. Вкус и запах соответствуют данному виду жареного мяса, гарнира и соуса.</p> <p>Тушеное мясо в виде порционных или мелких кусков и овощи, тушенные вместе с мясом, сохраняют свою форму. Мясо мягкое, сочное. Цвет мяса и овощей от темно-красного до коричневого. Вкус и запах соответствуют данному виду мяса, овощей, соуса.</p> <p>Запеченное мясо приготавливают с соусом, который должен слегка загустеть, но не высохнуть. Консистенция мяса мягкая, сочная. Цвет</p> | <i>Морозов ВВ</i> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>мяса светло-коричневый, поверхность блюда покрыта легкой корочкой от темно-желтого до светло-коричневого цвета.</p> <p>Блюда из котлетной массы (1-2 шт. или куска на порцию) укладывают рядом с гарниром, подают с маслом или соусом. Изделия должны сохранять первоначальную форму, не иметь трещин и закатки панировки внутрь. На поверхности жареных изделий - мягкая едва заметная корочка. Консистенция рыхлая, сочная, однородная. Цвет изделий из мяса от серого до коричневатого, из птицы - от светло-серого до кремово-серого. Недопустим розово-красный оттенок. Вкус и запах мяса или птицы не должны иметь посторонние запахи и привкус хлеба.</p> <p>Не допускаются блюда излишне соленые, имеющие на поверхности темную засохшую поджаристую корочку.</p> | |
|--|--|--|

| | | |
|------------------|---|-------------------|
| 38 31.05.2019 | <p>Освоил навыки оформления и отпуска основных блюд из мясного сырья, птицы, дичи, кролика.</p> <p>Температура подачи мясных горячих блюд 65-70° С. До отпуска готовые блюда хранят в горячем виде на водяном мармите или плите.</p> <p>Отварное мясо укладывают в посуду, добавляют небольшое количество бульона, закрывают крышкой, хранят при температуре не ниже 60° С 2-3 ч. Жареные блюда хранят в горячем виде 2-3 ч, тушеные и запеченные блюда - 1-2 ч. Блюда из котлетной массы (из мяса и птицы) хранят до 30 мин. Отварные тушки птицы хранят в горячем виде 1 ч.</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 39 01.06.2019 | <p>Овладел навыками составления технологических карт (стейк из говядины, салат с беконом, листьями шпината и яйцом пашот).</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 40 03.06.2019 | <p>Провел органолептическую оценку качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных холодных блюд и закусок.</p> <p>Органолептическую оценку качества проводят по таким показателям как внешний вид товара (форма, прозрачность), цвет, консистенция, запах, вкус оценивают по показателям: упаковка и маркировка, поверхность и ее отделка, цвет, форма, ее вид в разрезе (пропеченность, пышность, пористость, промес), запах и вкус. Выпеченные и отделочные полуфабрикаты оценивают дополнительно по консистенции.</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 41 04.06.2019 | <p>Ознакомился с требованиями санитарии и гигиены.</p> <p>Температура в цехе не должна превышать 18 °С.</p> <p>Производственный инвентарь (доски разделочные, ножи, веселки) после использования следует тщательно мыть и не менее 1 раза в неделю дезинфицировать кипячением в течении 1 часа после закипания.</p> <p>Ванны моечные после использования очищают, промывают горячим 1-2 % раствором кальцинированной соды.</p> <p>Перед заступлением на работу повар должен снимать и убирать кольца, серьги, цепочки, верхнюю одежду и обувь в шкаф, принимать душ, мыть руки с мылом и щеткой, работать только в чистой специальной одежде и обуви, иметь чистый носовой платок и коротко остриженные ногти на руках.</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 42 05.06.2019 | <p>Освоил навыки подготовки сырья, приготовления соусов и заправок к холодным блюдам и закускам (Заправка на Шопский салат, Заправка на тартар, майонез домашний на тартар)</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 43 06.06.2019 | <p>Освоил навыки приготовления холодных блюд и закусок массового спроса (овощной деревенский салат, салат из печенных овощей с булгуром, тартар из говядины, салат Цезарь, салат с беконом, листьями</p> | <i>Морозов ВВ</i> |

| | | |
|------------------|--|-------------------|
| | шпината и яйцом пашот, классическое оливье с раковыми шейками, салат с кальмарами и киноа, Шопский салат). | |
| 44 07.06.2019 | <p>Овладел навыками оформления и отпуска холодных блюд и закусок массового спроса.</p> <p>Для изготовления различных украшений используются как свежие, так и готовые к употреблению овощи. Некоторые овощи специально не подвергают обработке, так как при этом они теряют необходимые «для привлекательности» качества.</p> <p>Цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи. При использовании красителей, нужно отдавать предпочтение натуральным продуктам. Для подкрашивания можно применять шафран, паприку, кари, свекольный сок, майонез, томатная паста. В зеленый цвет можно окрасить, добавив измельченной зелени.</p> <p>Необходимо тщательно продумать расположение всех элементов декора заранее. Посуда не должна отвлекать внимания от самого блюда.</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 45 08.06.2019 | Овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию (тартар из говядины, Шопский салат) | <i>Морозов ВВ</i> |
| 46 10.06.2019 | <p>Ознакомился с ассортиментом сладких блюд, напитков массового спроса (шоколадный, фондан, Тар Татен с ванильным мороженым, Крем-карамель, сырники с домашним вареньем и сметаной, классический тирамису, облепиховый, ягодный лимонады, морс клюквенный, разнообразные кофейные напитки делает бариста в зале)</p> <p>Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства основных сладких блюд, напитков (миксер электроплита, венчики для взбивания крема, дуршлага и сита разные, в том числе вибрационные, выемки, мешки кондитерские с трубочками различного диаметра, ложки разливательные, для порционирования мороженого и других изделий, кондитерские лопатки, скалки для теста, терки маленькие, формочки)</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 47 11.06.2019 | <p>Провел органолептическую оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных сладких блюд, напитков.</p> <p>При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе и цвет, также оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем определяют запах и вкус.</p> <p>При оценке сладких горячих блюд вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала.</p> <p>Затем оценивают запах и вкус.</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 48 12.06.2019 | <p>Освоил навыки приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков массового спроса.</p> <p>Крем-карамель</p> <p>Молоко довести до кипения с мякотью стручка ванили или с ванильным сахаром. Дать настояться 10 мин. На среднем огне карамелизовать сахар в кастрюле с толстым дном, влить горячую воду, растворить в ней карамель и уварить на среднем огне до сиропа. Яйца и желтки смешать с сахаром (не взбивать!), влить тонкой струйкой при помешивании горячее молоко с ванилью. Слегка смазать индивидуальные огнеупорные формочки сливочным маслом. Распределить по формочкам карамель (1-2 ст. л. в каждую), затем – яично-молочную смесь. Накрыть формочки фольгой и поставить в глубокий противень. Заполнить противень кипятком до середины формочек. Противень с</p> | <i>Морозов ВВ</i> |

| | | |
|------------------|---|-------------------|
| | <p>формочками поставить в разогретую до 150 °С духовку на 45 мин. Вынуть формочки из воды, остудить, охладить в холодильнике. Освоил навыки оформления и отпуска основных сладких блюд, напитков массового спроса.</p> <p>Оформление сладких блюд всегда разнообразно.</p> <p>Несколько вариантов: натертый на терку шоколад, капли сладких соусов, нарезанные ягоды и фрукты.</p> <p>Овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию (шоколадный фондан).</p> | |
| 49 13.06.2019 | <p>Ознакомился с технологическим оборудованием, инвентарем для приготовления мучных изделий (весы, просеиватели для муки и сахара-песка, тестомесильные и сбивальные машины, кастрюли, сотейники, скалки, дисковой резак, кондитерские мешки, формы и т.п.)</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 50 14.06.2019 | <p>Ознакомился с ассортиментом основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий (Тар Татен с ванильным мороженым, пита с бараниной, пицца, булочки для бургеров)</p> <p>Овладел органолептической оценкой качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p> <p>Оценка яблок для Тар Татена проводится заранее. Яблоки проходят органолептическую оценку, по запаху, цвету, внутренней консистенции)</p> <p>Также проходит оценка яиц и муки.</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 51 15.06.2019 | <p>Освоил навыки подготовки сырья, приготовления дрожжевого и слоенного, начинок для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p> <p>Приготовление слоенного теста</p> <p>В стакане с теплой водой растворяем 1 ч. ложку соли, 1 ч. ложку сахара, размешиваем для лучшего растворения. Добавляем яйцо, размешиваем. Затем уксусную кислоту (1 ст. ложку). Снова до однородности размешиваем. Просеиваем муку в тесто, добавляя ее частями, постоянно перемешивая. Количество муки в рецепте 3,5 стакана, но ее может потребоваться чуть больше или меньше. Тесто должно собраться в комок, получиться мягким и эластичным. Далее добавляем сливочное масло, по частям. Упаковываем тесто (порционно) в пищевую пленку и убираем в холодильник.</p> <p>Тесто для пиццы.</p> <p>Нагреть кефир, отлейте примерно треть. Растворить в отлитом кефире дрожжи, добавьте сахар. Просеять муку, добавьте соль.</p> <p>В вершине горки муки сделать ямку, влить кефирно-дрожжевой раствор. Добавить масло и остатки кефира. Перемешать ингредиенты. Месить тесто на столе не менее 10 минут. Поместить шар из теста обратно в миску, смазать верх маслом, накройте. Дать тесту подойти в течение 1-1,5 часов.</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 52 17.06.2019 | <p>Освоил методы оценки качества основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий, полуфабрикатов, теста.</p> <p>При оценке качества хлеба отмечают изделия с дефектами внешнего вида, внутреннего строения мякиша, вкуса и запаха.</p> <p>К дефектам внешнего вида относят неправильную форму, бледную или подгорелую корку, отслоение корки от мякиша и т.д. Такие дефекты появляются при неправильном ведении технологического процесса, низком качестве муки или плохих условиях перевозки.</p> | <i>Морозов ВВ</i> |
| 53 18.06.2019 | <p>Ознакомился с оборудованием раздаточной, мерной посудой, инвентарем, посудой для отпуска супов, холодных, вторых и сладких блюд, напитков (разнообразные тарелки – глубокие для супов, закусовые, десертные, салатницы и т.п.; ложки, емкости с соусами,</p> | <i>Морозов ВВ</i> |

| | | |
|--------------------------|---|--------------------------|
| | <p>зелень для украшения и т.д.). Ознакомился с организацией раздаточного стола. Раздаточная имеет удобную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, моечной столовой посуды. По своему расположению раздаточная является продолжением горячего цеха. На предприятии раздачу готовой продукции поручают поварам, готовившим ее. Это повышает их ответственность за качество, оформление и правильный выход блюд.</p> | |
| <p>54 19.06.2019</p> | <p>Овладел навыками порционирования, оформления и отпуска блюд и напитков массового спроса. Вес продукта при порционировании должен соответствовать указанному в меню. При подаче супов вначале следует равномерно перемешать суп в емкости, и, пока не осела гуща, налить в чашку для супа и подать на подстановочной тарелке с салфеткой. Если гость заказал мясное или рыбное порционное блюдо с гарниром – нужно сначала положить гарнир, взвесить на весах, затем поместить горячее блюдо. При подаче блюд нужно строго следить за чистотой тарелки, особенно это касается супов и соусных блюд. Край тарелки можно очистить чистой бумажной салфеткой. Если блюдо подается без гарнира – используется тарелка для вторых блюд. Изучил санитарные правила реализации готовой кулинарной продукции (подавать доброкачественную продукцию в надлежащей посуде). Ознакомился с условиями, сроками реализации готовой продукции. Важное значение имеют условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной. 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°C, вторых горячих блюд и гарниров - 65°C, порционных блюд 85-90°C, холодных блюд, компотов 7- 14 °C. Все горячие блюда с момента приготовления до раздачи должны храниться не более 3 ч, а овощные - в течение 2 ч. В случае необходимости хранения горячей пищи свыше установленных сроков ее охлаждают до 6 °C и хранят не более 12 ч. Срок реализации пищи после повторной тепловой обработки - не более 1 ч, смешивать ее со свежеприготовленной пищей нельзя.</p> | <p><i>Морозов ВВ</i></p> |

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе:

Отлично!

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Мартынов Максим Сергеевич руководителя практики от организации
за время прохождения практики зарекомендовал себя с положительной стороны.

Ответственно относился к своим обязанностям, таким как: подготовка продуктов, приготовление сложных блюд, также Максим красиво и аккуратно подал приготовленные блюда в зал пришедшим гостям. Максим может работать без постоянного контроля за его работос, все производственные задания выполнял качественно и в срок.

За время прохождения практики Максим реализовал свой профессиональный опыт, оказывая помощь всему коллективу и работая самостоятельно и на отлично. В целом Максим заслуживает оценки «Отлично».

Замечаний по прохождению практики к Максиму Нет

Руководитель практики от организации

Морозов ВВ
(подпись)



Морозов ВВ

(расшифровка подписи)

МП

Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

Общая оценка

Руководитель практики от филиала

(подпись)

(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 своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит полную характеристику предприятия общественного питания – кафе «Дом 20», дана характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления блюд массового спроса на данном предприятии. Предоставлены необходимые технологические карты, фотографии, схемы на блюда массового спроса, выполненные практикантом, логично сделаны выводы и заключения.

Оформление технологической документации соответствует предъявляемым требованиям.

Оценка руководителя практики от филиала – 5(отлично).

Общая оценка – 5 (отлично).

Руководитель практики от филиала



(подпись)

Коваленко С.С.

(расшифровка подписи)

Отчет

по учебной практике

УП.07.01 Учебная практика

(наименование производственной практики)

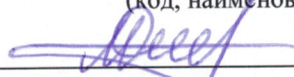
Профессиональный модуль

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

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

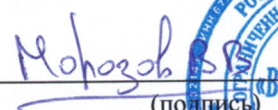
Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код, наименование специальности)

Студент  Мартынов М.С.
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы Т-21


Руководитель практики от организации

 Шеф-повар
(подпись) (должность)
Морозов ВВ
(фамилия, имя, отчество)

М.П.

«19» июня 2019 года

Руководитель практики от филиала

 Коваленко Светлана Сергеевна
(подпись) (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

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)

1. Характеристика предприятия общественного питания

Кафе «Дом 20» расположено на 1 этаже жилого дома, по адресу - Большая Советская 20. (Рисунок 1). По соседству находятся ещё ряд кафе и ресторанов, также магазин одежды.



Рисунок 1 – Фасад здания

В данном предприятии общественного питания размещен один зал, но он разбит на несколько зон, которые позволяют разместить от 30 до 50 гостей. Интерьер оформлен в темных тонах, также в зале играет расслабляющая музыка и любой гость может подключиться к Wi-Fi.

Кафе «Дом 20» находится в центре города, так что подходит для работы, проведения деловых встреч и отдыха. У кафе стильный дизайн с итальянскими мотивами, красивой посудой и свечами по вечерам. (Рисунок 2)



Рисунок 2 – Кафе «Дом 20» внутри

Кафе «Дом 20» работает с 12.00 по 23.00 часов, гости могут начать свой день с завтрака, прийти на ланч с коллегами и провести приятный вечер с вином.

Одним из главных принципов этого кафе является создание блюд по сезону. Гости не смогут найти в сентябре клубники, но зато найдут суп/пюре из тыквы.

Руководство кафе «Дом 20» выполняет просьбы гостей - добавляют новые блюда и расширяют винную карту. Средний чек колеблется от 500 рублей до 2000 рублей. Гости могут заранее забронировать столик или блюдо, оплата производится двумя способами - расчёт по карте и наличный расчёт. Также кафе предоставляет доставку в любую точку города.

Кафе «Дом 20» представляет европейскую и итальянскую кухню. Также гости могут посидеть в баре и посмотреть, как бармен готовит напитки разной температуры.
(Рис. 3)



Рисунок 3- Барная стойка

2. Характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления блюд массового спроса на данном предприятии

Кухня в кафе «Дом 20» представляет собой один цех для приготовления горячей и холодной продукции, также есть место для приготовления пиццы.

Работники предприятия придерживаются всех санитарных норм и правил. На кухне имеется 6 раковины – 2 раковины рядом с цехами и 4 раковины для мойки посуды и инвентаря. Для хранения и сушки кухонного инвентаря имеются стеллажи.

Специи и приправы хранятся на отдельно отведённых полках.

На складе рядом с кухней имеется 4 холодильника для хранения продуктов.

На кухне находится 4 рабочих стола, также 2 стола для отдачи блюд, в них встроены холодильники.

На кухне находится много оборудования и инструментов: плиты марки itema, гриль, жарочный шкафы, сковородки, фритюрница марки Liloma, слайсер, наплитные котлы, набор ножей и тп. Также имеется вытяжка.

Особенностью технологического процесса является приготовление холодных, горячих и мучных блюд на одном рабочем месте.



Рисунок 4 – Раздаточный стол



Рисунок 5 – Горячий цех



Рисунок 6 – Специально отведенное место для оформления готовых холодных блюд



Рисунок 7 – холодный цех

Технологический процесс приготовления блюд.

Классическое оливье с раковыми шейками

Приготовление соуса

В миску или высокий стакан для блендера разбить яйцо, добавить горчицу, соль и сахар. При помощи погружного блендера взбить ингредиенты до однородности. Не прекращая работу блендера, тонкой струйкой вливать подсолнечное масло, пока майонез не приобретет желаемую консистенцию. Когда майонез приобрел желаемую консистенцию и достаточно загустел, влить сок лимона (при этом майонез становится более жидким) и взбить до однородности. Готовый майонез охладить в холодильнике.

Приготовление салата

Пока домашний майонез густеет, овощи, варёные яйца и раковые шейки нарезаются кубиками. Варится порезанная морковь и картофель, в конце добавляется горошек, также варятся яйца до готовности. Потом разогревается немного растительного масла на сковороде и дожаривается филе индейки до готовности, после приготовления нарезается на маленькие кусочки. Сборка салата: куриное филе, картофель, морковь, яйца, солёные огурцы, свежие огурцы, горошек, заправляют домашним майонезом, горчицей и специями. После приготовления салат раскладывается по порциям. Примерный вес одной порции составляет 270гр.

Ризотто с белыми грибами

Выбор и очистка грибов

Грибы для ризотто должны быть хорошими — крепкими, свежими, с легким ореховым ароматом. Их необходимо очистить от песка, земли, листьев, протереть чистой влажной тканью или быстро сполоснуть под водой и сразу обсушить полотенцем. Нарезать крупными ломтиками.

Приготовление бульона

Из грибных обрезков, моркови, корня петрушки и зелени варим легкий овощной бульон. Процеживаем его через марлю — почти наверняка в грибах и зелени был песок, а нам вовсе не нужно, чтобы он скрипел на зубах у гостей.

Приготовление риса и грибов

Разогреваем глубокую сковороду или сотейник с толстыми стенками. В небольшом количестве оливкового масла обжариваем сухой рис сорта Арборио — если его нет, можно воспользоваться другим нешлифованным и непропаренным хорошим рисом. Когда рис впитает масло и начнет издавать сухой стук — вливаем вино, перемешиваем, а затем постепенно, небольшими порциями, вводим бульон. Когда он покрывает рис примерно на палец, начинаем выпаривать его в течение 15-20 минут. Тем временем на другой сковороде в ложке оливкового масла буквально минуту припускаем раздавленные дольки чеснока, затем вынимаем их и отправляем в сковородку грибы. Жарим, постоянно помешивая, до зарумянивания. Добавляем к грибам мелко нарезанный лук, жарим еще 2-3 минуты. Солим, перчим. Добавляем грибы к рису, закрываем крышкой и оставляем на самом медленном огне еще на несколько минут.

Сёмга запечённая с терияки и овощи вок

Приготовление семги с терияки

Филе семги нарезать на ломтики шириной 4-5 см. Предварительно разогрейте духовку до 200 С°. Лист фольги постелите на противень и смажьте оливковым маслом. Ломтики семги хорошо обмакните в соусе терияки, положите в миску и дайте настояться 20 минут (при комнатной температуре или в холодильнике). Маринованные ломтики семги выложить на заранее

приготовленный противень и запекать в духовке в течение 13-17 минут до золотистого цвета (чем толще семга, тем больше время выпечки). Пока ваша рыбка запекается в духовке, остатки соуса перелейте в ковшик или небольшую кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения, убавьте огонь и дайте прокипеть 3-4 минуты. Готовую семгу полейте соусом, посыпьте мелко нарезанным зеленым луком и зернами кунжута (по вкусу)

Приготовление овощей

Промываем овощи. Чистим морковь и перец. Нарезаем длинными тонкими ломтиками. На большом огне разогреваем вок с растительным маслом. Первыми обжариваем баклажаны. Овощи лучше закладывать в вок небольшими порциями, чтобы они обжаривались, а не тушились. Обжаренные овощи вынимаем шумовкой и выкладываем в миску. Затем обжариваем кабачки, морковь и в последнюю очередь - перец. Перец и морковь обжариваем примерно по 1 минуте. Так как готовится на большом огне - все время перемешиваем овощи, могут подгореть. Обжаренные овощи складываем в миску, перемешиваем с соевым соусом. Можно посыпать обжаренным кунжутом.

Котлеты из фермерского кролика с картофельным пюре и сырным муссом

Приготовление мусса

400гр сливок выпаривается на медленном огне со 100гр пармезана. В ходе готовки мусс всегда помешивается, во избежание комочков, также постоянные помешивания помогают муссу не пригореть. Процесс приготовления длится до загустения, после этого цедишь и переливаешь в сифон.

Приготовление картофельного пюре

Картофель очистить, крупные клубни разрезать на 2 - 4 части, и положить в кастрюлю. Залить водой так, чтобы она едва покрывала картофель, посолить. Воду довести до кипения на среднем огне. После закипания убавить огонь и варить при слабом кипении 40-60 минут, до готовности. Воду с картофеля слить и немного подержать картофель над маленьким огнем, постоянно встряхивая кастрюлю - картошка будет суше и вберет больше молока и масла. Затем хорошо размять картофель картофелемялкой. Молоко подогреть (оно должно быть горячим или хотя бы теплым). В несколько приемов влить молоко, взбивая картофельное пюре миксером. Добавить сливочное масло и хорошо перемешать.

Приготовление котлет

Белый хлеб отделяем от корочки и кладем в пиалу с молоком или водой. Разминаем мякиш вилкой и оставляем на 10 минут, чтобы он размок. Лук мелко нарезаем. Мясо кролика нарезаем кусками, затем пропускаем через мясорубку. После этого смешиваем фарш с луком и размоченным хлебом и снова пропускаем через мясорубку. Далее растапливаем на водяной бане сливочное масло. Растопленное масло вливаем в фарш, туда же вбиваем яйцо. Солим и перчим по вкусу, также добавляем специи на собственное усмотрение. Хорошенько перемешиваем все ингредиенты до получения однородной массы. Из получившегося фарша лепим котлеты смоченными водой руками (в перчатках). Разогреваем на сковороде растительное масло. В раскаленное масло выкладываем котлетки и обжариваем с обеих сторон, пока на них не образуется аппетитная румяная корочка.

Тарт Татен с ванильным мороженым

Приготовление теста

Воду смешать с солью и сахаром. Добавить яйцо, взболтать. Влить жидкую смесь в муку. Замесить тесто из муки и подсоленной воды, размешанной с яйцом и сахаром. Накрывать полотенцем и оставить на 30 минут. Масло разделить на несколько частей. Оставить при комнатной температуре. Еще раз вымесить тесто. Раскатать его в тонкую лепешку (толщина теста 2 мм). Размазать по ней еще одну часть масла. Еще раз раскатать и тесто готово.

Приготовление десерта

Слоеное тесто вырезается по форме (круг). Тесто стоит потыкать вилкой, так оно не будет пузыриться. Яблоки очищаются и нарезаются дольками, кладутся поверх теста. Яблоки обмазываются сливочным маслом, далее посыпается сахаром и отправляется в духовку разогретую до 190 °С. Почти готовое блюдо посыпается сахарной пудрой и карамелизуется поверхность с помощью горелки. Наверх Тарт Татена кладется мороженое.

Суп-лапша с курицей

Приготовление супа

Половину курицы помыть, разрезать на две части и положить в глубокую кастрюлю. В кастрюлю с курицей налить два литра холодной воды и варить на медленном огне. За 15 минут до готовности добавить соль, лавровый лист и перец горошком. Пока варится бульон, мелко нарезать репчатый лук, натереть на крупной терке морковь и обжарить с растительным маслом на среднем огне. Яйцо отварить. Готовую курицу достать из кастрюли и разделить на кусочки. В бульон добавить обжаренный лук и морковь. Затем добавить лапшу и варить еще пять минут. Готовый суп разлить по тарелкам, положить несколько кусочков курицы, сверху половину яйца, украсить листьями петрушки и зеленым луком.

Домашний паштет из куриной печени

Подготовка печени

Лучше всего делать блюдо из охлажденной, но если у вас замороженная, то ее надо полностью оттаять. Для этого достаем из морозильной камеры накануне готовки, кладем в миску и ставим в холодильное отделение. Оттаивать в таких условиях она будет постепенно, что лучше для нее в частности и для мясных продуктов вообще. Миска понадобится потому, что с печени натечет вода и кровь, которые нужно слить. Охлажденную печенку в этих же целях тоже лучше всего откинуть на дуршлаг и поддержать минут 10. Затем мы ее перебираем, срезаем возможный жир и остатки желчных протоков или кусочки с пятнами желчи, которая горькая, поэтому нам не нужна совсем. В отличие от говяжьей или свиной, с печени курицы не нужно снимать пленку, она тонкая и не помешает. Затем разрезаем ее на кусочки. Обычно достаточно разрезать пополам. И пока отставляем в сторону.

Подготовка и приготовление овощей

Морковь и лук чистим, промываем водой. Морковь можно натереть на терке, можно нарезать кусочками. Это не важно, так как в итоге все это будет перемалываться, но натертая морковь готовится быстрее. Лук режем ножом мелко. В сковороде нагреваем подсолнечное масло. Обжариваем овощи до мягкости.

Приготовление паштета

Кладем в сковороду печенку, перемешиваем, обжариваем 1 минуту. Затем наливаем 1/3 стакана кипятка, солим и готовим на умеренном огне в течение 7-8 минут, часто помешивая. Проверьте печень на готовность, если внутри не красная, то можете смело выключать. Обычно этого времени достаточно. Если готовить дольше, то продукт станет сухим и жестким. Перекладываем содержимое сковороды в миску и даем немного остыть. Затем берем пробиваем все тщательно, чтобы не осталось ни кусочка. Для этого пользуются погружным, но подходит и блендер с чашей. Сливочное масло придаст паштету нужную консистенцию и густоту. Добавлять его нужно совсем мягким. Поэтому сейчас самое время достать из холодильника. Пока паштет остывает, оно размягчится. Смешивать можно блендером. Раскладываем готовую массу по емкостям. Убираем в холодильник, как минимум на пару часов.

3. Технологические карты, фотографии, схемы на блюда массового спроса, выполненные практикантом на предприятии общественного питания

Технологическая карта № 1

Наименование блюда: Шоколадный фондан

Рецептура № _____

| № | Наименование сырья | Масса | Масса |
|-------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | брутто | нетто |
| | | на 1 порцию, г | на 1 порцию, г |
| 1 | Яйца куриные | 67 | 67 |
| 2 | Сахар-песок | 50 | 50 |
| 3 | Шоколад | 117 | 117 |
| 4 | Масло сливочное | 15 | 10 |
| 5 | Мука пшеничная | 16,7 | 16,7 |
| 6 | Ванилин | 1 | 1 |
| 7 | Соль | 1 | 1 |
| 8 | Какао-порошок | 5 | 5 |
| Выход блюда | | | 89 |

Краткая технология приготовления

Предварительно разогревают духовку до 180 градусов Цельсия (с вентилятором). Смазывают 6 маленьких форм для пудинга небольшим количеством масла. И присыпают их щедрым количеством какао порошка. Помещают формы на противень и отложить в сторону. Растапливают шоколад на медленном огне и отставляют в сторону, чтобы немного остыл. Смешивают масло, сахар и добавляют яйца по одному. Затем добавляют ванилин и соль. Затем просеивают муку и добавляют растопленный шоколад. Разделяют смесь в подготовленные формы. Помещают лоток заполненных форм в духовку и выпекают в течение 10 минут. Вынимают из духовки и оставляют на 1 минуту. Извлекают торты на тарелки и сразу подают. Подавать со свежими сливками и ягодами.

Требования к качеству блюд

Внешний вид: Изделие правильной формы, без вмятин и изломов. Поверхности и мякоть – темно-коричневая. Корочка не грубая, мякоть -пористая. Вкус и запах: приятные, без посторонних примесей, аромат шоколада, какао.

Температура отпуска, срок реализации

Температура отпуска – 45С°. Срок реализации – 2 часа.

Ответственный исполнитель

Морозов ВВ
(подпись)

Морозов ВВ
(Ф.И.О.)



Технологическая карта № 2

Наименование блюда: Пицца «Маргарита»

Рецептура № _____

| № | Наименование сырья | Масса брутто на 1 порцию, г | Масса нетто на 1 порцию, г |
|-------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1 | Тесто для пиццы п/ф | | 230 |
| 2 | Соус для пиццы п/ф | | 150 |
| 3 | Сыр моцарелла для пиццы п\ф | | 150 |
| 4 | Специи (орегано) 0 | 0,3 | 0,3 |
| 5 | Соус песто п/ф | 35 | 30 |
| 6 | Масло оливковое | 15 | 15 |
| 7 | Мука | 20 | 20 |
| Выход блюда | | | 400 |

Краткая технология приготовления

Тесто раскрывают руками до диаметра 34см. и выкладывают на сетку для пиццы. На тесто равномерно распределяют соус для пиццы, посыпают сыром моцарелла и запекают в печи для пиццы до готовности при t 300°C

Требования к качеству блюд

Внешний вид: изделие аккуратной круглой формы, без вмятин и изломов. Продукты равномерно распределены по всей площади пиццы. Консистенция: тестовая основа — мягкая, по краю пиццы хрустящая, наполнитель — свойственный ингредиентам при термообработке, сыр — в расплавленном виде. Цвет: корочки — золотистый, ровный, свойственный ингредиентам в составе пиццы. Вкус и запах: выпеченного теста с ароматом и вкусом соуса для пиццы, сыра. Вкус в меру острый, солёный. Без посторонних примесей и порочащих признаков. Не допускается подгорелый корж.

Температура отпуска, срок реализации

Температура подачи 65°C. Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Ответственный исполнитель

Морозов ВВ
(подпись)



Технологическая карта № 3

Наименование блюда: Ризотто с морепродуктами

Рецептура № _____

| № | Наименование сырья | Масса брутто на 1 порцию, г | Масса нетто на 1 порцию, г |
|----|----------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1 | Креветка тигровая | 37 | 36 |
| 2 | Кальмар зачищенный | 31 | 30 |
| 3 | Мидии черноморские | 52 | 50 |
| 4 | Соль морская | 0,5 | 0,5 |
| 5 | Масло растительное | 20 | 20 |
| 6 | Масло сливочное | 15 | 15 |
| 7 | Рис для ризотто п/ф | 120 | 120 |
| 8 | Сливки | 30 | 30 |
| 9 | Перец черный молотый | 0,5 | 0,5 |
| 10 | Пармезан зачищенный | 5 | 5 |
| 11 | Микс салатов п/ф | 3 | 3 |
| | Выход | | 280 |

Краткая технология приготовления

В сковороде разогревают смесь сливочного и растительного масел. Обжаривают морепродукты в течение 4-5 минут при постоянном помешивании. Вливают сливки кулинарные, доводят до вкуса.

Рис, сваренный для ризотто, помещают в сотейник, добавляют сливочно-масляную жидкость после тушения морепродуктов и прогревают. Как только ризотто достигнет своей готовности, добавляют сыр Пармезан, натертый на мелкую терку. Хорошенько взбивают с помощью деревянной лопатки.

Выкладывают на блюдо горкой, сверху выкладывают морепродукты. Декорируют миксом салатов.

Требования к качеству блюд

Рис имеет бархатистую структуру. Морепродукты выложены сверху. Состояние риса — аль-денте, между сырым и вареным, ближе к вареному, — и консистенция ризотто, оно должно быть не рассыпчатым, как плов, а как бы плавать в соусе. Ризотто декорировано миксом салатов.

Температура отпуска, срок реализации

Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Ответственный исполнитель

Морозов В.В.
(подпись)

Морозов В.В.
(Ф.И.О.)



Технологическая карта № 4

Наименование блюда: Спагетти Болоньезе

Рецептура №

| № | Наименование сырья | Масса брутто на 1 порцию, г | Масса нетто на 1 порцию, г |
|----|---------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1 | Макаронные изделия | 50 | 50 |
| 2 | Соус Болоньезе п/ф | 130 | 130 |
| 3 | Масло оливковое | 20 | 20 |
| 4 | Соль | 5 | 5 |
| 5 | Перец черный молотый | 1 | 1 |
| 6 | Сыр Пармезан п/ф | 10 | 10 |
| 7 | Помидоры черри | 10,5 | 10 |
| 8 | Соус томатный п/ф | 50 | 50 |
| 9 | Специи «Прованские травы» | 1 | 1 |
| 10 | Сыр Пармезан п/ф | 15 | 15 |
| 11 | Базилик п/ф | 1 | 1 |
| | Выход | | 290 |

Краткая технология приготовления

В кипящую подсоленную воду закладывают макароны итальянские Спагетти (50 г). Варят в течение 6 минут с момента закипания. Готовность спагетти -75-80%. Готовые макаронные изделия откидывают на дуршлаг.

В сковороду наливают масло оливковое рафинированное, нагревают, выкладывают соус Болоньезе, обжаривают его при постоянном помешивании 2-3 минуты. Добавляют соус красный на пиццу, п/ф (50 г), отварные макароны Спагетти 100 г, тертый сыр Пармезан (10 г), приправляют солью, перемешивают и протушивают в течение 1,5-2 минут.

В тарелку горкой выкладывают готовые спагетти Болоньезе.

Требования к качеству блюд

Консистенция макаронных изделий, фарша и соуса — мягкая, нежная, сочная. Вкус блюда умеренно-соленый, без постороннего привкуса.

Температура отпуска, срок реализации

Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Ответственный исполнитель

Морозов ВВ
(подпись)

Морозов ВВ
(Ф.И.О.)



Технологическая карта № 5

Наименование блюда: Гаспачо

Рецептура № _____

| № | Наименование сырья | Масса брутто на 1 порцию, г | Масса нетто на 1 порцию, г |
|----|--------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1 | Чеснок | 3 | 2,3 |
| 2 | Лук репчатый | 15 | 13 |
| 3 | Огурцы (грунтовые) | 15 | 12 |
| 4 | Перец болгарский (сладкий) | 15 | 11 |
| 5 | Помидоры (Томаты) грунтовые | 160 | 136 |
| 6 | Хлеб пшеничный формовой | 5 | 5 |
| 7 | Вода питьевая | 60 | 60 |
| 8 | Масло оливковое рафинированное | 20 | 20 |
| 9 | Уксус бальзамический темный | 5 | 5 |
| 10 | Майонез Провансаль | 15 | 15 |
| 11 | Сухарики для салата «Цезарь» | 5 | 5 |
| | Выход | | 277 |

Краткая технология приготовления

Почистите чеснок, разрежьте пополам. Удалите сердцевину. Наполните маленькую кастрюлю водой и положите в нее чеснок. Доведите воду до кипения.

Когда вода закипит, переложите чеснок в миску с ледяной водой, охладите. Повторите проделанное дважды, каждый раз наливая в кастрюлю холодную воду.

Почистите лук, разрежьте его пополам и крупно нарежьте. Срежьте с огурца кожу, разрежьте пополам и крупно нарежьте. Разрежьте перец пополам, удалите семена и перегородки.

Нарежьте перец, и отложите к огурцам и луку. Разрежьте помидоры на крупные дольки и положите в кастрюлю вместе с луком, огурцами, перцем и чесноком.

Добавьте кусочки хлеба и залейте водой. Измельчите блендером. Процедите через сито. Добавьте масло уксус и майонез, затем взбейте венчиком или блендером до состояния однородной массы.

Приправьте солью и перцем. Охладите перед подачей и украсьте гренками и оливковым маслом.

Требования к качеству блюд

Консистенция у супа однородная. Цвет розовый, красный. Вкус и запах: в меру соленый и острый.

Температура отпуска, срок реализации

Температура подачи не выше 14°C. Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

Ответственный исполнитель _____

Морозов ВВ
(подпись)



Морозов ВВ
(Ф.И.О.)



Рисунок 8 – Шоколадный фондан



Рисунок 9 - Пицца "Маргарита"



Рисунок 10 -Ризотто с морепродуктами

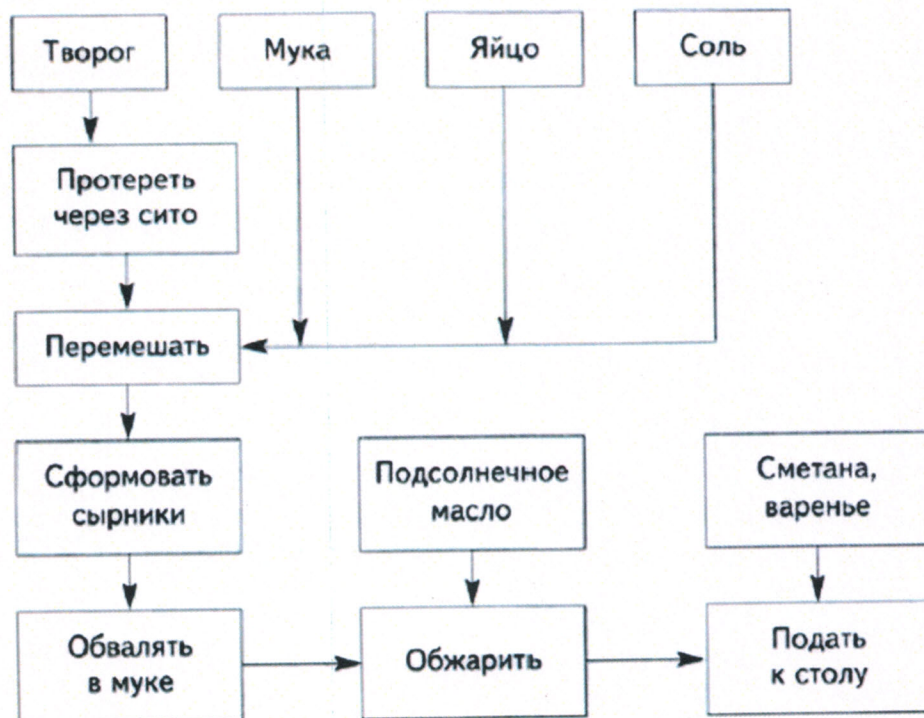


Рисунок 11 - Сырник с домашним вареньем и сметаной



Рисунок 12 – Спагетти Болоньезе



Рисунок 13 – Гаспачо

Выводы и заключения

В результате прохождения учебной практики в кафе «Дом 20» я приобрел необходимые умения и опыт практической работы. Я научился: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности, работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Во время практики собрал информацию для характеристики предприятия. Кафе «Дом 20» соответствует всем требованиям: соответствие целевому назначению, точности и своевременности предоставления, безопасности, комфортности, эстетичности, культуре обслуживания, информативности и социальной адресности.

Начальство очень дружелюбное, хорошо общается персоналом и пришедшими гостями.

Опыт, который я получил на этой практике пригодится мне в дальнейшем трудоустройстве и учебе.

ПРИЛОЖЕНИЕ



ДОМ 20

ега & Вино

МЕНЮ

КУХНЯ

ЗАКУСКИ

| | |
|--|-----|
| Брускетта с треской домашнего копчения | 260 |
| Брускетта с томатами и молодым сыром | 220 |
| Домашний паштет из куриной печени | 260 |
| Халуми на гриле с запеченными томатами | 300 |
| Маслины/оливки | 150 |
| Яйцо пашот со слабосоленым лососем | 240 |
| Драники со сливочным сыром и лососем | 350 |
| Овощи гриль | 200 |
| *Тартар из говядины | 650 |
| *Картофель с грибами | 280 |

| <u>Мясо</u> | <u>30гр</u> |
|---------------|-------------|
| Парма | 95 |
| Брезаола | 175 |
| Салями Милано | 120 |
| Пепперони | 60 |

| <u>Сыр</u> | <u>30гр</u> |
|------------|-------------|
| Пармезан | 70 |
| Дор Блю | 75 |
| Камамбер | 105 |

САЛАТЫ

| | |
|---|-----|
| Овощной деревенский салат | 180 |
| *Шопский салат | 320 |
| Листья салата романо с соусом цезарь и куриным филе | 340 |
| Листья салата романо с соусом цезарь и креветками | 600 |
| Салат из печеных овощей с булгуром | 250 |
| Салат с беконом, листьями шпината и яйцом пашот | 320 |
| Классический оливье с раковыми шейками | 360 |
| Салат с кальмаром и киноа | 390 |

КУХНЯ

СУПЫ

| | |
|--|-----|
| Суп-лапша с курицей | 160 |
| Пряный крем-суп из тыквы с сырным муссом | 180 |
| *Грибной суп | 180 |
| *Борщ с пампушками и сметаной | 200 |
| *Луковый суп | 250 |

МЯСО/РЫБА

| | |
|---|-----|
| Утиная ножка конфи с картофельным пюре | 650 |
| *Пита с бараниной | 420 |
| Бургер с говядиной | 480 |
| Семга запеченная с терияки и овощи вок | 720 |
| Треска с картофельным пюре и белым соусом | 520 |
| Котлета из фермерского кролика с картофельным пюре и сырным муссом | 470 |
| Котлета из баранины с картофельным пюре | 500 |
| Говядина по-бургундски | 520 |
| *Фетучини с морепродуктами в томатном соусе | 670 |
| *Пенне с креветками и шпинатом в сливочном соусе | 580 |
| *Спагетти Болоньезе | 520 |

ДОМ 20
еда & вино

ПИЦЦА

| | |
|-------------|-----|
| Маргарита | 250 |
| Пепперони | 350 |
| С тунцом | 450 |
| Барбекю | 480 |
| Деревенская | 450 |
| 4 сыра | 650 |

КУХНЯ

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|-----|
| Мороженое | 50 |
| Шоколадный фондан | 180 |
| Тарт Татен с ванильным мороженым | 200 |
| Крем-карамель | 200 |
| Сырники с домашним вареньем и сметаной | 240 |
| *Классический тирамису | 320 |

КОФЕ

| | |
|------------|-----|
| Американо | 100 |
| Эспрессо | 100 |
| Капучино | 120 |
| Латте | 150 |
| Гляссе | 150 |
| Раф | 150 |
| Халва кофе | 170 |

ЧАЙ

| | 0,4 л / | 1л |
|-------------|---------|-----|
| Черный | 100 | 150 |
| Зеленый | 100 | 150 |
| Белый | 100 | 150 |
| Красный | 100 | 150 |
| Полевой | 100 | 150 |
| Фруктовый | 150 | 200 |
| Ягодный | 150 | 200 |
| Облепиховый | 150 | 200 |

НАПИТКИ

| | |
|---------------|-----|
| Сок | 150 |
| Бонаква | 150 |
| Кока-кола | 150 |
| Спрайт | 150 |
| Фанта | 150 |
| Швепс | 150 |
| Сан Бенедетто | 380 |

ЛИМОНАДЫ

| | |
|-------------|-----|
| Облепиховый | 150 |
| Ягодный | 150 |
| Огуречный | 150 |

*Морс клюквенный 100

БАР