

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)  
**Половинко Дмитрий Александрович**

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на 3 курсе по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
код и наименование специальности

Группа Т-31

успешно прошел (ла) производственную практику

III.03.01 Производственная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей  
кулинарной продукции

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 144 часа с «28» мая 2020 г. по «24» июня 2020г.

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Тема 1.1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции.	12
Тема 1.2. Приготовление сложных супов.	18ч
Тема 2.1. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов.	12
Тема 2.2. Приготовление блюд из сыра.	18
Тема 2.3. Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов.	12
Тема 2.4. Приготовление сложных блюд из мяса.	24
Тема 2.5. Приготовление сложных блюд из домашней птицы.	24
<i>Итого часов</i>	<b>144</b>

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

4  
Оценка

(*Дорожко*)  
Подпись

3. База прохождения практики

Предприятие  
(организация):

Наименование

*СОТБОУ "Центр диагностики  
и консультирования"*

Руководитель практики от  
организации

Должность  
ФИО

*повар  
Уварова С. В.*

Подпись

Руководитель практики от  
филиала

Должность  
ФИО

*преподаватель  
Секерина Светлана Викторовна*

Подпись

Дата « 28 » мая

2020 г.



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

## Дневник производственной практики (по профилю специальности)

ПП.03.01 Производственная практика

Профессиональный модуль  
ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей  
кулинарной продукции

Студент(ка) III курса

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа Т-31

Фамилия Половинко

Имя Дмитрий

Отчество Александрович

Период проведения практики

с «28» мая 2020 года по «24» июня 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации  
Пономарева К.С.  
Контактный тел.: (4812) 38-87-51  
« 28 » 05 2020 года

Студент **Половинко Дмитрий Александрович**  
Направляется в организацию для прохождения производственной практики  
практики в период с «28» мая 2020 года по «24» июня 2020 года

**СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ**

Базовое предприятие (организация) **СОТБОУ "Центр диагностики и консервирования"**  
(по месту нахождения предприятия организации с указанием отдела и др.)

Адрес предприятия (организации) **г. Смоленск ул. Ж. Тетрова д. 45**

Руководитель практики от организации:

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

Должность: **повар**  
(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

Руководитель практики от филиала:

Ф.И.О.: **Секерина Светлана Викторовна**  
(Фамилия, Имя и Отчество полностью)

Должность: **преподаватель**

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

- Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.
- формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.
- Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.
- Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ШССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

## 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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции,**

(наименование профессионального модуля)

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ**

№ задания	Наименование тем и содержание
1.	<p><b>Тема 1.1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомление с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• освоение навыками контроля безопасности продуктов;</li> <li>• ознакомление с процессами приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li> </ul>
2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомление с организацией рабочих мест, технологическим оборудованием, инвентарем;</li> <li>• овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>• ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.</li> </ul>
3.	<p><b>Тема 1.2. Приготовление сложных супов.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомление с организацией работы супового отделения, технологическим оборудованием, инвентарем;</li> <li>• ознакомление с ассортиментом поступающего сырья;</li> <li>• освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов;</li> </ul>
4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомление с организацией рабочих мест;</li> <li>• варианты комбинирования различных способов и приемов приготовления супов;</li> <li>• освоение навыков приготовления прозрачных бульонов и супов, шпореобразных супов и национальных супов;</li> <li>• освоение навыков приготовления гарниров к сложным супам, варианты подбора подходящих гарниров для отдельных супов;</li> </ul>
5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• доведение до вкуса и освоение методов оценки качества основных</li> </ul>

	<p>бульонов и супов сложного приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию;</li> <li>• освоение навыков оформления и отпуска супов сложного приготовления и национальных супов.</li> </ul>
6.	<p><b>Тема 1.3. Приготовление сложных горячих соусов.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомление с организацией работы соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем;</li> <li>• овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>• ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции;</li> <li>• правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>• ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам, правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов;</li> </ul>
7.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение навыков приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>• освоение навыков приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>• доведение до вкуса и освоение методов оценки качества соусов сложного приготовления;</li> <li>• освоение навыков оформления и отпуска соусов сложного приготовления, варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</li> </ul>
8.	<p><b>Тема 2.1. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомление с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов;</li> <li>• ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>• овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>• органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> </ul> <p>ознакомление с организацией рабочих мест;</p>
9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение навыков подготовки сырья, используемого для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов;</li> <li>• варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>• освоение навыков приготовления сложной горячей продукции из овощей и грибов с использованием различных технологий.</li> </ul>
10.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение навыков подбора соусов для отпуска блюд из овощей и грибов;</li> <li>• освоение методов оценки качества блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение навыков оформления, опуски блюд и гарниров из овощей и грибов, варианты сервировки и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов;</li> <li>• овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</li> </ul>
11.	<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.2. Приготовление блюд из сыра.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомление с ассортиментом блюд из сыра реализуемых на предприятии;</li> <li>• ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для приготовления сложных горячих блюд из сыра;</li> <li>• органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд из сыра, требования к качеству различных видов сыров, условия их хранения;</li> </ul>
12.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение навыков приготовления блюд из сыра различными методами;</li> <li>• способы использования сыров при приготовлении различных блюд;</li> <li>• способы использования различных видов сыров при приготовлении различных блюд;</li> <li>• овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</li> </ul>
13.	<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.3. Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомление с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов моря;</li> <li>• ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</li> <li>• овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>• органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из рыбы и морепродуктов;</li> <li>• ознакомление с организацией рабочих мест;</li> <li>• обработка сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов;</li> </ul>
14.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• варианты сочетания рыбы и морепродуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов;</li> <li>• освоение навыков приготовления сложных блюд из рыбы: отварной на решетке, жареной на гриле (глубокая и поверхностная жарка), на вертеле, запеченной в фольге, морской соли, тушеной, из рыбной котлетной и кнельной массы;</li> </ul>
15.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение навыков приготовления сложных блюд из морепродуктов;</li> <li>• освоение навыков порционирования рыбы, техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение методов оценки качества блюд из рыбы, органолептические способы определения готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов;</li> </ul>
16.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение навыков оформления и отпуска сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов; температура подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из рыбы и морепродуктов;</li> <li>• овладение навыками составления технологических карт на новые виды продукции.</li> </ul>
17.	<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.4. Приготовление сложных блюд из мяса.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомление с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из мяса;</li> <li>• ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов;</li> <li>• овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>• органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из мяса;</li> <li>• ознакомление с организацией рабочих мест; обработка сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из мяса;</li> </ul>
18.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• овладение навыками обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из мяса;</li> <li>• варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных блюд из мяса;</li> </ul>
19.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение навыков приготовления сложных горячих блюд из мяса: блюд из отварного и припущенного мяса, блюд из жареного мяса (основным способом, на гриле), блюд из тушеного мяса, блюд из запеченного мяса;</li> <li>• овладение техникой нарезки на порции готового мяса в горячем виде;</li> </ul>
20.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение навыков оформления и отпуска сложных горячих блюд из мяса; температура подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из мяса;</li> <li>• овладение навыками составления технологических карт на новые виды продукции.</li> </ul>
21.	<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.5. Приготовление сложных блюд из домашней птицы.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомление с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы;</li> <li>• ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства сложных горячих блюд из птицы, дичи;</li> <li>• овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>• органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из</li> </ul>

	<p>домашней птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ознакомление с организацией рабочих мест; обработка сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из птицы;</li> </ul>
22.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• варианты сочетания домашней птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из домашней птицы;</li> <li>• освоение навыков приготовления сложных блюд из птицы: отварной и припущенной, блюд из жареной птицы, блюд из тушеной птицы, запеченной;</li> </ul>
23.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из домашней птицы;</li> <li>• овладение навыками нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде, правила порционирования домашней птицы;</li> <li>• принципы подбора заправок и соусов для отдельных блюд из домашней птицы.</li> </ul>
24.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освоение навыков оформления и отпуска сложных горячих блюд из домашней птицы и дичи; температура подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из птицы;</li> <li>• овладение навыками составления технологических карт на новые виды продукции.</li> </ul>



М.П. (подпись организации)

«28» мая 2020 года  
Руководитель практики  
от организации

*[Handwritten signature]*  
(подпись)

Ознакомлен:  
студент

*[Handwritten signature]*  
(подпись)

## ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

*Уварова Светлана*

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись *Ув* Дата 28.05.2020

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись *Ув* Дата 28.05.2020

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись *Ув* Дата 08.06.2020

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись *Ув* Дата 15.06.2020

Инструктаж получил (а)

*Половинко*

*Викторий Александрович*




(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись *Пл* Дата 28.05.2020

Подпись *Пл* Дата 28.05.2020

Подпись *Пл* Дата 08.06.2020

Подпись *Пл* Дата 15.06.2020

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка и подпись руководителя практики от организации
28.05.2020	<p>1. 1)Ознакомление с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции(Рыбные блюда-Рыба (филе) припущенная; Блюда из мяса-Котлеты натуральные паровые).</p> <p>2)Освоил навыки контроля безопасности продуктов Качество и безопасность вырабатываемой (реализуемой) продукции контролируются в соответствии с требованиями нормативной и технической (технологической) документации Результаты контроля готовой (реализуемой) продукции регистрируют в журнале приема продукции (в бракеражном журнале для продукции общественного питания).</p> <p>3)Ознакомился с процессами приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	5 
29.05.2020	<p>2. 1)Ознакомился с организацией рабочих мест, технологическим оборудованием, инвентарем Инвентарь: Ножи поварские,сковороды кастрюли,разделочные доски Тех. оборудование: Плиты, Производственные столы, Фритюрница ,Котел пищеварочный.</p> <p>2)Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>3)Ознакомился с ассортиментом поступающего сырья</p>	5 
30.05.2020	<p>3. 1)Ознакомился с организацией работы супового отделения, технологическим оборудованием, инвентарем: Инвентарь: кастрюли, ковши, черпак, приспособление для процеживания бульона Тех. оборудование: Плиты, Производственные столы, Котел пищеварочный.</p> <p>2)Ознакомился с ассортиментом поступающего сырья</p> <p>3)Овладел навыками органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов; ознакомление с организацией рабочих мест.</p>	4 
01.06.2020	<p>4. 1)Освоил варианты комбинирования различных способов и приемов приготовления супов.</p>	

	<p>2)Освоил навыки приготовления прозрачных бульонов и супов, шпореобразных супов и национальных супов( Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов и гарниров, которые готовят отдельно.Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления и насыщения экстраактивными веществами бульонов из пищевых костей, птицы, дичи и рыбы. Для осветления используют мясо, кости птицы и дичи, белок яйца).</p> <p>3)Освоил навыки приготовления гарниров к сложным супам, варианты подбора подходящих гарниров для отдельных супов(гренки, овощной жульен).</p>	4 №
02.06.2020	<p>5.</p> <p>1)Освоил навыки доведение до вкуса и освоил методы оценки качества основных бульонов и супов сложного приготовления(Придание вкусу аромата,запах, пикантности и соблюдение форм нарезки продуктов )</p> <p>2)Овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</p> <p>3)Освоил навыки оформления и отпуска супов сложного приготовления и национальных супов(Супы следует подавать на раздачу небольшими порциями. Новую порцию супа на раздачу нельзя смешивать с остатками прежней. Наливать суп следует осторожно, стараясь сохранить форму гарнира, и чтобы края тарелок оставались чистыми. При подаче суп переменьшивают, чтобы жир распределился равномерно. Сначала кладут мясо и густую часть супа, а затем добавляют бульон. Гарниры в прозрачные супы кладут перед подачей, а некоторые (гренки, профитроли) подают отдельно).</p>	5 №
03.06.2020	<p>6.</p> <p>1)Ознакомился с организацией работы соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем</p> <p>Организация : Соусное отделение готовит вторые блюда, гарниры и соусы.Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места поваров оснащаются соответствующим тепловым оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем, механическим и немеханическим оборудованием.</p> <p>Подбирают тепловое оборудование с учетом источника тепла и на основании утвержденных норм оснащения оборудованием предприятий общественного питания.</p> <p>Инвентарь: котлы наливные , кастрюли , ситейники конусные , мармитницы, сковороды большие , дуршлаги и черпаки из нержавеющей стали</p> <p>Оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды.</p>	5 №

	<p>фритюрницы, а также пищеварочные котлы.</p> <p>2) Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря</p> <p>3) Ознакомился с ассортиментом выпускаемой продукции - Вкусовые добавки – различные заправки к основе соуса. Это могут быть молочные продукты, масляные смеси, специи, травы, алкоголь, лимонная кислота, соль, уксус и многое другое. В рецептах соусов чаще всего фигурируют вино, коньяк или бренди, реже – пиво, ликеры и виски.</p>	
04.06.2020	<p>7.</p> <p>1) Освоил навыки приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>2) Освоил навыки приготовления сложных горячих соусов (В качестве основы для приготовления соусов используют обыкновенные или сильно концентрированные бульоны (фюме), молоко, сметану, сливочное масло, а также растительное масло (оливковое, подсолнечное, хлопковое. В состав большинства горячих соусов входит пассерованная мука, которая придает соусу соответствующую консистенцию)</p> <p>3) Цвет соусов соответствует основному продукту, из которого они приготовлены.</p> <p>4) Вкус соусов должен быть как у используемых бульонов. Горячие соусы до подачи хранят на водяной бане в посуде, закрытой крышкой. Чтобы во время хранения не образовалась пленка, соусы нужно периодически размешивать или на поверхность соуса класть кусочки сливочного масла. Температура хранения различных соусов неодинакова. В зависимости от вида соуса она колеблется от 40 до 80°.</p>	4/6
05.06.2020	<p>8.</p> <p>1) Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов блюда из тушеных овощей и грибов; блюда из жареных овощей и грибов; блюда из запеченных овощей и грибов - оборудование: <i>тепловое</i> - плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, пароконвектомагы, электросковороды, электрофритюрницы; <i>холодильное</i> - холодильные шкафы; <i>немеханическое</i> - столы и стеллажи, секционные модулированные столы, передвижная ванная для промывки гарниров; <i>механическое</i> - универсальный привод <i>посуда</i> - наливные котлы, кастрюли, сотейники, противни металлические, сковороды</p>	4/6

	<p><i>инвентарь</i> – вешалки, веселки, вилки поварские, лопатки, приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки.</p> <p>2) Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>3) Овощи и грибы на предприятия общественного питания поступают в необработанном виде (свежими). Также они могут поступать и в виде полуфабрикатов: картофель сырой очищенный, сульфитированный, капуста свежая белокочанная, морковь, свекла, лук – сырые очищенные. На предприятия общественного питания грибы поступают свежими, сушеными, солеными, маринованными, консервированными. Приемка свежих грибов в предприятиях общественного питания осуществляется по весу и качеству.</p> <p>4) Овощные цехи организуют на предприятиях большой и средней мощности. Овощной цех размещается, как правило, в той части предприятия, где находится овощная камера, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции.</p>	
06.06.2020	<p>9.</p> <p>1) Освоение навыков подготовки сырья, используемого для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов:  Варят овощи паром или в воде. В котел следует налить такое количество воды, какое необходимо, чтобы лишь заполнилось пространство между дном котла и решеткой. Когда вода закипит, кладут овощи и, плотно закрыв котел крышкой, варят их до готовности. Паром варят преимущественно картофель и морковь для горячих блюд. Паром можно варить овощи в кожце и очищенными: очищенный картофель при варке посыпают мелкой солью.  При варке овощи закладывают в кипящую воду и варят в котле, закрытом крышкой.  Грибы следует варить на среднем огне в небольшом количестве воды. После отваривания грибы нужно промыть холодной кипяченой водой. Крупные по размеру грибы варятся быстрее, чем небольшие.</p> <p>2) варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов:  При приготовлении свежих грибов – обжарка с чесноком и луком. К готовому блюду можно подать мелко порезанную зелень петрушки или укропа.  Обжаривать грибы можно не только с чесноком, но и с</p>	546

	<p>розмаринном.</p> <p>Душистый перец также можно добавить к грибам во время жарки. Базелик выгодно дополнит вкус грибов</p> <p>Гвоздику можно сочетать с грибами при приготовлении супа.</p> <p>3) варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд: Сочетание грибов с зеленью (петрушкой и сельдереем, укропом и салатом) и не крахмалистыми овощами (капустой и луком, чесноком и баклажанами, огурцами и сладким перцем, зеленым горошком).</p> <p>4) освоение навыков приготовления сложной горячей продукции из овощей и грибов с использованием различных технологий. Освоил навыки приготовления блюд: Шампиньоны, фаршированные на пару; Кольраби, припущенная с морковью; Жареные овощи по-итальянски.</p>	
08.06.2020	<p>10.</p> <p>1) освоение навыков подбора соусов для отпуски блюд из овощей и грибов: Голландский Польский Сухарный Соус раковый Голландский с каперсами Голландский с горчицей (матар) Голландский с укропом (беарнез), Грибной основной, грибной с томатом, с томатом кисло-сладкий.</p> <p>2) освоение методов оценки качества блюд и гарниров из овощей и грибов: Отварные овощи должны сохранить форму, клубни картофеля могут быть слегка разварившимися. Цвет картофеля от белого до желтоватого, не допускается покраснение или потемнение клубней. Цвет остальных корнеплодов, свойственный их натуральному цвету. Картофель и корнеплоды хорошо очищены от глазков, черных пятен. Отварная капуста не должна иметь привкуса вареной капусты. Консистенция мягкая, нежная. Цвет от белого до кремового, для ранних сортов савойской капусты - от светло-зеленого до кремового, для брюссельской - ярко-зеленый или бурый. На поверхности цветной капусты не допускаются темные пятна и покраснения. Жареные овощи должны быть одинаковой формы, обжарены равномерно с обеих сторон. Цвет жареного картофеля желтый, отдельные кусочки могут быть обжарены до коричневого. Цвет остальных овощей светло-коричневый на изломе, свойственный натуральному цвету овощей.</p> <p>3) освоение навыков оформления, отпуски блюд и гарниров из овощей и грибов, варианты сервировки и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов: Кольраби, припущенная с морковью - При подаче</p>	446



	<p>выложить капусту с морковью на блюдо, посыпать рубленой зеленью. Припущенные шампиньоны - При подаче грибы выложить на блюдо и посыпать хлопьями миндаля.</p> <p>При отпуске блюда из овощей поливают соусом или маслом, или подают соус отдельно в соуснике.</p> <p>Украшением служат зелень или нарезанные овощи, подходящие по вкусу и цвету к блюду. Блюда можно декорировать различными вырезками из овощей, с помощью различных приспособлений. Вареные овощи, в основном подают с маслом. На шпоре, обязательно, перед подачей наносят рисунок. Вареный картофель можно отварить в виде шариков или бочонков. Жареные овощи подают со свежими и солеными огурцами и помидорами. Овощные блюда в ресторанных условиях подача их разнообразна: цветную капусту, артишоки подают на круглых блюдах, на которые кладут салфетку, сложенную конвертом; спаржу - на специальной решетке, покрытой салфеткой; зеленый горошек, стручки фасоли, овощи в молочном соусе - в круглой мельхиоровой посуде; овощи запеченные - на мельхиоровых сковородах, в которых они приготавливались.</p> <p>4) овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</p> <p>Овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</p>	
09.06.2020	<p>1) Ознакомление с ассортиментом блюд из сыра реализуемых на предприятии;</p> <p>Ознакомился с ассортиментом блюд из сыра реализуемых на предприятии: Ленивые хачапури, сырные лепешки, сырные крокеты, сырный омлет-рулет, драники с сыром.</p> <p>2) Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, неиспользуемых для приготовления сложных горячих блюд из сыра;</p> <p>Необходимое оборудование и инвентарь для приготовления блюд: ножи для сыра, ножи универсальные, разделочные доски, терки, лопатки для жарки, щипцы, разливная ложка, кастрюли, сковороды, холодильное оборудование, плита, весы.</p> <p>3) Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд из сыра, требования к качеству различных видов сыров, условия их хранения;</p> <p>Требования к качеству:</p> <p>Сыры высшего сорта должны иметь правильную форму: корка тонкая, ровная, чистая и упругая, без морщин. У парафинированных сыров слой парафина целый, ненарушенный. Вкус и запах должны быть чистыми.</p>	<p>4 ч</p>

	<p>свойственными данному виду, без посторонних привкусов и запахов. В первом сорте допускается слабовыраженный кормовой и кислый привкус. Консистенция теста должна быть эластичной, однородной по всей массе. В первом сорте допускается крошливая, рыхлая, твердая, ремнистая (при хорошем вкусе и запахе). Цвет теста от белого до слабо-желтого, однородный по всему тесту. В первом сорте допускается неоднородный цвет и неравномерное.</p> <p>Требования к хранению. Сыр представляет собой живой продукт, который постоянно находится в процессе развития, поэтому при его хранении должны соблюдаться определенные условия. При плохом хранении процессе созревания ускоряется, его развитие происходит неправильно, сыр может высыхать, может испортиться внешний вид и сам сыр станет негодным к употреблению.</p> <p>Идеальными условиями для хранения сыра являются: постоянная температура от 6 до 8°C; постоянный уровень влажности около 90 процентов; проветриваемое помещение;</p>	
10.06.2020	<p>12.</p> <p>1) Освоение навыков приготовления блюд из сыра различными методами; Освоил навыки приготовления блюд из сыра: Ленивые хачапури, сырные лепешки, сырные крокеты, сырный омлет-рулет, драпировки с сыром.</p> <p>2) Способы использования сыров при приготовлении различных блюд: Сыры с полутвердой структурой – российский, голландский, гауда, эдамер – отлично плавятся. Их стоит применять для приготовления мясных и овощных закусок. Также их можно подавать с фруктами. Рассольные сыры – брынза, сулугуни, фета, осетинский и пр. – отличаются кисловатым вкусом. Они хороши для салатов. Также их можно использовать для некоторых видов выпечки. Чтобы сделать бутерброды или горячие тосты, стоит предпочесть чеддер или маасдам. Еще их хорошо использовать для приготовления супов.</p> <p>3) Способы использования различных видов сыров при приготовлении различных блюд: Сыр не используют для: первых блюд, закусок, вторых блюд и десертов. Твердые сыры. С пармезаном готовят пасты, пиццы, соусы. Для приготовления тостов и бутербродов лучше взять чеддер и маасдам. Они же отлично идут на крем-супы. Если нужно просто посыпать сыр сверху горячего блюда, то</p>	546

	<p>лучшим вариантом станут гауда, эдам, костромской и пошехонский сыры. Для салатов, драников, запеканок хорошо подходит российский сыр.</p> <p>Мягкие сыры.</p> <p>Острые камамбер и диваро незаменимы для придания пикантности салатам, пиццам, горячим блюдам. Сладкие бри и маскарпоне отлично выступают в роли десертов и закусок к вину. Сыры с плесенью - дор блю, рокфор, стилтон - подойдут для чего угодно, кроме выпечки: они имеют чересчур пряный аромат и терпкий вкус. А вот рикотта, напротив, просто создана для выпечки: ее вкус кисло-соленый, очень ненавязчивый.</p> <p>4) овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</p> <p>Овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</p>	
11.06.2020	<p>13.</p> <p>1) знакомление с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p> <p>Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>2) знакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;</p> <p>Холодильные шкафы и низкотемпературные камеры, моечные ванны и бассейны, производственные столы, электронные, мясорубки, фаршемешалки.</p> <p>3) овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>4) органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из рыбы и морепродуктов;</p> <p><i>Требования к качеству блюд из вареной рыбы.</i> Вареная рыба в виде целой тушки или порционных кусочков, изложенная кожей вверх, сохраняет свою форму, полностью проварить, политая бульоном или соусом. Вкус и запах для конкретного вида рыбы с ароматом специй, пряностей в сочетании с соусом. Цвет рыбы на разрезе белый или светло-серый, консистенция мягкая. Гарнир заключен аккуратно сбоку, политый растопленным маслом, посыпанный измельченной зеленью.</p>	<p>4/26</p>

	<p><i>Требования к качеству блюд из притороченной рыбы.</i> Допущенная фаршированная рыба и рыба в виде порционных кусочков или целой тушки хорошо сохраняет свою форму. На поверхности рыбы допускаются сгустки свернувшихся белков, поэтому для улучшения внешнего вида блюда рыбу поливают соусом, украшают лимоном, грибами, раковыми шейками или крабами. Вкус и запах свойственные этому виду рыбы в сочетании со специями и соусом. Цвет на разрезе белый или светло - серый. Консистенция - мягкая. Гарнир полит маслом, посыпанный зеленью.</p> <p><i>Требования к качеству тушеных рыбных блюд.</i> Тушеные блюда имеют вкус и запах, свойственные определенному виду рыбы, с ароматом овощей и специй. Консистенция мягкая, сочная. Цвет рыбы в разрезе серый или коричневый. Овощи, которые тушились вместе с рыбой, коричневые или бурые.</p> <p><i>Требования к качеству блюд из запеченной рыбы.</i> Запеченные рыбные блюда подают на порционных сковородах, с хорошо поджаренной корочкой. Не допускается наличие костей, кроме блюд из запеченной целой рыбы. Соус густой, но без признаков высыхания. Блюдо сочная, не допускается подгорания рыбы и гарнира.</p> <p><i>Требования к качеству блюд из жареной рыбы.</i> Жареную рыбу подают одним кусочком с кожей и костями, с кожей без костей, мелкую рыбу - целиком, осетровая - без хрящей, с кожей или без нее. Рыба и изделия из рыбы должны сохранять форму, иметь равномерно хорошо поджаренный корочку - от золотистого до светло-коричневого цвета. Вкус блюд специфический, свойственный определенному виду рыбы, без постороннего привкуса, с запахом рыбы, начинки и жира.</p> <p>5) ознакомление с организацией рабочих мест;</p> <p>обработка сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов;</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест.</p> <p>Предварительная обработка рыбы заключается в оттаивании мороженой рыбы. Оттаивают рыбу в воде при t не выше 20С, при соотношении массы рыбы и жидкости 1:2. Для уменьшения потерь питательных веществ воду поддеализуют (7-10 г соли на 1 л воды). В процессе размораживания рыбу необходимо перемешивать. Продолжительность оттаивания 2-3 ч.</p> <p>Крупных рыб и филе оттаивают на воздухе. Рыбу и филе раскладывают на сетчатках, при t до 20 С оттаивание осетровых рыб длится 10-24 ч, а филе в блоках 24 ч.</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом. Этот процесс складывается из следующих операций: удаления чешуи, потрошения, промывания, разделки, вторичного</p>	
--	--	--


	<p>промывания и обсушивания.</p> <p>В зависимости от размера и кулинарного использования рыбу можно разделять различными способами.</p> <p>Разделка рыбы, используемой целиком. Более крупную рыбу различных пород, предназначенную для приготовления банкетных блюд, разделяют целиком, оставляя голову или удаляя ее. После снятия чешуи отрезают спинной, анальный, грудные и брюшные плавники. Затем делают надрез брюшка от головы до анального отверстия, подрезают пленки и удаляют внутренности. После рыбу хорошо промывают. Отходы составляют 15-20 %.</p> <p>Разделка рыбы, используемой непластованная. Таким способом разделяют почти все виды рыб среднего размера. Рыбу очищают от чешуи; у краёв жаберных крышек подрезают мякоть, перебирают позвоночник и удаляют голову, а вместе с ней и часть внутренностей. Не разрезая брюшка, зачищают внутреннюю полость. Срезают брюшные, спинные, анальные, грудные плавники. Хвостовой плавник удаляют прямым срезом на расстоянии 1-2см от основания. Затем удаляют плечевые кости, промывают и обсушивают. Отходы составляют 17-45 %.</p> <p>Разделки рыбы на филе с кожей и реберными костями. Рыбу очищают от чешуи, разрезают брюшко от головы до анального отверстия и удаляют внутренности. Прорезают мякоть у края жаберных крышек и удаляют голову, а затем плечевую кость. Выпотрошенную рыбу промывают и пластуют, разрезая рыбу вдоль спины. После с одной половинки рыбы срезают позвоночную кость и получают два филе с кожей и реберными костями. Отходы составляют 30-50%.</p> <p>Разделки рыбы на филе с кожей и без реберных костей. Разделку производят так же, а затем срезают реберные кости, начиная со спинки; филе кладут поперек разделочной доски кожей вниз. Кости срезают, придерживая рукой. Отходы составляют 40-52%.</p>	
12.06.2020	<p>14.</p> <p>1) варианты сочетания рыбы и морепродуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд: Мидии, креветки и кальмары идеально сочетаются с белым вином, перцем чили, оливковым маслом, чесноком, базиликом. Еще с тимьяном, лавандой, шафраном, петрушкой и, конечно, со свежими, сочными помидорами. С креветками хорошо сочетается лимонный сок и молодой розмарин. А вот у черных мидий и вонголе он убьет весь вкус. С креветками не рекомендую использовать карри. Специя яркая, сильная, им противопоказана; они нежные, сладковатые и потеряются на ее фоне.</p> <p>Морепродукты с горько, морской петух, морской черт, морской ерш.</p> <p>2) варианты подбора приправ и пряностей при</p>	<p>546</p>


	<p>приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов:  Для приготовления блюд из жареных морепродуктов используют следующие приправы: Черный и красный перец, Базилик, Корень бедренца (зубной камень), Фенхель, Лавровый лист, Миндальный орех, Кориандр, Тмин, Кардамон, Чабер, Мелисса, Куркума, Шафран, Тимьян.</p> <p>Специи для отварных и тушеных морепродуктов, супов из морепродуктов: Лавровый лист, Гвоздика, Различные виды горького перца, Кумин, Фенхель, Базилик, Мелисса, Розмарин, Огуречник (бурачник, огуречная трава).</p> <p>Специи для морепродуктов на гриле: Паприка, Эстрагон, Куркума, Горчичные семена, Шафран.</p> <p>3) освоение навыков приготовления сложных блюд из рыбы: отварной на решетке, жареной на гриле (глубокая и поверхностная жарка), на вертеле, запеченной в фольге, морской соли, тушеной, из рыбной котлетной и кнельной массы;</p> <p>Освоил навыки приготовления сложных блюд из рыбы: отварной на решетке, жареной на гриле (глубокая и поверхностная жарка), на вертеле, запеченной в фольге, морской соли, тушеной, из рыбной котлетной и кнельной массы.</p>	
13.06.2020	<p>15.</p> <p>1) освоение навыков приготовления сложных блюд из морепродуктов:  Освоил навыки приготовления сложных блюд из морепродуктов: Спагетти с морепродуктами в сливочном соусе, Риз с морепродуктами и овощами, Салат из морепродуктов, Кальмары, фаршированные рисом и грибами, Мидии по-каталански.</p> <p>2) освоение навыков порционирования рыбы, техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде:  Отварную рыбу подают одним порционным куском с костями, с кожей без костей, а осетровую - с кожей без хрящей или без кожи. Рыба должна быть проварена, но полностью сохранять свою форму. Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду рыбы.</p> <p>используемым при варке кореньям и специям. Гарнир - отварной картофель, обточенный в форме бочонков, уложен рядом с рыбой, полит маслом и посыпан зеленью. Соус подают отдельно в соуснике или поливают им рыбу.</p> <p>Припущенную рыбу подают порционным куском без костей, с кожей или без кожи. Осетровую рыбу - без хрящей и лучше без кожи мелкую рыбу - в целом виде. Рыба должна быть проварена и полностью сохранять свою форму. Для улучшения внешнего вида такую рыбу поливают соусом и украшают сверху лимоном, грибами, крабами. Гарнир, как и для отварной рыбы, укладывают рядом или подают отдельно. Рыбу прогревают в соусе перед подачей.</p>	54%


	<p>Жареную рыбу подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Осетровую - без хрящей, с кожей или без кожи. Мелкую рыбу - в целом виде, с хорошо вычищенной брюшной полостью. Поверхность должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета.</p> <p>3) освоение методов оценки качества блюд из рыбы, органолептические способы определения готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов; Освоил методы оценки качества блюд из рыбы:</p> <p>цвет - визуально на продольном разрезе рыбных изделий; запах (аромат), вкус и сочность - апробируя рыбные продукты сразу же после их нарезания, отмечают отсутствие или наличие постороннего запаха, привкуса, степень выраженности аромата пряностей и кончения, соленость. Сочность определяют в разогретом состоянии (до 60-70°C в центре продукта), сочность прокалывая их, наблюдая при этом за появлением капель жидкости; консистенцию продукта - надавливанием, разрезанием, разжевыванием. При этом устанавливают плотность, рыхлость, нежность, жесткость, крошливость</p>	
15.06.2020	<p>16.</p> <p>1) освоение навыков оформления и отпуска сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов; температура подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из рыбы и морепродуктов;</p> <p>Отварную рыбу подают одним порционным куском с костями и кожей, с кожей без костей, а осетровую - с кожей без хрящей или без кожи. Рыба должна быть проварена, но полностью сохранить свою форму. Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду рыбы и используемым при варке кореньям и специям. Отварной картофель, используемый для гарнира в форме бочонков или подобранный средними целыми клубнями, выкладывают рядом с рыбой, поливают маслом и посыпают зеленью. Соус подают отдельно в соуснике или поливают им рыбу.</p> <p>Припущенную рыбу подают одним порционным куском без костей, с кожей или без кожи; осетровую рыбу - без хрящей и лучше без кожи; мелкую рыбу - в целом виде. Рыба должна быть проварена и полностью сохранить свою форму. На поверхности припущенной рыбы допускаются ступки свернувшегося белка, поэтому для улучшения внешнего вида блюда рыбу поливают соусом и украшают сверху лимоном, грибами, крабами. Гарнир такой же, как и для отварной рыбы, выкладывают рядом или подают отдельно. Рыбу прогревают в соусе перед отпуском.</p> <p>Жареную рыбу подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей; осетровую - без хрящей, с кожей или без кожи; мелкую</p>	<p>ЧУБ</p>

	<p>рыбу - в целом виде с хорошо вычищенной брюшной полостью.</p> <p>Рыбу кладут на тарелку рядом с гарниром, соус подают отдельно в соуснике или поливают рыбу маслом.</p> <p>Живых раков промывают и закладывают в кипящую подсоленную воду, в которую добавляют ароматические корни, укроп, перец, лавровый лист. Варят 15-20 мин. Хранят вареных раков в отваре не более 30 мин. Отпускают в качестве закуски. Если вареные раки поступили в замороженном виде, то их варят в подсоленной воде 4-5 мин. Используют для украшения рыбных, холодных блюд, салатов.</p> <p>Креветки оттаивают, промывают, закладывают в кипящую подсоленную воду и варят 3-5 мин (на 1 л воды 10 г соли). При варке можно добавить корни и специи. Вареные креветки используют так же, как и раков.</p> <p>2)Овладение навыками составления технологических карт на новые виды продукции.</p> <p>Овладел навыками составления технологических карт на новые виды продукции.</p>	
16.06.2020	<p>17.</p> <p>1)Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукцией из мяса. Мясные вторые блюда приготавливают из говядины, баранины, свинины, телятины, козлятины, субпродуктов и мясопродуктов. Выбор способа или приема тепловой обработки для приготовления вторых мясных блюд зависит главным образом от наличия частей туши, упитанности, возраста убойного животного и термического состояния мяса. Способы тепловой обработки: отварные; тушеные; жареные; запеченные.</p> <p>2)Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов: Посуда и инвентарь: кастрюли; венчики, вилка поварская со сбрывателем, горка для специй, держатель для ножей и ложек, доска разделочная, дуршлаг и разные, игла поварская, кастрюли, котлы, лопатки, ножи «поварская тройка», приспособление для процеживания бульонов, противни, ситечки, сковороды, порционные сковородки, кокотницы, кокильницы, шумовки, весы циферблатные или электронные настольные и др.</p> <p>3)Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря: - разобрать, смазывать, чистить оборудование можно только после остановки машины и отключения ее от источников электроэнергии, пара, газа;</p> <p>- открывать крышки котлов и выливать их содержимое разрешается не раньше чем через 5 мин после</p>	<p>448</p>



	<p>прекращения подачи пара или электроэнергии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перед закладкой продуктов в раскаленный жир необходимо удалить с них жидкость и закладывать их по направлению от себя;</li> <li>- открывать крышки котлов с кипящей жидкостью следует с таким расчетом, чтобы пар выходил с противоположной стороны;</li> <li>- котлы с горячей жидкостью или массой более 15 кг разрешается снимать только вдвоем.</li> </ul> <p>Повара и другие работники горячего цеха обязаны изучить правила эксплуатации оборудования и пройти инструктаж у бригадира.</p> <p>4) Ознакомился с организацией рабочих мест. Полуфабрикаты из говядины. Вырезку используют для приготовления порционных (бифитеке, филе, лангет) и мелкокусковых (бефстроганов, мясо для шампняка) полуфабрикатов. Из толстого и тонкого краев готовят порционные натуральные (антрекот), панированные (ромштекс) и мелкокусковые (бефстроганов, поджарка) полуфабрикаты.</p> <p>Полуфабрикаты из свинины. Из корейки готовят полуфабрикаты для жарки порционные натуральные (котлеты натуральные, бекатоны), панированные (котлеты отбивные) и мелкокусковые (мясо для шампняка, поджарка). Вырезку используют целиком. Из тазобедренной части готовят для жарки порционные панированные (шницель) и мелкокусковые (мясо для шампняка, поджарка) полуфабрикаты.</p> <p>Полуфабрикаты из баранины. Из корейки нарезают полуфабрикаты для жарки порционными натуральными (котлеты натуральные, бекатоны), панированными (котлеты отбивные) и мелкими кусками (мясо для шампняка). Тазобедренную часть используют для приготовления полуфабрикатов для жарки порционными панированными (шницель) и мелкими (шампняк) кусками.</p>	
17.06.2020	<p>18.</p> <p>1) Овладел навыками обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из мяса. Технологический процесс приготовления мясных полуфабрикатов состоит из следующих операций: размораживание мяса; зачистка поверхности от клейма; обмывание; обсушивание; разделка туш (полутуш, четвертин); приготовление полуфабрикатов; хранение и реализация.</p> <p>2) Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд: Говядина – фрукты; апельсин, чернослив, овощи; чеснок, лук, картофель.</p>	

	<p>помидоры морковь; спиртное: красное вино, коньяк, пиво.          Заправки и соусы: соевый соус, горчица, винный уксус, устричный соус. Кроме того: бекон, каперсы, грибы, фасоль плесневый сыр.</p> <p>Свинина фрукты: яблоки, лимон, лайм, груши, апельсин, клюква, ананас. Овощи: капуста, чеснок, лук, помидоры, картофель, коринтоны. Кроме того: бекон, грибы. Спиртное: вино красное, пиво, кальвадос. Соусы и заправки: Сметана, соевый соус, горчица, мед, хрен, сливочное масло.</p> <p>3) Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных блюд из мяса: Специи для говядины: лавровый лист, кориандр, гвоздика, кумин, розмарин, имбирь, петрушка, тмин.          Специи для свинины: Фенхель, Имбирь, Мята, Орегано, Паприка, Петрушка, Розмарин, Шалфей, Бадьян, Тимьян, Куркума, Майоран, Душистый перец.</p>	
18.06.2020	<p>19.</p> <p>1) Освоил навыки приготовления сложных горячих блюд из мяса: блюдо из отварного и припущенного мяса, блюдо из жареного мяса (основным способом, на гриле), блюдо из тушеного мяса, блюдо из запеченного мяса;</p> <p>Блюда из отварного и припущенного мяса: Айришню из баранины: Баранину или козлятину порубить по 2-3 куска, опустить их в кипящую воду и варить. За 30 минут до конца варки положить очищенный мелкий (одинаковый по величине) картофель, дольки моркови, петрушки, квадраты капусты, специи, рубленый чеснок и варить все до готовности. На половине бульона готовят соус белый, добавляют к блюду. Готовят в порционных мисках или горшочках.</p> <p>Вымя вареное с овощами: Вымя промывают, режут на порционные куски по 1-1,5 кг, заправляют холодной водой и варят 3-4 ч. Вареное вымя режут брусочками (около 1 см), помещают в горшочки либо другую посуду, приеоденяют картофель, морковь, брюкву, репу, лук, заливают бульоном и варят 15-20 мин, потом приеоденяют картофель, соль, специи и варят, до тех пор пока все овощи не станут мягкими. После этого подливают сметану, доводят до готовности и подают к столу.</p> <p>Блюда из жареного мяса (основным способом, на гриле): Свинина жареная (карбонат, буженина, рулет). Свиную корейку, крупные части задней ноги и мякоть лопатки, свернутую рулетом и перевязанную шпагатом, натирают солью, перцем и обжаривают в духовке или соейшнике. Если куски свинины жарят с кожей, то кожу можно надрезать в виде ромбиков. Окорок с кожей перед жаркой варят 10 мин для размягчения кожи. До жаривают мясо в</p>	

	<p>жарочном шкафу, периодически поливая соком. Готовое мясо нарезают по 1—2 куса на порцию, кладут на блюдо и гарнируют картофелем жареным, картофельным пюре и т. д. На гарнир дополнительно подают огурцы соленые, помидоры, пиканты, салат канусенный, зеленый салат.</p> <p>Блюдо из тушеного мяса: Жаркое с курицей и овощами по-домашнему - Курицу режут на средние кусочки. Обжаривают на подсолнечном масле с луком и морковью. Режут картофель на крупные кубики или кольца. Насыпают две столовые ложки муки. Размешивают. Кладут картофель. Наливают воду, чтобы она полностью покрывала картофель. Насыпают специи. Накрывают жаркое крышкой, после чего тушат. Примерно за 10 минут до окончания готовки добавляют 3 лавровых листа. После приготовления их нужно убрать.</p> <p>Блюдо из запеченного мяса:</p> <p>Говяжья грудинка запеченная; Формиак из говядины; Мясные шарики, запеченные с сырным соусом.</p> <p>2) Овладеет техникой нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Транширование окорока: Кладут на доску внутренней частью вверх, чтобы можно было легче очертить ножом бедренную кость. При траншировании окорок придерживают левой рукой за конец бедра с помощью бумажной салфетки, а ножом срезают мясо с кости. Вынимают кости и кладут их на блюдо. Мясо без костей нарезают с помощью вилки и ножа на тонкие ломтики поперек волокон, кладут на блюдо, разогревают, распределяют по тарелкам.</p>	
19.06.2020	<p>20.</p> <p>1) Освоил навыки оформления и отпуска сложных горячих блюд из мяса: температура подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из мяса.</p> <p>Для оформления блюда обычно отбирают продукты, входящие в его состав, нарезают их в виде различных фигурок, которые располагают сверху блюда, придавая ему красивый вид. Возможности для подбора компонентов огромны как по отношению продуктов, так и по отношению способа приготовления - варка, жарение, тушение. Охлажденное отварное мясо нарезают на куски и прогревают в бульоне перед подачей. Блюда из запеченного мяса отпускают в посуде, в которой изделие запекалось (порционная сковорода), или после порционирования, если изделие запекалось на противне. Отпускают по 1-2 куса на порцию, при оформлении и подаче блюд необходимо соблюдать следующие правила: Прежде всего, всё должно быть разложено очень аккуратно. Продукты не должны выступать за края тарелки, а уж тем более свисать с неё. Варёное мясо нарезают несколько тоньше. Горячие блюда перед подачей</p>	

	<p>на стол подогрываются. 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. Вареные тушки птицы хранят в горячем виде 1 ч. Блюда из котлетной массы. Изделия из котлетной массы варят на пару, жарят, тушат и запекают. Температура подачи 65-70 градусов.</p> <p>2) Овладеет навыками составления тех карт на новые виды продукции.</p>	
<p>20.06.2020</p>	<p>21.</p> <p>1) Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы: В зависимости от способа тепловой обработки птицы делятся на: отварные, припущенные, жареные, тушеные и запеченные.</p> <p>Птица отварная</p> <p>Варят заправленные тушки птицы целиком. Их кладут в горячую воду ( 2,5 л воды на 1 кг продукта), быстро нагревают до кипения, удаляют пену, добавляют коренья, репчатый лук, соль и варят при 85-90 градусов до готовности. Определяют готовности проколом поварской иглой толстой части мякоти ножки; птица готова, если игла свободно входит, а вытекающий из прокола сок прозрачный. Время варки гусей и индеек 1-2 ч. Их нарезают на порции и прогревают в бульоне; нарубленные порции птицы, если требуется, хранить на мармите. Отпускают по 2 куска. При отпуске гуся или утки поливают красным соусом, так как мясо этих птиц темное. Гарнир для них - тушеная капуста, печеные яблоки, маринованные овощи.</p> <p>Варят заправленные тушки птицы целиком. Их кладут в горячую воду (2,5 л воды на 1 кг продукта), быстро.</p> <p>Птица припущенная.</p> <p>Припускают в основном изделия из котлетной и кнельной массы, филе индейки.</p> <p>Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд в сотейник, дно которого смазано маслом и наливают бульон так, чтобы он покрывал изделие на <math>\frac{1}{4}</math>, <math>\frac{1}{3}</math> их высоты. Посуду накрывают крышкой и припускают на слабом огне. Филе индейки припускают в сотейнике, солят, сбрызгивают поверхность лимонным соком, чтобы цвет мяса был белым, наливают бульон так, чтобы он покрывал филе на <math>\frac{1}{4}</math>, <math>\frac{1}{3}</math> высоты, припускают на слабом огне.</p>	<p>546</p>

Птицу укладывают в посуду под углом 45° к пластине дна, на дно посуды кладут нарезанные ароматические овощи и лук, заливают бульоном и сухим вином на  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{3}$  высоты птицы. После этого птицу солят, посуду накрывают крышкой и припускают до готовности. Полученный при припускании бульон используют для приготовления соуса.

#### Жаренная и тушеная птица.

Тушки крупной домашней птицы, заправленные «в карманек» или прошитые нитками, солят и укладывают на противни спинкой вниз. Поверхность тушек поливают растопленным жиром птицы, а если птица тощая, то растопленным свиным салом, жирных гусей и уток – горячей водой и ставят в жарочный шкаф. Во время жарки домашней птицы в жарочном шкафу необходимо тушки периодически переворачивать и поливать жиром и выделяющимся из них соком.

Продолжительность жарки: индеек и гусей на 1,5-2 часа, уток на 50-60 минут.


Непосредственно перед подачей птицу рубят на порционные куски. Жареные тушки гусей, индеек, уток разрезают пополам в продольном направлении, затем каждую половину делят на филе и ножку и рубят их на одинаковое количество кусочков.

#### Занекание птицы.

Мясо домашней птицы, а также продукты, входящие в состав запекаемых блюд до запекания варят, припускают, тушат или жарят до полной готовности. Готовые продукты в зависимости от характера блюда заправляют соусом, укладывают в мелхноровые блюда, сковороды, металлические формочки, калачи, корзиночки или волованы, выстеленные из слоёного или сдобного теста, затем запекают. Запекание преследует цель быстрого образования поджаристой корочки по всей поверхности запекаемого блюда. Для этого требуется более высокая температура жарочного шкафа, в пределах 300°-350°. После образования поджаристой корочки блюда ставят в жарочный шкаф (150-200 градусов) для полного его прогревания. Блюда, подготовленные к запеканию как полуфабрикаты можно хранить не более 2 часов.

2) Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства сложных горячих блюд из птицы, дичи. Оборудование для предприятия общественного питания: электроплиты, аппараты для жарки, грили, аппараты для выпечки, птицеварочные котлы, пароконвектомат, машина для обработки овощей, мяса птицы, для приготовления и обработки теста. Посуда и инвентарь: кастрюли; венчики, вилка поварская со сбрасывателем, горка для специй,

	<p>держатель для ножей и ложек, доска разделочная, дуршлаг и разные, игла поварская, кастрюли, котлы, лопатки, ножи «поварская тройка», приспособление для процеживания бульонов, противни, сотейники, сковороды, порционные сковородки, кокошницы, кокотницы, шумовки, весы циферблатные или электронные настольные и др.</p> <p>3) Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.</p> <p>При осмотре оборудования проверьте: правильность сборки; надёжность крепления машин; наличие и исправность заземления; исправность пускорегулирующего устройства; наличие и исправность ограждения.</p> <p>Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.</p> <p>Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.</p> <p>Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электропитания в положении "выключено".</p> <p>Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.</p> <p>Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.</p> <p>4) Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из домашней птицы.</p> <p>Домашняя птица поступает в предприятия питания без пера, охлажденная или замороженная. Промышленность выпускает птицу в потрошеном или полупотрошеном виде, а также разделанные на полуфабрикаты. Дикая птица поступает в предприятия в пере, потрошенной, без кишечника, замороженной.</p> <p>Мясо дичи имеет более темную окраску и плотную консистенцию, чем у домашней птицы. Оно содержит больше белков и меньше жира, имеет своеобразный вкус и аромат. Используют дичь для жарки в целом виде, домашнюю птицу используют в зависимости от возраста, вида и утилитарности.</p> <p>Поверхность тушек должна быть чистая без остатков</p>	
--	--	--

	<p>перьев и пеньков, без слизи, сухая, жир бледно-желтого цвета, клюв блестят. Допускаются незначительные ожоги кожи, 2-3 порезы длиной не более 2 сантиметров. Цвет и запах - свойственные данному виду. Консистенция мякоти - плотная и упругая. Тушки не должны иметь участков крови и участков, пропитанных желчью.</p> <p>5) Ознакомился с организацией рабочих мест.</p>	
22.06.2020	<p>22.</p> <p>1) Варианты сочетания домашней птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Не крахмалистые и зеленые овощи: зелень петрушки, укропа, сельдерея; ботва редиса, свеклы; салат, дикорастущие "столовые" травы, капуста белокочанная, зеленый и репчатый лук, чеснок, огурцы, баклажаны, болгарский сладкий перец, зеленый горюнок. • Редис, брюква, редька и репа • Овощи крахмалистые - свекла, морковь, хрен, корешки петрушки и сельдерея, тыква, кабачки и патиссоны, цветная капуста. • Из круп - рис.</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из домашней птицы: Для птицы: карри, куркума, мускатный орех, бадьян, тимьян, майоран, розмарин, шалфей, базилик. Для дичи: тимьян, душица обыкновенная, душистый перец, красный перец, можжевельник.</p> <p>2) Освоил навыки приготовления сложных блюд из птицы: отварной и тушеной, блюд из жареной птицы, блюд из тушеной птицы, запеченной.</p> <p>Цыпленка табака. Обработанных цыплят распластывают, разрезая грудку вдоль. Натирают чесноком, солью, смазывают сметаной и жарят на сковородке под прессом (тяжелая металлическая доска). Когда спинка прожарится, цыпленка переворачивают и прожаривают внутреннюю часть. Жареного цыпленка укладывают на порционное блюдо или тарелку целиком или разрезанным пополам. Вокруг размещают гарнир: томаты, зеленый лук, разрезанный на 3...4 части, или репчатый маринованный лук, нарезанный кольцами, дольки лимона. Блюдо украшают листиками салата или веточками зелени. Отдельно в соуснике подают соус томатный или толченый чеснок, разведенный бульоном или винным уксусом.</p>	

23.06.2020	<p>23.</p> <p>1) Варианты комбинирования различных способов при изготовлении блюд из домашней птицы. Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, режут тушек и уток, для холодных блюд можно использовать дичь. Из бульона, полученного при варке кур, цыплят, индеек, приготавливают соус. Продолжительность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери при варке птицы составляют 25%.</p> <p>Птицу и дичь жарят целыми тушками и порционными кусками. Их жарят основным способом, в жарочном шкафу и режут во фритюре.</p> <p>2) Владеет навыками нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде, правилами порционирования домашней птицы.</p> <p>3) Принципы подбора заправок и соусов для отдельных блюд из домашней птицы.</p> <p>Важнейшим принципом подбора соусов к блюдам является принцип вкусового соответствия: соус не должен заглушать приятный нежный вкус и аромат основного изделия, но если у основного изделия ярко выраженный вкус и аромат с неприятными нюансами или оно не обладает собственным вкусом и ароматом, соус должен замаскировать эти недостатки.</p> <p>Второй принцип подбора - соус по химическому составу должен дополнять основное изделие.</p> <p>Третий принцип - сочетание по внешнему виду: к бледным по цвету продуктам следует подбирать яркие по окраске соусы.</p>	4
24.06.2020	<p>24.</p> <p>1) Освоил навыки оформления и отпуска сложных горячих блюд из домашней птицы и дичи; температура подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из птицы. Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и размеру нарезки продуктов, вкусу и цвету. Продукты должны гармонизировать между собой не только по цвету, но и вкусу. С домашней птицей хорошо сочетаются по цвету и вкусу - белые соусы. Вкусовые качества птицы во многом зависят и от ее температуры.</p> <p>Жаренную домашнюю птицу подают на круглом фарфоровом блюде, на ножки надевают панишютки. В качестве гарнира используют зеленый салат.</p>	5



	<p>консервированные фрукты и ягоды, белокочанную и краснокочанную капусту. Горячие котлеты из птицы на праздничный стол подают на мельхиоровом блюде, шницль – на овальном металлическом блюде со шпателькой (шампуром), отдельно в салатнике – гарнир и соус в фарфоровом соуснике.</p> <p>Каждая порция должна состоять из части тушки и части ножки.</p> <p>Цвет отварной птицы – от серо-белого до светло-кремового. Консистенция – мягкая, сочная. Вкус – в меру солёный, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.</p> <p>Жареная птица должна иметь румяную корочку. Цвет филе кур и индеек – белый, окороков – серый или светло-коричневый, гуся и утки – светло- или тёмно-коричневый. Консистенция – мягкая, сочная. Кожа – чистая, без остатков пера и кровоподтёков.</p> <p>Вареные и жареные целые тушки птицы хранят горячими не более 1 ч.</p> <p>Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарезают на порции и подогревают.</p> <p>Блюда из филе птицы и тушки мелкой дичи готовят по заказу, так как при хранении ухудшается качество этих изделий. Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин, тушёные блюда – не более 2 ч.</p> <p>2) Овладел навыками составления технологических карт на новые виды продукции.</p>	
--	---	--

## Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: ответственное

### ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

За время прохождения практики  
Дмитрий показал все свои навыки,  
приобретенные в теории. К работе  
относился ответственно, аккуратно.

Руководитель практики  
от организации

  
(подпись)

  
(расшифровка подписи)



Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики.

Качество выполнения работ по производственной практике оценено руководителем практики от предприятия на 4 (хорошо).

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в полной мере были освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит достаточно полную характеристику предприятия общественного питания – СОГБОУ «Центр диагностики и консультирования». Не предоставлены фотографии сложных горячих блюд, при составлении ТТК допущены ошибки, сделаны выводы и предложения.

При проверке отчета по производственной практике выявлены нарушения по оформлению.

Оценка руководителя практики от филиала – 3 (удовлетворительно).

Общая оценка - 4 (хорошо)

Руководитель практики от филиала

  
(подпись)

С.В. Секерина  
(расшифровка подписи)

## Отчет

по производственной практике  
III.03.01 Производственная практика

Профессиональный модуль  
ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей  
кулинарной продукции

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент   
(подпись)

Половинко Дмитрий Александрович  
(фамилия, имя, отчество)

Группы Т-31

Руководитель практики от организации


  
(подпись)

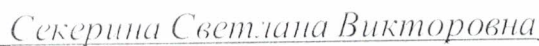
  
(должность)

  
(фамилия, имя, отчество)

«24» июня 2020 года

Руководитель практики от филиала

  
(подпись)

  
(фамилия, имя, отчество)

«24» июня 2020 года

Смоленск, 2020 год



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Характеристика предприятия общественного питания
  2. Характеристика цеха и особенности технологического процесса приготовления сложных горячих блюд на данном предприятии
  3. Технологические карты, фотографии, схемы на сложные горячие блюда, выполненные практикантом на предприятии общественного питания
- Выводы и предложения

## 1. Характеристика предприятия общественного питания

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

«Ознакомление с системой снабжения предприятия сырьём, полуфабрикатами»

Завоз продуктов и сырья осуществляется следующим образом:

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

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

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

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

Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и по качеству. Приемка товаров по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют

соответствие стандартам, ТУ. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в

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

Рекомендуется правильно сочетать продукты и блюда в каждый прием пищи. Так, если на обед подают рассольник, овощные супы или борщи, то на второе следует подавать гарнир из круп, макаронных изделий, комбинированный гарнир, а также салат из овощей или овощи. В том случае, если на первое готовят крупяные супы, то на второе рекомендуется давать на гарнир овощные блюда. Перед обедом детям желательно принимать свежие

овоци или соленья (морковь, лук, чеснок, помидор, огурец) в количестве 10-50 грамм, что должно способствовать повышению аппетита у детей и лучшему усвоению пищи.

Приводим приблизительный объем отдельных видов пищи для детей от 2 до 5 лет (в граммах): Каши или овощные блюда на завтрак или ужин - 180-200, Кофе, чай, какао - 150. Супы, бульоны - 150-200, Мясные или рыбные блюда - 60-70, Компоты, кисели - 150, Гарниры комбинированные - 100-150, Фрукты, соки - 50-100, Салаты из свежих фруктов и овощей - 40-50, Хлеб ржаной (на весь день) - 50, Хлеб пшеничный (на весь день) - 110.

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

например в группе «Блюда, из картофеля», «Блюда из овощей» и.т.д. имеются несколько взаимозаменяемых технологических карт. (Например: каша гречневая - каша пшеничная, плов бухарский; котлета с рисом - плов из говядины, ежики; макаронные изделия- макароны отварные со сливочным маслом, макаронные изделия отварные с овощами, макаронные изделия с тертым сыром; сырники творожные - вареники ленивые, суфле творожное; суп с клецками - суп с домашней лапшой, суп с вермишелью; голубцы ленивые - капуста тушеная с мясом, голубцы ленивые (бигус); запеканка картофельная с отварным мясом - суфле из отварного мяса и картофельное пюре, рулет мясной с яйцом и картофельное пюре; овощи тушеные в молочном соусе - рагу овощное, и.т.д.) - В меню-раскладке, блюда, имеющие групповое название: салаты овощные, фрукты, используются продукты, имеющиеся в наличии. Можно заменять салаты, не допуская повторов с смежные дни используя технологические карты в папке «салаты овощные» - Овощные салаты и блюда



из овощей необходимо менять в зависимости от сезона овощей: (помидоры, огурцы, редис, сл. перец, кабачки и т.д.) В весенне-летний период салаты из овощей урожая прошлого года без тепловой обработки запрещены, поэтому в этот период рекомендовано производить замену на сезонные салаты. Имеется раскладка на весенне-летний период. - Фрукты меняются в зависимости от наличия или заменяются на свежемороженые или сушеные фрукты и ягоды, соки. На 2 завтрак можно давать фруктовые и овощные соки, особенно рекомендуется их употреблять в летний период. - При отсутствии или недостаточном выполнении нормы какой-либо группы продуктов при подсчете натуральных норм за 10 дней, можно их дать в большем кол-ве в следующие 10 дней, воспользовавшись картожкой блюд на замену. - Нормы молока на каши и напитки могут меняться, соответственно меняется норма воды. - В меню раскладке указывается говядина I категории б/к (х/о 9%), для расчета костной говядины необходимо к массе, указанной в нетто в раскладке прибавить 36% (для расчета массы брутто) Потеря веса при холодной обработке костной говядины составляет 26,4%. Говядина костная разрешена с содержанием костей не более 20% к общей массе. Холодные блюда и закуски - Обработку продуктов для приготовления холодных блюд и закусок необходимо производить в строгом соответствии с установленными санитарными правилами и технологическими требованиями. - Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). - Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. - Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и

выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в

течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. - Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Перемешивать продукты следует осторожно, чтобы сохранить их форму нарезки. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4 \pm 2$  °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2$  °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. - Для заправки салатов рекомендуется готовить и использовать сахарный сироп, если в рецептуру блюда входит сахар. - Выходы блюд и закусок, приведенные на одну порцию могут быть уменьшены в соответствии с требуемой калорийностью. Салаты при отпуске укладывают горкой в салатник. Температура подачи 15С. Супы - Супы можно готовить вегетарианские и на бульоне. - Мясной бульон готовят, когда необходимо отварить мясо для подачи к супу или для приготовления вторых блюд из отварного мяса. В случае, если на второе блюдо не используется отварное мясо, готовятся вегетарианские супы или выписывается мясо для приготовления мясного бульона, по 12 грамм из расчета на 200 грамм супа. В рецептурах, где не указан вид бульона, можно использовать любой бульон (мясной, куриный, рыбный); - Нормы жира (масла) при приготовлении супов на бульоне норма вложения жира не должна превышать 1 грамм на 100 грамм супа. Норма жира для вегетарианских супов не превышает 2 гр на 100 грамм. Жир используется для припускания овощей и томатного шоре. - Нормы закладки сметаны: 9-11 грамм на порцию 200 грамм. - При отсутствии овощей, которые входят в рецептуру в небольшом кол-ве, они могут быть заменены другими соответствующими овощами, входящих в

рецептуру. - Для улучшения вкуса щей, борщей, овощных супов, можно добавлять сладкий перец, свежие помидоры по 10 грамм на порцию супа массой нетто, соответственно меняется норма закладки других овощей. - Замена одних продуктов на другие производится в соответствии с таблицей замены продуктов СанПиН 2.4.1.3049-13 - Специи и соль в некоторых рецептурах не указаны, но их следует вводить во все супы, кроме молочных и сладких в следующих количествах: лавровый лист 0,004г, соль 0,3-0,5 на 100 г супа. Соль кладут за 10 минут до окончания варки. Зелень добавляется в мелко нарезанном виде во все супы кроме молочных и сладких в количестве 0,45-0,75 на 100 грамм супа - При приготовлении супов следует строго придерживаться установленных сроков варки продуктов и закладывать их в котел в необходимой последовательности следует помнить, что при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые качества супов. Картофель и другие продукты перевариваются, теряют свою форму. - При варке супов, в которые входят соленые продукты в первую очередь закладывают картофель и варят его до готовности, затем добавляют продукты, содержащие кислоту, т.к в кислой среде картофель не разваривается и остается твердым. - С момента

приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. - После закладки каждого вида продукта бульон доводят до кипения. Блюда из овощей - Для приготовления горячих блюд продукты подвергают варке, припусканию, тушению, запеканию. - При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,7л на 1 кг овощей) - Свеклу, морковь, горох варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества. - Овощи, имеющие зеленую окраску, варят в большом кол-ве воды при открытой крышке, при бурном кипении. - При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед

варкой; свежую зелень, добавляют в готовые блюда во время раздачи. - Овощи, легко выделяющие влагу (кабачки, помидоры и др), припускают или тушат без добавления жидкости, при слабом кипении в закрытой посуде. - Запекают овощи в жарочных шкафах при температуре 250-280С до образования золотистой корочки на поверхности изделия. - При отсутствии овощей, которые входят в рецептуру в небольшом кол-ве, они могут быть заменены другими соответствующими овощами, входящих в рецепту Блюда из круп. Каши. - По консистенции каши делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки - Для каш, приготовленных на воде, берут 10 г соли. А для молочных и сладких -4-5 г на 1 кг каши. - Количество масла, молока и сахара на блюдо, указанное в рецептурах допускается изменять. Каши можно отпекать с вареньем, джемом, повидлом - 20-30 г на порцию. - Готовить каши можно с овощами, фруктами, орехами, яйцами - Используются каши, как самостоятельное блюдо, так и как гарнир - Перед варкой каш крупу просеивают, перебирают и промывают проточной водой. Пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, затем горячей водой, пшеничную только теплой, манную, овсяную (геркулес) и другие дробленые крупы не промывают. - Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. В готовой вязкой каше зерна должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу, при темп 60-70С она держится на тарелке горкой, не расплываясь - Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой и ячменной, на молоке, смеси молока и воды, воде. Жидкими считаются каши, выход которых составляет 5-5,6 кг на 1 кг крупы. Готовят каши, так же как и вязкие. Но с большим количеством жидкости. - К другому классу крупяных блюд относятся крупяные котлеты, биточки, зразы, пудинги и запеканки, особенно из манной крупы, обладающей благоприятными кулинарными свойствами. Эти блюда можно разнообразить, вводя в них различные фрукты,

овоци, творог, сыр. Отпускают эти блюда с молочным, сметанным, фруктовым или сладким соусом. - Вместо соуса можно использовать сгущенное молоко

Блюда из яиц - Для приготовления блюд из яиц используют свежие куриные яйца (диетические и столовые). - Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо

в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДООУ. - Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С; - яйцо варят 10 минут после закипания воды; Блюда из мяса и рыбы - В рецептурах технологических карт закладки сырья и выход готовой рыбы приводятся на рыбу филе (треска). Для установления норм закладки и выхода блюд из рыб, не указанных в рецептуре, следует руководствоваться данными из таблицы нормы потерь при холодной кулинарной обработки. (Так при поступлении рыбы потрошенной без головы к массе нетто, указанной в раскладке нужно прибавить 17%, рыбы б/г непотрошенная 37%)) - При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно

соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. - При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд: - Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.; - Суфле, запеканки, гуляши, азу, бефстроганов готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают; - При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа; НАПИТКИ - В меню используются соки промышленного производства для детей в зависимости от их возраста. Самостоятельное производство соков запрещено. Компоты, напитки, морсы из ягод, кисели из натуральных продуктов (использование концентратов запрещено), чай, какао, кофейные напитки злаковые, суррогатные. Молоко в кипяченом виде,

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

## **2. Характеристика цеха и особенности технологического процесса приготовления сложных горячих блюд на данном предприятии**

1) Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющий полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия

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

*Рубленые котлеты из курицы с сыром*-Яйцо разбиваем в небольшую посуду и хорошо взбиваем при помощи венчика. Сыр натираем на терке. Луковые перья промываем, слегка просушиваем, а затем как можно мельче рубим ножом.

Смешиваем все подготовленные ингредиенты, добавляем майонез, соль, приправы и муку. Тщательно вымешиваем продукты до однородности.

Куриное мясо промываем и режем мелкими кубиками. Выкладываем грудку в яично-мучную смесь, перемешиваем и отправляем массу в холодильник. Как только она чуть застынет, ложкой выкладываем рубленые котлеты с сыром на разогретую сковороду. Масла нужно налить совсем чуть-чуть. Жарить биточки нужно до готовности, не закрывая крышку - в среднем на это уходит 5-7 минут с каждой стороны

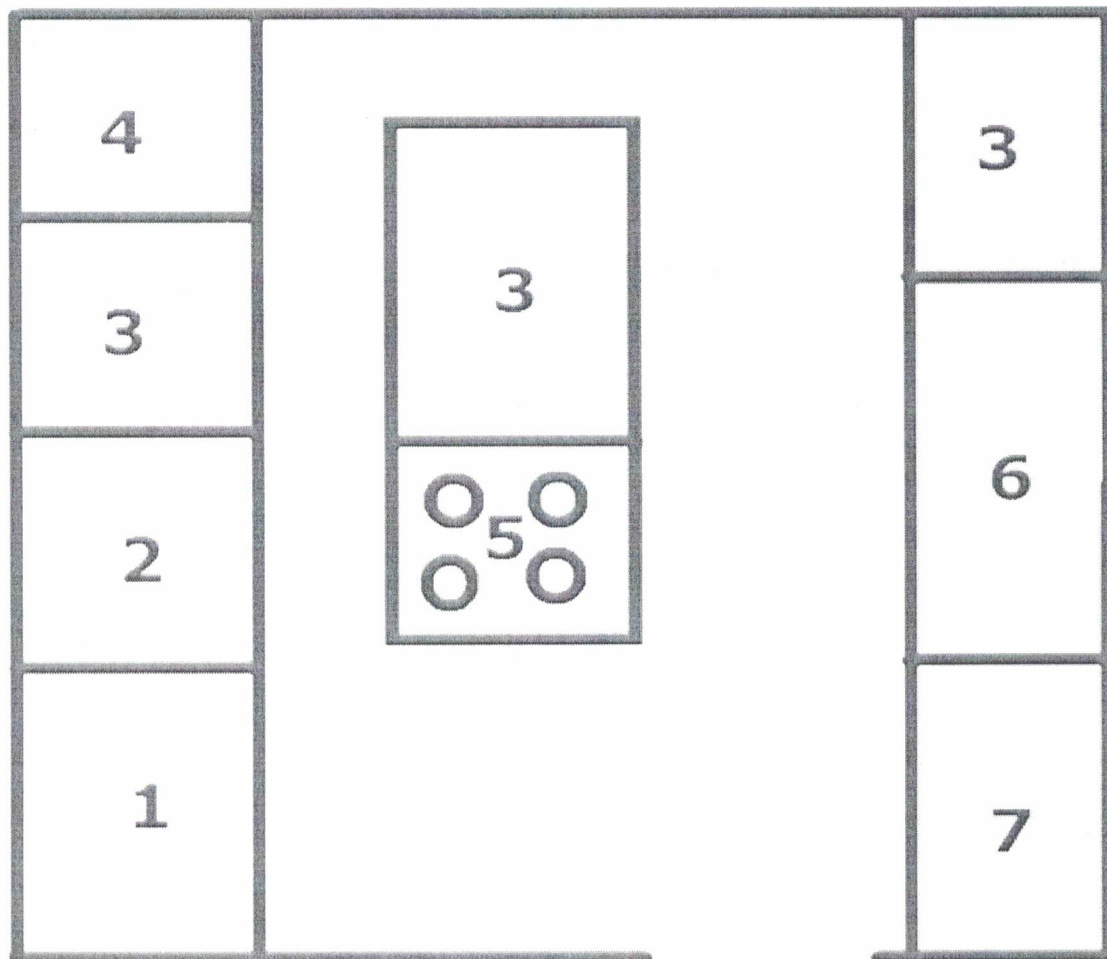
*Мясной рулет с морковью и грибами:* Лук чистим. Мелко режем. Очищенную морковь натираем на мелкой терке. В сковороде разогреваем растительное масло. Обжариваем овощи. Грибочки режем кубиками. Отправляем к луку и моркови и жарим до готовности. Мясо моем. Обсушиваем. Режем пластами толщиной примерно сантиметр. Хорошенько отбиваем. В отдельной миске смешиваем подготовленные специи и пропущенный через пресс чеснок. Выкладываем кусочки мяса внахлест на фольгу. Смазываем смесью специй и чеснока. Выкладываем обжаренные овощи. Сворачиваем вкусотищу в рулет. Обвязываем нитками или силиконовыми трубочками. Оборачиваем фольгой. Отправляем рулет в разогретую до 200 градусов духовку на час. По истечении указанного времени смазываем рулет кетчупом и отправляем еще на четверть часа в духовку, фольгой уже не оборачиваем. Готовый мясной рулет с морковью и грибами готов. Подаем к столу с зеленью и любимым гарниром.

*Куриные рулетки с сыром в духовке-*Отбейте филе, выложив пленочной стороной вниз. Посолите и поперчите отбитое мясо. Смажьте его любым майонезом. Натрите твердый сыр на мелкой терке и присыпьте им поверхность отбитого филе.

Измельчите промытый укроп и также присыпьте его сверху. Взбейте куриное яйцо и смажьте им рулет из куриного филе или смочите. Затем запанируйте куриный рулет с сыром и зеленью в измельченных сухарях. Обжарьте на сковороде в разогретом растительном масле до румяной корочки около 5 минут с каждой стороны на среднем нагреве. После этого поместите мясной рулет с сыром в духовку и запекайте при 200 градусах еще 15-20 минут, до готовности.



3. Технологические карты, фотографии, схемы на сложные горячие блюда, выполненные практикантом на предприятии общественного питания



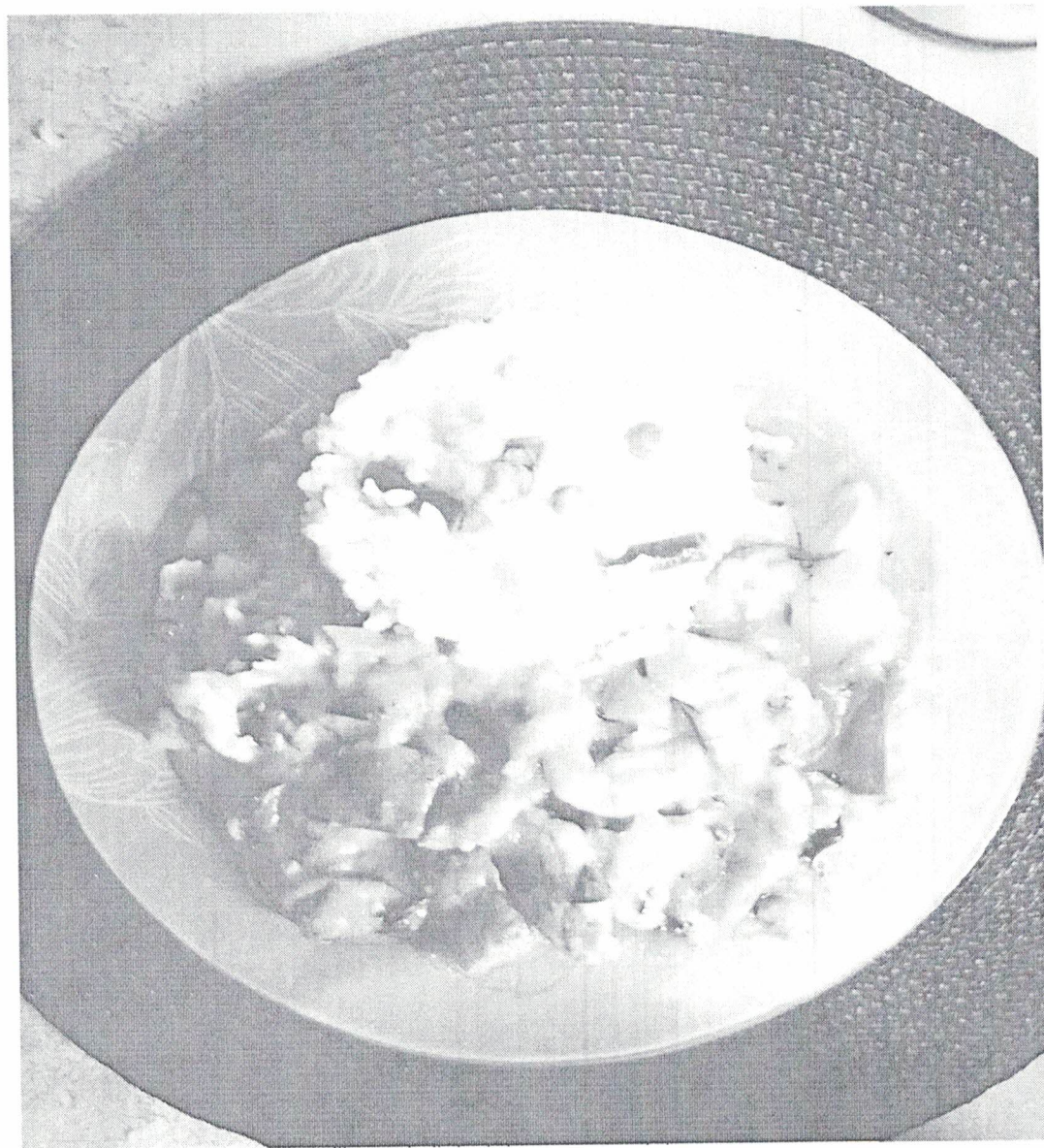
1,7-холодильный шкаф,2-моечная ванна,  
3-производственный стол,4-механическая мясорубка,  
5-электрическая плита,6-стол для разделки овощей

Меню (предварительное) от бухгалтерии организации

Дата: \_\_\_\_\_  
 Итого: \_\_\_\_\_  
 Кол-во: \_\_\_\_\_

№	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма
1	Пшеница	тонны	100	1.500	150.000
2	Ячмень	тонны	100	1.200	120.000
3	Овес	тонны	100	1.000	100.000
4	Рожь	тонны	100	1.400	140.000
5	Семена	тонны	100	1.600	160.000
6	Солома	тонны	100	0.800	80.000
7	Комбикорм	тонны	100	1.300	130.000
8	Силос	тонны	100	1.100	110.000
9	Минеральные удобрения	тонны	100	1.700	170.000
10	Пестициды	тонны	100	1.800	180.000
11	Техническое масло	тонны	100	2.000	200.000
12	Амортизация	тонны	100	2.200	220.000
13	Земельный налог	тонны	100	2.400	240.000
14	Оплата труда	тонны	100	2.600	260.000
15	Прочие расходы	тонны	100	2.800	280.000
16	Итого		1000		3120.000

# Меню



Науприканш из цъпшят с рисом

## Выводы и заключения

За время прохождения практики в СОГБОУ «Центр диагностики и консультирования» были получены навыки приготовления блюд массового спроса и сложной горячей продукции. Сформирована общая и профессиональная компетенция, а также приобретены необходимые умения и опыт практической работы по специальности. Научились использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. На практике я научился готовить: *Мясной рулет с морковью и грибами, Рубленые котлеты из курицы с сыром*. За время практики научился работать в команде и разделять обязанности по приготовлению блюд. Научился вовремя выходить из затруднительных ситуаций. Приобрел навык составления технологических карт и описания цехов. В пункте 1 была дана полная характеристика заведения, хорошая кухня со средним количеством блюд, меню было составлено специально для детей.

## Паприкаш из цыплят

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, Паприкаш из цыплят, вырабатываемое предприятием.

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Цыплята	262	183
2	Лук репчатый	24	20
3	Чеснок	4	3
4	Паприка	3	2
5	Мука пшеничная	5	5
6	Сметана	50	50
7	Жир свиной	20	20
8	Сливки	50	50
9	Лечо	20	20
10	Соль	3	3
11	<b>Масса готовых цыплят</b>	-	<b>250</b>
12	<i>Гарнир</i>		
13	Рис	50	75
14	Морковь	45	33
15	Фасоль стручковая	40	30
16	Кукуруза	20	20
17	Горошек	20	20
	<b>Масса гарнира</b>	-	<b>140</b>

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья блюда «Паприкаш из цыплят» к производству осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и техническими рекомендациями для импортного сырья.

Цыплят разрезают на порционные куски (по 2 на порцию). Мелко нашинкованный лук слегка пассеруют в разогретом жире, затем кладут разделанных цыплят, солят, добавляют паприку, лечо, накрывают крышкой, тушат на небольшом огне, помешивая и добавляя немного бульона, так, чтобы продукты не варились. Затем вновь добавляют немного бульона,

сметану, смешивают с пассерованной мукой, добавляют в нее немного воды, тщательно размешивают, процеживают и добавляют к мясу, всё перемешивают и тушат до готовности. Перед подачей добавляют сливки и дают закипеть.

*Гарнир:* Рис промыть, отварить. Морковь промыть, почистить, нарезать соломкой, отварить. Фасоль стручковую промыть, нарезать, отварить.

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается на белой плоской тарелке.

5.2. Температура подачи 65<sup>0</sup>С.

5.3. Срок годности при хранении не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается на мелкой столовой тарелке.
Консистенция	Цыплят сочная, нежная, доведено до готовности.
Цвет	Свойственный входящим продуктам
Вкус	В меру соленое.
Запах	Доброкачественных цыплят.

6.2. Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПиН № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6..

## 7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
32	42	14	390

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

### Фитнес-грудка, запеченная со сладким перцем и специями

#### 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, Фитнес-грудка, запеченная со сладким перцем и специями, вырабатываемое предприятием.

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 5. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию,	
		г	
		брутто	нетто
1	Филе куриной грудки	300	263
2	Красный сладкий перец	50	40
3	Желтый сладкий перец	50	40
4	Паприка	3	2
5	Ломтика лимона	20	20
6	Оливки	50	50
7	Оливковое масло	30	30
8	Паприка	10	10
9	Куркума молотая	10	10
10	Соль	3	3
<b>11</b>	<b>Масса готовых филе</b>	-	<b>250</b>
<b>12</b>	<i>Гарнир</i>		
13	Рис	50	75
14	Морковь	45	33
15	Фасоль стручковая	40	30
16	Кукуруза	40	40
	<b>Масса гарнира</b>	-	<b>150</b>

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья блюда «Фитнес-грудка, запеченная со сладким перцем и специями» к производству осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и техническими рекомендациями для импортного сырья.

Разогрейте духовку до 220 °С. Разрежьте сладкие перцы на четвертинки, удаляя плодоножки, семена и перегородки. Уложите перцы на решетку кожей вверх и поставьте в верхнюю треть духовки. Запекайте до черных подпалин, примерно 15 мин. Переложите перцы в миску, затяните пленкой, остудите, 10-15 мин., очистите от кожицы, нарежьте полосками или квадратиками, приправьте копченой паприкой, солью и перцем. Пока готовятся перцы, смешайте приправу для курицы и индейки с куркумой, добавьте немного соли и перца, натрите куриные грудки этой смесью со всех сторон. Возьмите 2 листа бумаги для выпечки, по центру каждого выложите куриную грудку. На нее - сладкий перец, оливки и пару ломтиков лимона. Полейте маслом. Поднимите длинные края бумаги над курицей, соедините их и заверните. Открытые концы "конверта" закрутите, как фантик конфеты. Подогните закрученные концы под курицу и выложите на противень. Поставьте в центр духовки и запекайте 15-18 мин., в зависимости от толщины филе. Дайте курице "отдохнуть" в конверте на тарелке 5 мин. Затем разверните и подавайте прямо на бумаге.

*Гарнир:* Рис промыть, отварить. Морковь промыть, почистить, нарезать соломкой, отварить. Фасоль стручковую промыть, нарезать, отварить. К готовому рису добавить кукурузу, перемешать

### 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается на белой плоской тарелке.

5.2. Температура подачи 65<sup>0</sup>С.

5.3. Срок годности при хранении не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается на мелкой столовой тарелке.
Консистенция	Филе сочное, доведено до готовности.
Цвет	Свойственный входящим продуктам
Вкус	В меру соленое.
Запах	Филе с приправами и лимона

6.2. Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПиН № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6..

## 7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
32	40	10	250

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

### Мясо по-французски с грибами

#### 3. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, Мясо по-французски с грибами, вырабатываемое предприятием.

#### 6. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

#### 7. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Свинина	200	190
2	Масло растительное	8	8
3	Лук репчатый	21	18
4	Шампиньоны	18	16
5	Майонез	20	20



6	Чеснок сушеный	10	10
7	Помидоры	27	21
8	Соль	1	1
9	Перец	1	1
10	Сыр	70	65
	<b>Гарнир</b>		
1	Картофель	100	100
2	Перец	1	1
3	Оливковое масло	5	5
4	Чеснок сушеный	2	2
	<b>Выход</b>	-	<b>200</b>

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья блюда «Мясо по-французски с грибами» к производству осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и техническими рекомендациями для импортного сырья.

Грибы помойте, порежьте и выложите жариться на разогретую сковороду с растительным маслом. Лук почистите, порежьте полукольцами и добавьте жариться к грибам. Обжаривайте грибы с луком до выпаривания воды из грибов и мягкости лука. Готовые грибы с луком выложите в тарелку. Сыр натрите на крупной терке. Отбейте мясо с двух сторон через пищевую пленку. На противень положите бумагу для выпечки. Выложите на противень отбивные. Смажьте отбивные майонезом, посолите и поперчите. Выложите на отбивные жареные грибы с луком. Помидоры вымойте, нарежьте полукольцами и выложите сверху на грибы. Затем посыпьте твердым сыром. Поставьте мясо по-французски в разогретую духовку запекаться - примерно на 35 минут при 200 градусах

#### 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается на белой плоской тарелке.

5.2. Температура подачи 65-70<sup>0</sup>С.

5.3. Срок годности при хранении не более 12 часов с момента окончания технологического процесса.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Мясо по-французски с грибами и майонезом выложено на тарелке. Сверху помидоры и твердый сыр.
Консистенция	сочная, нежная, доведена до готовности.
Цвет	характерный для мяса по-французски.
Вкус	характерный для мяса по-французски.
Запах	характерный для мяса по-французски.

6.2. Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПиН № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2.9.3.9.6..

#### 7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
20,78	11,21	27,42	300