

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

**Половинко Дмитрий Александрович**  
Фамилия, Имя, Отчество

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

Группа Т-31

успешно прошел(ла) производственную практику

ПП.07.01 Производственная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

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

должностям служащих

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 180 часов с «07» ноября 2019г. по «11» декабря 2019г.

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

Виды работ	Объем выполненных работ (часов)
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов Тема 2.2. Технологический процесс приготовления основных соусов	24
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий	6
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	30
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов Тема 2.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кроликов (зайцев)	60
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога	
Тема 2.8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок	30
Тема 2.9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	12

Тема 2.10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	18
<b>Итого часов</b>	<b>180</b>

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

4 (хорошо)  
Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие  
(организация):

Наименование СОТБОУ «Центр диагностики и консультирования»

Руководитель практики от  
предприятия (организации):



Должность  
ФИО

и.о. директора  
Мазарова Н.Н.

Подпись

[Handwritten Signature]

Руководитель практики от  
филиала

Должность  
ФИО  
Подпись

Преподаватель  
Коваленко С.С.  
[Handwritten Signature]

Дата «11» декабря 2019 г.

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

**Дневник**  
**производственной практики (по профилю специальности)**  
(указать вид практики)

**ПП.07.01 Производственная практика**

(наименование производственной практики)

**Профессиональный модуль**

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

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

**Студент(ка) III курса**

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

Группа **Т-31**

Фамилия Головинко

Имя Александр


Отчество Александрович

Период проведения практики

с «07» ноября 2019 года по «11» декабря 2019 года

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

 Вербицкая С.И.

Контактный тел.: (4812) 38-87-51

« 07 » ноября 2019 года

Студент Головинко Дмитрий Александрович  
Направляется в организацию для прохождения производственной практики  
практики в период с «07» ноября 2019 года по «11» декабря 2019 года

### СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

#### Базовое предприятие (организация)

СОТВОУ, Центр диагностики и консультирования  
( по общему названию предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Адрес предприятия (организации) г. Смоленск ул. Ак. Петрова  
д. 45

#### Руководитель практики от организации:

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

Должность: новар  
(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

#### Руководитель практики от филиала:

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

Должность: Преподаватель

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

- 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 ППССЗ 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.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**,  
(наименование профессионального модуля)  
соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- ДПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).
- ДПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
- ДПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.

ДПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.  
 ДПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.  
 ДПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

### СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1	2
	Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов. Тема 2.2. Технологический процесс приготовления основных соусов.
1.	Определение типа технологического оборудования, его мощности; оценка соответствия оснащения горячего цеха технологическим процессам приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса; совершенствование навыков организации рабочих мест.
2.	Подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; совершенствование навыков использования различных технологий приготовления и оформления бульонов, супов и соусов массового спроса.
3.	Проверка соответствия качества бульонов, супов и соусов массового спроса требованиям, предъявляемым к их качеству; выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции; выбор способа сервировки, варианта оформления супов и соусов массового спроса; выявление и устранение возможных дефектов.
4.	Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.
	Тема 2.3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
5.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности; оценка соответствия оснащения соусного отделения горячего цеха технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции; совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; совершенствование приёмов подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей: отварных, припущенных, жареных основным способом, жареных во фритюре и на открытом огне; блюд из припущенных, жареных, тушеных, запеченных грибов; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы, макаронных изделий; совершенствование навыков приготовления и подбора соусов для отпуска блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; оформление и отпуск блюд и гарниров массового спроса из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; проверка соответствия качества блюд и гарниров

	массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий требованиям, предъявляемым к их качеству; выбор температурного режима при подаче и хранению готовой продукции; выявление и устранение возможных дефектов; оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	
6.	Совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.
7.	Совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; совершенствование навыков приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной (основным способом, во фритюре, «грилье», на вертеле), запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы.
8.	Освоение навыков приготовления блюд массового спроса из нерыбных продуктов моря; совершенствование навыков приготовления и подбора соусов для отпуска основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
9.	Оформление и отпуск блюд массового спроса из рыбы и нерыбных продуктов моря; оценка качества приготовленных блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения.
10.	Выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции; оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов	
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кроликов (зайцев)	
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога	
11.	Совершенствование навыков организации рабочих мест.
12.	Подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.
13.	Совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
14.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из мяса, субпродуктов.
15.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из птицы, дичи, кролика.
16.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из яиц и творога.
17.	Совершенствование навыков приготовления и подбора соусов для отпуска блюд.

18.	Оценка качества приготовленных блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения.
19.	Выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции.
20.	Оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок	
21.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности; оценка соответствия оснащения холодного цеха технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции.
22.	Совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.
23.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок (бутербродов; порционных гастрономических продуктов; салатов и винегретов; закусок из овощей, грибов, яиц; блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря; блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы). Совершенствование навыков приготовления и подбора гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам и закускам.
24.	Оценка качества приготовленных блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения; выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции; упаковка бутербродов в пленку, бумажные пакеты и контейнеры.
25.	Оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	
26.	Совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления основных сладких блюд, напитков.
27.	Совершенствование навыков приготовления и подбора соусов, глазури, сиропов для отпуска основных сладких блюд; оценка качества приготовленных сладких блюд, напитков, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения; выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции; оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	



28.	Оценка соответствия оснащения цеха мучных изделий (или кондитерского цеха) технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции; совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.
29.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления дрожжевого и пресного сдобного теста, фаршей и начинок для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; совершенствование навыков приготовления и оформления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; оценка качества теста, полуфабрикатов, готовых основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.
30.	Обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения; выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; охлаждение и замораживание теста и изделий в виде полуфабрикатов; оформление технологических карт на продукцию.

М.П. «07» ноября 2019 год



руководитель практики  
организации

*И.И. Мазарева*  
(подпись)

закомлен:

*Т.И.* (подпись)

## ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Чварова Светлана Викторовна

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись ЧВ Дата 07.11.2019

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись ЧВ Дата 07.11.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись \_\_\_\_\_ Дата 30.11.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись \_\_\_\_\_ Дата 09.12.2019

Инструктаж получил (а)

Головинко Дмитрий Александрович

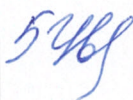
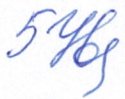
(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись ГД Дата 07.11.2019

Подпись ГД Дата 07.11.2019

Подпись \_\_\_\_\_ Дата 30.11.2019

Подпись \_\_\_\_\_ Дата 09.12.2019

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись и оценка руководителя практики от организации
	<p><b>Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов.</b></p> <p><b>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления основных соусов.</b></p>	
1 07.11.2019	<p>Технологическое оборудование – это средства технологического оснащения (обеспечения), в которых выполняется определенная часть технологического процесса по преобразованию материалов, полуфабрикатов или заготовок в полуфабрикаты или готовые изделия. Оценил соответствия оснащения горячего цеха технологическим процессам приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса; Совершенствовал навыки организации рабочих мест.</p>	
2 08.11.2019	<p>Подобрал необходимую посуду и инвентарь, подготовил оборудования к работе. Для приготовления супов желательно иметь две кастрюли: одну для варки бульонов, вторую - для варки супов. Для пассерования овощей, муки, томатпродуктов необходим сотейник. Для размешивания пассеровки служит деревянная лопаточка (веселка) или деревянная ложка. Вынимать продукты из бульона удобно шумовкой, а разливать суп в тарелки - половником. Нужен также дуршлаг (или сито) для откидывания крупяных и макаронных изделий, промывания зелени, ситечко - для процеживания бульонов и сито с металлической сеткой для протираания продуктов.</p> <p>совершенствовал навыки безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>совершенствовал навыки использования различных технологий приготовления и оформления бульонов, супов и соусов массового</p>	

	спроса.	
3 09.11.2019	<p>Проверил соответствия качества бульонов, супов и соусов массового спроса требованиям, предъявляемым к их качеству; При органолептической оценке супов отмечают их внешний вид и цвет супа, которые свидетельствуют о соблюдении правил технологии приготовления и режима хранения. Так, если морковь и томат пассерованны, то жир на поверхности супа окрашен в желтовато-оранжевый цвет; в противном случае блестки жира бесцветны. В результате неправильного тушения свеклы, продолжительного хранения борща на мармите он приобретает буровато-коричневую окраску. Синеватый оттенок бульона в супах с перловой крупой свидетельствует о том, что крупу варили в супе, а не отваривали отдельно и т.д.</p> <p>Оценивая вкус и запах, у заправочных и прозрачных супов пробуют вначале жидкую часть, а затем вместе жидкую и плотную. Если суп при отпуске заправляется сметаной, то вначале пробуют без сметаны, а потом добавив её.</p> <p>Температура при подаче должна быть для супов заправочных и прозрачных - 75°C; пореобразных, заправленных яично-молочной смесью - 65°C, пореобразных, не заправленных яично-молочной смесью - 75°C; холодных - не выше 14°C и не ниже 7°C..</p> <p>выбрал способ сервировки, варианта оформления супов и соусов массового спроса; Бульон с яйцом. В бульонную чашку кладут яйцо, сваренное без скорлупы (пашот) и заливают горячим бульоном. выявил и устранил возможные дефекты.</p>	546
4 11.11.2019	Составил технологические карты на выпускаемую продукцию.	546
	<b>Тема 2. 3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</b>	
5 12.11.2019	Совершенствовал приёмы подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей: Отварные овощные блюда. Блюда из отварного картофеля и овощей имеют большой	446

	<p>ассортимент, они широко применяются в питании. Готовые овощные блюда при отпуске рекомендуется посыпать мелко рубленой зеленью. Припущенные овощные блюда. Овощи, содержащие много воды (кабачки, тыкву, помидоры), рекомендуется припускать в собственном соку или в небольшом количестве бульона или воды (0.2 л на 1 кг овощей). Щавель рекомендуется припускать отдельно, так как в нем содержится значительное количество щавелевой кислоты. Приготовленные блюда из припущенных овощей также нежны и немедленно подаются к столу. Тушеные овощные блюда приготавливают, применяя комбинированный способ тепловой обработки – вначале овощи обжаривают, а затем тушат с добавлением соуса. Жареные овощные блюда. Жарят такие овощи, в которых за время образования румяной корочки протопектин полностью переходит в пектин (картофель, кабачки, тыкву, баклажаны). Белокочанную и цветную капусту жарят только после предварительного отваривания. Кроме того, жарят изделия из овощной котлетной массы. Запеченные овощные блюда. К этой группе относятся блюда из овощей, запеченные в соусе, запеканки и фаршированные овощи. Перед запеканием овощи обычно подвергаются предварительно какому-либо виду тепловой обработки – варке, жарке или тушению. Запекают овощи одного вида, или смесь овощей, или в сочетании с другими продуктами (мясом, рыбой, яйцами, творогом). Перед запеканием некоторые овощи фаршируют. Для запекания также используют овощную котлетную массу выявил и устранил возможные дефекты; оформил технологические карты на продукцию.</p>	
	<p><b>Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</b></p>	
<p>6 13.11.2019</p>	<p>Совершенствовал навыки организации рабочих мест. Рабочее место, закрепленное за одним работающим, называется индивидуальным рабочим местом; закрепленное за группой работающих без закрепления за каждым из них индивидуальной</p>	<p>548</p>

	<p>рабочей зоны — групповым рабочим местом. :подобрал необходимую посуду и инвентарь, подготовил оборудования к работе. Оборудование - электроплита, стол производственный, весы, миксер, холодильное оборудование, жарочный шкаф, фритюрница электрическая;</p> <p>Посуда – кастрюли, тарелки порционные, миски, ванны для дефростации рыбы, сковороды, посуда для отпуска.</p> <p>Инвентарь и инструменты – поварские ножи, ложки столовые, мерные кружки, доски разделочные, ложки разливательные, венчики, сито, лопатки</p>	
7 14.11.2019	<p>Совершенствовал навыки безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;совершенствовал навыки приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной (основным способом), запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы(котлеты).</p>	5 Убг
8 15.11.2019	<p>Освоил навыки приготовления блюд массового спроса из нерыбных продуктов моря;совершенствовал навыки приготовления и подбора соусов для отпуска основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Салат из мореккой капусты. Сырую морковь натирают на крупной терке, яблоки и огурцы (соленые или свежие) шинкуют и все смешивают с морской капустой. Салат заправляют солью и поливают сметаной или майонезом. С маринованной морской капустой можно готовить винегреты, рыбные салаты, подавать ее под майонезом, добавлять в икру грибную или овощную, в рубленую сельдь. При подборе соусов учитывают, что рыбу с нежным вкусом и тонким ароматом (форель, судак) подают под паровым соусом, соусом белое вино, а имеющую сильно выраженный вкус и специфический запах - под томатным, белым с рассолом.</p>	4 Убг
9 16.11.2019	<p>Оформление и отпуск блюд массового спроса из рыбы и нерыбных продуктов моря;оценил качества приготовленных блюд, обнаружил дефекты, выявил причины их возникновения и овладел методами их устранения. Котлеты или биточки рыбные. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют их, жарят основным способом с</p>	5 Убг

	<p>двух сторон до образования румяной корочки 8–10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. Котлеты (1–2 шт. на порцию) гарнируют картофелем жареным или отварным, картофельным пюре, отварными или припущенными овощами с жиром, рассыпчатой гречневой кашей. Изделия поливают сливочным маслом. Биточки можно полить соусами томатным, основным красным, сметанным или сметанным с луком. К котлетам можно подать отдельно соус томатный или сметанный или подлить его на тарелку рядом с котлетами.</p>	
10 18.11.2019	<p>Выбрал температурный режим при подаче и хранении готовой продукции. Сроки хранения готовой продукции общественного питания, в течение которых снижения ее качества не происходит, ограничены. Температурные условия хранения готовой пищи регламентированы санитарными правилами, согласно которым температура холодных закусок и холодных сладких блюд должна составлять при отпуске потребителям 12... 14 °С, горячих супов и напитков 75 °С, мясных, рыбных, овощных и прочих горячих блюд 65 °С. Указанные температуры должны быть обеспечены при хранении готовых блюд. Наиболее благоприятная температура для развития микробиологических процессов в готовой пище 25...50 °С. В связи с этим повышение температуры хранения охлажденной пищи и понижение температуры хранения горячей пищи не допускается. оформил технологические карты на продукцию.</p>	4 У/с
	<p><b>Тема 2.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов</b></p> <p><b>Тема 2.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кроликов (зайцев)</b></p> <p><b>Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога</b></p>	
11 19.11.2019	<p>Совершенствовал навыки организации рабочих мест. Рабочее место, закрепленное за одним работающим, называется индивидуальным рабочим местом; закрепленное за группой работающих без закрепления за каждым из них индивидуальной рабочей зоны —</p>	5 У/с

	<p>групповым рабочим местом. По месту выполнения работы различают стационарные (рабочая зона неизменна) и передвижные (работники в процессе работы перемещаются на производственной площади) рабочие места. Рабочее место поваров горячего цеха в кухне относят к групповому рабочему месту, так как островная компоновка модуля тепловой обработки подразумевает коллективное использование оборудования. По степени автоматизации и механизации можно выделить рабочие места ручного труда — раскатывание теста скалкой; механизированные — оборудованные соковыжималками, слайсерами, блендерами и др.; автоматизированные — пароконвектоматы, многофункциональные кофе-машины и др. В зависимости от количества обслуживаемого оборудования различают одноагрегатные и многоагрегатные рабочие места.</p>	
<p>12 20.11.2019</p>	<p>Подобрал необходимую посуду и инвентарь, наблюдал подготовку оборудования к работе. В зависимости от назначения рабочие машины могут выполнять определенную работу по изменению формы, размеров, свойств и состояния объектов труда. Объектами труда в предприятиях общественного питания служат пищевые продукты, подвергающиеся различной технологической обработке -- очистке, измельчению, взбиванию, перемешиванию, формированию и т.д. необходимо, чтобы конструктивные, кинематические и гидравлические параметры оборудования обеспечивали оптимальные режимы технологических процессов и высокие технико-экономические показатели. Такими параметрами являются: удельная энергоемкость, удельная металлоемкость, удельная материалоемкость, удельный расход воды, занимаемая оборудованием площадь и др., т. е. параметры машины, отнесенные к единице производительности. Необходимо, чтобы машины и механизмы отвечали требованиям техники безопасности и производственной санитарии (машины заземляют; рабочие органы, инструменты и элементы передачи закрывают кожухами, крышками, предохранительными кольцами, облицовками или заключают в корпус; в конструкцию многих машин включают различные блокировочные устройства и элементы,</p>	<p>548</p>



	обеспечивающие отключение их при поднятых ограждениях).	
13 21.11.2019	Совершенствовал навыки безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. - разбирать, смазывать, чистить оборудование можно только после остановки машины и отключения ее от источников электроэнергии, пара, газа;открывать крышки котлов и выливать их содержимое разрешается не раньше чем через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии;перед закладкой продуктов в раскаленный жир необходимо удалить с них жидкость и закладывать их по направлению от себя;открывать крышки котлов с кипящей жидкостью следует с таким расчетом, чтобы пар выходил с противоположной стороны;котлы с горячей жидкостью или массой более 15 кг разрешается снимать только вдвоем.	5 Уб
14 22.11.2019	Совершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из мяса, субпродуктов. При приготовлении крупнокусковых, мелкокусковых и порционных п.ф. применяют: нарезку, рыхление, отбивание и другое. А вот для уменьшения потери влаги и получения на поверхности изделия при обжарке ивой корочки применяют панировку. Панируют в муке, молотых сухарях или тертом черством пшеничном хлебе. Мясное или рыбное порционное блюдо с гарниром – нужно сначала положить гарнир, взвесить на весах, затем поместить горячее блюдо. При подаче блюд нужно строго следить за чистотой тарелки.	4 Уб
15 23.11.2019	Совершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из птицы, дичи, кролика. Курица отварная. Курицу обрабатывают, заливают горячей водой. После закипания снимаю пену, добавляют нарезанные корни, лук, соль и варят, закрыв крышкой до готовности. Сваренную птицу вынимают из бульона и доводят до кипения. На оставшемся бульоне варят лапшу домашнюю, или припускают рис. При подаче куски курицы поливают соусом паровым, основе, которого лимонная кислота, гарнируют лапшой, или рисом с маслом (можно подавать и без соуса).	4 Уб

<p>16 25.11.2019</p>	<p>Совершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из яиц и творога. Яичница-глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена. Нежелательны белые пятна на желтке от соли. В яичнице с гарниром продукты слегка поджарены, однородной формы нарезки. Сырники - кругло-приплюснутой формы с ровными краями, без трещин, с подрумяненной равномерной корочкой. Консистенция однородная, вкус и запах творога, цвет золотистый. Запеченные изделия из творога имеют гладкую поверхность с темно-желтой корочкой, цвет на разрезе белый или желтоватый, вкус кисло-сладкий, без ярко выраженной кислотности. Недопустимы трещины, жидкая консистенция, горьковатый привкус.</p>	<p>5 Уб</p>
<p>17 26.11.2019</p>	<p>Совершенствовал навыки приготовления и подбора соусов для отпуска блюд. Соус – это жидкая субстанция, которая подается к основному блюду или гарниру. Основой для такого дополнения к блюду может служить мясной бульон, сливки, молоко, сметана и даже сырые яйца. К горячим блюдам подают горячие соусы, к холодным – холодные; к блюдам, имеющим малопривлекательный вид (например, сгустки белка на поверхности куска припущенной рыбы), подают непрозрачные соусы, маскирующие продукты; к малокалорийным продуктам – жирные соусы (сметанный, польский, голландский); к жареной рыбе подают томатный соус и его разновидности, а также соус майонез; к жареному мясу – красные соусы, к отварному – соусы с хреном, сметанные; к птице – белые соусы; к блюдам из овощей – томатные, грибные, молочные.</p>	<p>5 Уб</p>
<p>18 27.11.2019</p>	<p>Оценка качества приготовленных блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения. Производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак). Устранение дефектов: Рыба (сухое мясо) - готовить рыбу в меньшем кол-ве воды; Жидкая рубленая масса - Приготовить новую</p>	<p>4 Уб</p>

	массу либо дать время отстоять и слить часть жидкости	
19 28.11.2019	Выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции. К особо скоропортящимся относятся продукты, которые не подлежат хранению без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше + 6 С составляет от 6 до 72 часов в зависимости от вида продукта. Это мясные, молочные, рыбные, овощные продукты, кондитерские изделия и др. Температурные условия хранения готовой пищи регламентированы санитарными правилами, согласно которым температура холодных закусок и холодных сладких блюд для потребителей должна составлять 12 ... 14 ° С, горячих супов и напитков - 75 ° С, мясных, рыбных, овощных и других горячих блюд - 65 ° С. Указанные температуры должны быть выдержаны при хранении готовых блюд. Наиболее благоприятная температура для развития микробиологических процессов в готовой пище - 25 ... 50 ° С.	4ч/д
20 29.11.2019	Оформил технологические карты на продукцию.	5ч/д
	<b>Тема 2.8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок</b>	
21 30.11.2019	Определил тип имеющегося технологического оборудования и его мощность. к оборудованию относятся: холодильный шкаф, льдогенератор и столы со встроенной ванной. Инвентарь холодного цеха подбирается по нормам оснащения предприятия.	5ч/д
22 02.12.2019	Усовершенствовал навыки организации рабочего места. а именно подбор необходимой посуды для холодного цеха (кастрюли, ножи). При размещении оборудования необходимо соблюдать, прежде всего, принцип прямооточности чтобы не совершать непроизводительные перемещения.	5ч/д
23 03.12.2019	Совершенствовал навыки приготовления и подготовки сырья, приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок: (бутерброды - Ломтики хлеба нужно нарезать толщиной один-полтора сантиметра и длиной 10-12 сантиметров. Затем ломтик поместить на разделочную доску и намазать маслом, и уж	4ч/д

	потом сверху положить один или несколько кусочков тонко нарезанных закусочных продуктов).Усовершенствовал навыки приготовления и подбора гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам и закускам.	
24 04.12.2019	Усовершенствовал навыки оценки качества приготовленных блюд,таких как:обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения;выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции; упаковка бутербродов в пленку, бумажные пакеты и контейнеры.	4ч/д
25 05.12.2019	Оформил технологические карты на продукцию	5ч/д
	<b>Тема 2.9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса</b>	
26 06.12.2019	Усовершенствовал навыки организации рабочих мест;подбор необходимой посуды и инвентаря(нож для фруктов и посуда для подачи десертов).Усовершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления и оформления основных сладких блюд, напитков.(мороженное с фруктами)	5ч/д
27 07.12.2019	Усовершенствовал навыков приготовления и подбора соусов, глазури, сиропов для отпуска основных сладких блюд(Карамельный соус- В миске смешать карамель и воду, поставить в микроволновку на 1 минуту. Затем перемешать и готовить еще 1 минуту, до полного расплавления карамели.Добавить в расплавленную карамель арахисовое масло, перемешать, готовить карамельный соус в микроволновке 30 секунд)Овладел методом устранения дефектов соусах .	5ч/д
	<b>Тема 2.10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий</b>	
28 09.12.2019	Оценил соответствия оснащения мучного цеха.К оборудованию данного цеха относятся: муко-просеиватель и тестомесильная машина.Для выпечки- пекарские шкафы.К оборудованию относится также специальная посуда для теста.	5ч/д
29 10.12.2019	Усовершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления дрожжевого и пресного сдобного теста.(Дрожжевое тесто-В	4ч/д

	дрожжи добавить чайную ложку сахара и теплой воды или молока (около 50 мл), размешать и поставить в теплое место минут на 20.Муку просеять.Половину нормы муки засыпать в миску, добавить подогретое молоко, замесить тесто, добавить сахар и дрожжи, которые уже поднялись.Тесто посыпать мукой, миску накрыть чистой салфеткой и поставить в теплое место (на 50-60 минут).Когда тесто поднимется, добавить соль, масло. Затем месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам.	
30 11.12.2019	Овладел навыками обнаружения дефектов мучных изделий(подгорелое тесто,прогорклый привкус и запах) Методы устранения-правильное хранение,соблюдение температурного режима при выпекание,соблюдение срока реализации продукта.	54/61

## Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе:

*Все порученную работу выполнял добросовестно и в срок.*

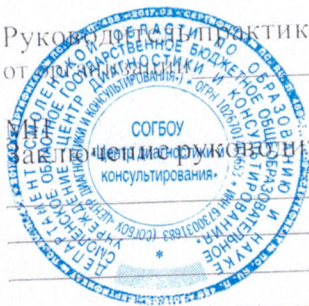
### ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

*В период прохождения практики Дмитрий показал себя как трудолюбивый и ответственный сотрудник. Выполнял всю работу добросовестно и легко шел на контакт с коллегами.*

*В целом уровень знаний и отношение к работе можно оценить на отлично.*

✓ Руководитель практики  
от



*И.И. Лагарева И.И.*  
(подпись)

(расшифровка подписи)

✓ Руководитель практики от филиала и оценка результатов практики

## 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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в полной мере были освоены следующие дополнительные профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

Оценка руководителя практики от филиала – 4 (хорошо).

Общая оценка – 4 (хорошо).

Руководитель практики от филиала

  
(подпись)

Коваленко С.С.  
(расшифровка подписи)

## Отчет

по производственной практике

ПП.07.01 Производственная практика

(наименование производственной практики)

Профессиональный модуль

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

должностям служащих

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

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код, наименование специальности)

Студент \_\_\_\_\_

*Гу*  
(подпись)

*Голованко Дмитрий Александр*  
(фамилия, имя, отчество)

Группы Т-31

✓ Руководитель практики от организации

*И.С. Сергеева*

(должность)

*Мазарева Тамара Николаевна*  
(фамилия, имя, отчество)

М.П.



«11» декабря 2019 года

Руководитель практики от филиала

*С.В. Коваленко*  
(подпись)

Коваленко Светлана Сергеевна  
(фамилия, имя, отчество)

«11» декабря 2019 года

Смоленск, 2019 год



## СОДЕРЖАНИЕ

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

Выводы и заключения

## 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 яйцепродуктов – 1 раз в неделю;
- для овощей – 1 раз в 3 дня;
- для фруктов – 1 раз в неделю;
- для зелени – 1 раз в неделю.

Приемка является важной составной частью технологического процесса.

Приемку проводят в два этапа.

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

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

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

и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в

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

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

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

- При отсутствии, каких-либо продуктов, блюдо можно заменить на другое, воспользовавшись технологическими картами блюд для замены, а 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 тушенная с мясом, голубцы ленивые (бигус); запеканка картофельная с отварным мясом - суфле из отварного мяса и картофельное пюре, рулет мясной с яйцом и картофельное пюре; овощи тушенные в молочном соусе - рагу овощное, и т.д.) - В меню-раскладке, блюда, имеющие групповое название: салаты овощные, фрукты, используются продукты, имеющиеся в наличии. Можно заменять салаты, не допуская повторов с смежные дни используя технологические карты в папке «салаты овощные» - Овощные салаты и блюда из овощей необходимо менять в зависимости от сезона овощей: (помидоры, огурцы, редис, сл. перец, кабачки и т.д.) В весенне-летний период салаты из овощей урожая прошлого года без тепловой обработки запрещены, поэтому в этот период рекомендовано производить замену на сезонные салаты. Имеется

раскладка на весенне-летний период. - Фрукты меняются в зависимости от наличия или заменяются на свежемороженые или сушеные фрукты и ягоды, соки. На 2 завтрак можно давать фруктовые и овощные соки, особенно рекомендуется их употреблять в летний период. - При отсутствии или недостаточном выполнении нормы какой - либо группы продуктов при подсчете натуральных норм за 10 дней, можно их дать в большем кол-ве в следующие 10 дней, воспользовавшись картотекой блюд на замену. - Нормы молока на каши и напитки могут меняться, соответственно меняется норма воды. - В меню раскладке указывается говядина 1 категории б/к (х/о 9%), для расчета костной говядины необходимо к массе, указанной в нетто в раскладке прибавить 36% (для расчета массы брутто) Потеря веса при холодной обработке костной говядины составляет 26,4%. Говядина костная разрешена с содержанием костей не более 20% к общей массе. Холодные блюда и закуски - Обработку продуктов для приготовления холодных блюд и закусок необходимо производить в строгом соответствии с установленными санитарными правилами и технологическими требованиями. - Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). - Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. - Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в

течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. - Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Перемешивать продукты следует осторожно, чтобы сохранить их форму нарезки. Незаправленные салаты допускается

хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4\pm 2$  °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 пюре. - Нормы закладки сметаны: 9-11 грамм на порцию 200 грамм. - При отсутствии овощей, которые входят в рецептуру в небольшом кол-ве, они могут быть заменены другими соответствующими овощами, входящих в рецептуру. - Для улучшения вкуса щей, борщей, овощных супов, можно добавлять сладкий перец, свежие помидоры по 10 грамм на порцию супа массой нетто, соответственно меняется норма закладки других овощей. - Замена одних продуктов на другие производится в соответствии с таблицей замены продуктов СанПиН 2.4.1.3049-13 - Специи и соль в некоторых рецептурах не указаны, но их следует вводить во все супы, кроме молочных и сладких в следующих количествах: лавровый лист 0,004г, соль 0,3-0,5 на 100 г супа. Соль кладут за 10 минут до окончания варки. Зелень добавляется в мелко

нарезанном виде во все супы кроме молочных и сладких в количестве 0,45-0,75 на 100 грамм супа - При приготовлении супов следует строго придерживаться установленных сроков варки продуктов и закладывать их в котел в необходимой последовательности следует помнить, что при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые качества супов. Картофель и другие продукты перевариваются, теряют свою форму. - При варке супов, в которые входят соленые продукты в первую очередь закладывают картофель и варят его до готовности, затем добавляют продукты, содержащие кислоту, т.к в кислой среде картофель не разваривается и остается твердым. - С момента

приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. - После закладки каждого вида продукта бульон доводят до кипения. Блюда из овощей - Для приготовления горячих блюд продукты подвергают варке, припусканию, тушению, запеканию. - При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,7л на 1 кг овощей) - Свеклу, морковь, горох варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества. - Овощи, имеющие зеленую окраску, варят в большом количестве 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 количестве, они могут быть заменены другими соответствующими овощами, входящих в рецепту Блюда из круп. Каши. - По консистенции каши делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки - Для каш, приготовленных

на воде, берут 10 г соли. А для молочных и сладких-4-5 г на 1 кг каши. - Количество масла, молока и сахара на блюдо, указанное в рецептурах допускается изменять. Каши можно отпускать с вареньем, джемом, повидлом-20-30 г на порцию. - Готовить каши можно с овощами, фруктами, орехами, яйцами - Используются каши, как самостоятельное блюдо, так и как гарнир - Перед варкой каш крупу просеивают, перебирают и промывают проточной водой. Пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, затем горячей водой, пшеничную только теплой, манную, овсяную (геркулес) и другие дробленые крупы не промывают. - Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. В готовой вязкой каше зерна должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу, при темп 60-70С она держится на тарелке горкой, не расплываясь - Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой и ячменной, на молоке, смеси молока и воды, воде. Жидкими считаются каши, выход которых составляет 5-5,6 кг на 1 кг крупы. Готовят каши, так же как и вязкие. Но с большим количеством жидкости. - К другому классу крупяных блюд относятся крупяные котлеты, биточки, зразы, пудинги и запеканки, особенно из манной крупы, обладающей благоприятными кулинарными свойствами. Эти блюда можно разнообразить, вводя в них различные фрукты, овощи, творог, сыр. Отпускают эти блюда с молочным, сметанным, фруктовым или сладким соусом. - Вместо соуса можно использовать стуженное 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  $4 \pm 2$  °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°C 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 цехов и особенности технологического процесса приготовления блюд массового спроса 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 рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении санитарных правил предприятий общественного питания. Температура по требованиям организации труда не должна превышать 23°C, поэтому; более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха – 1-2 м/с); относительная влажность - 60-70 %. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола. Количество поваров в каждом отделении определяется соотношением 1:2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше.

Вермишелевый суп: Из подготовленной тушки курицы готовят бульон с добавлением репчатого лука, моркови и корня петрушки, процеживают. Вермишель отваривают в большом количестве подсоленной воды. Откидывают на дуршлаг, промывают кипящей водой, затем заливают горячим бульоном, доводят до кипения. При подаче посыпают рубленой зеленью. Рассольник Ленинградский: В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью Запах: продуктов, входящих в рассольник Фрикадельки мясные: Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко

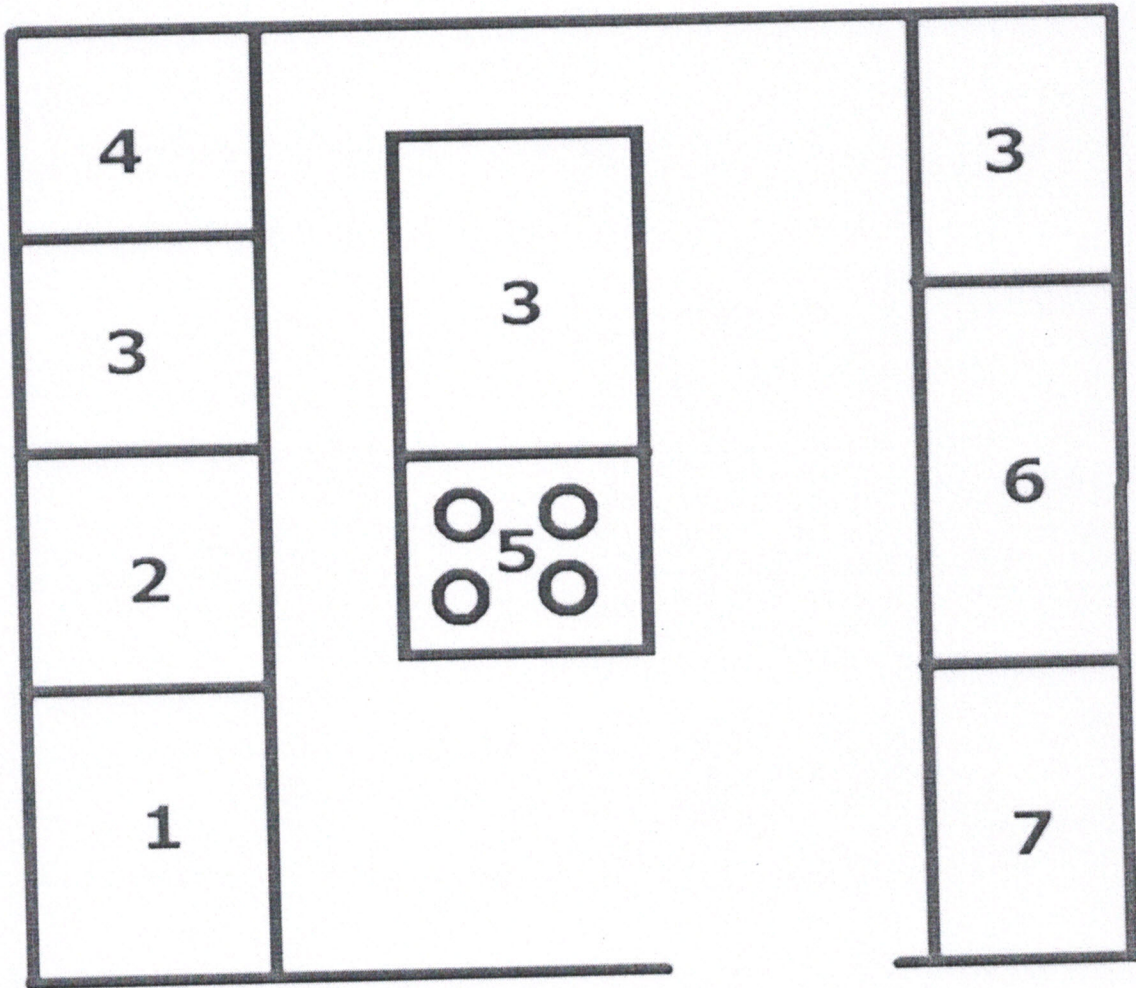
нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне. Требования к качеству Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера Консистенция: мягкая, нежная Цвет: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

*Винегрет:* Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты. *Салат из свежих овощей с растительным маслом:* Томаты

и огурцы промывают, удаляют плодоножки, нарезают тонкими ломтиками. Салат кочанный зачищают, промывают в проточной питьевой воде, шинкуют тонкой соломкой. Овощи смешивают, солят и заправляют растительным маслом. При отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

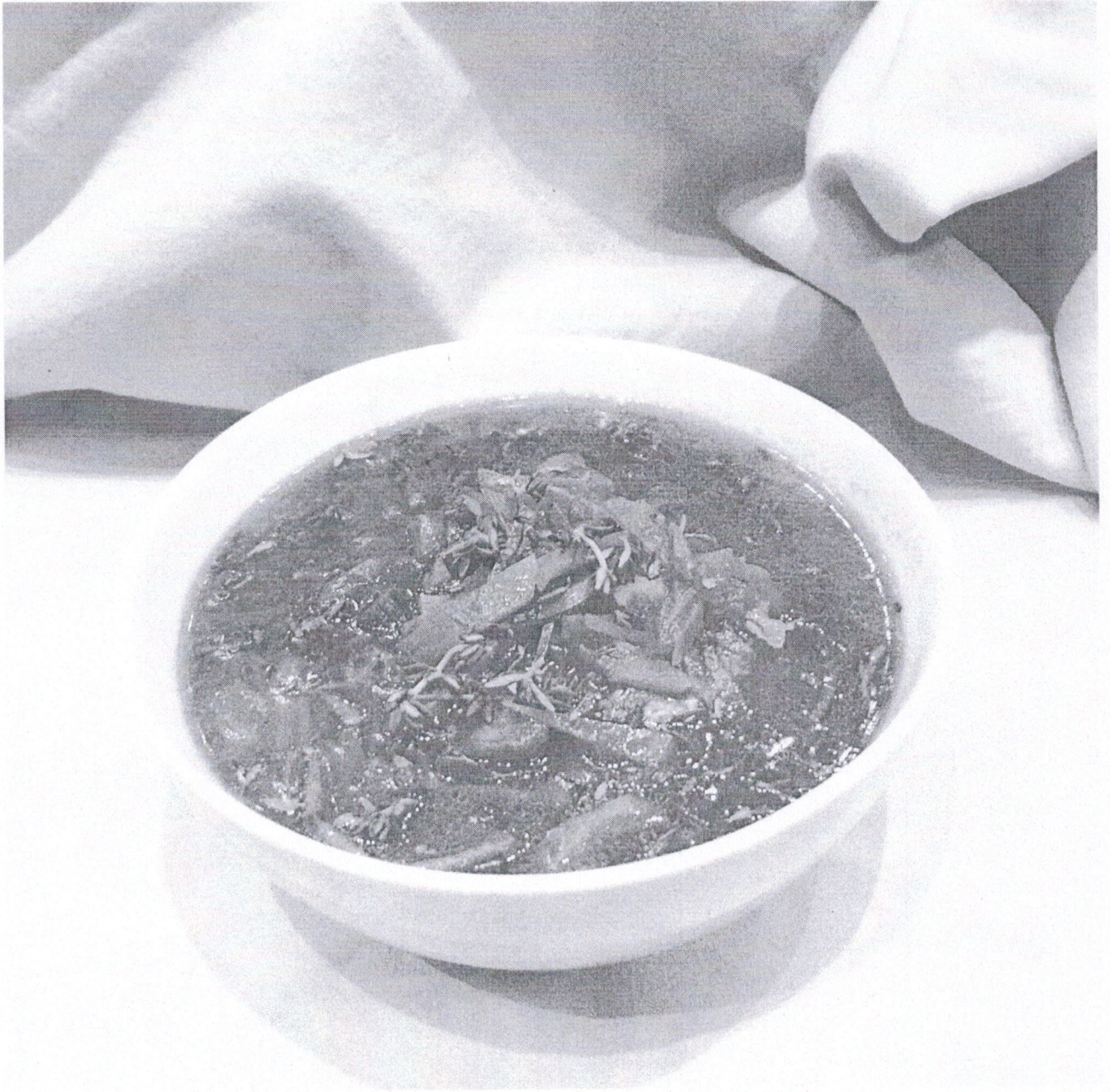
*Салат из белокочанной капусты с яблоками.* Овощи и фрукты хорошо промывают и очищают. Подготовленную капусту шинкуют соломкой, посыпают солью (15 г на 1 кг) и перетирают до выделения сока и мягкой консистенции. Яблоки без кожицы с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой. Капусту и яблоки соединяют, добавляют лимонную кислоту (разведенную кипяченой водой), сахар, масло растительное, перемешивают и оставляют на 30 минут. После этого салат укладывают горкой и отпускают.

3. Технологические карты, фотографии, схемы на блюда массового спроса, 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.





Борщ

## Технологическая карта №1

Наименование блюда: Щи из свежей капусты с картофелем

Рецептура №67

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Капуста свежая	25	20
2	Картофель	16	12
3	Морковь	5	4
4	Лук репчатый	4.8	4
5	Томатное пюре	1	1
6	Масло растительное	2	2
7	Бульон	80	80
8	Соль	8 ✓	8 ✓
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
Выход блюда		100	500

### Краткая технология приготовления

Овощи очищают от кожицы, промывают. Картофель нарезают брусочками, капусту, морковь, лук, корень петрушки -- соломкой. Лук пассеруют на раскаленной с жиром сковороде в течение 5 минут до золотистого цвета, добавляют морковь, петрушку и пассеруют еще 10 минут, затем добавляют томатное пюре и прогревают все вместе 5-6 минут. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения и добавляют картофель. Варят 15 минут, закладывают пассерованные с томатным пюре овощи и варят еще 10 минут. После этого вводят специи, соль и доводят до готовности.



**Требования к качеству блюд**


Внешний вид – Характерный данному блюду, Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

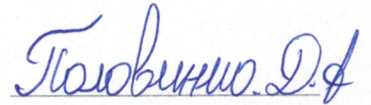
Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

**Температура отпуска, срок реализации**

Температура подачи 70 градусов по Цельсию. Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_

  
(подпись)

  
(Ф.И.О.)

## Технологическая карта №2

Наименование блюда: Котлеты рыбные с гарниром \_\_\_\_\_

Рецептура №36 \_\_\_\_\_

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Треска	80	75
2	Хлеб пшеничный	92	56
3	Молоко	10	10
4	Яйца куриные	1шт.	4
5	Масло слив	1,4	1,4
6	Картофель	200	120
7	Молоко	15	14
8	Масло сливочное	5	5
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
Выход блюда		330	

### Краткая технология приготовления

Подготовленное филе рыбное без кожи и костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, яйцо, тщательно перемешивают и выбивают.

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях и запекают с двух сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°C в течение 5-8 минут с каждой стороны.

Подготовленное филе рыбное без кожи и костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, яйцо, тщательно перемешивают и выбивают.

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях и запекают с двух сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°C в течение 5-8 минут с каждой стороны.

Подготовленное филе рыбное без кожи и костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют

соль, яйцо, тщательно перемешивают и выбивают.

Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях и запекают с двух сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°C в течение 5-8 минут с каждой стороны.

Подготовленное филе рыбное без кожи и костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, яйцо, тщательно перемешивают и выбивают.

Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях и запекают с двух сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°C в течение 5-8 минут с каждой стороны.

#### Требования к качеству блюд

**Внешний вид** – рыбные котлеты округло-приплюснутой формы, обжарены до золотистой корочки. Пюре полужидкое, светло-желтого цвета.

**Вкус** – ингредиентов, входящих в котлеты и пюре, без постороннего привкуса

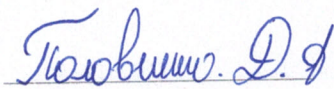
**Запах** – ингредиентов, входящих в котлеты и пюре, без постороннего запаха.

#### Температура отпуска, срок реализации

Температура подачи +650 С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления.

Ответственный исполнитель

  
(подпись)

  
(Ф.И.О.)

## Технологическая карта №3

Наименование блюда: Салат витаминный

Рецептура №25

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию,г
1	Морковь	100	2+75
2	Яблоки	50	16
3	Сахар	1	1
4	Масло растительное	1	1
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
Выход блюда		100	

### Краткая технология приготовления

Морковь и яблоки сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи и фрукты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Сырую, очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой

Яблоки промывают, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют семенные гнёзда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и растительным маслом.

**Требования к качеству блюд**

Внешний вид – Характерный данному блюду

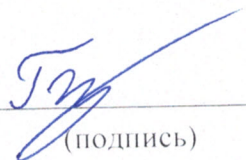
Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов

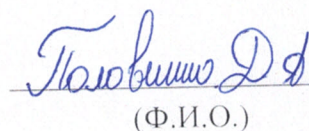
Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без  
посторонних привкусов и запахов.

**Температура отпуска, срок реализации**

**Температура подачи:** 14 С. **Срок реализации:** незаправленного салата не  
более 2-х часов

Ответственный исполнитель

  
(подпись)

  
(Ф.И.О.)

## Выводы и заключения

За время прохождения практики в СОГБОУ «Центр диагностики и консультирования» были получены навыки приготовления блюд массового спроса. 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: сырники с морковью, салат из свежих овощей, рассольник Ленинградский, рагу с курицей, фрикадельки мясные. За время практики научился работать в команде и разделять обязанности по приготовлению блюд. Научился вовремя выходить из затруднительных ситуаций. Приобрел навык составления технологических карт и описания цехов. В пункте 1 была дана полная характеристика заведения, хорошая кухня с средним количеством блюд, меню было составлено специально для детей. Меню без фотографий, присутствуют описания блюд и их состав.

## Квалификационная характеристика повара Зразряда

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки органолептические методы определения их доброкачественности, правила и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

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

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

для сдачи квалификационного экзамена  
(Зразряд повара)

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащих**  
специальность 19.02.10  
Технология продукции общественного питания

Обучающегося группы Т-31

*Головешко Д. А.*

Ф.И.О.

Руководитель практики: С. С. Коваленко

г. Смоленск  
2019



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

### **Требования к составлению технологической карты**

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