

5

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)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Никитина Дарья Сергеевна

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на II курсе по специальности СПО
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Группа МОП – 21

успешно прошел (ла) производственную практику

УП. 01 Учебная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

индекс и наименование профессионального модуля


в объеме 72 часа с «06» мая 2019 г. по «18» мая 2019 г.

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

Виды работ	Объем выполненных работ (часов)
Тема 1. Организация и технология отрасли.	6
Тема 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса. Организация процесса производства продукции.	24
Тема 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Организация процесса производства продукции.	36
Тема 4. Реализация готовой продукции общественного питания. Организация труда.	6
Итого часов	72

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


5 (отл.)
Оценка



подпись

3. База прохождения практики

Организация: Наименование Ресторан «Виктория»



Руководитель практики от организации: Должность Заведующая производством
ФИО Ржаненкова Елена Олеговна
Подпись 

Руководитель практики от филиала: Должность Преподаватель
ФИО Секерина Светлана Викторовна
Подпись 

Дата «18» мая 2019 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
учебной практики (по профилю специальности)
(указать вид практики)

УП. 01 Учебная практика

(наименование производственной практики)

Профессиональный модуль

ПМ.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

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

Студент (ка) II курса

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(код, наименование специальности)

Группа МОП - 21

Фамилия Никитина

Имя Дарья

Отчество Сергеевна

Период проведения практики

с «06» мая 2019 года по «18» мая 2019 года

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

Вербицкая С.И.

Контактный тел.: 38-87-51

«30» апреля 2019 года

Студентка Никитина Дарья Сергеевна

Направляется в организацию для прохождения учебной практики практики в период с «06» мая 2019 года по «18» мая 2019 года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Организация

Ресторан «Виктория»

(полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Адрес организации

г. Смоленск, ул. Николаева, 12А

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Ржаненкова Елена Олеговна

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: Заведующая производством

(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

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация питания в организациях общественного питания**, в том числе общими (ОК) компетенциями и профессиональными (ПК). Компетенции ПК 1.1.- 1.4 по ПМ Организация питания в организациях общественного питания и относятся к дополнительным компетенциям, расширяющим профессиональные компетенции, предусмотренные базовой частью ФГОС СПО. Данные компетенции согласованы с работодателем и предоставляют обучающимся дополнительные практические знания, умения и навыки, повышающие их конкурентоспособность на рынке труда.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Менеджеры общественного питания должны обладать **общими и профессиональными 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 эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1	2
ТЕМА 1. Организация и технология отрасли.	
1.	Ознакомление с организацией работы овощного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест; механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряной и овощной листовой зелени.
ТЕМА 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса. Организация процесса производства продукции.	
2.	Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделки разными способами; освоение приемов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне; приготовление котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из нее.
3.	Ознакомление с организацией работы мясного и птицегольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест. Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; приготовление мясной натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них.
4.	Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика, зайца. Овладение навыками приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы (целыми тушками, порционных, мелкокусковых, из котлетной массы).
5.	Ознакомление с организацией работы супового и соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест; освоение навыков приготовления бульонов и супов массового спроса; освоение навыков приготовления соусов массового спроса.
ТЕМА 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Организация процесса производства продукции.	
6.	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
7.	Освоение 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 и порционирования блюд: из жареных мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кроликов; из рубленых полуфабрикатов.
9.	Освоение навыков приготовления блюд из отварных, жареных, запеченных блюд из яиц; основных холодных и горячих блюд из творога.
10.	Ознакомление с организацией работы холодного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест; ознакомление с ассортиментом сладких блюд, напитков массового спроса.
11.	Ознакомление с организацией работы цеха мучных изделий (или кондитерского цеха), технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с ассортиментом основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.

ТЕМА 4. Реализация готовой продукции общественного питания. Организация труда.	
12.	Ознакомление с оборудованием раздаточной, мерной посудой, инвентарем, посудой для отпуска супов; холодных, вторых и сладких блюд, напитков; подготовка раздачи к отпуску готовой кулинарной продукции (заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске); изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции.



«18» мая 2019 год

Руководитель практики
от организации _____
(подпись)

Ознакомлен:
студент _____
(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Ржаненкова Елена Олеговна

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись  Дата 06.05.2019 г.

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись  Дата 06.05.2019 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата 07.05.2019 г.


ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА


Подпись — Дата 11.05.2019 г.


Инструктаж получил (а)

Никитина Дарья Сергеевна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись  Дата 06.05.2019 г.

Подпись  Дата 06.05.2019 г.

Подпись  Дата 07.02.2019 г.

Подпись — Дата 11.05.2019 г.

ПАМЯТКА

1. Прибыв на место прохождения практики, студент-практикант обязан зарегистрироваться в управлении участка, производителя работ или у руководителя производственной практики.

2. С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации, и они подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми работниками.

3. Студент-практикант при прохождении учебной практики (по профилю специальности) в организации обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой данной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

4. В период прохождения практики студентом ведётся **дневник практики**. Дневник ведётся ежедневно и заполняется кратким описанием работы. Из содержания дневника должны быть видны: проделанная студентом работа, техническая характеристика объекта работы. По данным дневника одновременно ведётся составление отчёта о практике в соответствии с планом и программой практики.

5. По результатам практики студентом составляется **отчёт**, который утверждается филиалом. **Отчёт** должен оформляться в последние дни пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта – от 5 до 10 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчёта должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, составление и оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения.

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






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








Нумерация рисунков может быть сквозной в пределах всей текстовой части (например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.). Рисунок имеет подрисуночный текст - название, раскрывающее его содержание (например: Рисунок 1 – Схема приготовления гуляша). Название рисунка от основного текста отделяется одной пустой строкой.

6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю производственной практики от организации.

7. По результатам практики руководителями практики от организации и от филиала формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на студента.

8. Студент-практикант представляет подписанные документы (отчёт, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от филиала в последний день практики.

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись руководителя практики от организации
№ 1. 06.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с организацией работы линией по обработке овощей, технологическим оборудованием, инвентарем; Ознакомилась с организацией рабочих мест; занималась механической кулинарной обработкой традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготавливала пряную и овощную листовую зелень; нарезала картофель и корнеплоды, капустные, луковичные.	
№ 2. 07.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с организацией работы линии по обработке рыбы, технологическим оборудованием, инвентарем; овладела навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; ознакомилась с ассортиментом поступающего сырья. Отработала особые приемы обработки некоторых видов рыб. освоила приемы приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне; приготавливала котлетную массу из рыбы и основных полуфабрикатов из нее.	
№ 3. 08.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с организацией работы линии по приготовлению мяса и птицы, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомилась с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; овладела навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Овладела навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; приготавливала мясную натуральную рубленую и котлетную массы, полуфабрикатов из них; отрабатывала приемы порционирования, формования с соблюдением массы порций; овладела навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов их них.	
№ 4. 09.05.2019 г. 6 ч.	Овладела навыками обработки пернатой дичи, кролика, домашней птицы ,приготовления полуфабрикатов из него; оценивала качество домашней птицы, пернатой дичи, кролика, зайца; освоила приемы механической кулинарной обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика, зайца.	
№ 5. 10.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с организацией работы супового и соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; овладела навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Ознакомилась с организацией рабочих мест; освоила навыки приготовления бульонов и супов массового спроса. Освоила навыки приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; освоила навыки приготовления соусов массового спроса.	

№ 6. 11.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; Ознакомилась с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий;	
№ 7. 13.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из рыбы Освоила навыки приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной (основным способом, во фритюре, «гриле», на вертеле), запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы.	
№ 8. 14.05.2019 г. 6 ч.	Освоила навыки варки мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика; порционирования Освоила навыки приготовления и порционирования блюд: из жареных мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кроликов; из рубленых полуфабрикатов. Освоила навыки приготовления тушеных и рубленых блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика.	
№ 9. 15.05.2019 г. 6 ч.	Освоила навыки приготовления блюд из отварных, жареных, запеченных блюд из яиц. Освоила навыки приготовления основных холодных и горячих блюд из творога.	
№ 10. 16.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с организацией работы линий по приготовлению холодных блюд, технологическим оборудованием, инвентарем; овладела навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Ознакомилась с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса	
№ 11. 17.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с организацией работы кондитерского цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; овладела навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Ознакомилась с ассортиментом основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	
№ 12. 18.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с оборудованием, посудой и инвентарем для отпуска супов; холодных, вторых и сладких блюд, напитков. Овладела навыком подготовки готовой кулинарной продукции для раздачи заполняла витрины, мармитницы и подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске изучила санитарные правила реализации готовой кулинарной продукции.	

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: _____

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

В период прохождения учебной практики с 6 мая по 8 июня 19 _____ изучила основы организации производства в ресторане "Виктория". Виктория Д.Е. проявила себя как внимательный, исполнительный и дисциплинированный работник. Ответственна относится к выполнению своих обязанностей, осуществляет приготовление блюд. Все порученные задания выполняет своевременно и качественно. Дарья Сергеевна внимательно относится к критическим замечаниям в свой адрес, принимает их к сведению и дает конструктивные выводы. За время прохождения практики она практически реализовала свой профессиональный опыт оказывая помощь шеф-повару.

Руководитель практики
от организации _____

(подпись)

Ржаненкова Е.О.

(расшифровка подписи)



Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

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

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания в полной мере были освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит характеристику предприятия общественного питания – ресторан «Виктория», дана характеристика предприятия и цехов, особенности технологического процесса приготовления продукции на данном предприятии. Предоставлены необходимые фотографии, схемы логично сделаны выводы и заключения.

Оформление технологической документации соответствует предъявляемым требованиям. Допущены незначительные нарушения оформления отчета.

Оценка руководителя практики от филиала - 5(отлично).

Общая оценка - 5(отлично).

Руководитель практики от филиала


(подпись)

Секерина С.В.
(расшифровка подписи)

Отчет

по учебной практике
УП. 01 Учебная практика
индекс и наименование практики

Профессиональный модуль
по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания
(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится производственная практика)

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(код, наименование специальности)

Студентка _____
(подпись)

Никитина Дарья Сергеевна
(фамилия, имя, отчество)

Группы МОП - 21

Руководитель практики от организации

Заведующая производством

(должность)

Ржаненкова Елена Олеговна

(фамилия, имя, отчество)

«18» мая 2019 года



Руководитель практики от филиала

(подпись)

Секерина Светлана Викторовна

(фамилия, имя, отчество)

«18» мая 2019 года

Смоленск, 2019 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Характеристика предприятия общественного питания.**
2. **Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса. Организация процесса производства продукции.**
 - 2.1. Организация работы рыбного цеха, технологическое оборудование и инвентарь.
 - 2.2. Организация работы мясного и птицегольевого цеха, технологическое оборудование и инвентарь.
 - 2.3. Организация работы горячего и холодного цехов, технологическое оборудование и инвентарь.
3. **Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Организация процесса производства продукции.**
 - 3.1. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления блюд массового спроса из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий на предприятии.
 - 3.2. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления блюд из рыбы: отварной, припущенной, жареной запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы на предприятии.
 - 3.3. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика; из рубленых полуфабрикатов на предприятии.
 - 3.4. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления сладких блюд, напитков массового спроса на предприятии.
4. **Фотографии предприятия, цехов, оборудования, меню, блюд, технологические схемы приготовления блюд, выполненные практикантом на предприятии общественного питания.**
Выводы и предложения.

1. Характеристика предприятия общественного питания

Ресторан «Виктория» это предприятия общественного питания с Русской и Европейской кухней. Юридический адрес: г. Смоленск, ул. Николаева, 12А. Ресторан работает ежедневно с пн-чт с 12:00-00:00, пт-вс с 12:00-02:00, без перерывов и выходных. Дизайн ресторана очень сильно отличается от имеющихся предприятий в г. Смоленске и притягивает посетителей. Оформление отличается от других ресторанов г. Смоленска тем, что в «Виктории» стиль зала выделяется утонченным вкусом, элегантностью и комфортом.



Рисунок 1- торговый зал

Дизайн ресторана выполнен в современном стиле. Посадочные места выполнены в бежевом цвете, светлые стены, скатерти выполнены в таком же цвете что и посадочные места. Так же в зале находится барная стойка, она выполнена в светлых цветах. В ресторане много растений. Так же в ресторане «Виктория» есть отдельный зал, где проводятся банкеты и шведские столы. В зале находится живая музыка. шведские столы. В зале находится живая музыка.



Рисунок 2- интерьер ресторана



2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса. Организация процесса производства продукции.

Организация работы рыбного цеха:

Линия обработки рыбы на предприятиях общественного питания предназначена для выполнения следующих операций: оттаивания мороженой рыбы или вымачивания соленой, очистки рыбной чешуи, потрошении, обрубания голов и плавников, промывания и изготовлении полуфабрикатов. Рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы оборудуют специальным производственным столом, весами, комплектом ножей поварской тройки, различными досками, набором специй и приправ. Готовые полуфабрикаты укладывают в специальную тару и на тележках или стеллажах перевозят в холодильные камеры.

Рыбный цех должен быть оснащен современным оборудованием и инвентарем. Для очистки и потрошения рыбы предназначены специальные столы на колесах с небольшими бортиками по краям. Столешница таких столов слегка поката и наклонена к центру, где сделано отверстие для сбора отходов. Потрошение рыбы на столах с наклонной столешницей исключает загрязнение филе отходами. Иногда используют столы с желобом у одного края. Чешую счищают механическими или ручными скребками или терками. Для удаления слизи некоторые породы рыб натирают солью или ошпаривают, иногда просто снимают с них кожу. Плавники и головы отрезают специальными машинами

Организация работы мясного и птицеполюевого цеха:

Кроме птицы, в цехе обрабатывают субпродукты (почки, печень, языки, сердце и др.). Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы включает следующие операции: размораживание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек, потрошение, мытье, формовку тушек разделанных, обработку потрохов, изготовление полуфабрикатов, охлаждение, расфасовку и упаковку, маркировку, хранение и транспортировка. Мясной цех целесообразно располагать на первом этаже вблизи охлаждаемых или морозильных камер, в которых хранится необходимый запас мясного сырья. Ширина дверных проёмов должна быть достаточной для удобной транспортировки мясных полутуш, а также передвижных тележек с функциональными ёмкостями для мясных полуфабрикатов. В крупных мясных цехах поступление мясного сырья организуют по подвесным монорельсовым путям. Поступившее на предприятия питания мясное сырьё хранят в

холодильных камерах в подвешенном состоянии так, чтобы части туш не соприкасались между собой и со стенками камеры.

Оборудование в цехе устанавливается в виде технологической линии вдоль стен в следующей последовательности: ящик - носилки для мяса; стойка для подвешивания мясных туш (с лужёными или хромированными крючками); ванна производственная; оборудованная щёткой-душем; колода со столом для разрубки мяса; производственные столы для обработки мяса; передвижные ванны; мясорубка; универсальная кухонная машина для мясных цехов; машина для формовки котлет; стол производственный с весами для приготовления полуфабрикатов; стеллаж передвижной; шкаф холодильный; товарные весы.

Организация работы горячего цеха:

Горячий цех является основным цехом предприятия, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Горячий цех имеет удобную связь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Горячий цех оснащен современным оборудованием: тепловым, холодильным, механическим, и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, производственными столами и стеллажами. Блюда отпускаются официантам через раздачу по кассовым чекам.

Организация холодного цеха:

Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал. Холодный цех располагается в одном из наиболее светлых помещений с окнами. При планировке цеха предусмотрена удобная связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд. В холодном цехе используются средства малой механизации:

машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра) Холодный цех оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы, производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата. В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи, ножи гастрономические, яйцезерки, разделочные доски, формы для заливных блюд, муссов. Для контроля за массой порций используют весы ВНЦ-2.

3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Организация процесса производства продукции.

3.1 я ознакомилась с ассортиментом блюд из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, которые готовят на данном предприятии.

Крупы. Механическая и гидромеханическая обработка круп включает следующие операции: просеивание, переборку, промывание. Просеивают, как правило, дробленые крупы, перебирают рис, пшено, перловую и гречневую крупы. При этом удаляют мучель, нешелушенные зерна и посторонние примеси. Промывают крупу для удаления частиц оболочек, неполноценных щуплых зерен. Не промывают манную, ячневую, мелкую «Полтавскую» и «Геркулес». Кратность промывания 2 - 3 раза. Промытую крупу выдерживают 30 - 35 мин для равномерного распределения влаги. Затем крупу погружают в кипящую воду и варят до готовности. Продолжительность варки рисовой крупы сокращается на 33 - 37 %, овсяной - на 10 - 13, перловой - на 12 - 16, пшена - на 20 - 24 %. Органолептические показатели готовой продукции выше, чем у приготовленной обычным способом.

Бобовые. Механическая и гидромеханическая обработка бобовых включает следующие операции: переборку, промывание и замачивание. После удаления примесей и неполноценных семян бобовые 2 - 3 раза промывают холодной водой и замачивают в воде температурой не выше 15 °С. Замачивание можно считать законченным, когда масса бобовых увеличится вдвое. Продолжительность замачивания для гороха и фасоли 6 - 10 ч, чечевицы 5 - 6 ч, лущенный горох не замачивают.

Макаронные изделия. В процессе механической кулинарной обработки их просматривают, удаляют посторонние примеси, длинные трубчатые изделия перед варкой разламывают на куски длиной 10 - 12 см. Макароны «соломка», вермишель и лапшу, поступающие в виде «мотков» и «гнезд», разламывают на более мелкие части, небольшие «гнезда» варят целиком. 2.

Варка каш и блюда из каш. продолжительность приготовления рассыпчатых каш составляет 2 - 2,5 ч, вязких - 2,0, жидких - 1 - 1,5 ч. Манная каша любой консистенции доходит до готовности за 10 - 15 мин, каша из крупы «Геркулес» - за 20 - 30 мин.

Блюда из круп. 1. Рассыпчатые каши. Их варят на воде из всех видов круп, кроме манной, овсяной, гречневого продела и овсяных хлопьев «Геркулес». Для рассыпчатых каш характерны полностью проваренные и хорошо размягченные зерна крупы, в большинстве сохранившие форму и легко отделяющиеся одно от другого. Используют рассыпчатые каши в качестве самостоятельного блюда, гарнира горячим мясным и рыбным блюдам, а также для приготовления фаршей. В качестве самостоятельного блюда рассыпчатые каши можно готовить и отпускать с пассерованным луком, с яйцом, грибами; кукурузную рассыпчатую - с брынзой; рассыпчатый рис - с пассерованным луком и сыром (ризотто). Для приготовления большинства пловов рисовую крупу перед варкой промывают, замачивают в теплой воде на 1 ч для набухания, после чего откидывают на дуршлаг и варят. Для плова по-азербайджански рис предварительно замачивают на 2 - 3 ч в соленой воде (100 г соли на 1 кг крупы) для придания сваренному рису большей рассыпчатости. Промытый рис засыпают в подсоленную кипящую воду и варят, пока крупинки снаружи не станут мягкими, а внутри еще будут сохранять некоторую упругость. В этот момент рис откидывают на сито и для быстрого охлаждения поливают холодной водой. Затем в глубокой емкости растапливают часть жира, выкладывают туда отваренный рис, поливают остальным жиром, закрывают емкость крышкой и прогревают при температуре около 100 °С 35 - 40 мин. Чтобы рис не пристал ко ту емкости (котла, кастрюли), на дно предварительно кладут тонкую лепешку из пресного теста, приготовленного, как для лапши. Лепешку можно подать на стол вместе с пловом.

Вязкие каши. Их варят на воде или на молоке. Каша должна быть достаточно густой, чтобы при температуре 65 - 75 °С она могла сохранять форму горки на тарелке или в баранчике. Из вязкой манной каши можно приготовить манник и манные клецки. Подают клецки как самостоятельное блюдо в отварном или запеченном виде с маслом,

сыром, молоком. Из вязкой гречневой каши можно приготовить сальник - блюдо русской народной кухни. Для этого вязкую гречневую кашу заправляют маслом, добавляют сваренные вкрутую рубленые яйца; дно и стенки небольшого глиняного горшка заполняют кашей, закрывают сальником и запекают в жарочном шкафу около 1 ч. Сальник можно заменить ломтиками шпика. Можно в кашу добавить жареную измельченную печень.

Жидкие каши. Их варят из всех видов круп, кроме перловой, гречневой, ячневой и саго, преимущественно на молоке. Запеканки готовят из вязких и рассыпчатых каш. Для рисовой, манной, пшенной и пшеничной запеканок готовят вязкую кашу, охлаждают до 60 - 65, соединяют с сырыми яйцами, изюмом и маргарином и перемешивают. Затем массу перекладывают на смазанный маргарином и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, смазывают смесью яйца со сметаной и выпекают 30 мин при 260. Отпускают запеканку со сметаной, жиром, с абрикосовым или клюквенным соусом. Можно делать запеканки из рисовой каши с творогом или пшенной с тыквой. Для крупеника варят рассыпчатую гречневую или пшеничную кашу, охлаждают до 60 - 65 С, добавляют протертый творог, сахар, маргарин, сырые яйца, перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, смазывают поверхность смесью яйца со сметаной и запекают в жарочном шкафу. Подают с жиром или сметаной.

Варка бобовых и блюда из бобовых. Требования к качеству Бобовые перед варкой замачивают, воду сливают, заливают свежей холодной водой и варят без соли в посуде с закрытой крышкой при слабом кипении до размягчения. За 10 - 15 мин до окончания варки добавляют соль, затем отвар сливают. Продолжительность варки бобовых колеблется в значительных пределах: для чечевицы большинства сортов - до 1 ч, гороха - 1,5, фасоли - 2 ч.

Блюда из бобовых заправляют жиром, пассерованным луком, копченой грудинкой, тушеной капустой, а также соусами - красным, томатным, молочным. Отварные бобовые подают как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к мясу, рыбе, колбасным изделиям; горох редко используют в качестве гарнира. Отварную фасоль кладут в салаты (фасоль с сельдереем, фасоль с огурцами, фасоль с яблоками). Пюре из бобовых готовят, пропуская в горячем состоянии вареные бобовые через протирочную машину. При отпуске заправляют жиром или добавляют вареную грудинку (корейку), нарезанную мелкими кубиками, либо заправляют пассерованным луком.

. Варка макаронных изделий и блюда из них. Требования к качеству Качество блюд из макаронных изделий зависит от качества основного сырья - муки и воды. К дополнительному сырью относятся различные обогатительные и вкусовые добавки: яйцо, яичный порошок, сухое молоко, витамины, овощные пюре, соки, концентраты. Макароны из крупки твердой пшеницы имеют в сухом виде янтарно-желтый цвет, высокую прочность и стекловидный излом. После длительной варки варочная вода остается прозрачной, изделия не теряют формы, не склеиваются между собой, имеют светло-желтый цвет, приятные аромат и вкус. Макароны, лапшу, вермишель и другие макаронные изделия отваривают в кипящей подсоленной воде (6 л воды, 50 г соли на 1 кг сухих макаронных изделий). Макароны варятся 30 - 40 мин, лапша - 25 - 30 мин, вермишель - 12 - 15 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают на сито или дуршлаг (при массовом производстве применяют в котлах специальные сетки-вкладыши), добавляют жир, чтобы макароны не слиплись. Отвар используют для приготовления супов и соусов, так как он содержит различные питательные вещества: крахмал, сахара, минеральные и азотистые вещества. При варке макаронные изделия набухают и их масса увеличивается в 2,5 - 3 раза. Для приготовления макаронника макароны отваривают в смеси воды и молока или в воде. Сваренные макароны охлаждают до 65 °С, добавляют яйца, взбитые с сахаром, сливочное масло и перемешивают. Массу выкладывают на противень слоем толщиной не более 4 см, посыпают сухарями и запекают. Готовые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий хранят на мармите при температуре 70-80°С. Вязкие каши, котлеты и биточки из них, блюда из бобовых, запеканки из круп реализуют в течение 3 ч после приготовления, блюда из макаронных изделий - 2, каши рассыпчатые - 6ч.

3.2. я ознакомилась с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления блюд из рыбы: отварной, припущенной, жареной запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы на предприятии.

Блюда из отварной рыбы. Для отварных блюд используют рыбу всех видов, однако некоторые рыбы (серебристый хек, сельдь, карась, омуль, навага, корюшка) более вкусные в жареном виде. Для приготовления банкетных блюд крупную рыбу (судак, лосось, форель, щуку и др.) также варят целыми тушками. Рыбу отваривают в рыбных котлах, сотейниках и глубоких противнях при закрытой крышке. Для сохранения формы порционные куски укладывают кожей вверх; крупную рыбу целой тушкой перевязывают шпагатом и кладут на решетку рыбного котла брюшком вниз. Во время варки рыба должна быть полностью покрыта водой. Порционные куски

заливают горячей водой, а целые тушки крупной рыбы и звенья осетровой для лучшего проваривания заливают холодной водой, добавляют соль. При варке форели и лосося для сохранения цвета добавляют уксус из расчета 10 г на 1 л воды. После закипания воды или отвара варку ведут без кипения при температуре 90—95 °С для сохранения сочности и формы рыбы. Готовность рыбы проверяют поварской иглой (она входит свободно, выступает прозрачный сок). Порционные куски варят 10—15 мин, крупные тушки и звенья — 1 ч и более. Для приготовления холодных блюд звенья осетровой рыбы охлаждают в отваре до 30—40 °С, затем удаляют хрящи, снимают сгустки белка и охлаждают на разделочных досках.

Припускание является разновидностью варки с добавлением к рыбе небольшого количества жидкости (30 % к массе рыбы). Припущенная рыба более вкусна и питательна, так как в ней меньше потерь при тепловой обработке, ткани ее нежнее. Припускают рыбу в такой же посуде, что и варят, под закрытой крышкой. Порционные куски частиковой рыбы укладывают на решетку рыбного котла кожей вниз, звенья осетровой рыбы — также кожей вниз; порционные куски из осетровой рыбы укладывают с наклоном один на другой, целые тушки — на брюшко. Заливают горячим рыбным бульоном или водой из расчета 0,3 л на 1 кг

Рыбу жарят основным способом, во фритюре и на открытом огне. Блюда из рыбы, жаренной основным способом. Порционные куски или тушки мелкой рыбы солят, посыпают перцем, панируют в муке, жарят на сковородах с разогретым жиром (температура 140—150 °С) до образования с обеих сторон золотистой корочки и доводят до готовности в течение 5—7 мин в духовом шкафу.

Тушат главным образом соленую или вяленую рыбу для обогащения ее вкусовыми и ароматическими веществами и для придания ей сочности. Куски крупной рыбы или тушки мелкой рыбы перекладывают нашинкованными овощами (лук, петрушка, морковь), добавляют растительное масло, томат-пюре, уксус, корицу, гвоздику и тушат 1—3 ч. Обжаренную треску тушат в молоке с репчатым луком. Тушеные блюда характерны для русской кухни, причем рыбу тушат в бульоне с луком и помидорами, с грибами и помидорами далее рыбу укладывают в жарочный шкаф при температуре 250—280 °С.

Котлетная масса из рыбы. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. Затем пшеничный хлеб не ниже I сорта замачивают в воде или молоке. Чтобы масса имела однородный цвет, с хлеба предварительно срезают корки. Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку еще раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную.

Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы представлены в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета. Котлеты формуют с помощью машины, которая делит массу на порции, формует изделия и панирует их с одной стороны. Биточки приготавливают так же, но придают им круглоприплюснутую форму диаметром до 6 см и толщиной до 2 см. Панируют в сухарях или белой панировке. Тефтели формуют в виде шариков диаметром до 3 см по 3–4 шт. на порцию. В котлетную массу для тефтелей добавляют мелкорубленный пассерованный репчатый лук. Хлеба для котлетной массы берут меньше. Тефтели панируют в муке, тушат и запекают.

3.3. я ознакомилась с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика; из рубленых полуфабрикатов на предприятии.

Сельскохозяйственная птица поступает без пера, охлажденной или мороженой, полупотрошенной (тушки без кишечника) или потрошенной (тушки, у которых удалены внутренние органы, кроме почек, легких, сальника; голова — по 2-й шейный позвонок, ноги — по заплюсневый сустав, шея — без кожи у основания).

Кулинарное использование птицы зависит от ее вида, возраста, упитанности. Так, крепкие ароматные бульоны получаются из взрослых упитанных кур и индеек. Бульоны из бройлеров менее вкусны, так как беднее по содержанию экстрактивных веществ. Бульоны из старой птицы получаются мутными и неароматными. Бульоны из гусей и уток имеют специфический запах, поэтому их используют для приготовления рассольников, солянок и щей из квашеной капусты. Молодых кур, цыплят, бройлеров-цыплят, индеек рекомендуется использовать для приготовления жареных, отварных и припущенных вторых блюд, для приготовления салатов. Из мяса старых кур и петухов готовят рубленые изделия и тушеные блюда. Гусей и уток используют для приготовления жареных и тушеных блюд. Мясо кур, цыплят, индеек широко используют в детском и лечебном

питании. Дичь в основном жарят, для варки она непригодна, так как в ее позвоночнике содержатся вещества, придающие горечь. Мякоть задней части (окорочка, спинная часть) более нежная, из нее готовят натуральные и фаршированные котлеты. Переднюю часть тушки используют в основном для приготовления тушеных блюд. Для котлетной массы годятся и передняя, и задняя части

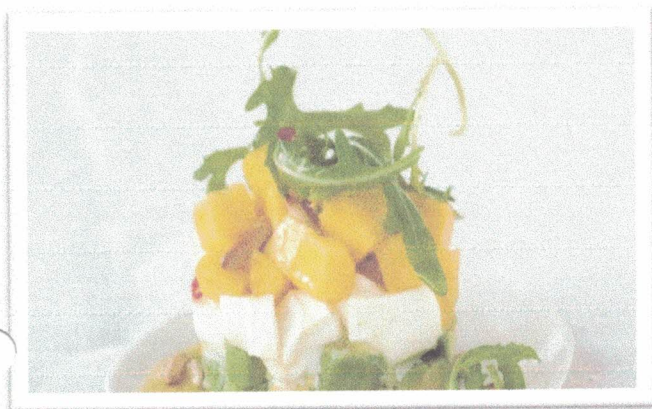


Рисунок 3- Салат из авокадо с манговым соусом



Рисунок 4- Баклажан по- римски

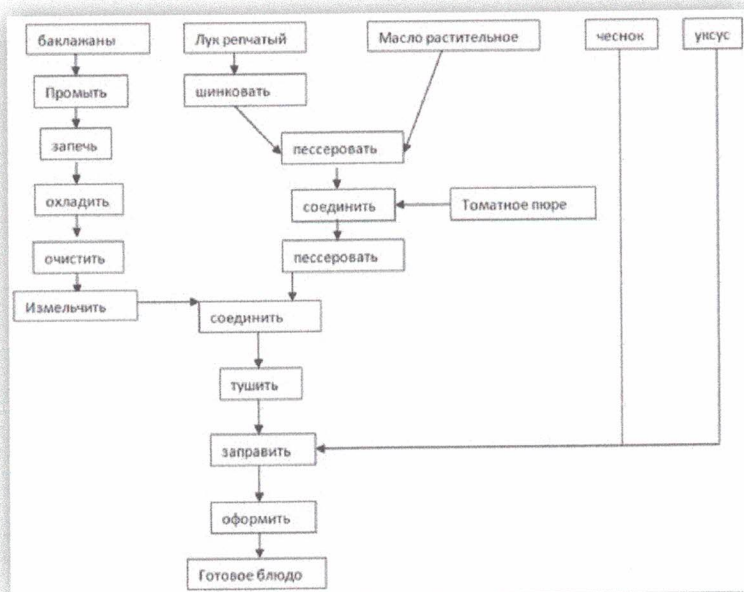


Рисунок 5- схема приготовления баклажанов по- римски



Рисунок 6- щуцьи котлеты с трюфельным пюре

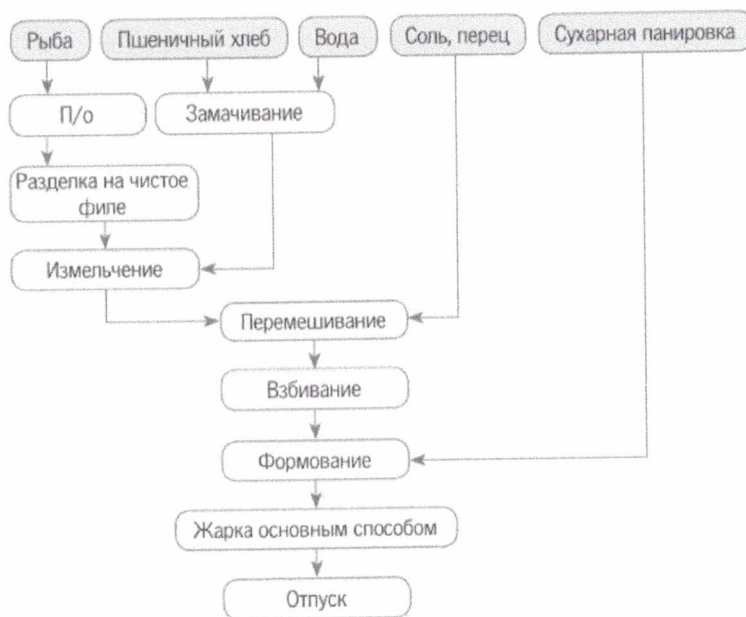


Рисунок 7- схема приготовления щуцких котлет



Рисунок 8- горячий цех



Рисунок 9- холодный цех

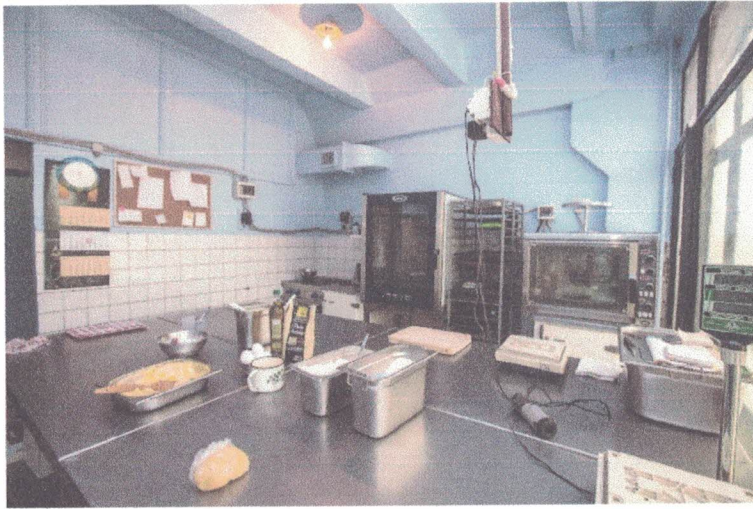


Рисунок 10- кондитерский цех

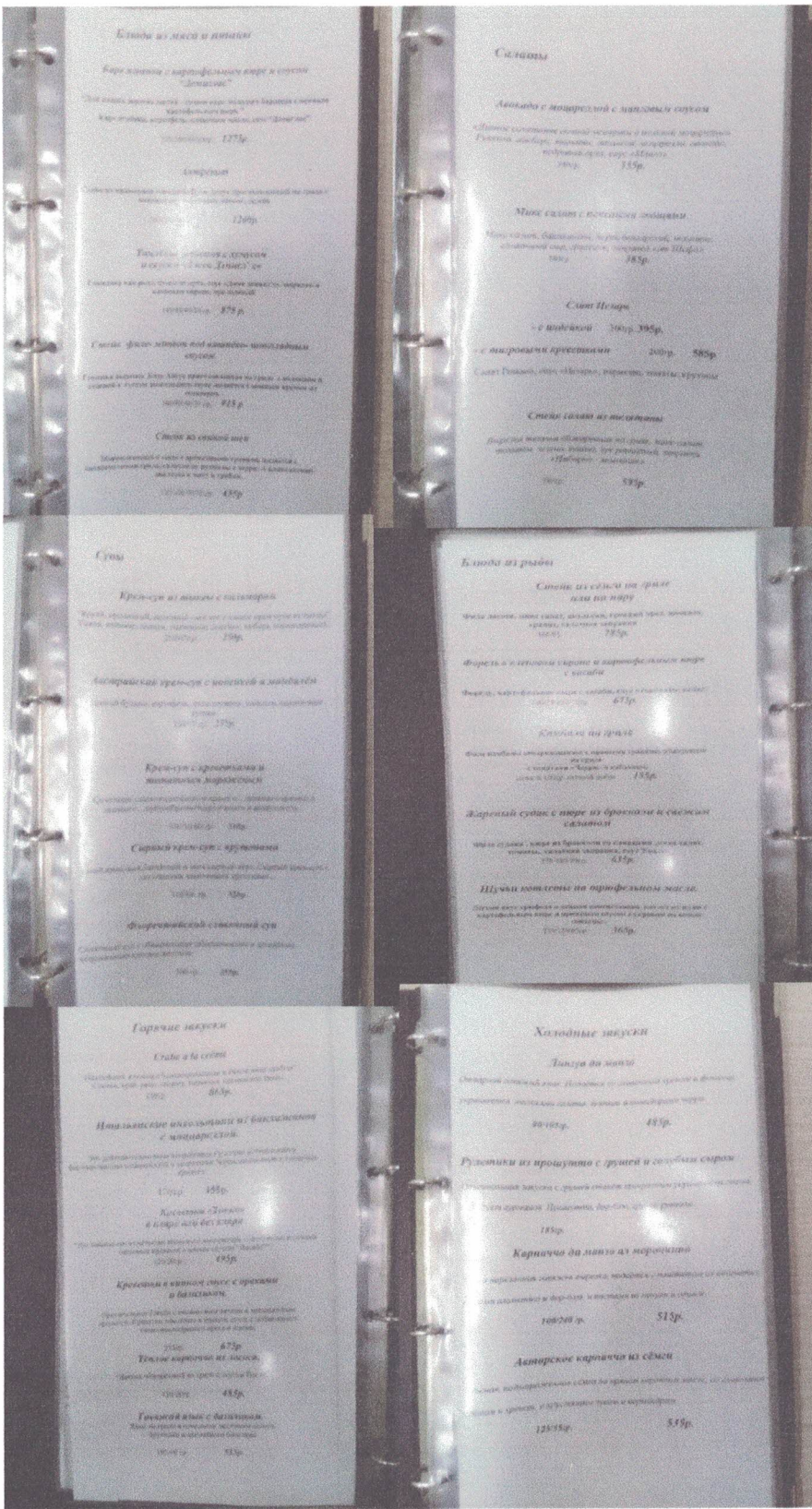


Рисунок 11 - меню

Выводы и предложения

Проходя учебную практику можно сделать выводы, что ресторан «Виктория» предоставляет огромный выбор блюд, который удовлетворяет постоянно растущие потребности клиентов. В меню предприятия представлены салаты, горячие и холодные закуски, супы, вторые блюда, десерты, блины, алкогольные и безалкогольные напитки. Из всего выше сказанного, можно сделать вывод, что предприятие полностью удовлетворяет потребности клиентов, и они захотят вернуться сюда, чтобы провести свадьбу, банкет, день рождения или просто вкусно и с комфортом провести вечер. Исходя из проделанного опыта, можно сделать следующие выводы: В пункте 1 была дана неполная характеристика предприятия общественного питания «Виктория». В ресторане «Виктория» отличное меню и много места для отдыха. А широкий ассортимент блюд дает простор выбора для каждого посетителя. Меню ресторана «Виктория» оформлено в кожаном переплете, на кольцах с ламинированными листами. Оно представляет собой перечень блюд без фотографий. Все блюда разбиты на категории. Заголовок группы выделен подчеркиванием. К каждому блюду прописана цена и выход блюда. В меню дается не только название, а также полная характеристика ингредиентов и то, чем заправлены блюда при необходимости. Во 2 пункте дана характеристика четырех цехов: рыбного, мясного, горячего и холодного. В 3 пункте приведены фотографии и схемы приготовления блюд массового спроса.