

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

**Мартынов Максим Сергеевич**

Фамилия, Имя, Отчество

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

Группа Т-31

успешно прошел (ла) производственную практику

ПП.02.01 Производственная практика  
индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной  
кулинарной продукции

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 72 часа с «25» июня 2020 г. по «08» июля 2020г.

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

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции (в т.ч. сложных холодных соусов);	6
Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	6
Участие в организации рабочих мест;	6
Оценка качества и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	6
Безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;	6
Приготовление сложной холодной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря;	6
Осуществление контроля качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;	6
Выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции;	6
Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;	6
Декорирование блюд сложными холодными соусами;	6

Осуществлять расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	6
Оформление технологической документации.	6
<b>Итого часов</b>	<b>72</b>

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

5 ( отлично )  
 Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие (организация): \_\_\_\_\_ Наименование ООО «Вкусная Страна»  
Кафе «Дом-20»

Руководитель практики от предприятия (организации) \_\_\_\_\_ Должность Шеф-повар  
 ФИО Морозов Владимир Витальевич

МП \_\_\_\_\_ Подпись Морозов В.В

Руководитель практики от филиала \_\_\_\_\_ Должность Преподаватель  
 ФИО Секерина Светлана Викторовна

Подпись \_\_\_\_\_

Дата « 08 » июля 2020 г.



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

## **Дневник** **производственной практики (по профилю специальности)**

**ПП.02.01 Производственная практика**

Профессиональный модуль

**ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной  
кулинарной продукции**

**Студент(ка) III курса**

**Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Группа Т-31**

**Фамилия Мартынов**

**Имя Максим**

**Отчество Сергеевич**

**Период проведения практики**

**с « 25 » июня 2020 года по « 08 » июля 2020 года**

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

 Пономарева К.С.

Контактный тел.: (4812) 38-87-51

« 25 » 06 2020 года

Студент Мартынов Максим Сергеевич

Направляется в организацию для прохождения производственной практики  
практики в период с « 25 » июня 2020 года по « 08 » июля 2020 года

### СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

**Базовое предприятие (организация)**

Общество с ограниченной ответственностью «Вкусная страна»

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

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

**Руководитель практики от организации:**

Ф.И.О.: Морозов Владимир Витальевич

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

Должность: Шеф-повар

(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

**Руководитель практики от филиала:**

Ф.И.О.: Секерина Светлана Викторовна

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: Преподаватель

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

- Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**,
- формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.
- Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.
- Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей 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.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**,

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

### СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1.	Участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции (в т.ч. сложных холодных соусов);
2.	Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
3.	Участие в организации рабочих мест;
4.	Оценка качества и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
5.	Безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
6.	Приготовление сложной холодной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря;
7.	Осуществление контроля качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;
8.	Выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции;
9.	Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;
10.	Декорирование блюд сложными холодными соусами;
11.	Осуществлять расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
12.	Оформление технологической документации.

М.П.

(печать организации)



« 25 » июня 2020 года

Руководитель практики

от организации

Меркулов В.В.  
(подпись)

Ознакомлен:

студент

[Signature]  
(подпись)

## ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Паткин Евгений Олегович

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись Паткин Дата 25.06.2020

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись Паткин Дата 25.06.2020

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись Паткин Дата 03.07.2020

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись Паткин Дата 06.07.2020

Инструктаж получил (а)

Маринков Максим Сергеевич

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись Паткин Дата 25.06.2020


Подпись Паткин Дата 25.06.2020

Подпись Паткин Дата 03.07.2020

Подпись Паткин Дата 06.07.2020

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка и подпись руководителя практики от организации
25.06.2020	<p>В ассортимент сложной холодной кулинарной продукции в меню кафе «Дом 20» входят:</p> <p>Закуски: Брускетта с треской домашнего копчения; Брускетта с томатами и молодым сыром; Брускетта с артишоками; Паштет из кролика; Брускетта с вишенками; Брускетта с лисичками; Тартар из говядины; Тартар из лосося; Классический карпаччо из говядины.</p> <p>Супы: Гаспачо.</p> <p>Салаты: Шопский салат; Листья салата романо с соусом Цезарь и куриным филе/креветками; Салат с кальмаром и киноа; Салат с креветками, авокадо и листьями шпината; Овощной деревенский салат; Садовые томаты с домашним сыром.</p> <p>Соусы: Песто; Сливочно-чесночный; Терияки; Тартар; Кимчинеэ.</p>	<p>5 Морозов В.В.</p>
26.06.2020	<p>Специально отведенное место для приготовления блюд подаваемых в холодном виде располагается таким образом, чтобы он имел удобную связь как со специально отведенным местом для приготовления горячих блюд, где производится предварительная тепловая обработка продуктов для изделий, приготавливаемых в холодном виде, так и с торговыми помещениями.</p> <p>Поскольку продукция холодная (12-14°C), она в основном не подвергается тепловой обработке, особое значение имеет соблюдение строгого санитарного режима.</p>	<p>5 Морозов В.В.</p>
27.06.2020	<p>Рабочее место должно быть оснащено рабочими столами, стеллажами, холодильными шкафами, весами и т.д. Также устанавливаются машины для нарезки гастрономических продуктов, вареных овощей и универсальный привод для холодных изделий.</p> <p>Имеющийся инвентарь: разделочные доски с маркировкой, соответствующей обрабатываемому продукту, и дополнительной маркировкой ХЦ, приспособление для процеживания, сита, цедилки, венчики, веселки, лотки или противни из нержавеющей стали; большие и малые формы для приготовления железированных блюд, формочки со сбрасывателями для порционирования салатов и винегретов, керамическую посуду для хранения сметаны и подобных продуктов, терки, яйцерезки, яблокорезки, разливательные ложки, шумовки и т.д.</p> <p>Имеющийся инструменты: ножи поварской тройки, гастрономический, сырный и карбовочные ножи, различные выемки для вырезания украшений, шпажки, кондитерские мешки с комплектом трубочек-насадок, мусат для точки ножей и т.д.</p> <p>Инвентарь повара должен удобно размещаться на рабочем месте. Для этого предусматриваются полки и стеллажи. На рабочем столе устанавливаются весы для порционирования</p>	<p>5 Морозов В.В.</p>



	изготавливаемых изделий, а также горка для гарниров и приправ, постоянно требующихся в работе.	
29.06.2020	<p>Холодные закуски и блюда красиво оформляются овощами, зеленью, что привлекает внимание и возбуждает аппетит. Между холодной закуской и блюдом особой разницы нет, так как, поданные в начале обеда, они играют роль закуски, а в меню завтрака, обеда, ужина они могут быть основным блюдом. Необходимо особенно строго соблюдать санитарные правила при изготовлении холодных закусок, так как многие холодные блюда и закуски после их изготовления не подвергаются тепловой обработке, которая обеззараживает продукты.</p> <p>Система управления качеством продукции в предприятии общественного питания является сложной многоуровневой системой управления рисками и предотвращения угрозы гигиене и безопасности питания потребителей, основанной на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ принципах ХАССП;</li> <li>▪ правилах личного бракеража;</li> <li>▪ работе мастеров производственного обучения;</li> <li>▪ работе контролера качества УК;</li> <li>▪ работе лаборатории БАК-анализа по методу полимеразно - цепной реакции;</li> <li>▪ непрерывных производственных тренингах качества продукции;</li> <li>▪ строгом соблюдении технологии производства;</li> <li>▪ обратной связи с потребителем через розничные точки продаж.</li> </ul> <p>Из мяса и мясопродуктов для приготовления холодных закусок используют вареную говядину, язык, ветчину, буженину, окорок, жареную и отварную птицу и дичь, колбасы. Окорок зачищают, удаляют кости, снимают кожу, срезают лишний жир, затем разделяют на удобные для нарезки части. Говядину, свинину, баранину, предварительно обжаренную крупными кусками или отваренную, освобождают от засохшей корочки непосредственно перед использованием. Колбасу (вареную, копченую) перед использованием обтирают сухим полотенцем, удаляют обвязки, надрезают кожу и снимают ее в той части, которая предназначена для нарезки. Снимать оболочку задолго до нарезания колбасы не следует, так как батоны при этом загрязняются и быстро портятся. Если оболочка с колбасы снимается с трудом, то колбасу опускают на 1-2 минуты в горячую воду, обтирают насухо чистым полотенцем, надрезают и очищают.</p> <p>Сыры нарезают на большие куски (прямоугольные – вдоль, круглые – на секторы), зачищают наружную корку и нарезают на порционные куски толщиной не более 2см.</p> <p>Для приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов используют свежие, вареные, соленые и маринованные овощи, грибы и зелень. Их моют, очищают, промывают, нарезают, варят, охлаждают.</p>	
30.06.2020	<i>Правила техники безопасности при работе с холодильным шкафом.</i>	

Оборудование должно использоваться только в помещении. Подключается шкаф напрямую в розетку без тройников и удлинителей, чтобы избежать подгорания контактов. Влажность в помещении должна быть ниже 70%; температура воздуха от 10 до 40 градусов; не нужно эксплуатировать классические холодильные приборы в помещениях с химически активной средой; во время мойки холодильной витрины нужно отключать ее от электричества; подключать устройство можно только в сеть с напряжением 220 Вольт. Граничные значения по напряжению для большинства приборов от 185 до 242 Вольт.

*Правила техники безопасности при работе с машиной для нарезки гастрономических изделий.*

Машина для нарезки гастрономических продуктов должна быть установлена на рабочую поверхность так, чтобы движущиеся части не выступали за пределы этой поверхности.

Предохранительный щиток и кожух машины должен находиться на своем месте и надежно закрепляться.

Заточное устройство ножа машины для нарезки гастрономических продуктов должно находиться в нерабочем положении.

Не допускается эксплуатировать машину без оградительного щитка ножа и заточного устройства, поддерживать продукт в лотке рукой или каким-либо посторонним предметом.



Запрещается проверять остроту режущих кромок ножа рукой, проверять зазоры на работающей машине. Во время работы машины для нарезки гастрономических продуктов не допускается снимать или одевать кожух машины, держать руки у движущихся узлов машины, производить регулировку толщины нарезаемых ломтиков.

*Правила техники безопасности при работе с блендером.*

Перед включением блендером обязательно проверьте правильность установки контейнера и крышки на контейнере.

1. Не включайте блендер с пустым контейнером.
2. Не снимайте крышку с контейнера до полной остановки вращения насадки.
3. Не ставьте блендер на горячую плиту или рядом с ней.
4. Не проливайте воду на кожух электродвигателя.
5. Не оставляйте без присмотра блендер, подключенный к электрической розетке.
6. Во время мытья ножей будьте осторожны, не вытирайте их насухо, пусть высыхают в естественных условиях.
7. Держите блендер и его аксессуары как можно дальше от детей.
8. Убедитесь в правильности подсоединения вилки и соответствии номинала предохранителя.
9. Перед началом работы проверьте блендер: необходимо вставить вилку в цепь, защищенную УЗО, а затем включить блендер.
10. Самостоятельная разборка кожуха двигателя может нарушить работу механизма защитной блокировки.
11. Необходимо регулярно проверять состояние шнура

Морозов В.В.

01.07.2020	<p>питания.</p> <p>Брускетта являются наиболее распространенной закуской в Кафе «Дом 20». Приготавливают брускетты из хлеба, различными гастрономическими продуктами и кулинарными изделиями. Основным процессом приготовления брускетты является резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, их украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др. При небольшом количестве реализуемых продукции хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки и т. п.</p> <p>Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки. В теплое время года большим спросом пользуются холодный суп. Гаспачо. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед. Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в специально отведенном месте для приготовления горячих блюд. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки. Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом. Из сладких блюд готовят компоты, желе, коктейли, самбуки и др.</p>	
02.07.2020	<p>Существует технологический контроль — контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и т.д., входной контроль — контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания; операционный контроль — контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции. Именно операционный контроль позволяет вовремя выявить нарушения, которые имеют место быть, своевременно устранить их, не допустить некачественную продукцию к конечному потребителю; приемочный контроль — контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации.</p> <p>Система качества - совокупность организационной структуры, ответственности, процессов и ресурсов, обеспечивающая осуществление общего руководства качеством.</p> <p>Качество продукции зависит от качества поступающего сырья. Фирмы или отдельные предприятия, заключая договор на поставку продовольственных товаров или товаров материально-технического снабжения, должны быть уверены в поставщике. На предприятиях, перерабатывающих и выпускающих продукты питания, должна внедряться система управления качеством продукции. Система качества является</p>	

	<p>не только средством обеспечения качества товаров, но и критерием оценки надежности поставщика.</p> <p>Внутренний контроль осуществляет заведующий производством или шеф-повар. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом по предприятию. Контроль за качеством блюд называется бракеражем готовой продукции.</p> <p>Оценку качества блюд осуществляют в следующей последовательности. Вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженный вкус и запах, затем более острые; сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. Каждый из пяти показателей качества блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивается по пятибалльной системе.</p>	
03.07.2020	<p>Холодные блюда и закуски приготавливают перед использованием, до подачи хранят при температуре 6°C, полуфабрикаты для блюд при температуре 0-6°C.</p> <p>Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10-12°C.</p> <p>Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них хранят в холодильных шкафах при температуре 0-6°C в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), покрытой крышкой или сухой марлей. Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, а треску, лосося и подобные им продукты - на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезают продукты перед подачей.</p> <p>Мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами хранят не более 30 минут. Из бутербродов можно сохранять лишь закусочные, покрытые желе, но не более 12 часов. Подготовленные продукты для оформления салатов допускается хранить на холоде не более 12 часов. Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей - 30 минут, из сырых - 15 минут.</p> <p>Продукты во вскрытых консервных банках хранят не более 3 часов. Переложенные в фарфоровую, стеклянную или эмалированную посуду - не дольше суток.</p>	<p>5 Морозов В.В.</p>
04.07.2020	<p>Самый простой вариант сервировки канапе на шпажках – простое чередование разных ингредиентов. Но можно придумать подачу и креативнее, например, в виде мини-бургеров или стопки панкейков.</p> <p>Также есть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Канапе-бутерброды, этот вид закуски еще называется тартинки. Ингредиенты выкладываются слоями, шпажками не скрепляются.</li> <li>▪ Канапе-тарталетки – маленькие тарталетки можно наполнить закуской из 2-3 ингредиентов. Большие же тарелки используются для подачи салатов на фуршетах.</li> <li>▪ Канапе на ложках – этот вид подачи удобен тем, что нет необходимости выбирать только твердые и плотные по текстуре продукты, фиксировать их шпажками или выкладывать на прочную основу. В ложках подают закуски с соусами, икрой и паштетами.</li> </ul> <p>На стол канапе традиционно подают на большом плоском блюде или на блюде с ножками. А чтобы оформление</p>	<p>5 Морозов В.В.</p>

	<p>получилось нарядным, канапе с одинаковой начинкой раскладывают полосками по диагонали.</p> <p>Принято подавать на стол несколько вариантов канапе с разными начинками. Желательно заранее рассчитать общее количество закуски так, чтобы на каждого гостя пришлось не меньше 8 штук. Одна штука не должна быть больше 50-70 граммов.</p> <p>Самое простое украшение сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы - аккуратно уложенные веточки зелени петрушки, листики зеленого салата, нашинкованный зеленый лук и др.</p> <p>Для оформления блюда обычно отбирают продукты, входящие в его состав, нарезают их в виде различных фигурок, которые располагают сверху блюда, придавая ему красивый вид. Продукты, входящие в состав блюда и предназначенные для его оформления, не рекомендуется заливать соусом.</p>	
06.07.2020	<p>Дизайн блюда во многом определяется оригинальностью расположения соуса на тарелке.</p> <p>Кремо- и муссообразные соусы могут быть вспенены и театрально поданы непосредственно на столе. Соусы красивых цветов и соответствующей густоты могут быть использованы для рисования ими декоративных элементов на сервировочной тарелке: мазков, бордюров, капель, линий. Мазки чаще всего выполняют кулинарной кистью или ложкой: сначала на тарелку помешают задуманное количество соуса, а затем создают растяжку. Растяжка ложкой имеет характерную цельность мазка, в то время как кисть оставляет текстурную поверхность. Если на тарелке два соуса, то с помощью нескольких легких движений зубочисткой вы можете их немного перемешать, сделать «перья». «Перья» выглядят оригинально при подаче контрастных по цвету соусов.</p>	5 Морозов В.В.
07.07.2020	<p>Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов производится на основании Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, в котором в приложении даны нормы отходов и потерь при механической и тепловой обработке сырья и выход полуфабрикатов с учетом различных способов разделки, сезонности, а также тепловой обработки овощей, мяса, птицы, рыбы и других пищевых продуктов. Имеются табличные данные по взаимозаменяемости пищевых продуктов при приготовлении отдельных групп блюд.</p>	5 Морозов В.В.
08.07.2020	<p>Составил технико-технологические карты на Брускетту с лисичками; Овощной деревенский салат; Соус Тартар (см. 3 пункт отчёта).</p>	Морозов В.В. 5

## Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: *полностью, частично*

Замечание по трудовой дисциплине: *имеет, не имеет*

Отношение к работе:

---

### ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Мартынов Максим Сергеевич за время прохождения практики зарекомендовал себя с положительной стороны. Максим Сергеевич хорошо воспитан, обладает хорошей памятью. Трудолюбив и настойчив, также он является дисциплинированным и исполнительным работником, в котором есть энтузиазм к работе. Активно расширяет сферу своей деятельности за счет освоения новых технологий приготовления блюд. В коллективе у Максима Сергеевича сложились хорошие отношения, конфликтов не было. Самостоятелен и общителен, также имеет свою точку зрения, которую может отстаивать, адекватно реагирует на замечания. Ответственно относился к своим обязанностям, таким как: подготовка продуктов, приготовление сложных блюд, также Максим Сергеевич красиво и аккуратно подает приготовленные блюда в зал пришедшим гостям. Максим Сергеевич может работать без постоянного контроля над его работой, все производственные задания выполнял качественно и в срок. Максим Сергеевич не теряется в стрессовых ситуациях, может быстро найти выход с имеющимися возможностями. Стремится познать новое и без стеснения может задать интересующий его вопрос, который поможет ему в работе. За время прохождения практики Максим Сергеевич реализовал свой профессиональный опыт, оказывая помощь всему коллективу и работая самостоятельно и на «отлично». В целом работа Максима Сергеевича заслуживает оценки «отлично». Замечаний по прохождению практики к Мартынову Максиму Сергеевичу нет.

---

Руководитель практики  
от организации



МП

*Мартынов В.В.*  
(подпись)

*Мартынов В.В.*  
(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.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в полной мере были освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит характеристику предприятия общественного питания – ООО «Вкусная страна», дана характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции на данном предприятии. Предоставлены необходимые технологические карты, фотографии, схемы на сложную холодную кулинарную продукцию, логично сделаны выводы и заключения.

Оформление технологической документации соответствует предъявляемым требованиям.

Оценка руководителя практики от филиала – 5 (отлично).

Общая оценка - 5 (отлично).

Руководитель практики от филиала



Секерина С.В.

## Отчет

по производственной практике  
**ПП.02.01 Производственная практика**

Профессиональный модуль  
**ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной  
кулинарной продукции**

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент

(подпись)

Мартынов Максим Сергеевич

(фамилия, имя, отчество)

Группы Т-31

Руководитель практики от организации

Шеф-повар

(должность)

(подпись)

Морозов Владимир Витальевич

(фамилия, имя, отчество)

М.П.

«08» июля 2020 года

Руководитель практики от филиала

(подпись)

Секерина Светлана Викторовна

(фамилия, имя, отчество)

« 08 » июля 2020 года

Смоленск, 2020 год



## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. Характеристика предприятия общественного питания**

**2. Характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции на данном предприятии**

**3. Технологические карты, фотографии, схемы на сложную холодную кулинарную продукцию, выполненные практикантом на предприятии общественного питания**

**Выводы и заключения**

## 1. Характеристика предприятия общественного питания

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



Рисунок 1 – Фасад

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

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



Рисунок 2 – Кафе «Дом 20» внутри

Кафе «Дом 20» работает с 12.00 по 23.00 часов, гости могут начать свой день с завтрака, прийти на ланч с коллегами и провести приятный вечер с вином. Одним из главных принципов этого кафе является создание блюд по сезону. Гости не смогут найти в сентябре клубники, но зато найдут суп/пюре из тыквы.

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

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



Рисунок 3 – Барная стойка

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

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

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

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

На кухне находится 4 рабочих стола, также 2 стола для отдачи блюд, в них встроены холодильники, также много оборудования и инструментов: плиты марки itema, гриль, жарочный шкафы, сковородки, фритюрница марки Liloma, слайсер, наплитные котлы, набор ножей и т.п. Также имеется вытяжка. Особенностью технологического процесса является приготовление холодных, горячих и мучных блюд на одном рабочем месте.



Рисунок 4 – Холодный цех



Рисунок 5 – Специально отведенное место для хранения приборов



Рисунок 6 – Столы раздачи

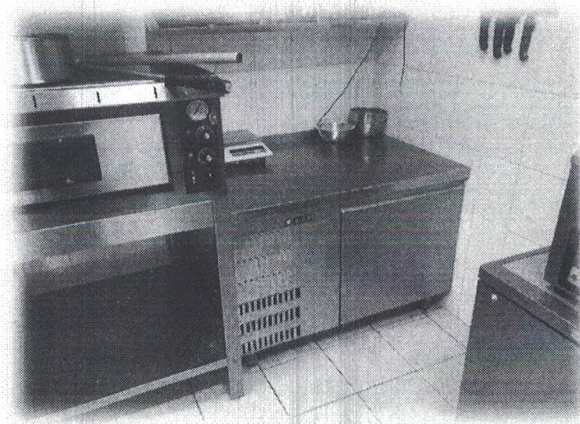


Рисунок 7 – Стол для приготовления ПИЦЦЫ

## **Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд**

### ***Паштет из кролика.***

Кролика режут на крупные куски и обжаривают в сковороде, добавляют к ним печень, крупно порезанные репчатый лук и морковь, чеснок, пряности: лавровый лист, пару веточек тимьяна, чили, перец и соль. Наливают в емкость половину стакана воды, закрывают крышкой и оставляют тушиться на небольшом огне на 1,5-2 часа. Готовому мясу дают остыть и снимают его с костей. Складывают печень и мясо в глубокую миску, туда же отправляют вареную морковь и бульон. Добавляют половину сливочного масла, сливки. Измельчают полученную массу при помощи блендера.

### ***Гаспачо.***

Помидоры вымывают и делают на каждом помидоре, со стороны плодоножки, крестообразный надрез. Опускают в кипяток на 1-2 минуты. Перекладывают помидоры в ледяную воду, затем снимают кожицу. Разрезают помидоры пополам или на 4 части и вырезают плодоножки. Красный перец вымывают, удаляют семенную коробку и нарезают крупными кубиками. Огурец вымывают, срезают кожуру и нарезают кубиками. Дольки чеснока очищают и раздавливают плоской стороной лезвия ножа. Ломтик белого хлеба разламывают на 3-4 кусочка. В чаше блендера измельчают овощи: помидоры, огурец, болгарский перец и чеснок. Добавляют хлеб и измельчают до однородной массы. Томатную смесь приправляют солью, сахаром, винным уксусом, лимонным соком и соусом "Табаско". Переливают в сито с мелкими ячейками и протирают. Добавляют оливковое масло и перемешивают. Убирают гаспачо на 3-4 часа в холодильник, чтобы суп настоялся и хорошо охладился.

Приготовление крутонов (гренок). Хлеб (без корок) нарезают небольшими кубиками. В сковороде разогревают масло, выкладывают кубики хлеба и обжарить на среднем огне до светло-золотистого цвета. Крутоны подсушивают до готовности на сковороде. Зеленый перец и красный лук нарезают маленькими кубиками. Охлажденный гаспачо разливают по тарелкам,

посыпают кубиками зеленого перца, луком и крутонами. Сбрызгивают оливковым маслом.

### ***Шопский салат.***

Болгарский перец вымывают и обсушивают. Выкладывают в сковороду или на противень и запекают 10-15 минут при температуре 210°C. Запеченный перец складывают в пакет, пакет закрывают и оставляют на 10-15 минут, чтобы перец немного остыл. Снимают с перцев кожицу, мякоть нарезают кубиками. Помидоры вымывают. Со стороны плодоножки делают крестообразный надрез. Помидоры опускают на 1-2 минуты в кипяток, затем снимают кожицу. Нарезают помидоры крупными кубиками. С огурца срезают кожицу. Разрезают огурец вдоль на 4 части, затем поперек. Лук очищают и нарезают полукольцами. Зелень петрушки вымывают, обсушивают и мелко рубят. В миску кладут лук с петрушкой, немного солят, перчат и перемешивают руками. Добавляют перец, помидоры, огурцы, солят, перчат и перемешивают. Салат сбрызгивают уксусом или соком лимона, заправляют маслом и еще раз перемешивают. Сверху натирают брынзу и посыпают маслинами.

### ***Карпаччо из говядины.***

В миске венчиком взбивают вместе сок половины лимона и оливковое масло, солят и перчат, вмешивают немного лимонной цедры. Смазывают этим соусом тарелку, на которую будет выкладываться мясо. Говяжью вырезку очищают от пленок и жира, слегка подмораживают, чтобы было еще проще нарезать тонкими ломтиками, и нарезают на кусочки толщиной 2-3 мм. Смазать карпаччо оставшимся цитрусовым соусом.

### ***Соус Песто.***

Пармезан натирают на мелкой терке. Базилик вымывают, просушивают с помощью полотенца. Молодые побеги берут целиком, а от взрослых растений используют только листья. Чеснок чистят, нарезают тонкими пластинами или пропускают через чеснокодавилку. Смешивают сыр с базиликом, добавляют масло, чеснок и кедровые орешки. Растирают все ингредиенты в блендере до однородной массы. Добавляют соль и тщательно перемешивают.

### 3. Технологические карты, фотографии, схемы на сложную холодную кулинарную продукцию, выполненные практикантом на предприятии общественного питания

#### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

##### Брускетта с лисичками

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Брускетта с лисичками, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Багет	60	52
2	Масло оливковое	10	10
3	Лисички	100 (39,30%)	60
4	Соль	1,5	1,5
5	Перец черный молотый	1,5	1,5
6	Сыр творожный	10	9
7	Прованские травы	1,5	1,5
Выход			135

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лисички замачивают в воде на 10-15 минут. Лисички промывают и откидывают на дуршлаг. Должна стечь вся лишняя жидкость. Далее обжаривают лисички на сковороде сначала без оливкового масла. Как только лишняя жидкость испарится, добавляют оливкового масла и обжаривают лисички до готовности (35-40 минут). Готовые лисички солят, перчат и приправляют травами. Хлеб нарезают. Кусочки хлеба слегка подсушивают в духовке. На каждый кусочек багета наносят тонкий слой творожно-сырной массы. Сверху



выкладывают горячие лисички. Слегка присыпают травами и сбрызгивают оливковым маслом.

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается на порционной тарелке.

5.2. Температура подачи не выше 14°C.

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

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается на порционной тарелке, украшается сверху травами и оливковым маслом
Консистенция	У грибов – мягкая, при нарезке не крошиться, поверхность брускетты – хрустящая
Цвет	Свойственный входящим компонентам
Вкус	В меру соленый
Запах	Специй, грибов

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
5,4	3,3	25,8	154,3

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

### Овощной деревенский салат

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Овощной деревенский салат, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Помидор	32	30
2	Огурец	42	40
3	Капуста белокочанная	50	40
4	Редис	35	30
5	Укроп зачищенный	2	2
6	Лук зеленый	4	4
7	Соль	1	1
8	Масло растительное	20	20
Выход			150

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Белокочанную капусту зачищают и шинкуют. Помидоры и огурцы нарезают небольшими кусочками. Укроп и зеленый лук тонко шинкуют. Редис тонко нарезают.

Все ингредиенты смешивают, солят и заправляют растительным маслом.

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

5.1. Блюдо подается в порционной глубокой тарелке.

5.2. Температура подачи не выше 14°C.

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

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается в порционной глубокой тарелке, украшается сверху зеленью
Консистенция	Кусочки ровные, овощи упругие
Цвет	Свойственный входящим компонентам
Вкус	В меру соленый
Запах	Специй, овощей

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
1,2	5,9	6,5	82,2

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

### Соус Тартар

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на соус Тартар, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Майонез	55	55
2	Огурцы солёные	25	23
3	Каперсы консервированные	5	4
4	Кетчуп томатный	15	15
5	Чеснок п/ф	1	1
6	Зелень рубленая п/ф	1	1
7	Соль	1	1
Выход			100

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В майонез добавляют кетчуп, солёные огурцы, консервированные каперсы (измельченные в блендере), зелень, чеснок и соль. Все тщательно перемешивают.

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

5.1. Блюдо подается в соуснике.

5.2. Температура подачи не выше 14°C.

5.3. Срок годности при хранении не более 48 часов с момента окончания технологического процесса.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается в соуснике
Консистенция	Жидкая
Цвет	Свойственный входящим компонентам
Вкус	В меру соленый
Запах	Свойственный входящим компонентам

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

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
2,7	49,3	3,8	397,4

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич



Рисунок 8 – Брускетта с томатами и молодым сыром



Рисунок 9 – Брускетта с лисичками и творожным сыром



Рисунок 10 – Тартар из говядины (1 вариант подачи)

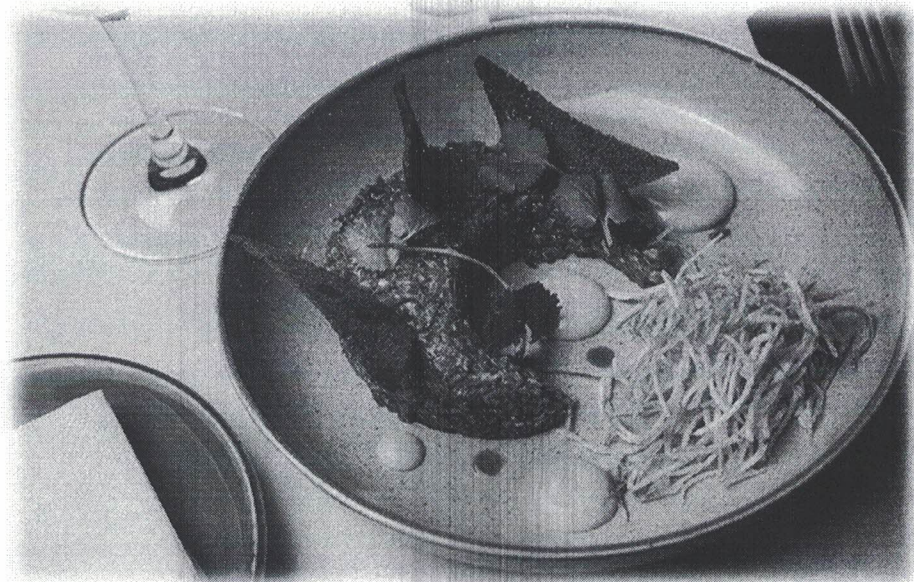


Рисунок 11 – Тартар из говядины (2 вариант подачи)

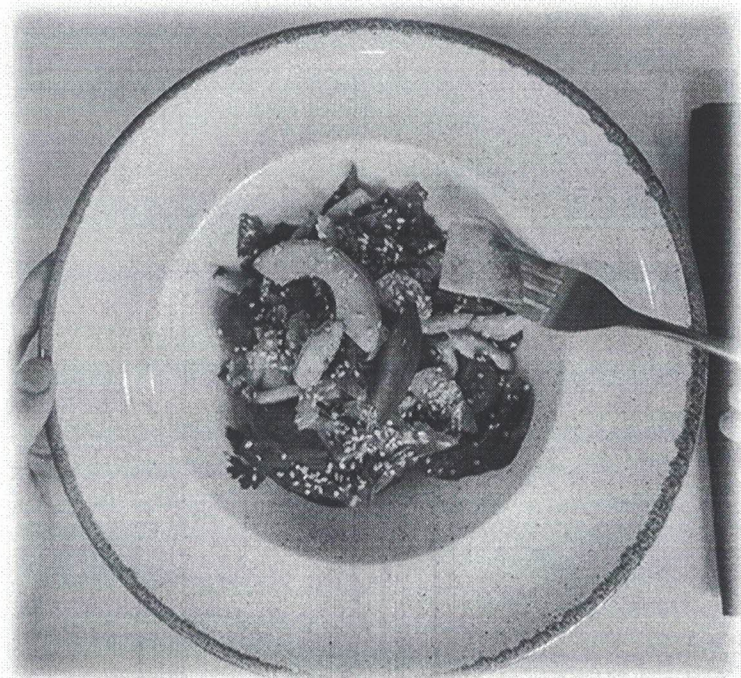


Рисунок 12 – Салат с креветками, авокадо и листьями шпината

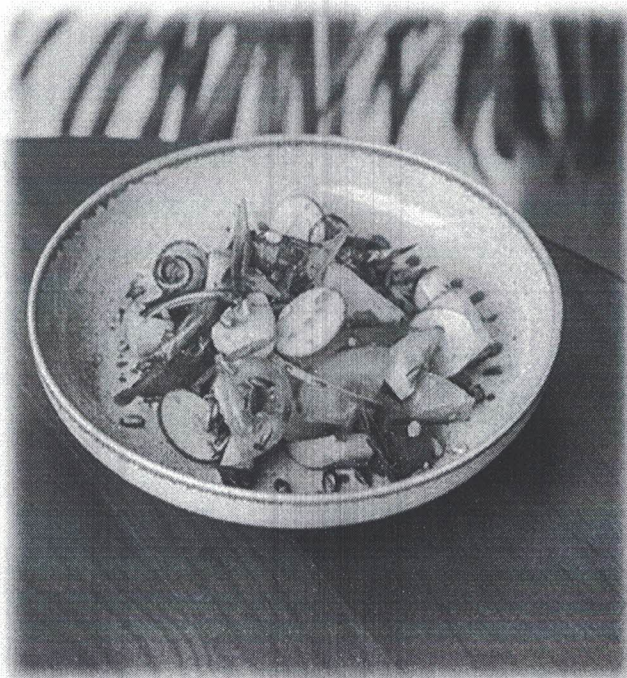


Рисунок 13 – Овощной деревенский салат



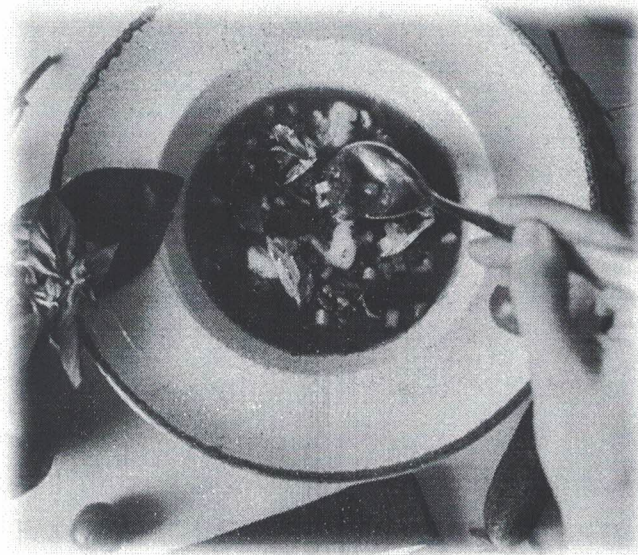


Рисунок 14 – Гаспачо

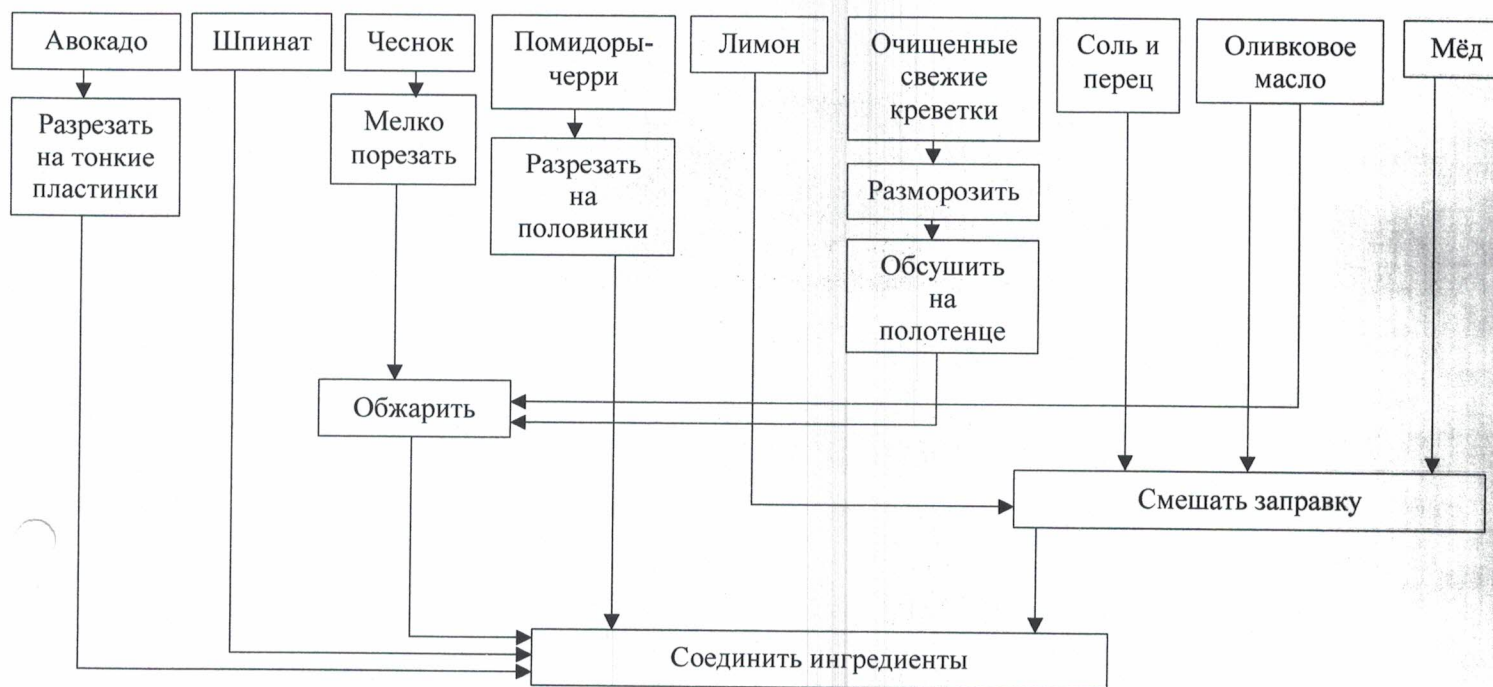


Рисунок 15 – Салат с креветками, авокадо и листьями шпината

## Выводы и заключения

В результате прохождения производственной практики в кафе «Дом 20» я освоил новые профессиональные навыки, ознакомился с новым оборудованием. Научился понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности; работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий; самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации; ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Также во время практики я участвовал:

- В разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции (в т.ч. сложных холодных соусов);
- В выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- В организации рабочих мест;
- В оценке качества и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- В изучении безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- В приготовлении сложной холодной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря;
- В осуществлении контроля качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;
- В выборе температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции;
- В сервировке и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;
- В декорировании блюд сложными холодными соусами;
- В осуществлении расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- В оформлении технологической документации.

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

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