

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)
Кудашкин Олег Владимирович

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.03.01 Производственная практика
индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей
кулинарной продукции
индекс и наименование профессионального модуля

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

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

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

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

5 (отлично)
Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие
(организация):

Наименование И.П. Трубников Р.В.

Руководитель практики от
предприятия
(организации)
МП

Должность Директор
ФИО Трубников Роман Викторович

Подпись 

Руководитель практики от
филиала

Должность преподаватель
ФИО Секерина Светлана Викторовна

Подпись 

+7 (905) 696-73-79

+7 (915) 844-87-99 Дата 28 мая 2020 г.



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

Дневник
производственной практики (по профилю специальности)

ПП.03.01 Производственная практика

Профессиональный модуль

**ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей
кулинарной продукции**

Студент(ка) III курса

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа T-31

Фамилия Кудашкин

Имя Олег

Отчество Владимирович

Период проведения практики

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

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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции,
(наименование профессионального модуля)

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

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

| | |
|-----|--|
| | национальных супов. |
| 6. | <p>Тема 1.3. Приготовление сложных горячих соусов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ознакомление с организацией работы соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; • овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции; • правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу приготовления сложных горячих соусов; • ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам, правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов; |
| 7. | <ul style="list-style-type: none"> • освоение навыков приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; • освоение навыков приготовления сложных горячих соусов; • доведение до вкуса и освоение методов оценки качества соусов сложного приготовления; • освоение навыков оформления и отпуска соусов сложного приготовления, варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. |
| 8. | <p>Тема 2.1. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ознакомление с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов; • ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов; • овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов; • ознакомление с организацией рабочих мест; |
| 9. | <ul style="list-style-type: none"> • освоение навыков подготовки сырья, используемого для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов; • варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов; • варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; • освоение навыков приготовления сложной горячей продукции из овощей и грибов с использованием различных технологий. |
| 10. | <ul style="list-style-type: none"> • освоение навыков подбора соусов для отпуска блюд из овощей и грибов; • освоение методов оценки качества блюд и гарниров из овощей и грибов; • освоение навыков оформления, отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов, варианты сервировки и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов; • овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию. |
| 11. | Тема 2.2. Приготовление блюд из сыра. |

| | |
|-----|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • ознакомление с ассортиментом блюд из сыра реализуемых на предприятии; • ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для приготовления сложных горячих блюд из сыра; • органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд из сыра, требования к качеству различных видов сыров, условия их хранения; |
| 12. | <ul style="list-style-type: none"> • освоение навыков приготовления блюд из сыра различными методами; • способы использования сыров при приготовлении различных блюд; • способы использования различных видов сыров при приготовлении различных блюд; • овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию. |
| 13. | <p>Тема 2.3. Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ознакомление с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов моря; • ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; • овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из рыбы и морепродуктов; • ознакомление с организацией рабочих мест; • обработка сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов; |
| 14. | <ul style="list-style-type: none"> • варианты сочетания рыбы и морепродуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; • варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов; • освоение навыков приготовления сложных блюд из рыбы: отварной на решетке, жареной на гриле (глубокая и поверхностная жарка), на вертеле, запеченной в фольге, морской соли, тушеной, из рыбной котлетной и кнельной массы; |
| 15. | <ul style="list-style-type: none"> • освоение навыков приготовления сложных блюд из морепродуктов; • освоение навыков порционирования рыбы, техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде; • освоение методов оценки качества блюд из рыбы, органолептические способы определения готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов; |
| 16. | <ul style="list-style-type: none"> • освоение навыков оформления и отпуска сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов; температура подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из рыбы и морепродуктов; • овладение навыками составления технологических карт на новые виды продукции. |
| 17. | <p>Тема 2.4. Приготовление сложных блюд из мяса.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ознакомление с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из |

| | |
|-----|---|
| | <p>мяса;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов; • овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из мяса; • ознакомление с организацией рабочих мест; обработка сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из мяса; |
| 18. | <ul style="list-style-type: none"> • овладение навыками обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из мяса; • варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; • варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных блюд из мяса; |
| 19. | <ul style="list-style-type: none"> • освоение навыков приготовления сложных горячих блюд из мяса: блюд из отварного и припущенного мяса, блюд из жареного мяса (основным способом, на гриле), блюд из тушеного мяса, блюд из запеченного мяса; • овладение техникой нарезки на порции готового мяса в горячем виде; |
| 20. | <ul style="list-style-type: none"> • освоение навыков оформления и отпуска сложных горячих блюд из мяса; температура подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из мяса; • овладение навыками составления технологических карт на новые виды продукции. |
| 21. | <p>Тема 2.5. Приготовление сложных блюд из домашней птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ознакомление с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы; • ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства сложных горячих блюд из птицы, дичи; • овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; • органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из домашней птицы; • ознакомление с организацией рабочих мест; обработка сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из птицы; |
| 22. | <ul style="list-style-type: none"> • варианты сочетания домашней птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; • варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из домашней птицы; • освоение навыков приготовления сложных блюд из птицы: отварной и припущенной, блюд из жареной птицы, блюд из тушеной птицы, запеченной; |
| 23. | <ul style="list-style-type: none"> • варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из домашней птицы; |

| | |
|-----|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • овладение навыками нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде, правила порционирования домашней птицы; • принципы подбора заправок и соусов для отдельных блюд из домашней птицы. |
| 24. | <ul style="list-style-type: none"> • освоение навыков оформления и отпуска сложных горячих блюд из домашней птицы и дичи; температура подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из птицы; • овладение навыками составления технологических карт на новые виды продукции. |



«28» мая 2020 года

Руководитель практики
от организации _____

(подпись)

Ознакомлен:

студент _____

(подпись)

+7 (905) 696-73-79

+7 (915) 644-97-99



ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ


Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Трубников Роман Викторович


(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись  Дата 28.05.2020

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись  Дата 28.05.2020

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата _____


ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА


Подпись  Дата _____


Инструктаж получил (а)


Кудашкин О. В.

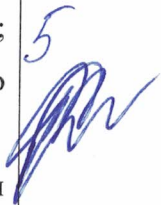
(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)



Подпись  Дата 28.05.2020

Подпись  Дата 28.05.2020

Подпись  Дата _____

Подпись  Дата _____

| Дата выполнения работ | Краткое содержание выполняемых работ | Оценка и подпись руководителя практики от организации |
|-----------------------|---|--|
| 28.05.2020 | <p>Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции на данном предприятии.</p> <p>В ассортимент сложной горячей кулинарной продукции входят:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Супы (Борщ украинский; Солянка сборная мясная); ▪ Блюда из овощей (Салат греческий; Рис с овощами; Овощи гриль); ▪ Блюда из рыбы (Стейк из семги со сливочным соусом и красной икрой; Филе судака по-Бретонски; рыба жареная в кляре); ▪ Блюда из морепродуктов (Паста «Делла Коста» и тельятели с морепродуктами); ▪ Блюда из мяса (Свиная корейка на гриле с овощами; Говяжья вырезка с перцем; Мясо по-Французски; Шеф-мясо верона); ▪ Блюда из птицы (Котлеты куриные с гарниром, куриная грудка с помидорами и сыром чеддер.); ▪ Соусы (Барбекю соус, соус тар-тар, цезарь соус, песто соус). <p>Освоил навыки контроля безопасности продуктов. На предприятии важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является систематический контроль.</p> <p>В кафе осуществляются следующие виды контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приемка сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству; • контроль технологических процессов на всех стадиях производства; • контроль качества выпускаемой продукции. <p>Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в</p> | <p>5</p>  |

| | | |
|-------------------|--|--|
| | <p>определенные сроки и не позже.</p> <p>Ознакомился с процессами приготовления сложной горячей продукции.</p> <p>Процесс приготовления Мясо по-французски.</p> <p>Нарезать вырезку небольшими кусками и отбить, как на отбивные. Посолить и поперчить сразу. Для соуса смешать майонез с раздавленным чесноком и нарезанной зеленью, по желанию можно поперчить. Картофель и помидоры нарезать тонкими кружочками, лук - кольцами или полукольцами. Картофель полить маслом, посолить, поперчить, добавить свои специи по вкусу. Форму для запекания смазать маслом. Выложить в форму один слой картофеля Смазать картофель соусом. Сверху распределить половину нарезанного лука. Далее выложить отбитое мясо и снова смазать соусом. Сверху выложить равномерным слоем оставшийся картофель, смазать его соусом. Выложить оставшийся лук и помидоры. Посыпать нарезанной зеленью. Отправить мясо по-французски с картофелем в разогретую до 200-210 градусов духовку примерно на 30-40 минут. Натереть сыр, распределить его сверху и запечь мясо по-французски с картофелем еще 10-15 минут. (см.3 пункт отчета)</p> | <p>5</p>  |
| <p>29.05.2020</p> | <p>Ознакомился с организацией рабочих мест, технологическим оборудованием, инвентарем.</p> <p>Предприятие является бесцеховым, но имеется специально отведённое место для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>Предприятие оснащено надлежащим оборудованием (разделочный стол, холодильные шкафы «Atlant», весы электрические «Cas», плиты жарочные «Gefest», Пароконвектомат «RATIONAL», фритюрницы «Bartscher») и инвентарем (наплитные котлы, сотейники, венчики, кастрюли, вилки поварские, сита, черпаки, шумовки).</p> <p>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического</p> | <p>5</p>  |

оборудования и производственного инвентаря.

Техника безопасности при эксплуатации жарочного шкафа:

Перед началом работы необходимо произвести внешний осмотр, в него входит:



- проверки исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения;
- проверки целостности изоляционных деталей корпуса оборудования, рукояток крышек щеткодержателя;
- проверку соответствия напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке;
- проверку четкости работы выключателя;
- проверку работы оборудования на холостом ходу.


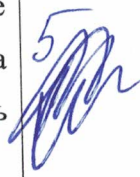

В процессе эксплуатации необходимо:

- бережно обращаться с оборудованием, не подвергать его ударам, перегрузкам;
- следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля;
- не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов;
- не допускать натяжение кабеля;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам.

Ознакомился с ассортиментом поступающего сырья. В этот ассортимент входит: мясо, рыба, птица, овощи, грибы, макаронные изделия, морепродукты, яйца, молочные и кисломолочные продукты.

5

| | | |
|-------------------|--|--|
| <p>30.05.2020</p> | <p>Ознакомился с организацией работы супового отделения, технологическим оборудованием, инвентарем.</p> <p>Предприятие является бесцеховое, бульоны и первые блюда готовятся в специально отведенном месте.</p> <p>Ассортимент первых блюд на предприятии небольшой – Крем-суп из свежих шампиньонов; Солянка сборная мясная; Борщ Украинский; Куриный бульон с яйцом.</p> <p>Ознакомился с ассортиментом поступающего сырья.</p> <p>В ассортимент поступающего сырья входят: овощи, зелень, грибы, птица, мясо, рыба, морепродукты, молочные и кисломолочные продукты.</p> <p>Освоил навыки органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов. Ознакомился с организацией рабочих мест.</p> <p>Оценивая вкус и, запах, у заправочных и прозрачных супов пробуют вначале жидкую часть, а затем вместе жидкую и плотную. Если в супах обнаружены дефекты, такие как наличие недоваренных или сильно переваренных продуктов, плохо зачищенного картофеля, не перебранной крупы, свернувшегося белка, комков заварившейся муки, пересол, они снимаются с реализации.</p> | <p>5</p>  |
| <p>01.06.2020</p> | <p>Ознакомился с вариантами комбинирования различных способов и приемов приготовления супов. На предприятии готовят: бульон куриный, говяжий, солянку сборную мясную, борщ Украинский, крем-суп из шампиньонов.</p> <p>Освоил навыки приготовления прозрачных бульонов и супов, пюреобразных супов.</p> <p>Процесс приготовления: Суп картофельный с мясными фрикадельками</p> <p>В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до</p> | <p>5</p>  |

| | | |
|------------|---|--|
| | <p>окончания варки добавляют пассерованную томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.</p> | 5  |
| 02.06.2020 | <p>Освоил навыки доведения до вкуса и методы оценки качества основных бульонов и супов сложного приготовления.</p> <p>В суп нужно добавлять специи: они оттеняют вкус блюда и придают ему особенные нотки. В супы можно добавлять чеснок, гвоздику, душистый и черный перец горошком — эти добавки универсальны и подходят ко всем супам.</p> <p>При органолептической оценке супов отмечают их внешний вид и цвет супа. Если морковь и томат пассерованны, то жир на поверхности супа окрашен в желтовато-оранжевый цвет. Если овощи аккуратно очищены и нарезаны, составные части супа не переварены и не помяты, значит, первичная обработка проведена тщательно. Жидкая часть заправочного супа должна быть однородной, не расслоившейся, без комков заварившейся муки.</p> <p>Освоил навыки оформления и отпуска супов сложного приготовления и национальных супов.</p> <p>В зависимости от температуры отпуска супы подразделяют на две группы: горячие (температура подачи 65-75°C) и холодные (10-14°C). Холодные супы на предприятии не изготавливаются.</p> <p>Супы декорируются и отпускаются с производства в бульонных чашках и керамических горшочках.</p> <p>Овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</p> <p>Составил технологическую карту на блюдо: Крем суп из шампиньонов (см. 3 пункт отчета).</p> | 5  |
| 03.06.2020 | <p>Ознакомился с организацией работы соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем.</p> <p>Так как, предприятие бесцеховое, вместо соусного отделения на предприятии есть специально отведенное место.</p> | 5  |

Это место предназначено для изготовления вторых блюд, гарниров и соусов.

Основным оборудованием является: кухонные плиты «Gefest», пароконвектомат «Rational», фритюрницы «Bartcher», весы настольные электронные «Cas», пищеварочные котлы, универсальный привод.

Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.

Техника безопасности при эксплуатации электроплиты.

- Перед началом работы проверить санитарное состояние, заземление, исправность пакетных переключателей;

- Рукоятки переключателей должны занимать положение «ВЫКЛ»;

- Окончив работу, выключают конфорки;

- Запрещается оставлять включенное оборудование без присмотра.

Освоил правила выбора и подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу приготовления сложных горячих соусов.


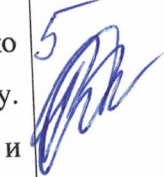
Соус «Цезарь»



Для приготовления соуса все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Яйца куриные предварительно обрабатывают. Отделяют белки от желтков. Для соуса используют только желтки. В чаше блендера соединяют очищенный чеснок, сыр Пармезан, желтки яиц, винный уксус, анчоусы в масле, соль, перец черный молотый. Перебивают массу до однородного состояния. Затем постепенно струйкой вливают растительное масло. Продолжают взбивать до консистенции майонеза.



Ознакомился с ассортиментом вкусовых добавок к сложным горячим соусам, правилами выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов.

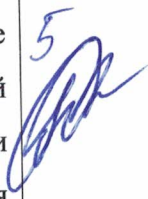
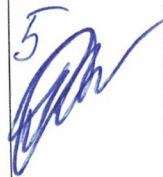
Выбор вина зависит, в первую очередь, от того, какой соус нужно



5


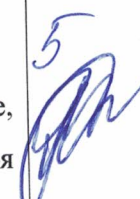

| | | |
|-------------------|--|--|
| | <p>приготовить.</p> <p>Для светлого основного соуса лучше взять не слишком кислое белое вино и дополнить его карамелью из сахарной пудры. Для рыбных соусов и тушения рыбы подойдут сухие белые вина, с благородной кислинкой, гармоничным фруктовым букетом и достаточно выраженным вкусом. Также белые вина хорошо сочетаются со светлым мясом — кроликом, курицей, телятиной.</p> <p>Красные хороши при изготовлении красных соусов.</p> | <p>5</p>  |
| <p>04.06.2020</p> | <p>Освоил навыки приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>При разделке сырого мяса остаются кости, их не выбрасывают, а варят бульоны и соусы. То же самое относится и к овощам — луковая шелуха, помидоры, стебли зелени.</p> <p>Хорошо в соусах проявляют себя петрушка, лавровый лист и тимьян, в соусы для рыбы можно добавлять укроп.</p> <p>Освоил навыки приготовления сложных горячих соусов, таких как «Барбекю».</p> <p>Процесс приготовления соуса «Барбекю».</p> <p>Нарезать лук ломтиком, чеснок и имбирь раздавить и мелко порезать их. Выжмите сок из апельсина и отставьте в сторону.</p> <p>Поставьте большую кастрюлю на средний огонь налейте масла и обжарьте лук, не коллируя его примерно 5 мин. Добавьте чеснок и жарьте еще 3 мин. После добавьте апельсиновый сок и сахар, уксус бальзамический, тушите еще 3 мин, добавьте имбирь, горчицу, вустерский соус, кетчуп и томат пасту и воду и варите 30-40 мин на медленном огне. После процедите и можете добавить соль. Дать остыть и подавать с мясом.</p> <p>Освоил доведение до вкуса и методы оценки качества соусов сложного приготовления.</p> <p>Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. При оценке качества соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и количество наполнителя.</p> | <p>5</p>  |



| | | |
|-------------------|--|--|
| | <p>Освоил навыки оформления и отпуска соусов сложного приготовления, варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. На предприятии соусы подаются двумя способами: отдельно от основного блюда (в соуснике) и вместе с блюдом (на тарелке).</p> | <p>5 </p> |
| <p>05.06.2020</p> | <p>Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов.</p> <p>Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, которые используются для приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>В оборудование входят: плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, пароконвектомат «RATIONAL», фритюрницы, холодильные шкафы «Atlant», столы и стеллажи.</p> <p>В посуду входят: наплитные котлы, кастрюли, сотейники, металлические противни, сковороды.</p> <p>В инвентарь входят: венчики, ножи поварской тройки, вилки поварские, лопатки, приспособление для процеживания бульона, разнообразные, черпаки, шумовки.</p> <p>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Техника безопасности при эксплуатации пароконвектомата:</p> <ul style="list-style-type: none"> • не включать пароконвектомат без заземления; • не оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; • санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате; • периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства пароконвектомата; • при обнаружении неисправностей вызывать электромеханика; • включать пароконвектомат только после устранения неисправностей. <p>Овладел органолептической оценкой качества основных</p> | <p>5 </p> |

| | | |
|-------------------|--|--|
| | <p>продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Вареные и припущенные овощи должны быть мягкие, не деформированные. Картофельное пюре слегка соленое, нежное, с ароматом молока и сливочного масла. Жареные овощи должны быть равномерно обжарены, сохранять форму.</p> <p>Ознакомился с организацией рабочих мест.</p> <p>Так как предприятие бесцеховое, овощного цеха нет, но есть специально отведенное место для приготовления блюд.</p> | <p>5</p>  |
| <p>06.06.2020</p> | <p>Освоил навыки подготовки сырья, используемого для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов.</p> <p>Овощи сортируют, промывают. Овощи, которые употребляют в пищу в сыром виде (огурцы, томаты, зелень) рекомендуется мыть в охлажденной кипяченой воде. Картофель нужно сначала перебрать, убирая проросший. У репчатого лука отрезают верхнюю часть и корневое донце. Помидоры моют и убирают место, где был стебель, потом ещё раз обмывают. Перец болгарский промывают, после этого у него вырезают мякоть вокруг плодоножки. Вытащив серединку с семенами, перцы ещё раз промывают. У чеснока срезают корешок, очищают верхнюю оболочку и разделяют на дольки.</p> <p>Освоил навыки подбора пряностей и приправ для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов.</p> <p>К овощам хорошо подходят: имбирь, мускатный орех, паприка, кориандр, чеснок, гвоздика, тмин, базилик, красный перец, петрушка, тимьян, лавровый лист, куркума, шалфей, майоран, орегано, розмарин, эстрагон, лимонная трава.</p> <p>К грибам в свою очередь хорошо подходят: петрушка, зеленый лук, укроп, чеснок, розмарин, тимьян, мускатный орех, черный молотый перец, паприка, гвоздика, корица, лавровый лист.</p> <p>Изучил варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> | <p>5</p>  |

| | | |
|-------------------|--|--|
| | <p>Идеальным считается сочетание грибов с зеленью и не крахмалистыми овощами.</p> <p>Освоил навыки приготовления сложной горячей продукции из овощей и грибов с использованием различных технологий.</p> <p>Из овощей готовят разнообразные вторые блюда и гарниры к мясным и рыбным блюдам. В зависимости от вида тепловой обработки различают отварные, припущенные, жаренные, тушёные, запечённые овощные блюда. Овощи, предназначенные для приготовления блюд, после механической кулинарной обработки сразу подвергают тепловой обработке, так как при хранении они становятся вялыми, в них быстро разрушается витамин С.</p> | <p>5</p>  |
| <p>08.06.2020</p> | <p>Освоил навыки подбора соусов для отпуска блюд из овощей и грибов.</p> <p>К овощам чаще всего подают: Горчичный соус, Сливочный соус с грибами, Творожный соус с зеленью, Пикантный соус, соус Тартар, Сырный соус.</p> <p>Освоил методы оценки качества блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Отварные овощи должны сохранить форму, клубни картофеля могут быть слегка разварившимися. Цвет картофеля от белого до желтоватого. Цвет остальных корнеплодов, свойственный их натуральному цвету. Консистенция картофельного пюре густая, пышная, однородная масса без комков.</p> <p>Припущенные овощи должны иметь вкус слегка солёный с ароматом овощей и молока. Цвет, свойственный овощам, из которых приготовлено блюдо. Консистенция мягкая. Форма нарезки овощей должна соответствовать рецептуре.</p> <p>Жареные овощи должны быть одинаковой формы, обжарены равномерно с обеих сторон. Цвет жареного картофеля желтый, отдельные кусочки могут быть обжарены до коричневого. Цвет остальных овощей светло-коричневый на изломе, свойственный</p> | <p>5</p>  |

| | | |
|-------------------|---|--|
| | <p>натуральному цвету овощей.</p> <p>Запеченные овощи имеют ровную поверхность без трещин с румяной корочкой на разрезе, толщина верхнего и нижнего слоев одинаковая, фарш распределен равномерно. Цвет и вкус, свойственные овощам, из которых приготовлены запеченные блюда. Овощи, запеченные под соусом, должны быть полностью залиты ровным слоем соуса, на поверхности – румяная корочка. Консистенция овощей мягкая.</p> <p>Тушеные овощи должны иметь одинаковые формы и размер. Консистенция мягкая, сочная, у капусты – упругая. Вкус овощей, из которых приготовлено блюдо, для тушеной капусты – кисло-сладкий. Цвет от светло- до темно-коричневого, для тушеной свеклы – темно-вишневый.</p> <p>Освоил навыки оформления, отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов, варианты сервировки и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Из овощей готовят гарниры к мясным и рыбным изделиям, а также самостоятельные блюда. Масса гарниров должна быть около 150–200 г., самостоятельных – не менее 200–250 г.</p> <p>Готовые овощные блюда при отпуске рекомендуется посыпать мелко рубленой зеленью.</p> <p>Овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</p> | <p>5</p>  |
| <p>09.06.2020</p> | <p>Ознакомился с ассортиментом блюд из сыра, реализуемых на предприятии.</p> <p>В ассортимент блюд из сыра входит: Салат «Греческий»; Блинчики с ветчиной и сыром; куриная грудка с помидорами и сыром ; Мясо по-Французски. Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, которые используются для приготовления сложных горячих блюд из сыра: сотейники, ножи для сыра, универсальные ножи, разделочные доски, щипцы, терки, тарелки, холодильное оборудование, кастрюли, весы,</p> | <p>5</p>  |

| | | |
|-------------------|--|--|
| | <p>плиты.</p> <p>Изучил органолептическую оценку качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд из сыра, требования к качеству различных видов сыров, условия их хранения.</p> <p>Определение показателей качества сыра производится в следующей последовательности: внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус.</p> <p>Органолептическую оценку сыров проводят при температуре продукта +18...+2 °С. Сначала проводят осмотр внешнего вида головки, батона или потребительской тары, оценивается форма головки, состояние корки. Осматривая головки сыра, обращают внимание на соответствие её виду сыра, выявляют повреждения, трещины, изломы, колодцы, участки поражения плесневыми грибами. Прочность парафинового покрытия определяется лёгким нажатием на поверхность сыра. Слой парафина должен быть достаточно тонким, без наплывов и трещин, сыры, потерявшие форму, поражённые плесенью и имеющие трещины глубиной 2-3 см, к реализации не допускаются.</p> <p>Рекомендуемая температура хранения твердых и рассольных сыров – от 0°С до -4°С и относительная влажность воздуха – 75-80%. При таких режимах твёрдые сыры хранят до 6-8 месяцев. Мягкие сыры хранят при температуре от 0°С до +4°С и относительной влажности воздуха 80-85%.</p> | <p>5</p>  |
| <p>10.06.2020</p> | <p>Освоил навыки приготовления блюд из сыра различными методами.</p> <p>Процесс приготовления блюда: Рулет куриный с ветчиной.</p> <p>Отбивную куриную дефростируют при комнатной температуре, приправляют солью, черным молотым перцем, приправой для курицы, панируют в муке. Яйца куриные взбивают в пену. Опускают запанированную отбивную в яйцо и жарят на разогретой с растительным маслом сковороде с двух сторон до</p> | <p>5</p>  |

| | | |
|-------------------|--|--|
| | <p>золотистого цвета. На каждое филе выкладывают поочередно майонез, помидор, нарезанный кружочками не более 0,2 см толщиной, натертый на крупной терке сыр. Готовое изделия запекают в пароконвектомате при t 180 С в течение 5-8 мин.</p> <p>Ознакомился со способами использования сыров при приготовлении различных блюд.</p> <p>Блюдо можно посыпать сыром сверху, для придания корочки. Также сыры добавляются в основные блюда, в качестве основного ингредиента.</p> <p>Ознакомился со способами использования различных видов сыров при приготовлении различных блюд.</p> <p>Сыр Рикотта добавляется в равиоли; Творожный сыр добавляется в Сырный мусс, сыр Пармезан, Дор Блю и Камамбер подается на сырной тарелке, в салаты идут разные сыры: Брынза, Моцарелла, Рокфор, Фета.</p> | <p>5</p>  |
| <p>11.06.2020</p> | <p>Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>На предприятии для производства сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря используют: рыбоочистки, ножи поварские, сковороды, шумовки, порционные тарелки, разделочные доски с маркировками, ложки, деревянные лопатки, кастрюли, формы для приготовления рыбы, сотейники с крышкой, шпиговальную иглу, электрогрили и др.</p> <p>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Техника безопасности при работе с фритюрницей.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Перед началом работы проверяют санитарное состояние. • Корзину с продуктами опускают на дно медленно, осторожно, что бы не расплескать жиры. | <p>5</p>  |

- Во время жаренья частицы продукта опускаются на дно фритюрницы в «холодную зону» и не обугливаются, что предохраняет жиры от потемнения.
- Во избежание ожогов необходимо соблюдать осторожность при выгрузке продуктов.
- Жир наливают до уровня отметки

Овладел навыками органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из рыбы и морепродуктов.

Для обеспечения достаточно точных результатов оценки необходимо хорошее освещение. Температура продукта должна быть 18-20°C.



К основным органолептическим показателям относят: цвет продукта, его внешний вид и состояние кожного покрова; консистенцию рыбы и рыбных продуктов; запах рыбы и рыбных продуктов; вкус рыбы и других продуктов.



Проводится оценка кожно-чешуйчатого покрова: прозрачность и цвет слизи, окраска кожи, механические повреждения, сбитость чешуи. У свежей рыбы слизь прозрачная и бесцветная. Открыв руками жаберные крышки, определяют цвет жабр. В зависимости от вида рыбы жабры могут быть ярко-красными, красными и темно-красными. Для определения цвета мяса в наиболее утолщенной части рыбы делают косой срез острым ножом.

Креветки в торговлю поступают в варено-мороженом виде. У варено-мороженных креветок консистенция мяса после оттаивания должна быть плотной, допускается суховатой, цвет - белый с розовым покровом без потемнения и пожелтения. Омары и лангусты хранят при температуре - 180°C до 8 месяцев. В вареном виде мясо мидии похоже на белок крутого яйца, цвет его темно-серый или желтый. Морские гребешки используются в вареном виде, а также применяется при приготовлении салатов и паст. Предельный срок хранения при - 180°C не более 2 месяцев.



5



| | | |
|-------------------|--|--|
| | <p>Ознакомился с организацией рабочих мест.</p> <p>Так как предприятие является бесцеховым, рыбного цеха нет, но есть специально отведенное место для приготовления блюд.</p> <p>Это место оснащено столом для малой механизации, весами, разнообразными ножами, маркированными досками, гастроемкостями.</p> <p>Овладел навыками обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Из рыбы на предприятие на данный момент поступает семга, морской окунь, судак. Первичная обработка судака: у судака (и у другой рыбы семейства окуневых) очень жёсткий спинной плавник, поэтому перед обработкой плавники аккуратно удаляют. На спине над и под плавником надрезают мякоть и вынимают плавник. Также удаляют брюшной плавник</p> | <p>5</p>  |
| <p>12.06.2020</p> | <p>Изучил варианты сочетания рыбы и морепродуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>На предприятии морепродукты используются в приготовлении различных паст. Гарниром к рыбе могут быть: тушеные овощи, разнообразные рагу, жареный картофель, приправленный зеленью и специями.</p> <p>Научился подбирать пряности и приправы при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Для варки рыбы подходят стандартные специи - лавровый лист, укроп, петрушка, лук.</p> <p>Для жарки можно добавить черный и душистый перец, лук, мускатный орех и кориандр.</p> <p>Для запекания можно использовать лимон, лук, розмарин, базилик, чабрец, куркуму, паприку, душистый перец.</p> <p>Для морепродуктов можно использовать: перец, мускатный орех, кориандр, эстрагон, майоран, мяту, базилик, петрушку, тимьян, анис, укроп.</p> | <p>5</p>  |

| | | |
|-------------------|--|--|
| | <p>Освоил навыки приготовления сложных блюд из рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюда: Рыба запеченная по-русски.</p> <p>Порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом в 30° из филе с кожей без костей, посыпают солью, кладут кожей вниз в смазанную маслом (2г от нормы) сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250°С в течение 30 – 40 мин.</p> | <p>5</p>  |
| <p>13.06.2020</p> | <p>Освоил навыки приготовления сложных блюд из морепродуктов.</p> <p>Технология приготовления блюда: Паста «Тальятелле с Морепродуктами»</p> <p>Тальятелле заранее отваривают до состояния “аль-денте”. Зачищенного от хитиновых пластинок и пленки кальмара, нарезают треугольниками. Хвосты тигровых креветок дефростируют, зачищают от хитинового покрова (оставляют только гребешок). Делают продольный надрез вдоль хвоста, удаляют кишечник. Тигровых креветок с головой зачищают в хвостовой части. Черноморских мидий в створках зачищают от песка и водорослей, промывают. Подготовленные зачищенные морепродукты обжаривают на сковороде на растительном масле с добавлением чеснока и тимьяна. В конце приготовления чеснок и тимьян удаляют, масло частично сливают. К обжаренным морепродуктам добавляют кулинарные сливки, прогревают в течение 2-3 минут, постоянно помешивая. Готовое блюдо выкладывают в посуду для подачи так, чтобы морепродукты были на поверхности пасты, посыпают тертым Пармезаном.</p> <p>Освоил навыки порционирования рыбы, технику нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде.</p> <p>Отварную рыбу подают одним порционным куском с костями, с кожей без костей, а осетровую - с кожей без хрящей или без кожи. Припущенную рыбу подают порционным куском без костей, с</p> | <p>5</p>  |

| | | |
|------------|---|---|
| | <p>кожей или без кожи. Жареную рыбу подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Осетровую - без хрящей, с кожей или без кожи. Запеченные рыбные блюда приготавливают из рыбы, разрезанной на порционные куски без костей, с кожей и без кожи, с костями запекают целую рыбу.</p> <p>Освоил методы оценки качества блюд из рыбы, органолептические способы определения готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Готовность рыбы при запекании можно проверить двумя способами:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Можно проверить готовность ножом: прокалывают рыбу, а потом прикладывают кончик ножа к своей верхней губе. Если нож холодный, рыба должна ещё побыть в духовке, если же он температуры горячего супа, блюдо можно подавать к столу. Когда добраться ножом до рыбы затруднительно, действуют по формуле: при 180°C целая рыба весом 500 грамм запекается 15 минут. После снятия с огня блюдо продолжает готовиться. 2. Если мякоть стала матовой, то рыбу можно доставать из духовки. <p>При варке мясо рыбы становится так же более плотной чем у сырой рыбы, и мясо легко отделяется от костей.</p> <p>Готовность морепродуктов проверяется такими способами:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Креветки, крабы и омары: без примесей, жёсткие; ▪ Устрицы и мидии: во время готовки раковины должны открываться, т.е. те, что не открылись, следует выбросить. <p>Если от готовых морепродуктов идёт кислый или тухлый запах или запах аммиака, их не используют в дальнейшем.</p> | 5 |
| 15.06.2020 | <p>Освоил навыки оформления и отпуска сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов; температура подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Для сервировки лучше всего использовать однотонные тарелки.</p> | 5 |

| | | |
|------------|---|--|
| | <p>Выкладывая блюдо, важно не выходить за их поля. Температура подачи горячих рыбных блюд 65-70°C. До подачи блюда в горячем виде хранят в судках или духовках электромармита. Отварную и припущенную рыбу можно хранить при температуре 60-65°C до 30 мин, жареную рыбу – до 2 ч. Изделия из котлетной массы, приготовленные на пару, хранят в пароварочной коробке до 40 мин при температуре 60–65°C, Запеченные блюда не подлежат хранению.</p> <p>Овладел навыками составления технологических карт.</p> <p>Составил технологическую карту на блюдо: Спагетти с чернилами каракатицы и тигровыми креветками (см. 3 пункт отчета).</p> | 5  |
| 16.06.2020 | <p>Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из мяса.</p> <p>Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.</p> <p>Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов: кастрюли, сковороды, сотейники, мясорубки, фаршемешалки, плиты, пароконвектомат, электросковороды, разделочные доски, молотки для отбивания изделий для мяса, весы, ножи поварской тройки.</p> <p>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Техника безопасности при использовании мясорубки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Корпус сменной мясорубки должен быть надежно укреплен в патрубке редуктора. Загрузочная тарелка должна надежно фиксироваться. • Конструкция загрузочного отверстия должна исключать возможность попадания рук работника к шнеку мясорубки. • Над горловиной мясорубки с диаметром загрузочного отверстия свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо. | 5  |

- Ограждение привода мясорубки должно выполняться так, чтобы снятие его было возможно лишь при помощи слесарного инструмента.
- Производить сборку, наладку, проверку и осмотр рабочего механизма, а также чистку мясорубки следует только при выключенном двигателе и при полной его остановке.
- Извлекать шнек и режущие инструменты (ножи, решетки) из корпуса мясорубки необходимо специальным крючком или выталкивателем.
- Запрещается производить загрузку продуктов в горловину руками без использования толкателя, либо другими, не предназначенными для этого предметами.
- Запрещается работать на мясорубке со снятой загрузочной чашей.



Освоил методы органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из мяса.



Внешний вид и цвет устанавливают при естественном освещении, отмечая состояние и цвет поверхности, а также цвет жира. Отмечают наличие или отсутствие корочки подсыхания. Цвет свежего мяса может быть от бледно-розового до темно-красного, в зависимости от вида и возраста животного. Чем старше животное, тем темнее цвет его мяса.

У свежего мяса корочка подсыхания плотная, мясной сок прозрачный; мясо сомнительной свежести имеет поверхность слегка липкую и влажную, мясной сок мутноватый, корочка подсыхания - темная, поверхность разреза - более темная по сравнению со свежим мясом, на фильтровальной бумаге остается влага.

Ознакомился с организацией рабочих мест; обработкой сырья и приготовлением полуфабрикатов для сложных горячих блюд из мяса.

5


| | | |
|-------------------|--|--|
| | <p>Так как предприятие бесцеховое, мясного цеха нет, но есть специально отведенное место.</p> <p>Технологический процесс обработки мяса включает следующие операции: прием, проверка качества по органолептическим показателям; размораживание мороженого мяса; зачистка загрязненных мест; удаление клейма; обмывание теплой и охлажденной водой; обсушивание; разделка туш (деление на отруба, обвалка, отделение от костей, жиловка и зачистка от сухожилий, излишнего жира, грубых пленок); приготовление полуфабрикатов (крупнокусковых, мелкокусковых, порционных и полуфабрикатов из рубленого мяса).</p> | <p>5</p>  |
| <p>17.06.2020</p> | <p>Овладел навыками обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из мяса.</p> <p>На предприятии готовят ряд полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Филе нарезают из средней части вырезки, толщиной 4—5 см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке. • Порционные полуфабрикаты. Бифштекс нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2—3 см, слегка отбивают. • Ромштекс нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0,8—1 см, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях. • Мелкокусковые полуфабрикаты. Бефстроганов нарезают из вырезки, толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части. От крупного куска отрезают пласти поперек волокон, отбивают их и режут брусочками длиной 3—4 см, массой от 5 до 7 г. <p>Изучил варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>Говядина хорошо сочетается с картофелем, помидорами,</p> | <p>5</p>  |

| | | |
|-------------------|--|---|
| | <p>чесноком, луком, кукурузой, сельдереем, морковью, белыми грибами, фасолью, беконом, каперсами.</p> <p>Свинина хорошо сочетается луком, квашеной капустой, помидорами, корнишами, кукурузой, картофелем, тыквой, бататом, беконом, грибами, так же с яблоками, лимонами, грушами, апельсинами, абрикосами, клюквой, инжиром, ананасом.</p> <p>Баранина хорошо сочетается с морковью, чесноком, луком, картофелем, помидорами, сельдереем, баклажанами, анчоусами, каперсами, фасолью, оливками, так же с гранатом, лимоном, абрикосом, апельсином и черносливом.</p> <p>Изучил варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных блюд из мяса.</p> <p>Для баранины используют такие специи как: лавровый лист, кардамон, гвоздика, кумин, имбирь, розмарин, петрушка, черный перец, корица, кориандр, тимьян, семена фенхеля, мята, шалфей, карри, базилик.</p> <p>Для свинины используют такие специи как: фенхель, имбирь, мята, орегано, паприка, петрушка, розмарин, шалфей, бадьян, тимьян, куркума, майоран, душистый перец.</p> <p>Для говядины используют такие специи как: лавровый лист, кориандр, гвоздика, кумин, розмарин, имбирь, петрушка, тмин.</p> |  |
| <p>18.06.2020</p> | <p>Освоил навыки приготовления сложных горячих блюд из мяса: блюд из отварного и припущенного мяса, блюд из жареного мяса, блюд из тушеного мяса, блюд из запеченного мяса.</p> <p>Процесс приготовления блюда: Бифштекс рубленый.</p> <p>В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5 x 5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении.</p> <p>Овладел техникой нарезки на порции готового мяса в горячем</p> |  |

| | | |
|------------|--|---|
| | <p>виде.</p> <p>Отварное мясо подают в виде кусков по 1-2 на порцию, нарезанных поперек волокон. Мясо кладут на тарелку рядом с гарниром, поливают маслом, бульоном или соусом. Гарнир, уложенный рядом, поливают маслом. Запеченное мясо приготавливают с соусом, который должен слегка загустеть, но не высохнуть. Блюда из котлетной массы (по 1-2 шт. или куски на порцию) укладывают рядом с гарниром, подают с маслом или соусом. Изделия должны сохранять первоначальную форму, не иметь трещин и закатки панировки внутри.</p> | 5 |
| 19.06.2020 | <p>Освоил навыки оформления и отпуска сложных горячих блюд из мяса; температуру подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из мяса.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из мяса составляет 65-75°C.</p> <p>До отпуска готовые блюда хранят в горячем виде на водяном мармите или плите. Отварное мясо укладывают в посуду, добавляют небольшое количество бульона, закрывают крышкой, хранят при температуре не ниже 60° С 2-3 ч. Жареные блюда - хранят в горячем виде 2-3 ч, тушеные и запеченные блюда - 1-2 ч. Блюда из котлетной массы хранят до 30 мин. Вареные тушки птицы хранят в горячем виде 1 ч.</p> <p>Овладел навыками составления технологических карт.</p> <p>Составила технологическую карту на блюдо: Классический стейк из свинины (см. 3 пункт отчета).</p> | 5 |
| 20.06.2020 | <p>Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы.</p> <p>Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства сложных горячих блюд из птицы, дичи.</p> <p>Оборудование и инвентарь, используемый для производства сложных горячих блюд из птицы и дичи: плиты «Gefest», пароконвектомат «RATIONAL», пищеварочные котлы,</p> | 5 |

сковороды, сотейники, мясорубка, разделочные доски, ножи, иглы поварские, лопатки, противни, весы.

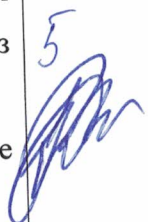

Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.

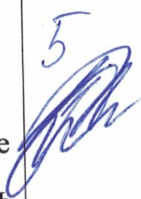

Техника безопасности при использовании электрогриля.

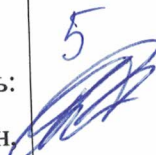
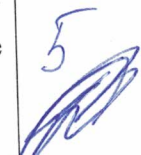
- Перед началом эксплуатации электрогриля проверить работу кнопочного выключателя и двигателя привода вертела электрогриля, эффективность работы вентиляции. Для подключения электрогриля к электрической сети не использовать переходники и удлинители. При протыкании штырями вертела продуктов, подлежащих жарке, не направлять их острыми концами в направлении "на себя", остерегаться ранения глаз, рук и других частей тела.
- Перед включением электрогриля: открыть дверь и вставить нагруженные продуктами вертела в специальные отверстия вращающихся дисков; при нажатой кнопке выключателя двигателя привода вертела повернуть диски и вставить следующие вертела с продуктом до полной загрузки рабочей камеры; закрыть дверь и запереть ее ключом.
- Включить электрогриль сначала на максимальную температуру (250°C), затем путем нажатия кнопок задать нужную температуру, высвечивающуюся на индикаторе.
- Обо всех обнаруженных неисправностях применяемого оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

Провел органолептическую оценку качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных

5


| | | |
|-------------------|--|--|
| | <p>блюдо из домашней птицы.</p> <p>Внешний вид и цвет. При осмотре тушек птицы обращают внимание на клюв, слизистую оболочку ротовой полости, глазное яблоко, поверхность тушки, подкожную внутреннюю и жировую ткань и грудобрюшную серозную оболочку.</p> <p>Осматривая поверхность тушки, отмечают кожи, ее сухость.</p> <p>Консистенцию мяса птицы определяют надавливанием пальцем на поверхность мышечной ткани, наблюдая за скоростью выравнивания ямки.</p> <p>Состояние мышц на разрезе. Грудные и тазобедренные мышцы разрезают поперек мышечных волокон. Затем определяют цвет мышечной ткани при дневном рассеянном свете.</p> <p>Запах определяют в поверхностном слое тушки, грудобрюшной части и на разрезе в глубинных слоях. Отдельно определяют запах растопленного внутреннего жира.</p> <p>Ознакомился с организацией рабочих мест; обработкой сырья и приготовлением полуфабрикатов для сложных горячих блюд из птицы.</p> <p>Так как предприятие бесцеховое, есть специально отведенное место для приготовления горячих блюд из птицы.</p> <p>Первичная обработка домашней птицы и дичи состоит из: оттаивания, ощипывания, опаливания, потрошения, промывания, формовки и приготовления полуфабрикатов.</p> | <p>5</p>  |
| <p>22.06.2020</p> | <p>Изучил варианты сочетания домашней птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>Варианты сочетания птицы с другими ингредиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Зелень петрушки, укропа, сельдерея; свеклы; салат, капуста белокочанная, зеленый и репчатый лук, чеснок, огурцы, болгарский сладкий перец, баклажаны, зеленый горошек; ▪ Редис, брюква, редька и репа; ▪ Овощи крахмалистые – свекла, морковь, хрен, корешки петрушки и сельдерея, тыква, кабачки и патиссоны, цветная | <p>5</p>  |

| | | |
|-------------------|---|--|
| | <p>капуста.</p> <p>Изучил варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из домашней птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для дичи: тимьян, душица обыкновенная, душистый перец, красный перец, можжевельник. • Для птицы: карри, куркума, мускатный орех, бадьян, тимьян, майоран, розмарин, шалфей, базилик. <p>Освоил навыки приготовления сложных блюд из птицы: отварной и припущенной, блюд из жареной птицы, блюд из тушеной птицы, запеченной.</p> <p>Технология приготовления блюда: Курица с помидорами.</p> <p>Курицу нарубить на порции и обжарить, на этом же масле спассировать лук, добавить красный перец и помидоры, залить бульоном и добавить курицу, соль, сахар, зелень. Тушить все до готовности.</p> | <p>5</p>  |
| <p>23.06.2020</p> | <p>Ознакомился с вариантами комбинирования различных способов приготовления блюд из домашней птицы.</p> <p>На предприятии птицу варят (делают из неё бульон), жарят и запекают.</p> <p>Овладел навыками нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде, правила порционирования домашней птицы.</p> <p>Запеченную домашнюю курицу разделяют достаточно просто: в первую очередь нужно дать птице немного остыть и настояться, далее птицу кладут грудкой вверх и ножом среднего размера надрезают кожуцу вокруг бедра, после того как надрезали кожуцу, надавливают на бедро что бы оно вышло из сустава, далее отделяют голень от бедра (для этого кладут его кожейцей вниз и немного надавливают с двух сторон одновременно, после чего делают надрез на грудке ровно по середине, затем ножом отделяют крыло от грудки, нарезают грудку одинаковыми ломтиками, важно резать против волокон.</p> <p>Изучил принципы подбора заправок и соусов для отдельных блюд</p> | <p>5</p>  |

| | | |
|-------------------|---|---|
| | <p>из домашней птицы.</p> <p>Для жарения подходят: черный перец, тимьян, майоран, куркума, чили, сушеный чеснок.</p> <p>Для приготовления птицы в духовом шкафу можно использовать: карри, куркуму, имбирь, паприку, перец чили, кориандр, тмин, шалфей, мяту.</p> | <p>5</p>  |
| <p>24.06.2020</p> | <p>Освоил навыки оформления и отпуска сложных горячих блюд из домашней птицы и дичи; температуру подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из птицы.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из птицы 60-65°C. Посуда для подачи прогревается до температуры 40°C.</p> <p>Варёные и жареные тушки хранят горячими не более 1 час. Блюда из филе птицы приготавливают по заказу, т. к. хранение ухудшает их качество. Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 минут. Тушёные блюда – не более 2 часов.</p> <p>Овладел навыками составления технологических карт.</p> <p>Составил технологическую карту на блюдо: Жульен куриный (см. 3 пункт отчета).</p> | <p>5</p>  |

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: студент Курдашкин О.В. показал себя в работе ответственным, амбициозным и инициативным.

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

При прохождении практики студент Курдашкин О.В. выполнял все поставленные задачи, был дружелюбным с коллегами, вовремя приходил на практику. Был инициативным и амбициозным для всех работников компании. Задачи все выполнил. Студентом очень доволен.



Руководитель практики
от организации


(подпись)

Грудинов В.В.
(расшифровка подписи)

+7 (905) 696-73-79

+7 (915) 644-97-99



Заключение руководителя практики отфилиала 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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в полной мере были освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит достаточно полную характеристику предприятия общественного питания – ИП Трубников Р.В. ресторан «Верона». Предоставлены фотографии торгового зала, цехов, сложных горячих блюд, технико-технологические карты выполненные практикантом во время прохождения производственной практики выполнены верно, логично сделаны выводы и предложения.

При проверке отчета по производственной практике выявлены незначительные нарушения по оформлению.

Оценка руководителя практики от филиала – 5 (отлично).

Общая оценка - 5 (отлично)

Руководитель практики от филиала



(подпись)

С.В. Секерина

(расшифровка подписи)

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)

Отчет

по производственной практике
ПП.03.01 Производственная практика

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

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент _____
(подпись)

Кудашкин Олег Владимирович
(фамилия, имя, отчество)

Группы Т-31

Руководитель практики от организации

Директор



(должность)

Трубников Роман Викторович

(фамилия, имя, отчество)

«24» июня 2020 года

Руководитель практики от филиала

+7 (905) 696-73-79

(подпись)

+7 (915) 644-97-99

Секерина Светлана Викторовна

(фамилия, имя, отчество)

«24» июня 2020 года



Смоленск, 2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Ресторан «Верона» находится чуть дальше въезда в город Гагарин.

В данном заведении можно попробовать большое разнообразие блюд разной кухни по приемлемым ценам, где каждый посетитель подберет то, что ему действительно по вкусу.

Ресторан располагает уютной, радушной и теплой атмосферой и предоставляет гостям бесплатную беспроводную сеть Wi-Fi.



Рисунок 1- Ресепшен и бар ресторана «Верона»

Также в ресторане предлагают блюда домашней кухни, в которые входят комплексные обеды с разнообразием выбора горячих и холодных блюд. Сам ресторан располагает внутри два зала-главный (вместимостью 120 человек) и VIP-зал (вместимостью 30-40 человек), поэтому здесь проводятся

многочисленные детские праздники, дни рождения, свадьбы, банкеты, юбилеи, простые массовые гулянья и другие мероприятия.

На данном предприятии есть свой гриль-мангал на углях, поэтому в ассортименте есть всегда свежий шашлык, а также большое разнообразие ребрышек, стейков, колбасок и т.д. Также имеется электрический гриль для приготовления сэндвичей и бургеров, за счет этого клиент всегда получает вкусный, сочный и хрустящий бургер.



Рисунок 2 - «Блэк-бургер»

Посетители, приехавшие на своем автомобиле, могут оставить свой транспорт на парковке расположенной сбоку ресторана. Сам ресторан «Верона» выполнен в стиле «Loft».



Рисунок 3- фасад главного зала ресторана «Верона»

Кухня разделяется на два цеха холодный и горячий цех. Оба цеха располагаются на одном этаже и имеют между собой удобную связь благодаря откидному окну и в стене между цехами. Также цеха располагаются на одном уровне с залом. Освещение цехов производится стандартным естественным светом.

Холодный цех располагается, в хорошо освещаемом помещении с двумя окнами. Высота цеха не менее 3,3 м, ширина дверей – 1,2 м, температура в цехе 17-19°C, влажность 40-60%. Цех имеет удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.



Рисунок 4 - Фасад ресторана «Верона»

Адрес: улица Свердлова, дом №3, квартира №36.

Время работы:

Понедельник 11:00-24:00

Вторник 11:00-24:00

Среда 11:00-24:00

Четверг 11:00-24:00

Пятница 11:00-01:00

Суббота 11:00-01:00

Воскресенье 11:00-24:00

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ЦЕХА И ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ

Организация работы горячего цеха

Горячий цех в ресторане «Верона» выполняет полный технологический цикл производства. Он является основным цехом предприятия общественного питания, так как в нем завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, сложных вторых блюд, пицц, горячих закусок, сэндвичей, бургеров и т.д.



Рисунок 5 - Горячий цех.

Горячий цех является основным главным цехом, в котором есть отдельные рабочие места для приготовления блюд разных категорий, где также

завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовления супов, соусов, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд и закусок. Кроме того, в цехе приготавливаются горячие напитки и молочные коктейли. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно на раздачу для реализации потребителю.

Освещение в горячем цеху производится естественным светом. Цех расположен на одном уровне с залом. Цех имеет удобную связь с холодным цехом, а также с другими помещениями: раздаточной, моечными, с помещениями для хранения сырья.

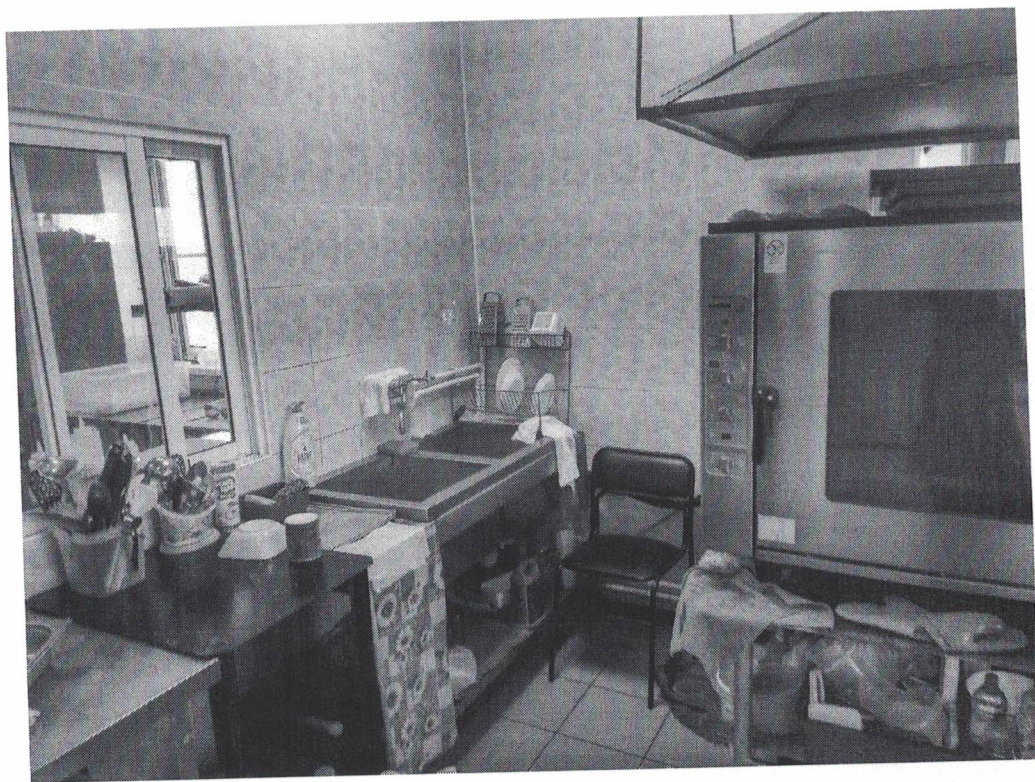


Рисунок 6 - Моечная кухонной посуды Горячего цеха.

Горячий цех имеет непосредственную связь с моечной кухонной посуды, так как они находятся в одном общем помещении. Имеется отдельное рабочее

место и холодильник для заготовок, и поэтому оно имеет удобную связь во время работы с горячим цехом.

Горячий цех оснащён современным оборудованием: тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, пароконвектоматом, печкой для выпекания пицц, электрофритюрницей, электрогрилем, холодильными шкафами раскаточной машиной, тестомесительной машиной, производственными столами и стеллажами.

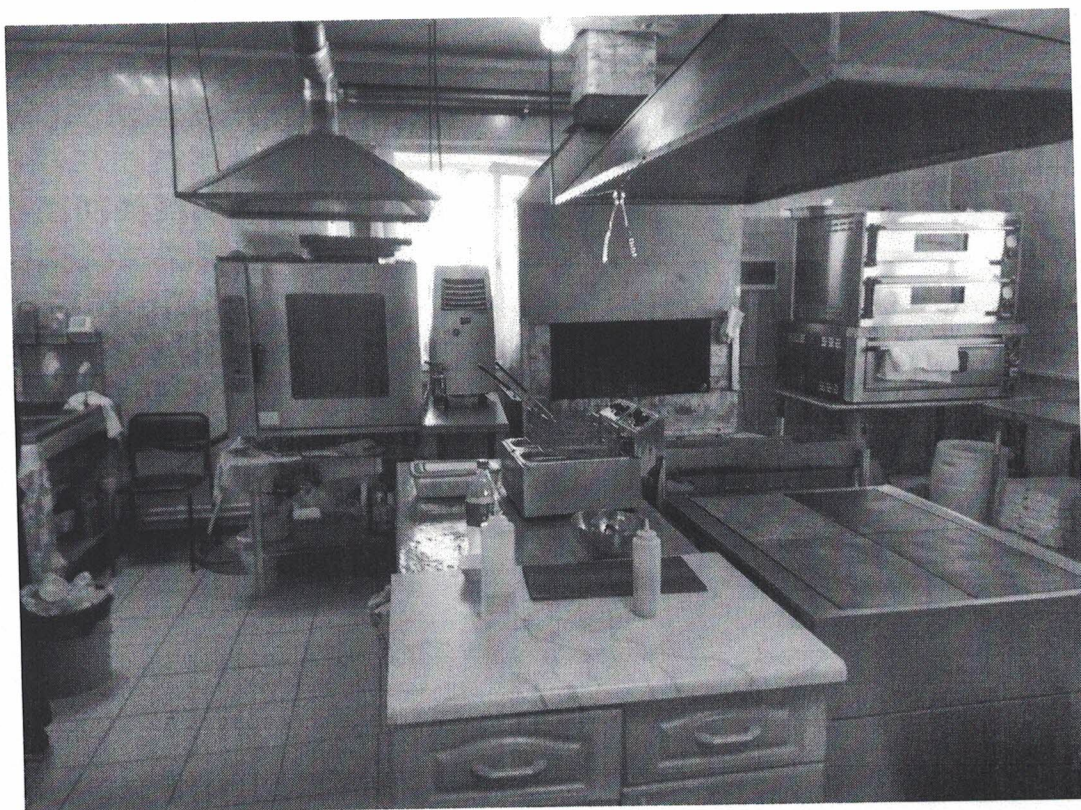


Рисунок 7- Горячий цех и его оборудование.

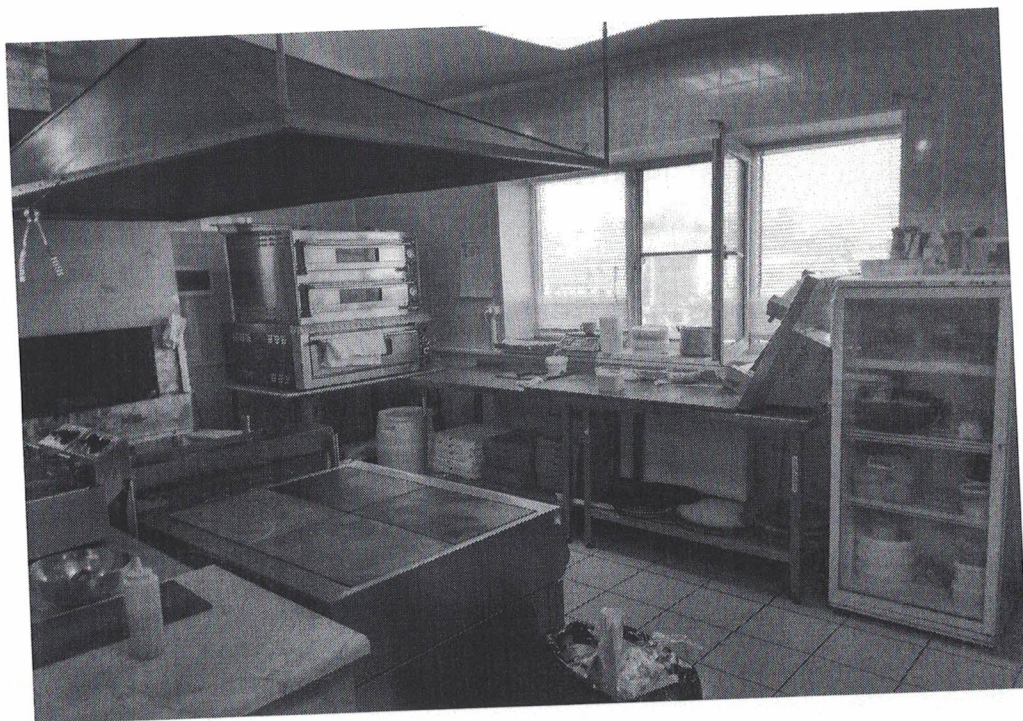


Рисунок 8 - Горячий цех и его оборудование.

Технологический процесс приготовления блюд.

Суп-крем из шампиньонов.

Очищенный лук нарезают полукольцами, шампиньоны промывают, обсушивают. Крупные шампиньоны нарезают ломтиками, небольшие экземпляры разрезают на 2 или 4 части.

В посуду с утолщенным дном наливают растительное масло, добавляют сливочное масло, закладывают нарезанный репчатый лук, пассеруют его при помешивании до золотистого цвета. Закладывают шампиньоны, продолжают обжаривание. Шампиньоны должны пустить сок. Продолжают обжаривание при постоянном помешивании. Жидкость должна испариться примерно на 30%. Картофель отваривают до готовности. Воду сливают. Грибную массу вместе картофелем загружают в чашу блендера, перебивают до однородного состояния.

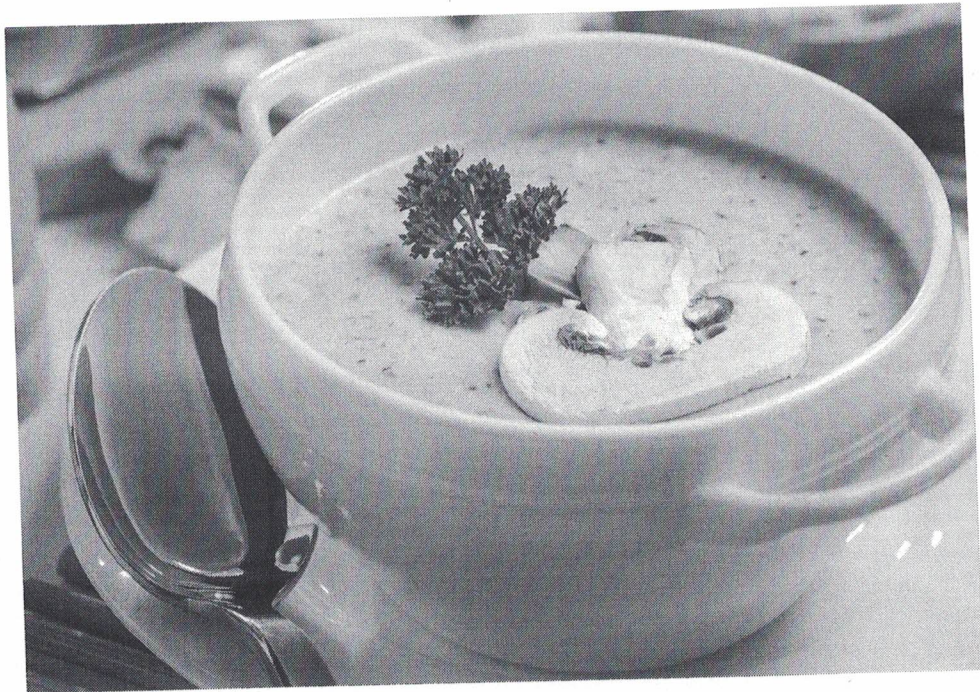


Рисунок 9 – Крем суп из шампиньонов

Паста Карбонара.

Бекон нарезают пластиками толщиной 2 мм, затем нарезают квадратами 1,5x1,5 см, обжаривают на разогретой сковороде с растительным маслом до золотистого цвета, жир сливают. Добавляют куриный бульон и фетучини, прогревают, чтобы бульона выпарилось примерно 1/2 части. Затем добавляют сливки, слегка уваривают, снимают с огня, добавляют заранее подготовленные желтки (отделенные от белка) и перемешивают. Выкладывают в глубокую тарелку для пасты, сверху посыпают пармезаном тертым, перцем черным горошком из перцемолки, сбоку украшают перьями зеленого лука длиной 7см. Соус должен быть однородной консистенции и обвалакивать пасту.

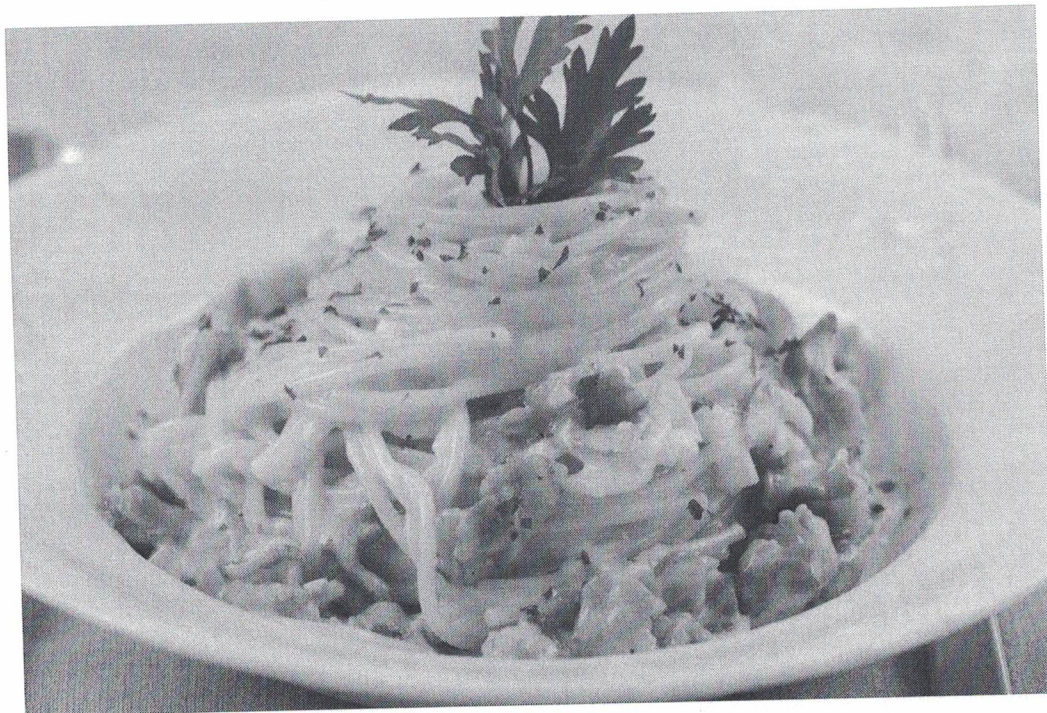


Рисунок 10 – Паста карбонара

Медальоны из индейки.

Подготовленное филе индейки нарезанное на медальоны шириной и длиной 5х5 см подсаливают и перчат, затем кладут на разогретую сковороду. Обжаривают 5-10 мин до золотистой корочки. Противень застилают пергаментной бумагой. Выкладывают медальоны и ставят в духовой шкаф или пароконвектомат нагретый до температуры 220°C, и жарят до готовности (при прокалывании шпажкой не должно быть кровяных потёков).

Соус грибной

Очищенный репчатый лук нарезают мелким кубиком произвольного размера. Шампиньоны промывают, обсушивают, нарезают маленьким кубиком, белый гриб просушивают бумажным полотенцем и нарезают мелким кубиком.

Обжаривают в разогретом растительном масле нарезанный репчатый лук, шампиньоны, и белый гриб, обжаривают до золотистого цвета. Затем добавляют сливки жирностью 33% и выпаривают до загущения.

Готовые медальоны выкладывают на порционную тарелку, поливают грибным соусом, украшают огурцом, помидором и зеленью.

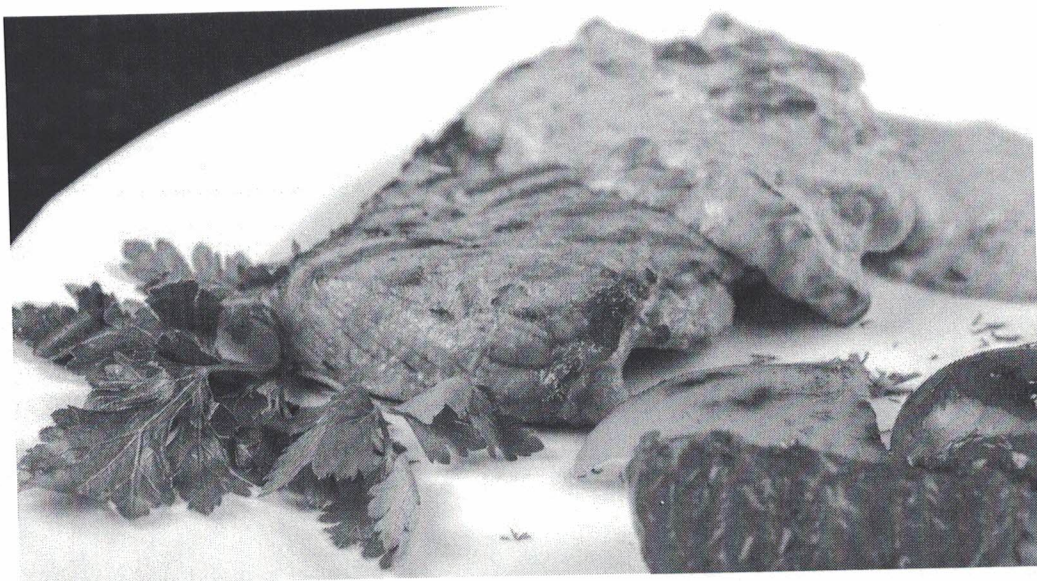


Рисунок 11 – Медальоны из индейки

Шеф-мясо Верона.

Подготовленный отбитый карбонат нарезают на полосочки, шампиньоны нарезают четвертинкам, а лук полукольцами. На разогретую сковороду наливают растительное масло и кладут лук, слегка обжаривают и кладут шампиньоны, после чего жарят в течении 3 мин, затем выкладывают подготовленный карбонат. Добавляют молотый перец и соевый соус и тушат в течении 5 мин.

Подготовленный очищенный картофель нарезают кружечками толщиной 2мм, и обжаривают во фритюре. Порционную сковороду делят

пополам нарезанным на тонкие дольки помидором, затем на одну сторону сковороды выкладывают жареный картофель, а на другую подготовленное мясо. Слегка смазывают майонезом и посыпают сыром «Моцарелла», затем отправляют в духовой шкаф на 10 мин при температуре 220°C. Выкладывают порционную сковороду на деревянную подставку и подают.

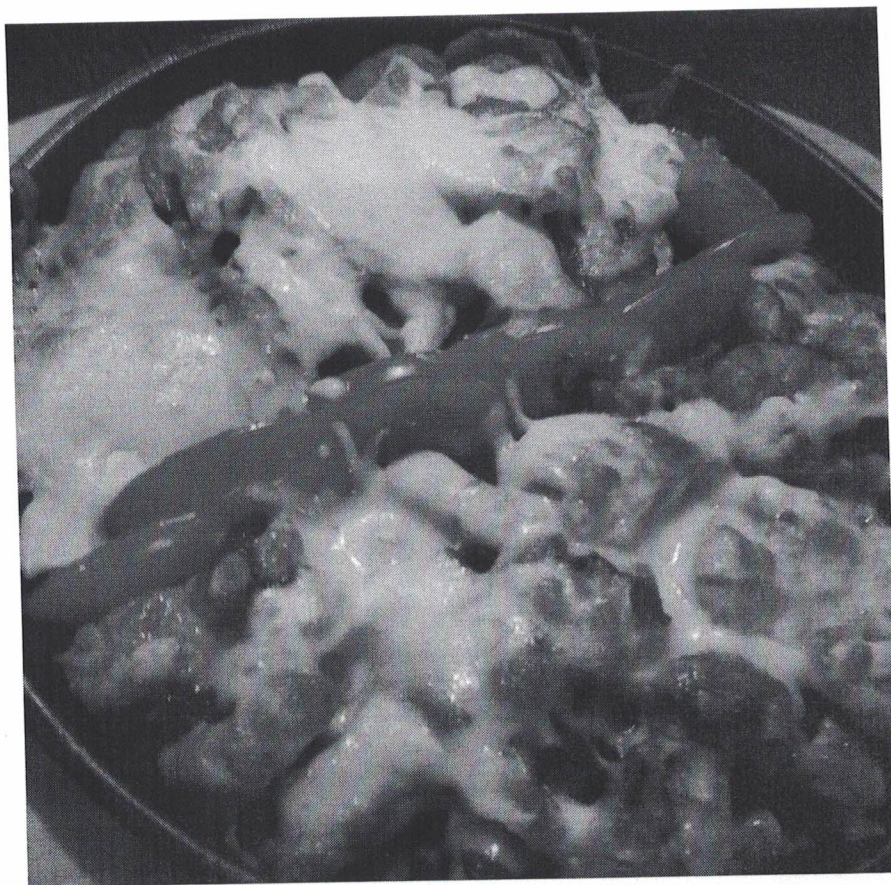


Рисунок 12 – Шеф мясо «Верона»

Куриная грудка с помидорами и сыром.

На подготовленной куриной грудке сверху делают надрезы под углом. Солят и приправляют, затем закладывают нарезанные на тонкие ломтики помидоры и отправляют в духовой шкаф или пароконвектомат при температуре

двух сторон до образования гриль-полос на овощах, в процессе слегка присаливают. Затем овощи выкладывают на противень добавляют немного орегано и отправляют в духовой шкаф или пароконвектомат разогретый до 220°C на 2-3 мин переворачивая с двух сторон. Готовую корейку и овощи выкладывают на порционную круглую тарелку украшают зеленью и подают.

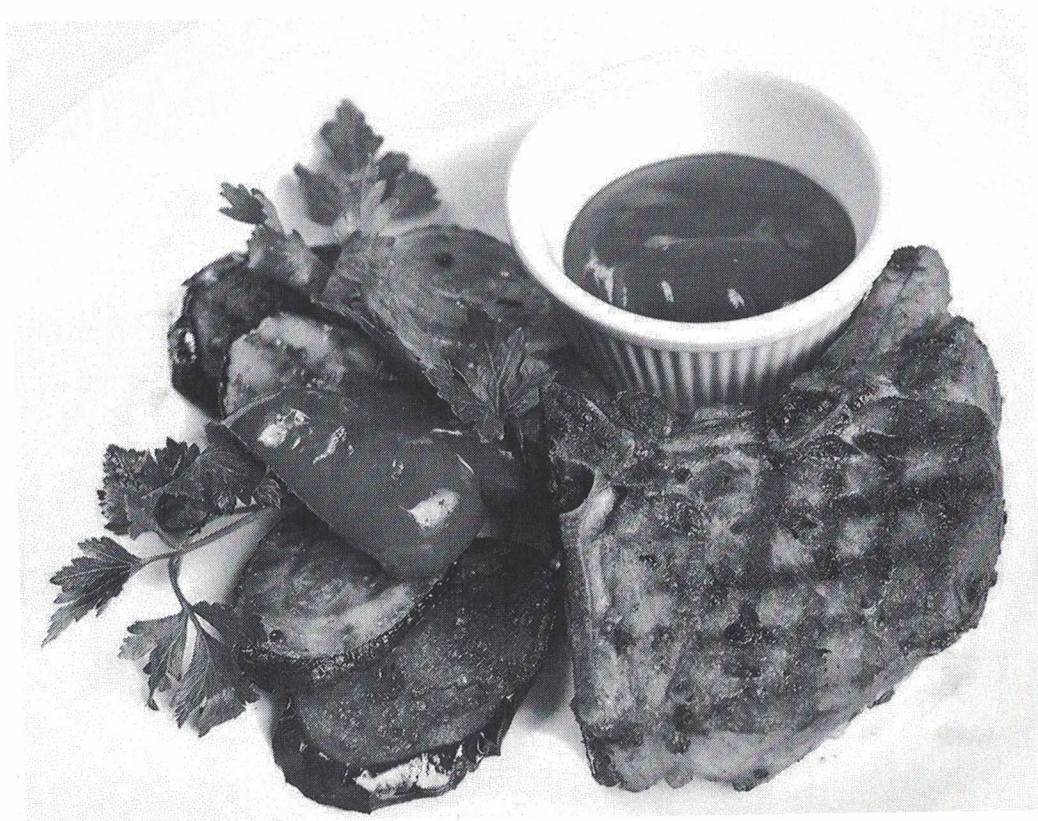


Рисунок 14 – Свиная корейка на гриле с овощами

Говядина с перцем.

Подготовленную отбитую говядину (вырезку) кладут на разогретую сковороду слегка сбрызгивают маслом и обжаривают с двух сторон до слегка коричневатой корочки. Затем добавляют три столовой ложки маринованного черного перца и обжаривают 3-4 мин. Затем добавляют сливки (33% жирности)

220°С до готовности (при прокалывании шпажкой не должно быть кровяных потёков). В конце добавляют сыр «Чеддер» и ставят обратно в духовой шкаф или пароконвектомат на 1-2 мин. После выкладывают на продолговатую порционную тарелку и украшают нарезанным огурцом и зеленью.

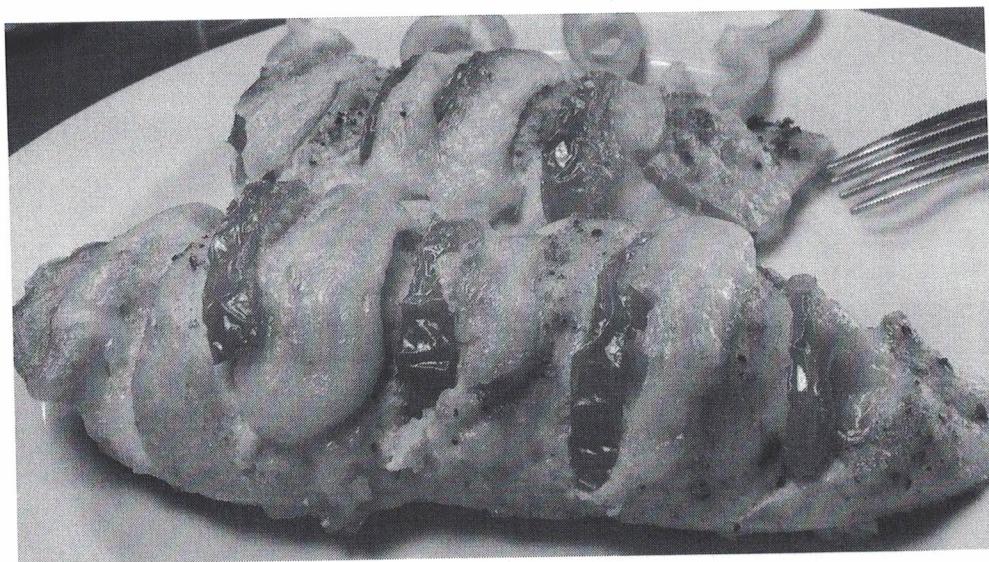


Рисунок 13 – Куриная грудка с помидорами и сыром

Свиная корейка на гриле с овощами.

Подготовленную корейку присаливают, приперчивают и выкладывают на разогретую гриль-сковороду обжаривают с двух сторон до золотистой корочки. Затем берут противень и кладут на нее два кусочка черного хлеба, и выкладывают на них корейку и отправляют в духовой шкаф или пароконвектомат при температуре 220°С, и жарят до готовности (при прокалывании шпажкой не должно быть кровяных потёков).

Подготовленные овощи (баклажан, кабачок, помидоры, перец «Болгарский»,) выкладывают на разогретую гриль сковороду обжаривая с

5 капель соуса «Tabasko» и 2 капли соуса «Worcestershire» и тушим до загущения сливок. Подаем в круглой порционной тарелке поливая соусом. Украшаем мелко нарезанным болгарским перцем и зеленью.



Рисунок 15 – Говядина с перцем

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ, ФОТОГРАФИИ, СХЕМЫ НА СЛОЖНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА, ВЫПОЛНЕННЫЕ ПРАКТИКАНТОМ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Технологическая карта №1

Наименование блюда: Мясо по Французски

Рецептура №1 _____

| № | Наименование сырья | Масса брутто на 1 порцию, г | Масса нетто на 1 порцию, г |
|-------------|----------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 1 | Филе говядины | 159 | 100 |
| 2 | Мука | 6 | 6 |
| 3 | Соль | 3 | 3 |
| 4 | Перец черный молотый | 0,05 | 0,05 |
| 5 | Сахар | 2 | 2 |
| 6 | Лук репчатый | 23 | 19 |
| 7 | Майонез | 35 | 35 |
| 8 | Сыр | 21 | 20 |
| 9 | Салатный лист | 9 | 7 |
| Выход блюда | | 100г. | |

Краткая технология приготовления

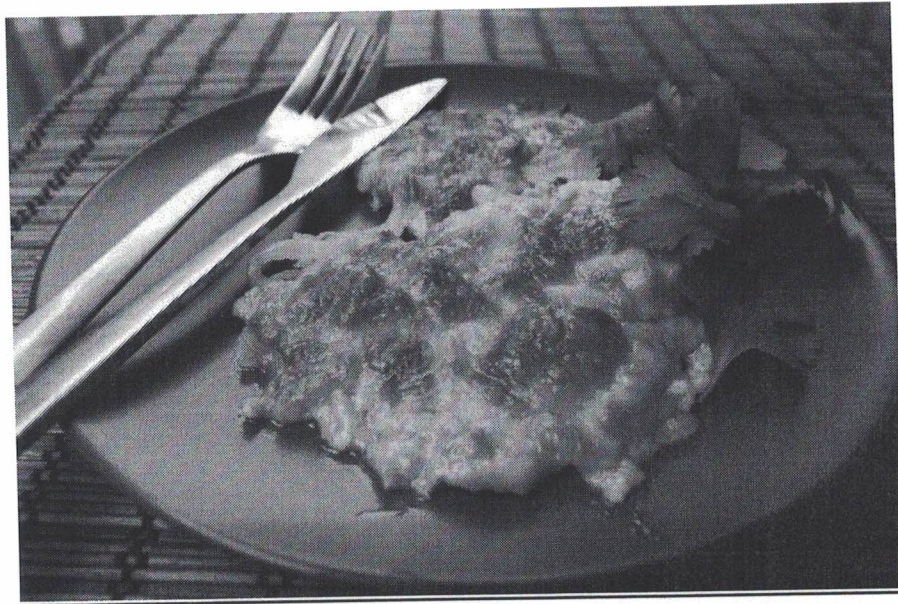
Вырезку мяса очистить от пленки, нарезать наискос в форме листа, отбить до 3-4 мм. Панировать в муке, обжарить с двух сторон, положить на порционную сковородку. Сверху кладем манероанный лук репчатый, майонез, тертый сыр и доводим до готовности в духовке. Время готовки 30-35 минут. Готовят непосредственно перед подачей.

Требования к качеству блюд

Внешний вид – жаренное мясо с расплавленным сыром на листе салата, форма сохранена.

Цвет- Свойственный входящим компонентам.

Вкус и запах- мяса говядины, сыра, специй.



Температура отпуска, срок реализации

Температура отпуска: 75°C, срок реализации: в течении 2-ух часов.

Ответственный исполнитель _____

Журба

(подпись)

Кудашкин О.В

(Ф.И.О.)

Технологическая карта №2

Наименование блюда: Крем-суп из шампиньонов.

Рецептура №2 _____

| № | Наименование сырья | Масса брутто на 1 порцию, г | Масса нетто на 1 порцию, г |
|---|--------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 1 | Масло растительное | 100 | 100 |
| 2 | Масло сливочная | 50 | 40 |

| | | | |
|-------------|------------------------|--------|-----|
| 3 | Лук очищенный | 324 | 324 |
| 4 | Шампиньоны свежие | 900 | 900 |
| 5 | Сельдерей | 300 | 300 |
| 6 | Молотый перец (черный) | 5 | 5 |
| 7 | Соль | 10 | 10 |
| Выход блюда | | 150 г. | |

Краткая технология приготовления

Очищенный лук нарезают полукольцами, шампиньоны промывают, обсушивают. Крупные шампиньоны нарезают ломтиками, небольшие экземпляры разрезают на 2 или 4 части.

В посуду с утолщенным дном наливают растительное масло, добавляют сливочное масло, закладывают нарезанный репчатый лук, пассеруют его при помешивании до золотистого цвета. Закладывают шампиньоны, продолжают обжаривание. Шампиньоны должны пустить сок, после чего добавляют сельдерей. Продолжают обжаривание при постоянном помешивании. Жидкость должна испариться примерно на 30%. Грибную массу загружают в чашу блендера, перебивают до однородного состояния.

Требования к качеству блюд

Внешний вид – взбитая однородная масса, без комочков. Цвет – светло-коричневый.

Вкус – характерный для входящих ингредиентов, без постороннего привкуса.

Запах – характерный для входящих ингредиентов, без постороннего запаха.

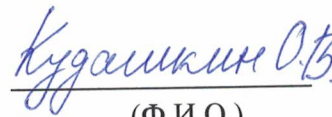


Температура отпуска, срок реализации

Температура отпуска крем-супа 75°C, срок реализации 12 часов с момента приготовления

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта №3

Наименование блюда: Суп картофельный с мясными фрикадельками.

Рецептура №3

| № | Наименование сырья | Масса брутто на 1 порцию, г | Масса нетто на 1 порцию, г |
|-------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 1 | Картофель 29.02 – 01.09 | 111,2 | 66,7 |
| 2 | Морковь | 8,3 | 6,7 |
| 3 | Лук репчатый | 8 | 6,7 |
| 4 | Томатное пюре | 1,7 | 1,7 |
| 5 | Масло подсолнечное рафинированное | 1,7 | 1,7 |
| 6 | Вода питьевая | 116,7 | 116,7 |
| 7 | Говядина 1 категории | 23,8 | 21,7 |
| 8 | Лук репчатый | 2,5 | 2 |
| 9 | Вода питьевая | 2 | 2 |
| 10 | Яйца куриные (шт) | 0,05 | 1,5 |
| 11 | Соль | 0,2 | 0,2 |
| Выход блюда | | 175г. | |

Краткая технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованную томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

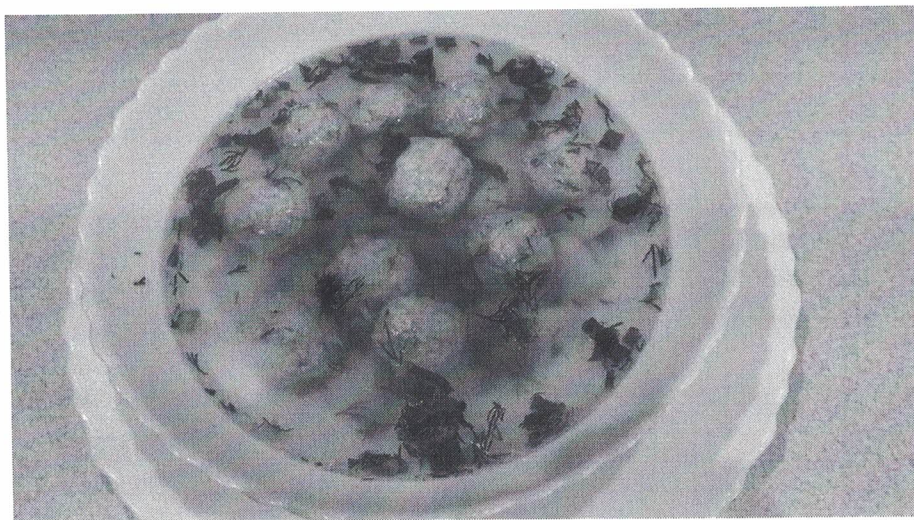
Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Требования к качеству блюд

Внешний вид — прозрачный суп , с фрикадельками круглой формы, форма овощей сохранена.

Вкус - насыщенный вкус бульона и овощей, входящих в его состав. Без постороннего привкуса.

Запах - бульона и овощей, входящих в состав супа. Без постороннего запаха.

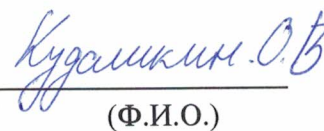


Температура отпуска, срок реализации

Допустимый срок хранения супа картофельного с фрикадельками , согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 при температуре +(2+4) градусов С, не более 24 часов с момента окончания технологического процесса.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта №4

Наименование блюда: Рис с овощами

Рецептура №4

| № | Наименование сырья | Масса брутто на 1 порцию, г | Масса нетто на 1 порцию, г |
|-------------|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 1 | Рис отварной, п/ф | 155 | 155 |
| 2 | Перец болгарский зачищенный п/ф | 15 | 15 |
| 3 | Горошек с/м оттаявший, п/ф | 15 | 15 |
| 4 | Кукуруза с/м оттаявшая, п/ф | 17 | 17 |
| 5 | Масло растительное | 20 | 20 |
| 6 | Чеснок очищенный, п/ф | 4 | 4 |
| 7 | Соль | 2 | 2 |
| Выход блюда | | 200г. | |

Краткая технология приготовления

Замороженные овощи (горошек зеленый и кукурузу) размораживают. Зачищенный цветной болгарский перец нарезают мелким кубиком 5x5 мм.

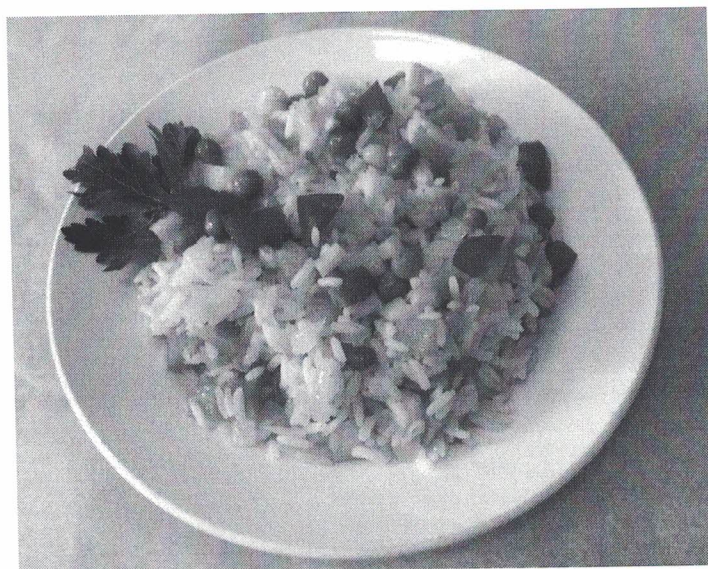
На разогретом растительном масле обжаривают овощи, добавляют измельченный чеснок. Затем добавляют рис, отваренный до полуготовности. Прогревают в течение 2-3 минут. Доводят до вкуса. Перемешивают.

Требования к качеству блюд

Внешний вид — в порционной посуде горкой выложен рис с овощами. Зерна риса — набухшие, овощи сохраняют форму. Цвет — характерный для входящих ингредиентов.

Вкус - сваренного риса, овощей. Умеренно соленый. Без постороннего привкуса.

Запах - сваренного риса, овощей. Без постороннего запаха.



Температура отпуска, срок реализации

Рис с овощами изготавливают по заказу, не хранят. Хранению могут подвергаться полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда. Допустимый срок хранения полуфабрикатов, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 при температуре +2+4 градусов С, не более 12 часов с момента окончания технологического процесса.

Ответственный исполнитель _____

(подпись)
(подпись)

Кудашкин. С.В.
(Ф.И.О.)

Технологическая карта №5

Наименование блюда: Тальятелле с морепродуктами

Рецептура №5 _____

| № | Наименование сырья | Масса брутто на 1 порцию, г | Масса нетто на 1 порцию, г |
|---|---|-----------------------------|----------------------------|
| 1 | Макароны Тальятелле | 70 | 70 |
| 2 | Соль | 5 | 5 |
| 3 | Чеснок очищенный, п/ф | 1 | 1 |
| 4 | Тимьян | 1 | 1 |
| 5 | Масло растительное | 30 | 30 |
| 6 | Креветка тигровая с головой, п/ф | 32 | 31 |
| 7 | Креветка тигровая (хвосты), зачищенная для салатов, п/ф | 37 | 36 |
| 8 | Мидии черноморские в створках (акт | 52 | 50 |

| | | | |
|-------------|------------------------------------|-------|-----|
| | зачистки) | | |
| 9 | Кальмар зачищенный (акт зачистки) | 25 | 24 |
| 10 | Соль | 3 | 3 |
| 11 | Перец черный молотый | 0,3 | 0,3 |
| 12 | Сливки кулинарные растительные 30% | 60 | 60 |
| 13 | Сыр Пармезан зачищенный, п/ф | 4 | 4 |
| Выход блюда | | 300г. | |

Краткая технология приготовления

Тальятелле заранее отваривают до состояния “аль-денте”.

Зачищенного от хитиновых пластинок и пленки кальмара, нарезают треугольниками.

Хвосты тигровых креветок дефростируют, зачищают от хитинового покрова (оставляют только гребешок). Делают продольный надрез вдоль хвоста, удаляют кишечник. Тигровых креветок с головой зачищают в хвостовой части.

Черноморских мидий в створках зачищают от песка и водорослей, промывают.

Подготовленные зачищенные морепродукты обжаривают на сковороде на растительном масле с добавлением чеснока и тимьяна. В конце приготовления чеснок и тимьян удаляют, масло частично сливают. К обжаренным морепродуктам добавляют кулинарные сливки, прогревают в течение 2-3 минут, постоянно помешивая.

Готовое блюдо выкладывают в посуду для подачи так, чтобы морепродукты были на поверхности пасты, посыпают тертым Пармезаном.

Требования к качеству блюд

Внешний вид - в глубокой тарелке горкой выложена паста с морепродуктами, в соусе.

Цвет – входящих ингредиентов.

Вкус – сваренных до полуготовности макарон, обжаренных с чесноком и тимьяном морепродуктов, сливочного соуса, сыра Пармезан. Без постороннего привкуса.

Запах - сваренных до полуготовности макарон, обжаренных с чесноком и тимьяном морепродуктов, сливочного соуса, сыра Пармезан. Без постороннего запаха.

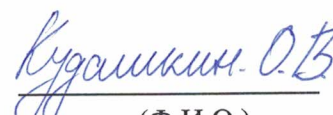


Температура отпуска, срок реализации

Тальятелли изготавливают по заказу, не хранят. Хранению могут подвергаться полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда. Допустимый срок хранения не более 3 часов с момента изготовления блюда. Температура подачи 75С.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Проходя учебную практику можно сделать выводы что ресторан «Верона» предоставляет огромный выбор блюд, который удовлетворяет постоянно растущую потребность клиентов. В меню предприятия представлены салаты, холодные и горячие закуски, первые блюда, несложные гарниры, горячие блюда, блины, десерты, разнообразие чая, кофе, безалкогольных и алкогольных напитков, коктейлей. Предприятие общественного питания также предлагает блюда на мангале, электро гриле, и гриле на углях. Из всего сказанного, можно сделать вывод, что широкий ассортимент блюд данного

предприятия удовлетворяет потребности лиц, как молодого поколения (то-есть любителей Фаст-Фуда закусок и т.д.), так и лиц взрослого поколения (Стандартной русской кухни, горячих блюд, простых гарниров, супов и т.д.) и эти посетители вновь захотят посетить данный ресторан и даже может провести в нем крупные праздники или мероприятия, например: Корпоратив или Свадьбу, опираясь на ресурсы Интернет, на связи знакомых, на посиделки у подруг и друзей и сделают вывод о данном предприятии общественного питания.

Исходя из проделанного опыта, можно сделать следующие выводы:

В 1 пункте была дана характеристика предприятия общественного питания ресторана «Верона». В ресторане «Верона» отличная кухня, много места для отдыха. Необычный и обильный ассортимент блюд дает простор выбора для каждого посетителя

Меню в ресторане «Верона» оформлено в виде большого заламинированного листа. Оно представляет собой перечень блюд без фотографий. Все блюда разбиты на категории. Заголовок каждой выделен отдельным шрифтом и подписан крупным шрифтом. К каждому блюду прописана цена, и выход блюда. В меню дается не только название, а также подробная характеристика ингредиентов и то, чем заправлены данные блюда при необходимости.

Во 2 пункте описана характеристика двух цехов: горячего и холодного, а также описаны особенности приготовления блюд массового спроса в ресторане «Верона»

В 3 пункте приведены технологические карты, фотографии и схемы на блюда массового спроса.

Для себя я определял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлял к ней устойчивый интерес.

Организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество. Принимал решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность.

Осуществлял поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями. Ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации.