

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Мартынов Максим Сергеевич

Фамилия, Имя, Отчество

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

Группа Т – 31

успешно прошел (ла) производственную практику

ПП.01.01 Производственная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 72 часа с «12» декабря 2019 г. по «25» декабря 2019 г.

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

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Ознакомление с предприятием	6
Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	18
Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	24
Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции	24
Итого часов	72

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

5
Оценка

(лично)
подпись

3. База прохождения практики

Организация:

Наименование

ООО «Вкусная страна»

Кафе «Дом-20»

Руководитель практики от
организации
МП



Должность
ФИО

Шеф-повар

Морозов В.В.

Подпись

Морозов В.В.

Руководитель практики от
филиала

Должность
ФИО

Преподаватель

Секерина Светлана Викторовна

Подпись

Секерина С.В.

Дата « 25 » декабря 2019г.

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.01.01 Производственная практика

Профессиональный модуль

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Студент(ка) III курса

Специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания

Группа Т - 31

Фамилия Мартынов

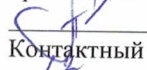
Имя Максим

Отчество Сергеевич

Период проведения практики

с «12» декабря 2019 года по «25» декабря 2019 года

УТВЕРЖДАЮ
Специалист по УМР центра дополнительного
образования, практики и профессиональной
ориентации

 Пономарева К.С.
Контактный тел.: (4812) 38-87-51
« 12 » 12 2019 года

Студент Мартынов Максим Сергеевич

Направляется в организацию для прохождения производственной практики
практики в период с «12» декабря 2019 года по «25» декабря 2019 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.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**,

(наименование профессионального модуля)

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1	2
1.	Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип, класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, состав и планировка складских, производственных, торговых административно-бытовых и технических помещений, их оборудование и оснащение; характер производства, наличие филиалов, Ознакомление с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром в зависимости от класса обслуживания.
<i>Тема 1.1. Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.</i>	
2.	Организация рабочих мест в рыбном цехе для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Дать определения полуфабрикатом. Перечислить ассортимент полуфабрикатов из рыбы, описать способы панировки и их виды.
3.	Приготовление сложных полуфабрикатов: рыба, фаршированная в целом виде. Приготовления рыбной котлетной и кнельной массы. Приготовление сложных полуфабрикатов: рулет и тельное.
4.	Требование к качеству сложных полуфабрикатов из рыбы, сроки хранения. Расчет количества отходов массы нетто и брутто.
<i>Тема 1.2 Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</i>	
5.	Организация рабочих мест в мясном цехе для приготовления полуфабрикатов сложных блюд.
6.	Способы и приемы обработки и подготовки мясного сырья для приготовления сложных блюд. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.
7.	Приготовление сложных полуфабрикатов: ростбиф, корейка, рулет из лопатки, седло ягненка, карпаччо.
8.	Требования, предъявляемые к качеству сложных полуфабрикатов из мяса. Расчет сырья, количество порций сложных полуфабрикатов из мяса, изготавливаемых из заданного количество мяса, с учетом вида сырья и кондиции. Расчет выхода полуфабрикатов; масса брутто, нетто, отходов.
<i>Тема 2.2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции.</i>	
9.	Организация работы птицебельного цеха, организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из птицы.
10.	Перечислите ассортимент полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции в зависимости от тепловой обработки: подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовления полуфабрикатов: фарширование филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулета, перевязыванием взбивание и отсаживания кнельной массы из кондитерского мешка.

11.	Приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы: для галантина, стейки из фуа-гра.
12.	Требование к качеству полуфабрикатов из птицы, дичи. Сроки хранения. Расчет количество отходов, массы нетто и брутто количество порционных изделий.

М.П.
(печать
организации)



«12 » декабря 2019 год

Руководитель практики
от организации _____

Морозов ВВ
(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  Дата 12.12.2019 г.

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись  Дата 12.12.2019 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата 17.12.2019 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата 21.12.2019 г.

Инструктаж получил (а)

Мартынов Максим Сергеевич

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись  Дата 12.12.2019 г.

Подпись  Дата 12.12.2019 г.

Подпись  Дата 17.12.2019 г.

Подпись  Дата 21.12.2019 г.

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка и подпись руководителя практики от организации
12.12.19	<p>Объектом и базой практики в период с 12 декабря 2019 г. по 25 декабря 2019 г. является ООО «Вкусная Страна», по совместительству носить название «Дом 20». Общество с ограниченной ответственностью расположено в Смоленской области, г. Смоленск, ул. Большая Советская, д. 20.</p> <p>Гастрономическое кафе «Дом 20» работает всю неделю с 12:00 до 23.00. Посетители могут заказать блюда европейской, русской и/или центральноевропейской кухни. Кафе предоставляет услуги, такие как: услуги питания, услуги по изготовлению продукции общественного питания, услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживания, услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров, услуги по организации досуга, в том числе развлекательные и прочие услуги общественного питания.</p> <p>В данном кафе основными посетителями являются жители города Смоленск, заведение открытого типа, но можно и зарезервировать стол.</p> <p>Предприятия включают в себя следующие группы помещений: производственные помещения (раздаточная, горячий цех, холодный цех, моечная), складские помещения (камеры охлаждения для мяса, рыбы, молока, кладовые для сухих продуктов, инвентаря), административно - бытовые помещения (кабинет зав. производством, гардеробная и уборные для персонала), технические помещения (вентиляционная камера, щитовая, бойлерная, тепловой узел).</p> <p>ООО «Вкусная страна» имеет 3 филиала, включая «Дом 20» В Смоленске.</p> <p>Ознакомился с видами услуг, предоставляемыми в кафе «Дом 20», они прописаны выше.</p> <p>Услуги по организации досуга подразумевают банкеты и различные празднования.</p>	<p><i>Морозов ВВ</i></p> <p>5</p>
13.12.19	<p>Рыбный цех отсутствует, но есть специально отведенное место.</p> <p>Полуфабрикаты из рыбы представляют собой в основном разделанные специальным образом тушки, лишённые костей и несъедобных частей.</p> <p>В ассортимент полуфабрикатов из рыбы входит филе, стейк, фарш из трески, раньше присутствовал стейк из лосося и сибаса.</p> <p>Виды и способы панировки рыбных полуфабрикатов: мучная (мукой, предварительно просеянной), красная</p>	<p><i>Морозов ВВ</i></p> <p>5</p>

	<p>панировка (сухари пшеничного цеха), белая панировка (черствый пшеничный хлеб, без корок, измельченный через сито (грохот).</p> <p>Чтобы панировка лучше прикрепилась, продукт смачивают в лезоне. Для приготовления лезона яйца смешивают с водой или молоком, солью и хорошо перемешивают.</p>	
14.12.19	<p><i>Приготовление судака, фаршированного целиком.</i></p> <p>Судака очищают от чешуи, потрошат, отделяют голову и промывают. Затем изнутри тушки надрезают реберные кости и отделяют их вместе с хребтовой костью, не прорезая кожи.</p> <p>После этого срезают мякоть, оставляя ее на коже слоем 0,5-1 см. Срезанную мякоть используют для приготовления фарша.</p> <p>Для фарша: мякоть рыбы, пассерованный лук, чеснок, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб (из муки не ниже I сорта), пропускают через мясорубку, добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают. Тушку наполняют фаршем, придают ей форму целой рыбы и припускают в течение 15-20 мин с добавлением специй и лаврового листа за 5-10 мин до готовности.</p> <p><i>Приготовление рыбной котлеты (треска).</i></p> <p>Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.</p> <p><i>Приготовление кнельной массы.</i></p> <p>Рыбное филе нарезают на мелкие кусочки, соединяют его с хлебным мякишем, предварительно замоченным в молоке (сливках), пропускают через мясорубку с частой решеткой 2-3 раза. Если масса недостаточно однородная, ее протирают через сито. Из яиц понадобятся только белки. Их добавляют к остальным продуктам и взбивают до получения легкой и пышной массы, подливая охлажденного оставшегося молока или сливок. В завершении взбивания кладут соль. Кусочек кнельной массы, брошенный в воду, должен плавать на поверхности.</p> <p><i>Приготовление рулета из рыбы.</i></p> <p>Подготовленную котлетную массу раскладывают на мокрую полотняную салфетку слоем толщиной 1,5-2,0 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя сплошной шов. Сформованный рулет перекладывают на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают ножом в 2-3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в</p>	<p><i>Морозов ВВ</i></p> <p><i>5</i></p>

	<p>течение 20-30 мин.</p> <p>Приготовление фарша: отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, пассеруют, соединяют с грибами, добавляют рубленые вареные яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают.</p> <p>При отпуске рулет нарезают на порции (по 2-3 куска), гарнируют, соус подают отдельно или подливают к рулету.</p> <p><i>Приготовление тельного из рыбы.</i></p> <p>Фарш готовят так же, как для рыбного рулета.</p> <p>Разделяют тельное при помощи смоченной полотняной салфетки. Рыбной котлетной массе придают форму лепешек толщиной в 1 см. На середину лепешек укладываем фарш, складывают лепешки вдвое, придают им форму полумесяца. Сформованные изделия смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях, жарят во фритюре, затем ставят на 4-5 мин в жарочный шкаф.</p> <p>При подаче тельное (1-2 шт. на порцию) гарнируют, поливают маргарином. Соус подают отдельно.</p>	
16.12.19	<p>Качество рыбных полуфабрикатов и готовых блюд из них определяется в первую очередь качеством сырья.</p> <p>При приемке проверяют его массу и доброкачественность, наличие сертификата соответствия или гигиенического заключения. Температура в толще мороженой рыбы должна быть не выше - 8 °С.</p> <p>Свежесть рыбы определяют по запаху, консистенции мякоти, цвету ее на разрезе. Для определения запаха мороженой рыбы в толщу тела вводят слегка подогретый нож.</p> <p>Рыба и полуфабрикаты из нее относятся к особо скоропортящейся продукции. Подготовленные для нарезки порционных полуфабрикатов или использования в целом виде тушки и звенья рыб осетровых пород после охлаждения хранят при температуре 2-6 °С не более 24 ч. Порционные полуфабрикаты хранить не следует, их сразу направляют на тепловую обработку. Изделия из котлетной массы, фарш хранят при такой же температуре не более 12 ч. Рыбу специальной разделки незамороженную хранят при температуре от -2 до 2 °С в течение 24 ч, котлеты, фарш, замороженные при температуре от -4 до -6 °С, - в течение 72 ч.</p> <p>Количество отходов и выход полуфабрикатов зависят от вида рыбы, ее размера и способа обработки. Эти данные приводятся в расчетных таблицах Сборника рецептур. Если рыба поступает на предприятия не разобранной по размерам, то при определении отходов их принимают, как для среднего размера.</p> <p>Вес кусков рыбы, нарезанных из филе рыбы с кожей и хребтовой костью, должен быть на 20% больше по сравнению с полуфабрикатами, нарезанными из филе с кожей и реберными костями.</p> <p>В расчетных таблицах указаны не только размеры отходов при обработке рыбы, но и количество пищевых и</p>	<p><i>Морозо ВВ</i></p> <p><i>5</i></p>

	<p>непищевых отходов.</p> <p>Размер отходов при разделке живой рыбы, предназначенной для использования ее целиком по специальному заказу, устанавливается путем опытной проработки.</p> <p>Пользуясь расчетными таблицами и учитывая сказанное выше, можно рассчитать количество сырья для изготовления любого рыбного блюда.</p>	
17.12.19	<p>Мясной цех отсутствует, но есть специально отведенное место. Для нарезки полуфабрикатов на столе размещают разделочную доску, слева от нее – лоток с мясом, справа – лоток для полуфабрикатов, средний нож поварской тройки, мускат. За разделочной доской устанавливают циферблатные весы. Полуфабрикаты можно делить на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые.</p>	<p>Морозов ВВ 5</p>
18.12.19	<p>Овладел технологией обработки мясного сырья для приготовления сложных блюд.</p> <p>1 этап – Оттаивание (размороженным считается мясо, имеющее температуру в толще мышц 1°C).</p> <p>2 этап – Промывка (срезают клейма и загрязненные места, тщательно омывают мясо).</p> <p>3 этап – Обсушивание (оно препятствует размножению микробов).</p> <p>4 этап – Разделка (разделка большего куска или целой тушки на отдельные куски).</p> <p>5 этап – Обвалка (отделение мяса от кости по определенной схеме).</p> <p>6 этап – Зачистка и жиловка (Мясо жилюют, удаляют крупные сухожилия, зачищают, срезают закраины).</p> <p><i>Основные правила безопасного использования ножа:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Не работать с ножом в направлении к своему телу; 2. Крепко держать рукоять ножа; 3. Использовать только хорошо заточенные ножи; 4. Следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими; 5. Не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх; 6. Не оставлять нож вколотым в продукты или между ними; 7. Не пытаться поймать падающий нож; 8. Не использовать кухонный нож не по назначению; 9. Мыть нож после каждого приготовления. <p><i>Правила эксплуатации мясорубки.</i></p> <p><i>Перед началом работы необходимо произвести:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • внешний осмотр; • проверки целостности изоляционных деталей корпуса машины, 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 машины на холостом ходу; 	<p>Морозов ВВ 5</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • проверку надежности закрепления в машине рабочего исполнительного инструмента – ножей, ключей насадок, пил и т.д. <p><i>В процессе эксплуатации необходимо:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • бережно обращаться с машиной, не подвергать ее 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; • снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; • машину следует включать непосредственно перед началом производства работ. 	
19.12.19	<p><i>Приготовление ростбифа.</i> Для жаренья зачищенное говяжье филе подготавливают в виде крупных кусков (массой 1 – 2 кг). Куски должны быть примерно одинаковой толщины. Подготовленные крупные куски мяса маринуют: посыпают солью, приправами, смазывают смесью горчицы французской и русской, добавляют вино и оставляют для маринования на 3 часа. Затем подготовленное мясо укладывают противень или сковороду с жиром так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, и жарят в пароконвектомате при температуре + 220 С, до готовности. Готовый ростбиф достают из печи, оставляют в фольге на 30 минут для естественного остывания при комнатной температуре. Готовность мяса определяют поварской иглой. В прожаренное мясо игла входит легко. В месте прокола выделяется прозрачный сок. Готовность мяса – Medium well.</p> <p><i>Приготовление корейки.</i> Корейку посолить, посыпать молотым перцем и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки на жире. На оставшемся после обжаривания жире спассеровать нарезанный кольцами и ошпаренный кипятком лук, добавить отдельно спассерованную муку, сметану и развести свежим молоком. Все проварить. Затем в полученный соус положить обжаренную корейку и тушить ее в жарочном шкафу 15 – 20 мин. Готовое мясо поместить на блюдо и облить процеженным соусом. На гарнир подать нарезанный соленый огурец и украсить зеленью.</p> <p><i>Приготовление рулет из фаршированной лопатки.</i></p>	<p><i>Морозов ВВ</i> 5</p>

	<p>Баранью лопатку (окорок) без костей вымыть, обсушить, отбить, посолить, поперчить.</p> <p>Грецкие орехи очистить, порубить крупно, перемешать с нарезанными курагой и чесноком.</p> <p>В говяжий фарш добавить сливки, соль, перец, французские травы, перемешать.</p> <p>На подготовленную баранью лопатку (окорок) разложить ровным слоем мясной фарш. Поверх него разложить смесь из орехов, чеснока и кураги (Рис. 1.31), свернуть рулетом. Скрепить рулет ниткой или зубочистками.</p> <p><i>Приготовление седла ягненка.</i></p> <p>Из целой тушки молодого барашка вырубить поясничную часть, отрезать от нее пашину, натереть толченым с солью чесноком и, не отделяя почек, жарить в жарочном шкафу до готовности. На противне вместе с бараниной жарить целые не очень крупные клубни очищенного сырого картофеля, а также нарезанный дольками репчатый лук.</p> <p>Перед подачей мясо срезать с той и другой стороны позвоночной кости целыми пластами, которые нарезать наискось широкими ломтиками и уложить их обратно на кость в виде целого куска, затем поместить на овальное блюдо, вокруг мяса уложить жареные помидоры, картофель, между которыми поместить ломтики почек. Украсить блюдо веточками зелени петрушки, сельдерея или листьями салата. Мясной сок, полученный при жарке баранины, подать в соуснике.</p> <p><i>Приготовление карпаччо из говядины.</i></p> <p>Мясо завернуть в пищевую пленку и отправить в морозилку примерно на 1 час, после чего достать и нарезать максимально тонкими ломтиками.</p> <p>Помыть салатные листья, руками порвать на небольшие кусочки, выложить на блюдо. Равномерно разложить мясо. Смешать оливковое масло, черный перец, сок лимона, соль и полить карпаччо.</p>	
20.12.19	<p><i>Требования к качеству полуфабрикатов из мяса.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Форма полуфабрикатов должна быть правильной и соответствующей видам; • Поверхность слегка влажная, но не липкая, консистенция упругая, запах без признаков порчи, присущих свежему мясу; • Замороженные полуфабрикаты должны быть правильной формы, не должны слипаться в комки. <p>Для правильного расчета количества сырья для заданного количества порций необходимо выбрать выход порции мяса.</p> <p>Для примера я взял «Котлеты из баранины» (технологическую карту можно посмотреть в приложении). Баранина относится к 1 категории (кондиция).</p> <p>На банкет нужно сделать 97 порций. На одну порцию котлеты нужно 180 грамм фарша, следовательно нам нужно умножить 180 на 97, и мы получим количество</p>	<p><i>Морозов ВВ</i></p> <p><i>5</i></p>

	<p>сырья (фарша) требуемого для приготовления 97 порций (17, 46 кг).</p> <p><i>Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используют формулу:</i></p> $Q_{м.п.} = \frac{Q_{м} \cdot \beta}{q_{п} \cdot 100},$ <p>где $Q_{м.п.}$ – количество мясных полуфабрикатов данного вида (штук, порций, кг); $Q_{м}$ – масса мяса (брутто), из которого выпускаются полуфабрикаты, кг; β – процент, учитывающий удельный вес соответствующих частей мяса (в зачищенном виде) при кулинарном разрубе; $q_{п}$ – масса порции полуфабриката, кг (по сборнику рецептур).</p> <p>При калькуляции блюд из мяса учитывается вес брутто. В технологической карте указывается вес брутто (на кости) и нетто (без кости) если для приготовления блюда используется только мякоть.</p> <p><i>Расчет массы брутто ($M_{б}$):</i> $M_{б} = M_{н} \cdot 100 / (100 - O)$, где $M_{б}$ – масса брутто, г(кг); $M_{н}$ – масса нетто, г(кг); O – отходы при механической кулинарной обработке, %</p> <p><i>Расчет массы нетто ($M_{н}$):</i> $M_{н} = M_{б} \cdot (100 - O) / 100$, где $M_{н}$ – масса нетто, г(кг); $M_{б}$ – масса брутто, г(кг); O – отходы при механической кулинарной обработке, %</p>	
21.12.19	<p>Птицегольевой цех отсутствует, но есть специально отведенное место.</p> <p>Техническими условиями и инструкциями предусматривается приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: тушки кур и цыплят; филе натуральное и панированное, окорочок куриный, индюшиный, грудинка куриная, цыплята-табака; бедро, голень куриная или индюшиная.</p> <p>Кроме птицы обрабатываю субпродукты (почки, печень, языки, сердце и др.).</p> <p><i>На участке обработки птицы организуют следующие рабочие места:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • для разделки птицы; • для приготовления полуфабрикатов из птицы. <p>Размораживание тушек птицы осуществляется на стеллажах, опаливание - в опалочных шкафах, отрубание голов, шеек, ножек – на разрубочном столе.</p> <p>Для потрошения и промывания птицы используются производственные столы со встроенной моечной ванной.</p> <p>Изготавливают полуфабрикаты из птицы на производственном столе со встроенным холодильным шкафом.</p>	<p style="text-align: right;"><i>Морозов ВВ</i></p> <p style="text-align: right;">5</p>

23.12.19	<p><i>Виды тепловой обработки мяса птицы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Варка 2. Тушение 3. Жарения 4. Запекание 5. Приготовление на пару 6. Гриль <p><i>Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд</i></p> <p>Обработка птицы состоит в оттаивании (мороженой птицы), опаливании, разделке, обмывании и приготовлении полуфабрикатов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оттаивают птицу на воздухе при температуре 16-18 градусов. Тушки раскладывают на столы грудкой вверх, чтобы они не соприкасались друг с другом. Иначе тушки увлажняются, что осложняет их дальнейшую обработку. Крупная птица оттаивает в течение 6 – 8 часов, мелкая и средняя 3 – 4 часа - Опаливание осуществляют с целью удаления с кожи тушек мелких ворсинок и пуха. - Перед удалением шейки делают вертикальный надрез кожи со стороны спинки, кожу опускают, высвобождают шейку и затем удаляют ее. После этого удаляют пищевод, трахею и зоб. Для прикрытия места отруба шейки у тушек оставляют часть кожи длиной 5-6 см. - При потрошении птицы, поступающей от промышленности в полупотрошенном виде, удаляют внутренний жир (сальник), печень с желчным пузырем, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, яичники, яйцевод. В потрошенном виде – удаляют сальник, легкие, почки. - Потрошат птицу через разрез в брюшной полости от анального отверстия до кила грудной кости. Участки тушек, пропитанные желчью, срезают. - После потрошения тушки птицы тщательно промывают холодной проточной водой не выше 15*С, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Промытую птицу укладывают на стеллажи разрезом вниз, чтобы стекла вода. <p>Освоил приготовления полуфабрикатов: фарширование филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулета, перевязывание, взбивание и отсаживания кнельной массы из кондитерского мешка.</p>	<p><i>Морозов ВВ</i></p> <p>5</p>
24.12.19	<p><i>Приготовление галантина из курицы.</i></p> <p>На тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляют слой мякоти толщиной 1 см. Оставшуюся тушку разделяют на мякоть без костей, которую несколько раз пропускают через мясорубку (или измельчают в блендере) с добавлением филе бедра индейки, вводят яйца, сливки, добавляют кедровые орехи, соль, перец, мускатный орех, тщательно перемешивают и выбивают. Подготовленным</p>	<p><i>Морозов ВВ</i></p> <p>5</p>

	<p>фаршем набивают подготовленную кожу, предварительно сшитую по краям, и придают изделию формы целой тушки. Подготовленную тушку заворачивают в пергамент, перевязывают шпагатом и варят до готовности 80-90 мин. Готовую курицу охлаждают, кладут под лёгкий пресс, для придания формы и ставят в холодильник. Готовый галантин нарезают на порционные куски.</p> <p><i>Приготовление стейка из фуа-гра.</i></p> <p>На противень поставить решетку. Добавить на сковороду растительное масло. Обжарить фуа-гра. Выложить обжаренную фуа-гра на решетку. Поставить противень с решеткой в духовку 150°C на 2-3 минуты.</p>	
25.12.19	<p>Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и "пеньков", без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах — свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти — плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью.</p> <p>Котлеты натуральные — без кожи и поверхностной пленки, сухожилия перерезаны в 2—3 местах, плечевая косточка зачищена от мякоти, длина ее 3—4 см с обрубленной частью головки. Масса косточки — 5 г. Полуфабрикат может содержать внутри малое филе или 1—3 кусочка мякоти другого филе. Форма филе — овальная. Цвет — от бело-розового до розового. Запах — присущий свежему куриному мясу. Консистенция мяса — плотная, упругая.</p> <p>Котлеты панированные должны отвечать тем же требованиям, что и котлеты натуральные. Поверхность их должна быть покрыта ровным слоем белой панировки; не допускаются увлажнение и отставание панировки.</p> <p>Котлеты рубленые имеют овально-приплюснутую форму, поверхность — равномерно панированную, без трещин, ломаных краев. Консистенция — мягкая, запах — свойственный доброкачественному мясу.</p> <p>Приготовленные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6°C и хранят при температуре от 0 до 4°C. Обработанные тушки укладывают в металлические ящики или лотки и хранят не более 36 ч, панированные котлеты — до 24, потроха, суповые наборы и кости — до 18, рубленые изделия — до 12 ч.</p> <p>Котлеты натуральные, панированные и изделия из рубленой массы (котлеты, биточки) укладывают на ребро под углом в один ряд. Котлеты по-киевски и фаршированные укладывают также в один ряд, но не на ребро. Котлетную массу укладывают на противни слоем 5—7 см и охлаждают.</p> <p><i>Расчет количества порционных изделий.</i></p> <p>В сборнике рецептов мы находим нужную нам рецептуру, где указаны нормы на 1 порцию массы брутто.</p>	<p><i>Молодой ВВ</i></p> <p><i>5</i></p>

P (порция) = M_6 / M_6 (одной порции), где M_6 – масса сырья, M_6 (одной порции) – масса сырья на одну порцию блюда (изделий).

На предприятиях общественного питания птица поступает, как правило, потрошенной или полупотрошенной, в охлажденном или мороженом виде, дичь – в перо, непотрошенной.

Количество отходов, получаемых при обработке сельскохозяйственной птицы, дичи зависит от следующих факторов: вида птицы; категории упитанности; вида промышленной обработки.

В рецептурах на изделия из птицы, помещенных в Сборниках рецептур, масса нетто и выход готового изделия рассчитываются, исходя из поступления птицы полупотрошенной II категории.

Для определения выхода тушки, подготовленной к кулинарной обработке (массы нетто), отходов и пищевых обработанных субпродуктов пользуются данными таблицы «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы».

В рецептурах на изделия из дичи и кролика, помещенных в Сборниках рецептур, масса нетто и выход готового изделия рассчитываются, исходя из поступления, дичь пернатая, кролик потрошенный II категории.

Расчеты по дичи затруднены тем, что в рецептуре часто указан не вес полуфабриката, а закладка в штуках: 1/2, 1/3, 1/4 и т.д.

Тушки могут иметь различный вес. Закладка в штуках дана из расчета среднего веса дичи с тем, чтобы обеспечить нужный выход готового изделия (125 г, 100 г, 75 г). При этом принят следующий примерный средний расчетный вес тушки (в г): рябчик и куропатка серая без пера – 320, тетерев без пера – 1000, куропатка белая – 500, глухарь – 1800, фазан без пера – 850.

Если вес дичи значительно отличается от указанной в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из пернатой дичи», средней массы, ее делят на иное количество порций соответственно предусмотренному выходу.

Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

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

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в полной мере были освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.


Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит характеристику предприятия общественного питания – кафе «Дом-20», дана характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на данном предприятии. Предоставлены необходимые фотографии, схемы на полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции, логично сделаны выводы и заключения.

Оформление отчета незначительно не соответствует предъявляемым требованиям.

Оценка руководителя практики от филиала – 5 (отлично).

Общая оценка - 5(отлично).

Руководитель практики от филиала


(подпись)

Секерина С.В.
(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.01.01 Производственная практика

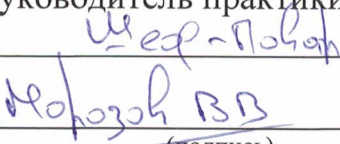
Профессиональный модуль
**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент  Мартынов Максим Сергеевич
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы Т - 31

Руководитель практики от организации

 Морозов Владимир Витальевич
(подпись) (должность) (фамилия, имя, отчество)

М.П.

«25» декабря 2019 года

Руководитель практики от филиала

 Секерина Светлана Викторовна
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

«25» декабря 2019 года

Смоленск, 2019 год



СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Характеристика предприятия общественного питания**
- 2. Характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции на данном предприятии**
- 3. Фотографии, схемы на полуфабрикаты, 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 здания

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 цехов и особенности технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции на данном предприятии

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

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 – Столы раздачи



Рисунок 5 – Специально отведенное место для хранения приборов



Рисунок 6 – Горячий цех



Рисунок 7 – Холодный цех



Рисунок 8 – Стол для приготовления
пиццы



Рисунок 9 – Специально отведенное
место для приготовления макарон,
пельменей и мучных изделий

Особенности технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции на данном предприятии

Из обработанной рыбы готовят полуфабрикаты для варки, жарки с небольшим количеством жира и в большом количестве жира (фритюре), на вертеле или на решетке.

Из рыбы готовят следующие виды полуфабрикатов:

1. мелкую рыбу и порционные куски для жарки;
2. изделия из котлетной массы;
3. фаршированные изделия.

Полуфабрикаты из рыбы приготавливают натуральные, панированные, рубленые. При изготовлении натуральных, панированных порционных полуфабрикатов, а также изделий из рубленой рыбной массы применяют несколько основных приемов: нарезка, парирование, маринование.

Полуфабрикаты для жарки с небольшим количеством жира готовят из целой рыбы с головой или без нее, обработанную и нарезанную на порционные куски с кожей и костями или с кожей, но без костей, а также куски без костей и кожи, нарезанные из обработанных звеньев осетровых пород. Из рыбы, пластованной на филе, нарезают куски под острым углом, из непластованной — под прямым углом (кругляши) (рис. 2.9). Кожу в нескольких местах надрезают, посыпают солью, перцем и перед обжариванием панируют в пшеничной муке не ниже первого сорта. Стерлядь нарезают на порционные куски с кожей. Порционные куски осетровой рыбы перед панированием обсушивают.

Полуфабрикаты для жарки в большом количестве жира (фритюре) готовят из рыбы, разделанной целиком, с головой или без нее, из пластованной на филе без кожи и костей.

Рыбу целую с головой или без нее солят, перчат, панируют в муке. Порционные куски нарезают под острым углом и панируют в двойной панировке (смачивают в льезоне и панируют в муке или красных сухарях).

Особенности технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции на данном предприятии

На предприятие питания вырабатывается широкий ассортимент полуфабрикатов из мяса: порционные, мелкокусковые и рубленые.

Технологический процесс приготовления мясных полуфабрикатов состоит из следующих операций: размораживание мяса; зачистка поверхности от клейм; обмывание; обсушивание; разделка туш (полутуш, четвертин); приготовление полуфабрикатов; хранение и реализация

Размораживание. Мясо размораживают в том виде, в каком оно поступило на предприятие двумя способами: медленным и быстрым.

Медленное размораживание: в начале мясо помещают в камеры с температурой 0°C, а затем его перемещают в камеры с более высокой температурой (до 6-8°C) с таким расчетом, чтобы к концу размораживания температура в толще мышц достигла 0 +1°C.

Быстрое размораживание проводят в цехе при температуре 20-25 °C и относительной влажности 85-90 % в течение суток. Мясо считается размороженным, когда температура в толще мышц достигнет минус 1,5-0,5°C.

Обмывание и обсушивание. Охлажденные или размороженные туши зачищают от загрязнений и сгустков крови, а также срезают клейма. В конце мойки туши охлаждают водой с температурой 12-15°C, а затем обсушивают

Разделка туш. После обсушивания туши подвергают разделке, которая включает деление их на отруба (части), обвалку отрубов, жиловку полученной мякоти, выделение крупнокусковых полуфабрикатов и их зачистку.

Обвалка отрубов - отделение мякоти от костей, которая выполняется вручную с особой тщательностью. Порезы мускулатуры должны быть не больше 10 мм.

Жиловка - освобождение мякоти от сухожилий, хрящей, грубых соединительно-тканых соединений и излишней жировой ткани.

Зачистка - срезание закраин и грубой поверхностной пленки с крупнокусковых полуфабрикатов для придания им соответствующей формы.

Разделка говяжьих туш. Кулинарную разделку говяжьих туш производят по след. схеме: в начале полутушу разделяют на две четвертины - переднюю и заднюю. От передней четвертины отделяют лопаточную часть (отруб), затем шейную. От оставшейся спинно-грудной части отделяют грудинку. Перед расчленением задней четвертины на отрубы из нее отделяют вырезку (при ее наличии), а затем по линии между последним поясничным и первым крестцовым позвонками четвертину разделяют на поясничную и тазобедренную части. **Разделка свинных и бараньих туш.** У свинных полутуш сначала отделяют вырезку.

Особенности технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции на данном предприятии

Технологическая схема включает следующие операции: размораживание; ощипывание (для дичи); опаливание; удаление головы, ног, шеи; потрошение; удаление кожи шеи и крыльев; мытье; подготовка тушек для кулинарной обработки; приготовление полуфабрикатов.

Размораживание. Мороженые тушки размораживают в помещении цеха при температуре 8-15°C и относительной влажности 85-90 % в течение 10-20ч. Размороженные тушки дичи ощипывают, начиная с шеи, стараясь не повредить кожу.

Опаливание. Для удаления с кожи мелких ворсинок и пуха тушки опаливают с помощью газовых горелок, делают это осторожно, чтобы не растопился жир.

Удаление головы, ног, шеи.

Потрошение. У полупотрошенной птицы удаляют внутренний жир, печень с желчным пузырем, пищевод, трахею, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, а у потрошенной - внутренний жир, легкие и почки, если они остались.

Удаление кожи шеи и крыльев.

Мытье. Обработанные тушки тщательно промывают проточной холодной водой для удаления загрязнений, сгустков крови и остатков внутренностей.

Приготовление полуфабрикатов.

Тушки, подготовленные к кулинарной обработке, можно использовать целиком для варки и жарки, а также для приготовления порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.

Для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов тушку птицы разрезают на мясокостные кусочки и используют для тушения (рагу, плов, чахохбили).

Для приготовления котлетной массы мякоть нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром.

Вареные тушки используют для приготовления вторых блюд, а также холодных блюд и закусок.

Жарка. Птицу, дичь жарят целыми тушками, порционными кусками, а также изделия из котлетной массы.

Целые тушки перед жаркой солят, смазывают сметаной, затем укладывают на противень или сковороду с разогретым жиром и обжаривают на плите до образования на поверхности поджаристой корочки, а затем ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности, периодически переворачивая и поливая жиром и соком. Жареные тушки рубят на порции и отпускают с гарниром, поливают мясным соком и сливочным маслом.

Особенности технологического процесса приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции на данном предприятии

Паштет из фуа-гра. Через мясорубку пропустить нежирную свинину, очищенную от пленок и сухожилий, куски гусиной печени; полученный фарш снова пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и протереть через сито, выложить в миску, посолить, добавить перец, мускатный орех, коньяк и мадеру, в которых мариновалась печень. Взять круглую или прямоугольную форму, выложить ее дно и стенки 2/3 фарша. В середину положить маринованную печень, накрыть ее остальным фаршем. Сверху накрыть ломтиками сала, положить 2 лавровых листа.

Стейки из фуа-гра. для приготовления используется плотная печень, очищенная от пленок, желчных путей и жира. Это рекомендуется делать с теплой печенью с помощью не очень острого ножа, чтобы не повредить структуру. Нарезать печень на кусочки толщиной 1,5 см под углом 45°. Также можно использовать подготовленную печень в вакуумной оболочке.

Главное достоинство продукта — его порционность и фабричная калибровка. Именно поэтому стейки из гусиной печени являются более доступным и удобным продуктом для приготовления.

Масса от 120 г до 250 г.

Условия хранения и срок годности при температуре:

- от 0 до +2 °С — не более 10 сут;
- не выше -12 °С — не более 6 мес;
- не выше -18 °С — не более 8 мес.

3. Фотографии, схемы на полуфабрикаты, выполненные практикантом на предприятии общественного питания



Рисунок 10 – Подготовка полуфабрикатов из рыбы



Рисунок 11 – Готовые полуфабрикаты для заморозки



Рисунок 12 – Промывание поросенка



Рисунок 13 – Подготовленные куски мяса для вакуумирования

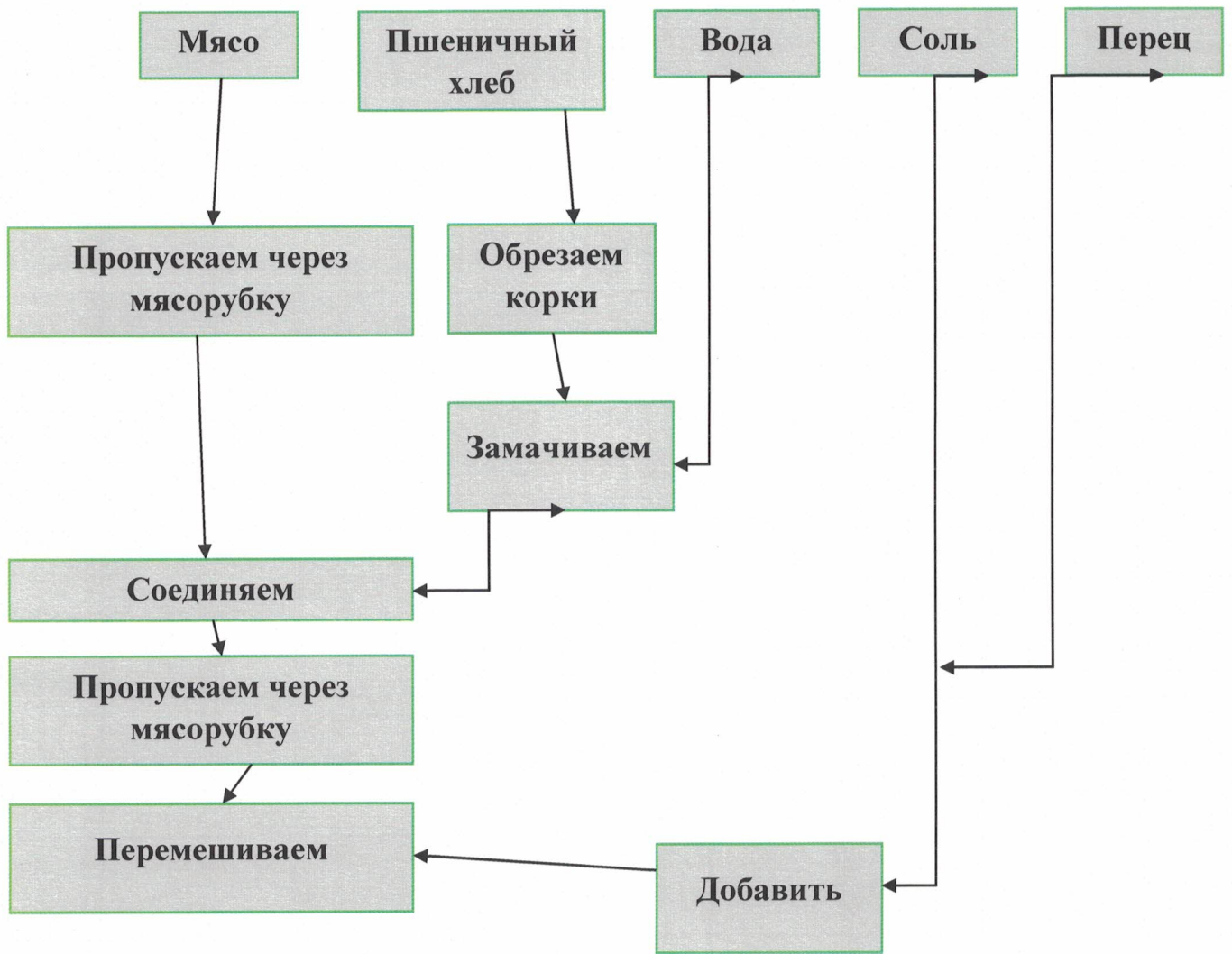


Рисунок 14 – Схема приготовления котлетной массы

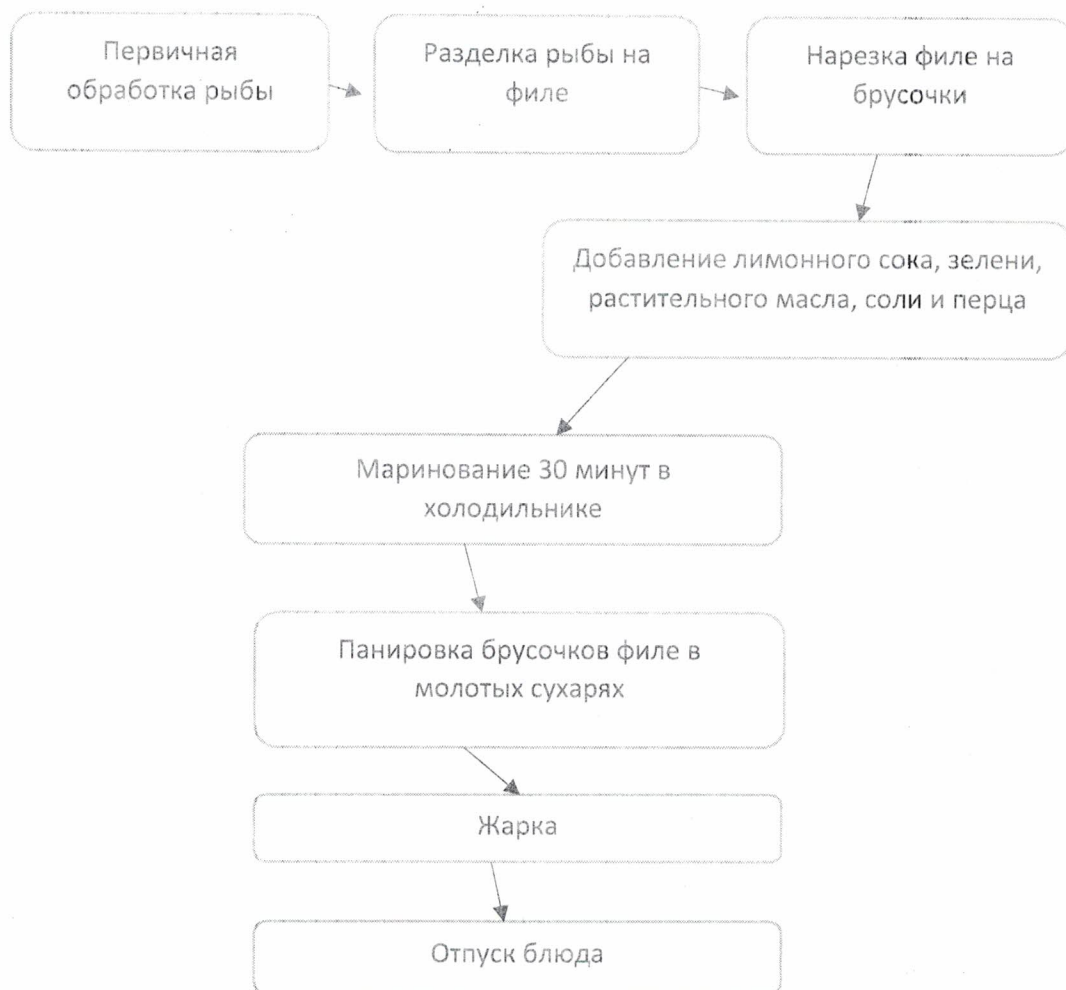


Рисунок 15 – Лосось маринованный

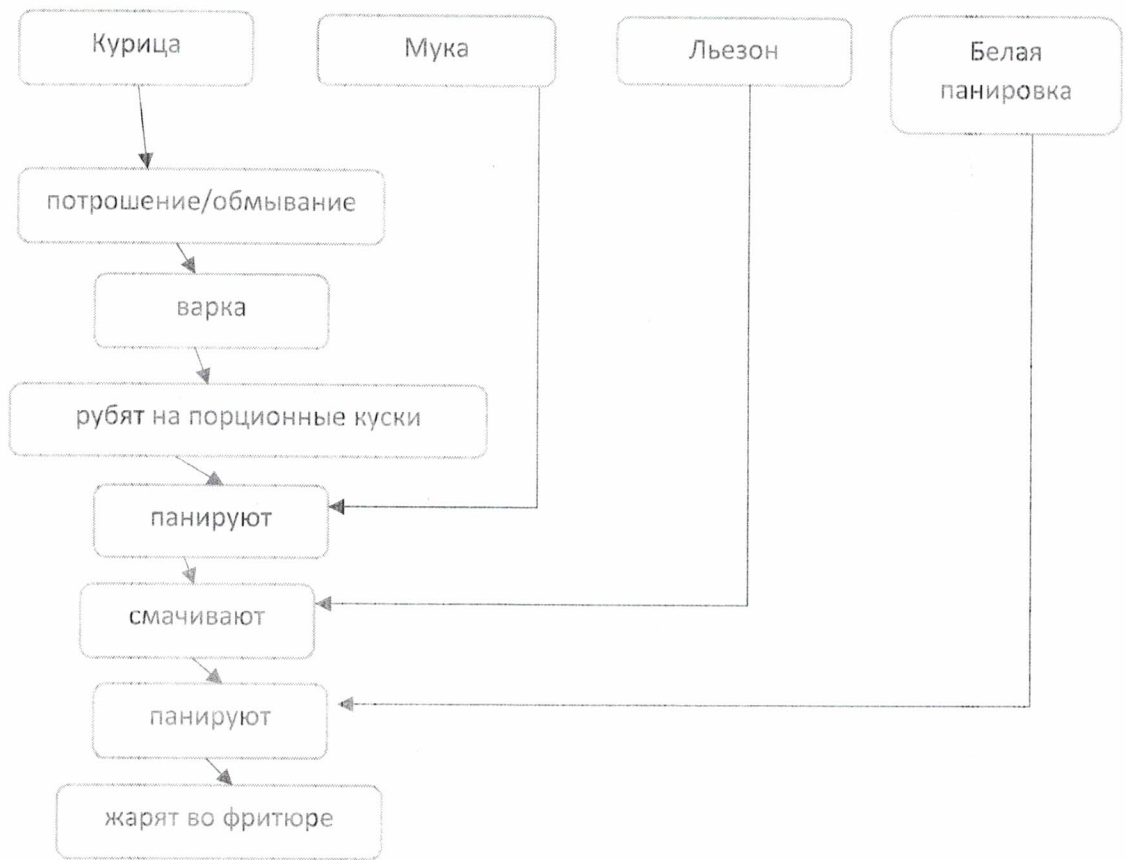


Рисунок 16 – Курица, жаренная во фритюре

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 усвоил, как организовывать подготовку мяса, рыбы и домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

Приложение

ДОМ 20

еда & вино

ЗАКУСКИ

Брускетта с треской домашнего копчения 165 г	260
Брускетта с томатами и молодым сыром 240 г	240
Паштет из кролика 150 г	310
Брускетта с вешенками 165 г	250
Маслины/Оливки 50/50 г	150
Яйцо пашот со слабосоленым лососем 185 г	290
Тартар из говядины 210 г	500

Сыр	30г
Пармезан	90
Дор Блю	95
Камамбер	125

САЛАТЫ

Шопский салат 280 г	320
Листья салата романо с соусом цезарь и куриным филе 230 г	340
Листья салата романо с соусом цезарь и креветками 210 г	600
Салат с беконом, листьями шпината и яйцом пашот 150 г	420
Классический оливье 260 г	320
Салат с кальмаром и киноа 200 г	390
Салат с креветками, авокадо, листьями шпината и персиком 200 г	550
Овощной деревенский салат 250 г	200
Садовые томаты с домашним сыром 140 г	350

ДОМ 20

еда & вино

СУПЫ

Суп-лапша с курицей 350 г	160
Пряный крем-суп из тыквы с сырным муссом 290 г	230
Луковый суп 350 г	250

ПИЦЦА

Маргарита 340 г	300
Пепперони 400 г	400
С тунцом 450 г	450
Барбекю 430 г	480
Деревенская 320 г	450
4 сыра 340 г	650

Бекон 50 г	100
Креветки 50 г	200
Моцарелла 50 г	90
Шампиньоны 50 г	70
Томаты черри	60
Болгарский перец 50 г	80
Песто 30 г	120
Руккола 10 г	60

МЯСО/РЫБА

Пита с бараниной 300 г	540
Треска с картофельным пюре и белым соусом 140/150/40 г	540
Котлеты из фермерского кролика с картофельным пюре и сырным муссом 150/150/30 г	470
Котлета из баранины с картофельным пюре 180/150/20 г	550
Филе-миньон с горчичным соусом и запеченным картофелем 140/150/30 г	750

ДОМ 20

еда & вино

ПАСТА/РИЗОТТО

Паста с морепродуктами в сливочном соусе 400 г	540
Паста с грибами в сливочном соусе 320 г	500
Паста с креветками и шпинатом 320 г	520
Паста Болоньезе 360 г	350
Паста Карбонара 340 г	340
Паста с томатами и чили 260 г	350
Ризотто с грибами 265 г	440
Ризотто с морепродуктами 320 г	640
Ризотто на кокосовом молоке с том ям пастой и гребешками 250 г	620
Тортеллини с морепродуктами и соусом Биск 210 г	350
Равиоли с рикоттой и шпинатом 230 г	340
Лазанья 350 г	500
Паста с осьминогом 350 г	650

ДЕСЕРТЫ

Мороженное/Сорбет 50 г	80
Шоколадный фондан 130 г	230
Крем-карамель 140 г	200
Классический тирамису 150 г	280
Медовик 170 г	250

ДОМ 20

еда & вино

ЧАЙ

0,4 л/1л

Черный	100	150
Зеленый	100	150
Красный	100	150
Иван-чай	100	150
Вишнёвый	150	200
Облепиховый	150	200

НАПИТКИ

Сок 250 мл	150
Бонаква 330 мл	150
Кока-Кола 330 мл	150
Спрайт 250 мл	150
Фанта 330 мл	150
Швепс 250 мл	150
Сан Бенедетто 750 мл	380

ЛИМОНАДЫ

250 мл

Облепиховый	150
Ягодный	150
Огуречный	150
Рябиновый	150
Мохито б/а	150

МОРС

250 мл

Клюква/Облепиха/Малина | 100

КОФЕ

Американо 220 мл	100
Эспрессо 40 мл	100
Капучина 250 мл	120
Латте 250 мл	150
Гляссе 200 мл	150
Раф 160 мл	150
Халва кофе 250 мл	170

Организация: «Вкусная Страна»

Предприятие: Вкусная Страна

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Котлеты из баранины**

Выход в готовом виде: 350 г (180/150/20)

Основание производства:

№		Ед. изм.	Вес брутто	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто 1 порция
1	Фарш бараний п/ф	Кг	0,180	0,180	0,180	0,180
2	Лук репчатый п/ф	Кг	0,080	0,080	0,080	0,080
3	Масло растительное	Кг	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Соль	Кг	0,003	0,003	0,003	0,003
5	Перец черный молотый	Кг	0,001	0,001	0,001	0,001
6	Соус Демиглас п/ф	Кг	0,040	0,040	0,040	0,040
7	Пюре картофельное п/ф	Кг	0,150	0,150	0,150	0,150
8	Сливки п/ф	Литр	0,50	0,50	0,50	0,50
9	Морковь п/ф	Кг	0,020	0,020	0,020	0,020
10	Мята п/ф	Кг	0,002	0,002	0,002	0,002
11	Кинза пф	Кг	0,005	0,005	0,005	0,005
12	Масло оливковое	Литр	0,005	0,005	0,005	0,005
13	Перец чили п/ф	Кг	0,005	0,005	0,005	0,005
14	Сахарный песок	Кг	0,002	0,002	0,002	0,002
15	Масло зеленое п/ф	Кг	0,003	0,003	0,003	0,003
			0,576	0,576	0,576	0,576

Шеф-повар _____

Су-шеф _____

Технолог _____