

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Половинко Дмитрий Александрович

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на III курсе по специальности СПО  
19.02.10 Технология производства 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 объем работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объем 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
<i>Итого часов</i>	72

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

4  
Оценка

(хорошо)  
подпись

3. База прохождения практики

Организация:

Наименование

СОТБООУ «Центр диагностики и консультирования»



руководитель практики от

Должность

ФИО

Подпись

Зовар

Зуракова Светлана Викторовна

руководитель практики от филиала

Должность

ФИО

Подпись

Преподаватель

Секерина Светлана Викторовна

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 T - 31

Фамилия Головченко

Имя Дмитрий


Отчество Александрович

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.: 38-87-51

«        »        201    года

Студент Голованко Дмитрий Александрович

Направляется в организацию для прохождения производственной практики  
практики в период с «12» декабря 2019 года по «25» декабря 2019 года

### СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

#### Организация

СОТБОУ "Центр диагностики и консультирования"  
(полное название предприятия (организации) с указанием отдела и т.п.)

Адрес организации г. Смоленск ул. Ан. Петрова 4Б

#### Руководитель практики от организации:

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

Должность: 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 1	Наименование тем и содержание 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.



«12» декабря 2019 год

Руководитель практики  
от организации

*[Handwritten signature]*  
(подпись)

Ознакомлен:  
студент

*[Handwritten signature]*  
(подпись)

## ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

*Уварова Светлана Викторовна*

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись *СВ* Дата 12.12.2019 г.

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись *СВ* 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)

*Головченко Андрей Александрович*

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись *АА* Дата 12.12.2019 г.

Подпись *АА* 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>Предприятие соответствует всем нормам и правилам предприятий общественного питания. Тип: дошкольная столовая. Расположение: ул. Академика Петрова, 4Б. Режим работы: пн-пт 7:00-19:00. На кухне работают повара 3,4 и 5 разряда. Контингент питающихся: дошкольники. Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющий полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд. Оборудование: производственный стол, холодильный шкаф, моечная ванна, механическая мясорубка, электрическая плита, стол для разделки овощей.</p>	<p>4/5</p>
13.12.19	<p>Рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы оборудуют специальным производственным столом, весами, комплектом ножей поварской тройки, различными досками, набором специй и приправ. Готовые полуфабрикаты укладывают в специальную тару и на тележках или стеллажах перевозят в холодильные камеры или в горячий цех.</p>	<p>4/5</p>

	<p>Полуфабрикаты — мясные, рыбные, молочные, овощные, крупяные и комбинированные пищевые продукты, поступающие в продажу подготовленными для кулинарной обработки. Ассортимент: рыбные котлеты, рыбный фарш, рыбное филе. Традиционная панировка состоит из вязущего вещества (например, взбитое яйцо) и муки или молотых сухарей.</p>	
14.12.19	<p>Судак фаршированный: Для фарша мякоть рыбы, пассированный лук, чеснок, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб ( из муки не ниже 1-го 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 минут с добавлением специй и лаврового листа за 5-10 мин до готовности. Снятую с рыбы кожу заполняют фаршем и придают изделию форму целой рыбы. Отверстие, через которое фаршировалась рыба, завязывают или зашивают. Для приготовления <i>котлетной массы</i> используют малокостистую чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом, а также морскую хрящевую рыбу. Массу готовят из трески, пикши, щуки, судака, морского окуня и других видов рыб, а также из мороженого филе полуобработанной рыбы промышленного производства, что</p>	489

	<p>значительно облегчает процесс приготовления. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. Затем пшеничный хлеб не ниже 1-го сорта замачивают в жидкости. Чтобы масса имела однородный цвет, с хлеба предварительно срезают корки. Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку ещё раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную. Для увеличения рыхлости в котлетную массу из нежирной рыбы можно добавить измельченную на мясорубке вареную рыбу (25-30% массы мякоти сырой рыбы). Для увеличения вязкости в котлетную массу можно добавить сырые яйца (1/10 или 1/20 шт. на порцию). В котлетную массу можно добавлять молоки от свежей рыбы (не более 6% массы нетто рыбы), при этом уменьшая её закладку.</p>	
16.12.19	<p>При приемке его проверяют массу и доброкачественность, наличие сертификата соответствия или гигиенического заключения. Целые тушки свежеуснувшей, охлажденной или оттаявшей после замораживания рыбы упругие, в воде не тонут, жаберные крышки плотно прилегают, кишечник не вздут, а мышцы не отделяются от позвоночника. Температура в толще мороженой рыбы должна быть не выше - 8 °С. Хорошо</p>	5/8

	<p>замороженная рыба при постукивании по ней твердым предметом издает отчетливый звук. Вторично замороженная рыба имеет потускневшую поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, цвет мяса на разрезе изменен. Такая рыба для приготовления блюд непригодна.</p> <p>Свежесть рыбы определяют по запаху, консистенции мякоти, цвету ее на разрезе. Чтобы определить запах, вырезают жабры и опускают их в теплую воду или варят в воде несколько кусочков рыбы. Для определения запаха мороженой рыбы в толщу тела вводят слегка подогретый нож. У жирных мороженых рыб следует особое внимание обращать на наличие окислившегося жира (ржавчины), который придает продукту неприятный привкус.</p> <p>Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят 24 ч., порционные куски и рыбный фарш - 6-8 ч, котлетную массу укладывают на противень слоем не более 5 см и хранят 3 ч, а полуфабрикаты из котлетной массы - до 12 ч.</p>	
17.12.19	<p>Рабочие места в мясном цехе организуются для двух технологических процессов: для обработки мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины и телятины; для обработки домашней птицы, дичи и мясных субпродуктов. Мясо должно поступать в цех уже оттаявшим. Рабочее место для приготовления фарша и полуфабрикатов из него оборудуется с учетом выполнения нескольких</p>	5/19

	<p>технологических операций: приготовления фарша, дозировки его на порции и формовки различных полуфабрикатов. Для первичной обработки говядины, баранины, телятины, свинины, домашней птицы, дичи, субпродуктов и приготовления из них полуфабрикатов, используемых затем для приготовления блюд из натуральной рубленой массы, на предприятиях общественного питания организуется мясной цех.</p>	
18.12.19	<p>1. Наилучший способ приготовления жирного мяса, если это вырезка и филейная часть. — грилирование. При грилировании происходит выплавление из мяса (особенно из баранины) неусвояемых или иных несъедобных элементов к моменту готовности мяса. Полезно мясо, приготовленное томлением при минимальном количестве воды и совершенном отсутствии масла. Можно рекомендовать также мясо, отваренное крупным куском. Что же касается приемов наиболее эффективной тепловой обработки современного мяса, то их немало. Говядину целесообразнее всего запекать в духовке в двойном слое пищевой фольги с предварительным шпигованием свиным салом и с выдерживанием в маринаде в течение 2—3 часов, в зависимости от массы куска. В данном случае речь идет о замороженном мясе, которое предварительно не оттаивается. Такой способ обеспечивает получение</p>	5 Н

	<p>высококачественного блюда из сырья относительно низкого качества.</p> <p>2.Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола упавшие обрезки мяса, кости.</li> <li>· Переносить продукты, сырье только в исправной таре.</li> <li>· При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.</li> <li>· Использовать для крупнокусковых полуфабрикатов исправную тару, ставить ее на устойчивые подставки.</li> </ul>	
19.12.19	<p>Ростбиф: Для жаренья зачищенное говяжье филе подготавливают в виде крупных кусков. 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.</p> <p>Затем подготовленное мясо укладывают противень или сковороду с жиром так, чтобы куски не соприкосались друг с другом, и жарят в пароконвектоме в режиме ЖАР, при температуре + 220 С, до готовности (время тепловой обработки зависит от величины кусков).</p> <p>Готовый ростбиф достают из печи, оставляют в фольге на 30 минут для</p>	<p>4 Ж</p>

	<p>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>Карпаччо из говядины с рукколой и сыром Пармезан: Соединяют и перемешивают оливковое масло с бальзамическим уксусом, солью, черным молотым перцем. Этой смесью смазывают тарелку, по центру укладывают горкой салат Руккола, вокруг и на него укладывают нарезанные на слайстере тонкие пластины филе телятины, которые обильно смазывают смесью масла с бальзамическим уксусом, посыпают черным молотым перцем, посыпают капереами и тертым сыром Пармезан. Поливают блюдо при подаче уваренным бальзамиком.</p>	
20.12.19	<p>Консистенция натуральных и панированных полуфабрикатов упругая, плотная; рубленых - однородная, без сухожилий, хрящей, раздробленных костей, кусочков жира и хлеба. Запах полуфабрикатов - присущий свежему мясу, без признаков порчи; рубленых полуфабрикатов - с ароматом лука и пряностей.</p> <p>В котлетном мясе из говядины содержание жировой ткани не более 10%, соединительной - не более 10%, % из свинины, баранины и молочной телятины - соответственно не более 15 и 5%.</p>	5/8

	<p>Количество влаги в рубленых полуфабрикатах - от 62 до 72%, хлеба - от 18 до 21% и соли - от 0.9 до 1.5%. Отклонение массы отдельных порций натуральных папированных полуфабрикатов не должно превышать <math>\pm 3\%</math>, рубленых <math>\pm 5\%</math>; отклонение массы 10 порций от установленной не допускается. Температура в толще охлажденных полуфабрикатов, выпускаемых в реализацию, должна быть не ниже 0 и не выше 8 °С, а замороженных - не выше -10 °С.</p>	
21.12.19	<p>В птицегольевом цехе предусмотрено оборудование трех основных участков : для размораживания, для опаливания; для потрошения птицы и производства полуфабрикатов; обработки субпродуктов. Для приготовления полуфабрикатов из птицы рабочее место оснащают универсальным приводом ПМ-1.1 со сменными механизмами и производственным столом со встроенным холодильным шкафом. Также имеются весы ВНЦ-2 и разделочная доска.</p>	5 кг
23.12.19	<p>На предприятия поступают сельскохозяйственная птица (куры, гуси и утки) и пернатая дичь (рябчики). Обработка дичи состоит из следующих операций: ощипывания; опаливания; удаления крылышек, шейки и лапок; потрошения и промывания. Биточки рубленые из птицы, фаршированные шампиньонами - котлетную массу</p>	4 кг



	<p>порционируют, придают форму кружков толщиной 1 см, на середину кладут мелко рубленные вареные шампиньоны, края соединяют, панируют в белой панировке, придают форму биточков.</p>	
24.12.19	<p>Галантин-На обработанной тушке курицы нужно сделать продольный надрез вдоль позвоночника и срезать целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Приготовление фарша: пропустить мякоть через мясорубку 2—3 раза, протереть через сито, добавить в несколько приемов сырые яйца, молоко и выбить. В подготовленный фарш добавить нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перец мешать. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки.</p>	5 кг
25.12.19	<p>Поверхность тушек птицы должна быть чистой, без остатков перьев, без слизи, сухая, жир бледно-желтый. Цвет и запах — свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха. Консистенция мякоти — плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови. 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.</p>	4 кг

## Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: внимательно и ответственно относился к выполняемой работе.

### ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

За время прохождения практики проявил себя как исполнительный и аккуратный работник, ответственно подходивший к выполняемой задаче. Хорошо применяет теоретические знания.

Руководитель практики  
от организации

(подпись)

Уварова С. В.  
(расшифровка подписи)



## Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

Качество выполнения работ по производственной практике оценено руководителем практики от предприятия на 4 (хорошо).

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.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 – СОГБОУ «Центр диагностики и консультирования», дана характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции на данном предприятии. Вопросы отчета раскрыты не в полном объеме. Предоставлено недостаточное количество фотографий, схем на полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции, логично сделаны выводы и заключения.

Оформление технологической документации соответствует предъявляемым требованиям. Оформление отчета не соответствует.

Оценка руководителя практики от филиала – 3 (удовлетворительно).

Общая оценка - 4 (хорошо).

Руководитель практики от филиала



Секерина С.В.

## 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 *Тн* (подпись) Головченко Дмитрий Александрович  
(фамилия, имя, отчество)  
Группы Т - 31

Руководитель практики от организации

*Звар* (подпись) Зварова Светлана Викторовна  
(должность) (фамилия, имя, отчество)

«25» декабря 2019 года

Руководитель практики от филиала

*Секерина* (подпись) Секерина Светлана Викторовна  
(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

Предприятие соответствует всем нормам и правилам предприятий общественного питания. На кухне работают повара 3,4 и 5 разряда.

«Ознакомление с системой снабжения предприятия сырьём, полуфабрикатами»

Завоз продуктов и сырья осуществляется следующим образом:

- для гастрономии – 2 раза в месяц;
- для яиц и яйцепродуктов – 1 раз в неделю;
- для овощей – 1 раз в 3 дня;
- для фруктов – 1 раз в неделю;
- для зелени – 1 раз в неделю.

Приемка является важной составной частью технологического процесса. Приемку проводят в два этапа.

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

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

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

распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в

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

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

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

- При отсутствии, каких-либо продуктов, блюдо можно заменить на другое, воспользовавшись технологическими картами блюд для замены, а также можно использовать карты, чтобы разнообразить меню. Блюда заменяются по аналогичному составу основных продуктов, входящих в рецептуру используя технологические карты из набора одноименной группы технологических карт,

например в группе «Блюда, из картофеля», «Блюда из овощей» и т.д. имеются несколько взаимозаменяемых технологических карт. (Например: каша гречневая - каша пшеничная, плов бухарский; котлета с рисом - плов из говядины, ежики; макаронные изделия - макароны отварные со сливочным маслом, макаронные изделия отварные с овощами, макаронные изделия с тертым сыром; сырники творожные - вареники ленивые, суфле творожное; суп с клецками - суп с домашней лапшой, суп с вермишелью; голубцы ленивые - капуста тушенная с мясом, голубцы ленивые (бигус); запеканка картофельная с отварным мясом - суфле из отварного мяса и картофельное пюре, рулет мясной с яйцом и картофельное пюре; овощи тушенные в молочном соусе - рагу овощное, и т.д.) - В меню-раскладке, блюда, имеющие групповое название: салаты овощные, фрукты, используются продукты, имеющиеся в наличии. Можно заменять салаты, не допуская повторов с смежными днями используя технологические карты в папке «салаты овощные» - Овощные салаты и блюда из овощей необходимо менять в зависимости от сезона овощей: (помидоры, огурцы, редис, сл. перец, кабачки и т.д.) В весенне-летний период салаты из овощей урожая прошлого года без тепловой обработки запрещены, поэтому в этот период рекомендовано производить замену на сезонные салаты. Имеется раскладка на весенне-летний период. - Фрукты меняются в зависимости от



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

течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. - Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Перемешивать продукты следует осторожно, чтобы сохранить их форму нарезки. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют

непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2$  °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. - Для заправки салатов рекомендуется готовить и использовать сахарный сироп, если в рецептуру блюда входит сахар. - Выходы блюд и закусок, приведенные на одну порцию могут быть уменьшены в соответствии с требуемой калорийностью Салаты при отпуске укладывают горкой в салатник. Температура подачи 15С.

Супы - Супы можно готовить вегетарианские и на бульоне. - Мясной бульон готовят, когда необходимо отварить мясо для подачи к супу или для приготовления вторых блюд из отварного мяса. В случае, если на второе блюдо не используется отварное мясо, готовятся вегетарианские супы или выписывается мясо для приготовления мясного бульона, по 12 грамм из расчета на 200 грамм супа. В рецептурах, где не указан вид бульона, можно использовать любой бульон (мясной, куриный, рыбный): - Нормы жира (масла): при приготовлении супов на бульоне норма вложения жира не должна превышать 1 грамма на 100 грамм супа. Норма жира для вегетарианских супов не превышает 2 гр на 100 грамм. Жир используется для припускания овощей и томатного пюре. - Нормы закладки сметаны: 9-11 грамм на порцию 200 грамм. - При отсутствии овощей, которые входят в рецептуру в небольшом кол-ве, они могут быть заменены другими соответствующими овощами, входящих в рецептуру. - Для улучшения вкуса щей, борщей, овощных супов, можно добавлять сладкий перец, свежие помидоры по 10 грамм на порцию супа массой нетто, соответственно меняется норма закладки других овощей. - Замена одних продуктов на другие производится в соответствии с таблицей замены продуктов СанПиН 2.4.1.3049-13 - Специи и соль в некоторых рецептурах не указаны, но их следует вводить во все супы, кроме молочных и сладких в следующих количествах: лавровый лист 0,004г, соль 0,3-0,5 на 100 г супа. Соль кладут за 10 минут до окончания варки. Зелень добавляется в мелко нарезанном виде во все супы кроме молочных и сладких в количестве 0,45-0,75 на 100 грамм супа - При

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

приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. - После закладки каждого вида продукта бульон доводят до кипения. Блюда из овощей - Для приготовления горячих блюд продукты подвергают варке, припусканию, тушению, запеканию. - При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,7л на 1 кг овощей) - Свеклу, морковь, горох варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества. - Овощи, имеющие зеленую окраску, варят в большом кол-ве воды при открытой крышке, при бурном кипении. - При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень, добавляют в готовые блюда во время раздачи. - Овощи, легко выделяющие влагу (кабачки, помидоры и др), припускают или тушат без добавления жидкости, при слабом кипении в закрытой посуде. - Запекают овощи в жарочных шкафах при температуре 250-280С до образования золотистой корочки на поверхности изделия. - При отсутствии овощей, которые входят в рецептуру в небольшом кол-ве, они могут быть заменены другими соответствующими овощами, входящих в рецепту Блюда из круп. Каши. - По консистенции каши делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки - Для каш, приготовленных на воде, берут 10 г соли. А для молочных и сладких-4-5 г на 1 кг каши. - Количество масла, молока и сахара на блюдо, указанное в рецептурах

допускается изменять. Каши можно отпускать с вареньем, джемом, повидлом - 20-30 г на порцию. - Готовить каши можно с овощами, фруктами, орехами, яйцами - Используются каши, как самостоятельное блюдо, так и как гарнир - Перед варкой каш крупу просеивают, перебирают и промывают проточной водой. Пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, затем горячей водой, пшеничную только теплой, манную, овсяную (геркулес) и другие дробленые крупы не промывают. - Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. В готовой вязкой каше зерна должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу, при темп 60-70С она держится на тарелке горкой, не расплываясь - Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой и ячменной, на молоке, смеси молока и воды, воде. Жидкими считаются каши, выход которых составляет 5-5,6 кг на 1 кг крупы. Готовят каши, так же как и вязкие. Но с большим количеством жидкости. - К другому классу крупяных блюд относятся крупяные котлеты, биточки, зразы, пудинги и запеканки, особенно из манной крупы, обладающей благоприятными кулинарными свойствами. Эти блюда можно разнообразить, вводя в них различные фрукты, овощи, творог, сыр. Отпускают эти блюда с молочным, сметанным, фруктовым или сладким соусом. - Вместо соуса можно использовать сгущенное молоко

Блюда из яиц - Для приготовления блюд из яиц используют свежие куриные яйца (диетические и столовые). - Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо

в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах

пищевых блоков ДОУ. - Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты — в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки — 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С; - яйцо варят 10 минут после закипания воды; Блюда из мяса и рыбы - В рецептурах технологических карт закладки сырья и выход готовой рыбы приводятся на рыбу филе (треска). Для установления норм закладки и выхода блюд из рыб, не указанных в рецептуре, следует руководствоваться данными из таблицы нормы потерь при холодной кулинарной обработки. (Так при поступлении рыбы потрошенной без головы к массе нетто, указанной в раскладке нужно прибавить 17%, рыбы б/г непотрошенная 37%)) - При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. - При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд: - Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.; - Суфле, запеканки, гуляши, азу, бефстроганов готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают; - При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке — кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре

+75°C до раздачи не более 1 часа; НАПИТКИ - В меню используются соки промышленного производства для детей в зависимости от их возраста. Самостоятельное производство соков запрещено. Компоты, напитки, морсы из ягод, кисели из натуральных продуктов (использование концентратов запрещено), чай, какао, кофейные напитки злаковые, суррогатные. Молоко в кипяченом виде,

кефир и другие молочнокислые продукты, разрешенные для детского питания. Нормы молока, сахара для напитков (какао, кофейный напиток, чай) могут изменяться в зависимости от категории детей, посещающих детский сад.

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

1) Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющий полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли и предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении санитарных правил предприятий общественного питания. Температура по требованиям организации труда не должна превышать 23°C, поэтому; более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха — 1-2 м/с); относительная влажность - 60-70 %. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола. Количество поваров в каждом отделении определяется соотношением 1:2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое мен

Механическая кулинарная обработка птицы состоит из следующих операций: оттаивания, опаливания, удаление головы, шейки, ножек, потрошения, промывания и приготовление полуфабрикатов. Мороженые тушки птицы по возможности расправляют, укладывают на столы или стеллажи в один ряд так, чтобы тушки не соприкасались между собой. Оттаивание при температуре 8-15°C 8-10 часов. *Куриные котлеты:* Куриный фарш порционируют на заготовки массой 112 г. Формуют заготовки овальной формы, панируют их в белой панировке. При помощи широкого ножа или лопатки формуют котлеты овально-приплюснутой формы. Обжаривают на сковороде на разогретом растительном масле с двух сторон до золотистого цвета, доводят до готовности в пароконвекционном шкафу в течение 5-7 мин при температуре 180 \*С.

Крупную рыбу размораживают в воде (не выше 18 °С) до температуры в теле рыбы - 1°С, тогда удастся значительно снизить потери тканевого сока, а с ним и ценные вкусовые качества. Мелкую рыбу рекомендуется разделявать без предварительного оттаивания. Полуфабрикаты из рыбы готовят натуральные, панированные, рубленые. При изготовлении натуральных, панированных порционных полуфабрикатов, а также изделий из рубленой рыбной массы применяют несколько основных приемов: нарезка, панирование, маринование. Для жаренья куски рыбы нарезают под углом 30-45°, чтобы образовалась большая поверхность кусков рыбы, подвергаемой обжариванию. У порционных кусков рыбы кожу надрезают в двух-трех местах для того, чтобы в процессе тепловой обработки куски рыбы не деформировались.

*Котлеты рыбные:* Подготовленное филе рыбное без кожи и костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях и запекают с двух сторон в жарочном шкафу до готовности при температуре 220-250°C в течение 5-8 минут с каждой стороны.

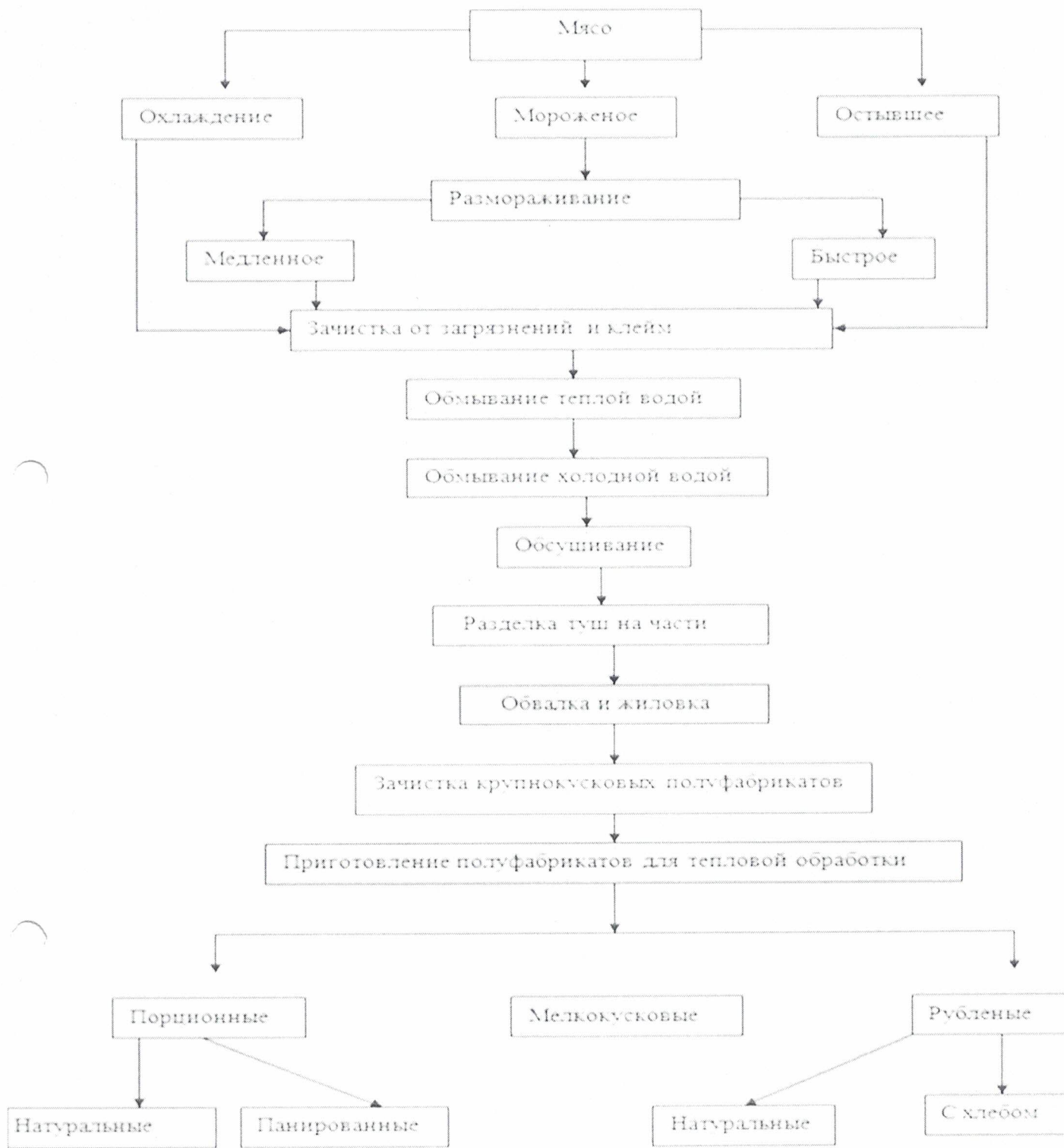
*Бефстроганов:* Мясо нарезанное брусочками длиной 30—40 мм, кладут на хорошо раскаленную жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают 3—5 мин, при этом мясо перемешивают. Обжаренное мясо соединяют с пассерованным репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют соус «Южный» и доводят до кипения. При отпуске бефстроганов кладут в баранчик или на порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки, отдельно в баранчике подают картофель, жареный из вареного. При приготовлении блюда в большом количестве отпускают на тарелке. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.



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



(рис.1) Галантин.



(рис.2)Схема подготовки полуфабрикатов из мяса.

## Выводы и заключения

За время прохождения практики в СОГБОУ «Центр диагностики и консультирования» были получены навыки обработки сложных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и их приготовления. Сформировано общая и профессиональная компетенция, а также приобретены необходимые умения и опыт практической работы по специальности. Научились использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации. На практике я научился готовить: Рыбные котлеты, галантин, рыбное филе. За время практики научился работать в команде и разделять обязанности по приготовлению блюд. Научился вовремя выходить из затруднительных ситуаций. Приобрел навык составления технологических карт и описания цехов. В пункте 1 была дана полная характеристика заведения, хорошая кухня с средним количеством блюд, меню было составлено специально для детей. Меню без фотографий, присутствуют описания блюд и их состав.