

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)  
**Половинко Дмитрий Александрович**

Фамилия, Имя, Отчество

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

Группа Т-31

успешно прошел (ла) производственную практику

ПП.02.01 Производственная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной  
кулинарной продукции

индекс и наименование профессионального модуля

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

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

Виды работ	Объем выполненных работ (часов)
участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции (в т.ч. сложных холодных соусов);	6
участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	6
участие в организации рабочих мест;	6
оценка качества и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	6
безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;	6
приготовление сложной холодной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря;	6
осуществление контроля качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;	6
выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции;	6
сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;	6

декорирование блюд сложными холодными соусами;	6
осуществлять расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	6
оформление технологической документации.	6
<b>Итого часов</b>	<b>72</b>

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

4 (хорошо)  
Оценка (подпись)

3. База прохождения практики

Предприятие (организация):

Наименование

*СОТБОУ "Центр диагностики  
тики и консультирования"*

Руководитель практики от

Должность

*повар*

ФНО

*С.В. Уварова*

Подпись

Руководитель практики от филиала

Должность

преподаватель

ФНО

Секерина Светлана Викторовна

Подпись

*[Подпись]*

Дата « 08 » июля 2020 г.



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

ПП.02.01 Производственная практика

Профессиональный модуль

ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Студент(ка) III курса

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа Т-31

Фамилия Половинко

Имя Дмитрий

Отчество Александрович

Период проведения практики

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

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

Пономарева К.С.

Контактный тел.: (4812) 38-87-51

« 26 » 06

2020 года

Студент Головинко Дмитрий Александрович

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

#### СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация) СОТБОУ « Центр диагностики и консультирования »

Адрес предприятия (организации) г. Симонеевск ул. А.А. Петрова д. 4Б

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Уварова Светлана Викторовна

Должность: новар

Руководитель практики от филиала:

Ф.И.О.: Секерина Светлана Викторовна

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 ПСССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

### ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.02 Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и

сложных холодных закусок.

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

### СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

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

«25» июня 2020 года  
Руководитель практики  
от организации

(подпись)

Ознакомлен:  
студент

(подпись)



## ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Проведен 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 25.06.2020

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись *СВ* Дата 25.06.2020

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись *СВ* Дата 03.07.2020

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись *СВ* Дата 06.07.2020

Инструктаж получил (а)

*Половинко Дмитрий Александрович*





(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись *ТМ* Дата 25.06.2020

Подпись *ТМ* Дата 25.06.2020

Подпись *ТМ* Дата 03.07.2020

Подпись *ТМ* Дата 06.07.2020

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка и подпись руководителя практики от организации
25.06.2020	<p>1. участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции (в т.ч. сложных холодных соусов)</p> <p>Освоил навыки по разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции (Холодные сложные соусы подаются к холодным блюдам из рыбы, раков, дичи и овощей. В группу холодных соусов входят также овощные маринады, фруктово-ягодные соусы, заправки для салатов и сельди)</p>	<p>4 №</p> 
26.06.2020	<p>2. участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции:</p> <p>Принял участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>5 №</p> 
27.06.2020	<p>3. участие в организации рабочих мест:</p> <p>Принял участие в организации рабочих мест (Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.</p> <p>Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания.</p> <p>Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод.</p> <p>Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.)</p>	<p>5 №</p> 
29.06.2020	<p>4. оценка качества и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции:</p> <p>(Правильность технологического процесса, соблюдения рецептур, а также качество готовой продукции и полуфабрикатов предприятий общественного питания регулярно контролируют.</p> <p>Ежедневный контроль осуществляет бракеражная комиссия предприятия, а систематический контроль производит Госсанэпиднадзор в лице центров Госсанэпиднадзора и санитарно-пищевых лабораторий.</p> <p>Бракеражную комиссию создают на каждом предприятии общественного питания. В ее состав входят: директор предприятия, заведующий производством, санитарный работник, представитель общественного контроля, бракераж (контроль за</p>	<p>5 №</p> 



	<p>качеством продукции) включает: изучение меню и калькуляций на блюда, изделия, определения температуры готовой продукции, органолептическое исследование качества и определение выхода порции. Результат проверки бракеражной комиссии в виде оценки качества продукции заносят в специальный бракеражный журнал, который хранится у заведующего производства. Органолептическую оценку качества кулинарной</p> <p>продукции проводят по таким показателям как внешний вид товара (форма, прозрачность), цвет, консистенция, запах, вкус оценивают по показателям: упаковка и маркировка, поверхность и ее отделка, цвет, форма, ее вид в разрезе (прочность, пышность, пористость, пружина), запах и вкус. Выпеченные и отделочные полуфабрикаты оценивают дополнительно по консистенции. В зависимости от этих показателей изделиям дают оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно».)</p>	
30.06.2020	<p>5. безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов:</p> <p>Перед началом работы привести свое рабочее место в порядок, проверить безопасность работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) проверить наличие и направленность ограждений,</li> <li>2) наличие и исправность электропроводки и заземления,</li> <li>3) наличие самостоятельного пускового устройства - рубильника, пакетного выключателя,</li> <li>4) проверить исправность оборудования,</li> <li>5) проверить работу на холостом ходу (если это необходимо),</li> <li>6) загружать машину следует только после ее пуска,</li> <li>7) не рекомендуется допускать перегрузки машины и недогрузки.</li> </ol> <p>Все оборудование и инвентарь должны находиться в чистом виде. Доски должны быть без трещин и заусениц; инвентарь и посуда должны иметь соответствующую маркировку.</p>	4/16
01.07.2020	<p>6. приготовление сложной холодной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря:</p> <p><i>Рулетики из лаваша "Мимоза" с консервированной рыбой</i></p> <p>Подготавливаем все необходимые продукты.</p> <p>Два прямоугольных лаваша, их общий вес - 220 г. Яйца отвариваем вкрутую (10 минут после закипания), после чего остужаем в холодной воде. Остывшие яйца очищаем и натираем на крупной терке.</p> <p>Консервированную рыбу (без жидкости) разминаем вилкой. Сыр натираем на средней терке. Лук и укроп промываем, обсушиваем и мелко нарезаем. На лаваш</p>	4/16

наносим слой майонеза. Равномерным слоем выкладываем яйца. У меня они заняли приблизительно половину первого лаваша. Затем на оставшуюся половину лаваша выкладываем часть натёртого сыра. Сверху посыпаем луком и укропом. Начинаем сворачивать лаваш в рулет, оставив один край незавернутым. Сверху на край первого лаваша накладываем внахлест второй лаваш. На второй лаваш также наносим слой майонеза. Если сыр ещё остался, продолжаем выкладывать его на второй лаваш. Вслед за сыром на оставшуюся часть лаваша равномерно выкладываем консервированную рыбу. Опять посыпаем сверху луком и укропом. Сворачиваем лаваш с консервированной рыбой, варёными яйцами и сыром в плотный рулет. Такой рулет можно делать и из большего количества лавашей, поочередно накладывая их друг на друга. Заворачиваем рулет из лаваша "Мимоза" в пищевую плёнку и оставляем на ночь в холодильнике. Когда рулет пропитается, разрежем его на порционные кусочки и подаём к столу.

#### *Рулет из кабачков с куриным фаршем и сыром*

Подготавливаем продукты.


В процессе приготовления нам понадобится пергаментная бумага. Кабачок моем и нарезаем тонкими кружочками. Кладем кабачок в мисочку, солим и перемешиваем.

Включаем духовку для разогрева до 180 градусов. Разбиваем яйца в миску, добавляем соль. Взбиваем яйца в пышную пену при помощи миксера. Противень размером 18x27 см застилаем пергаментной бумагой и смазываем растительным маслом. Кабачки выкладываем на противень. Заливаем яичной пеной. Отправляем в духовку на 15 минут при 180 градусах. Лук очищаем и мелко нарезаем. Чеснок пропускаем через пресс. В сковороде на растительном масле обжариваем лук и чеснок 2-3 минуты. Кладем фарш к луку и чесноку, солим, перчим. Обжариваем, разбивая комочки, 5-7 минут. Вливаем к фаршу сливки и тушим ещё 5 минут. Затем добавляем сметану и тушим ещё 5-7 минут. Готовому коржу даём остыть.

Духовку не выключаем. Снимаем с рулета пергамент. Прямо на корж трём сыр на крупной тёрке. Равномерно выкладываем фарш. Сворачиваем корж с фаршем и сыром рулетом. Выкладываем рулет в форму и отправляем в духовку на 15 минут при 180 градусах. Готовому рулету даём остыть.

	<p>Рулет из кабачков с куриным фаршем готов. Затем нарежем рулет порционными кусочками и подаём.</p>	
<p>02.07.2020</p>	<p>7. осуществление контроля качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами:</p> <p>Состав, свойства пищевой продукции, безопасность ее для человека определяются по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим, паразитологическим и радиологическим показателям, содержанию потенциально опасных химических соединений и биологических объектов, а также пищевой ценности.</p> <p>Важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является систематический контроль. Для предприятий общественного питания на всех этапах производства рекомендуются следующие виды контроля:</p> <p>1. входной контроль - приемка сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству; При осуществлении входного контроля проверяют наличие сертификата качества и гигиенического сертификата, без них продукция не должна приниматься. Кроме того, проводят органолептическую оценку в соответствии с нормативной документацией.</p> <p>2. операционный контроль - контроль технологических процессов на всех стадиях производства; Являющиеся объектом операционного контроля технологические операции играют важную роль в формировании физико-химических, микробиологических и органолептических показателей качества готовой продукции. Приведенные в сборниках технологических нормативов последовательность технологических процессов, температурные режимы, взаимозаменяемость продуктов, кулинарные значения мясных полуфабрикатов являются обязательными. При операционном контроле проверяют также соответствие сырьевого набора технологическим и технико-технологическим картам, стандартам предприятий, ТУ и другой нормативной документации.</p> <p>3. приемочный контроль - контроль качества выпускаемой продукции. Общие технические требования к выпускаемой кулинарной продукции и к ее реализации, требования охраны окружающей среды, правила приемки, методы контроля, правила упаковки и маркировки, транспортирования и хранения кулинарной продукции изложены в ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению». Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных норм и правил. Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора - выборочный контроль.</p> <p>Кулинарная продукция должна приготавливаться</p>	<p>5/16</p>

	<p>такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в определенные санитарными правилами сроки. Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем через 3 ч после их изготовления.</p> <p>Каждая партия кулинарной продукции, реализуемая в залах предприятия общественного питания, должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, срока хранения, массы упаковочной единицы, цены 1 шт. (1 кг) изделия.</p>	
03.07.2020	<p>8. выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции:</p> <p>Продукция, не используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарные требования: продукты, не используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6-8 гр.; посуда и инвентарь должны быть промаркированы и не использоваться по назначению. В соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования блюд и др.: салаты, винегреты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовать в течение одного часа; соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд.</p>	5/6
04.07.2020	<p>9. сервировка и оформление канане, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы:</p> <p>Перед подачей канане поставьте их в холодильник на некоторое время, что позволит ингредиентам скреститься между собой. Лучше всего подавать канане на широком блюде, выложенными в несколько рядов одним слоем. Для оформления канане применяют сливочное масло, масляные смеси, майонез, свежие и маринованные огурцы, красный сладкий перец, зелень, вареные яйца, лимон, фрукты и т.д. Рыбные холодные закуски подают обычно без гарнира с дольками лимона и зеленью, сервируют к подаче со свежими огурцами, листьями зеленого салата. Холодное мясо подают на длинных фарфоровых или металлических блюдах, или же на стеклянных подносах. Каждый сорт мяса следует подавать на отдельном блюде, уложив его в один либо несколько рядов, исходя из размеров блюда и ломтей. Можно на одном блюде подать 2-3 сорта мяса, но соблюдая соответствующее сочетание цветов мяса. Ломти каждого ряда должны опираться один на другой, прикрывая наполовину или же на одну треть предыдущий ломть. Большие ломти некоторых сортов</p>	5/6

	<p>мяса, например, вареной ветчины, можно также укладывать, свернув каждый отдельным рулоном. При отпуске холодные блюда и закуски красиво оформляют, используя для их украшения основные продукты, входящие в состав изделия, но подбирая максимально подходящие по форме и окраске, красиво нарезают и укладывая их. Для подачи холодных блюд и закусок используют специальную фарфоровую, хрустальную, стеклянную, мельхиоровую посуду: блюда круглые и овальные, салатники, вазы, селедочницы икорницы, розетки, креманки (для лимона, икры, зелени), закусочные тарелки и т. д.</p> <p>Посуду для холодных блюд и закусок рекомендуется охлаждать. При отпуске холодные блюда должны иметь температуру 10-12°C.</p>	
06.07.2020	<p>10. декорирование блюд сложными холодными соусами:</p> <p>Дизайн блюда во многом определяется оригинальностью расположения соуса на тарелке. Кроме того, соус может быть подан в рюмочках, горшочках из теста, овощей, находиться в "рамках", например, нарисованного из шоколада рисунка. Если на тарелке два соуса, то несколькими легкими движениями зубочисткой их можно чуть-чуть сменить, сделать "перья". Оригинально смотрятся "перья" при подаче контрастных по цвету соусов. Соусы могут использоваться и как составляющий элемент при приготовлении блюда, и для его оформления. Причем применение сразу нескольких соусов (обычно двух) при подаче одного блюда позволяет получить вкусовой и цветовой контрасты.</p> <p>Смесь растительного масла, вина или лимонного сока с добавлением небольшого количества сливок. Для придания пенистой структуры в конце приготовления добавляется взбитое яйцо. Такие соусы готовятся быстро за 4-5 минут.</p> <p>Просто и оригинально готовится соус из протертого картофеля, фактически картофельное пюре. Протертый картофель сменяют с перетертым с солью чесноком, заправляют оливковым маслом. Чтобы масса не была густой, ее разводят небольшим количеством лимонного сока и воды (бульона). Такой соус можно подать к отварной гречке.</p> <p>Соус из голубого сыра и грецких орехов. В кипящую смесь сливок и куриного бульона добавить голубой сыр и варить, пока он не расплавится. Заправить перцем, измельченными и обжаренными грецкими орехами.</p>	
07.07.2020	<p>11. осуществлять расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>Осуществил расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной</p>	

	<p>продукции.</p> <p>Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов производится на основании Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, в котором в приложении даны нормы отходов и потерь при механической и тепловой обработке сырья и выход полуфабрикатов с учетом различных способов разделки, сезонности, а также тепловой обработки овощей, мяса, птицы, рыбы и других пищевых продуктов. Имеются табличные данные по взаимозаменяемости пищевых продуктов при приготовлении отдельных групп блюд.</p>	5 ч
08.07.2020	<p>12. оформление технологической документации.</p> <p>Оформил технологическую документацию.</p>	5 ч

# Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично  
Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет  
Отношение к работе: отличное

## ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

За время прохождения практики Дмитрий  
проявил себе как исполнительный и  
ответственный работник. Умело  
применяет теоретические знания.

Руководитель практики  
от организации



С.В. Уварова  
(расшифровка по штемпю)



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

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

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

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

Оформление технологической документации соответствует предъявляемым требованиям. Допущены нарушения в оформлении отчета, не достаточно полно раскрыты вопросы содержания, значительно нарушены сроки сдачи.

Оценка руководителя практики от филиала – 3 (удовлетворительно).

Общая оценка - 4 (хорошо).

Руководитель практики от филиала

  
(подпись)

Секерина С.В.  
(расшифровка подписи)



## Отчет

по производственной практике  
III.02.01 Производственная практика

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

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент Глезу  
(подпись)

Половинко Дмитрий Александрович  
(фамилия, имя, отчество)

Группы Г-31

Руководитель практики от организации

повар  
(должность)

С.В. Уварова  
(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

«08» июля 2020 года



Руководитель практики от филиала

(подпись)

Секерина Светлана Викторовна  
(фамилия, имя, отчество)

«08 июля 2020 года»

Смоленск, 2020 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Характеристика предприятия общественного питания
2. Характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции на данном предприятии
3. Технологические карты, фотографии, схемы на сложную холодную кулинарную продукцию выполненные практикантом на предприятии общественного питания

Выводы и заключения

## 1. Характеристика предприятия общественного питания

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 яйцопродуктов - 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 проверяются 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, мятые;- 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.

-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 тушеная 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 тушеные 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 смежные дни используя технологические карты в папке «салаты овощные» - Овощные салаты и блюда из овощей необходимо менять в зависимости от сезона овощей: (помидоры, огурцы, редис, ел. 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 картотекой 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. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4 \pm 2$  °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 не 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 кислоты, 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, нарезают 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, не 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 пищеблока 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 потухении 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 санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд: - Котлеты, биточки и 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 пар

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 температур +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 сложной холодной кулинарной продукции на данном предприятии**

Холодные блюда и закуски занимают одно из основных мест в меню предприятий питания. Многие из них являются визитной карточкой ресторана или кафе и способны привлечь множество клиентов. Эта категория блюд не только вносит разнообразие в нашу пищу, украшает застолье, но благотворно влияет на пищеварение и способствует полноценному усвоению основных блюд. Приготовлением холодных блюд и закусок занимаются повара холодного цеха. Ресторан I класса предполагает ежедневно не менее 10 блюд. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы. Блюда холодного цеха не только предлагаются посетителям ресторанов, кафе или столовых, но пользуются

устойчивым спросом в магазинах и отделах кулинарии, которые целесообразно организовывать для увеличения объёма реализации продукции собственного производства. Характерные отличия холодного цеха от других производственных цехов. Особенностью этого производственного участка является то, что продукты, используемые для приготовления блюд, контактируют с руками поваров, кромками режущих инструментов, вспомогательным инвентарём и не проходят дальнейшую термическую обработку. Вот почему основными требованиями работы холодного цеха являются:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- соблюдение сроков и температуры хранения;
- разграничение участков нарезки отварных и сырых овощей;
- разграничение участков нарезки гастрономии, мясных и рыбных продуктов.

Все продукты, необходимые по рецептурам, хранятся в холодильных камерах или шкафах при температуре не более 8°C.

Холодный цех — это особый производственный цех, работа которого во многом зависит типа и специфики предприятия. В холодных цехах ресторанов и кафе особое внимание уделяют оформлению блюд и готовят их порционно. При массовом производстве, которое характерно для столовых школ, больниц, пансионатов и крупных промышленных предприятий, блюда готовят в значительных объёмах, исключая трудоёмкое украшение. Определённые особенности работы холодных цехов присущи предприятиям, специализирующимся на выпуске сладостей и десертов. Но даже с учётом всех различий в холодных цехах предусматривается строгое разделение производственных участков.

В первую очередь, предусматривается технологическая линия по нарезке сырых и отварных овощей и приготовлению салатов из них. Механизированная нарезка овощей имеет неоспоримые преимущества перед ручной. Она не только повышает производительность, но позволяет достичь идеальных параметров шинковки, которые являются одним из качественных показателей салатов.

Для нарезки отварного мяса, рыбы, гастрономических продуктов и приготовления блюд и закусок из них организуют отдельный производственный участок, который оборудуют всем необходимым инвентарём: разделочные доски, ножи, функциональные ёмкости, в которые укладывают нарезанные продукты для хранения в холодильных шкафах.

На следующем рабочем участке производят порционирование, украшение и отпуску блюд на раздачу. Рабочее место организуют за холодильным столом, в камере которого хранят дополнительные ингредиенты: растительное масло, майонез, зелень, горошек, лимоны. Рядом размещают кухонные полки для тарелок и салатников. Нарезку продуктов выполняет повар холодного цеха 3, 4 разряда, а приготовление и украшение блюд доверяется поварами 5 и 6 разряда. Приготовление заливных блюд является длительным и трудоёмким процессом. Поэтому их готовят заблаговременно и хранят в холодильниках. Отдельный производственный участок для этих целей не выделяют, а используют тот, который освободится к концу рабочей смены. Для обеспечения технологического процесса и организации рабочих мест повара холодный цех оснащают механическим, холодильным и вспомогательным оборудованием. Установка теплового оборудования здесь недопустима. Виды и производительность оборудования холодного цеха зависят от ассортимента выпускаемой продукции и объёмов её производства. Так как основным условием хранения продуктов является наличие холода, в цеху размещают холодильный шкаф. В крупных цехах может быть установлена холодильная камера, оборудованная стеллажами. Общий объём холодильных шкафов или камер рассчитывают на основе плана-меню цеха, в котором указывают ассортимент и количество выпускаемых блюд, но также учитывают определённый товарный запас.

Для механизации процесса нарезки овощей холодный цех оснащают овощерезкой соответствующей производительности с определённым набором режущих инструментов, которая должны выполнять все виды нарезки, требуемые технологией приготовления того или иного блюда. Даже небольшие

предприятия питания способны значительно улучшить качество салатов, используя профессиональные овощерезки небольшой мощности.

Для нарезки гастрономических продуктов не обойтись без слайсера, который, благодаря регулировке толщины ломтиков, обеспечивают качественную и эстетичную нарезку колбас, сыров и копченостей. Слайсер можно использовать для нарезки хлеба, но если значительную долю ассортимента занимают бутерброды, в холодном цеху может быть установлена хлеборезка соответствующей производительности.

Для приготовления паштетов, холодных соусов и других блюд, где требуется тонкое измельчение ингредиентов, необходим куттер. Он, кроме этого, выполняет функции взбивания и может быть использован для приготовления муссов, самбуков и взбитых сливок.

Из вспомогательного оборудования в холодном цеху устанавливают производственные столы, одну или несколько моечных ванн, металлические подставки и подтоварники. На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть холодильный стол, весы порционные и полку для посуды.

Сырный рулет с куриным фаршем - Натирают на терке сыр и выкладывают в глубокую миску. Добавляют немного сметаны или майонеза. Отдельно взбивают яйца и вливают их к сыру. Перемешивают. Противень застилают пергаментом для выпечки. Выкладывают тонким слоем сырную массу, разравнивают и запекают в разогретой духовке 7-10 минут. Куриное филе моют, пропускают через мясорубку, солят и перчат. Добавляют измельченный лук, чеснок, зелень, кедровые орехи, и хорошо перемешивают. Когда сырный корж подрумянится, его достают из духовки. Быстро распределяют тонким слоем фарш и аккуратно сворачивают в рулет. Запекают в духовке, 20-30 минут.

Рулетики "Изюмника" - Мясо нарезать пластами, отбить, посолить, поперчить. Луковицу натереть на терке или измельчить блендером. Грибы обжарить в сливочном масле. Каждый кусочек мяса натереть луковой массой, сверху положить грибочки брусочек сыра. Свернуть все рулетиком и уложить в форму для запекания, сметану развести теплой водой, немного посолить и залить наши рулетики, отправляем в духовку на 1 час  
Рулет из лаваша с семгой - Смазываем лаваш тонким слоем творожного сыра, выкладываем мелко порезанный укропом, зеленый лук и петрушку. Семгу

нарезаем кусочками и выкладываем на лаваш. Заворачиваем в рулет и убираем в холодильник на час. Нарезаем лаваш на порционные кусочки.

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

#### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 Сырный рулет с куриным фаршем 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Постоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, Сырный рулет с куриным фаршем, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

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

#### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Сыр	400	368
2	Сметана	100	100
3	Куриный фарш	200	200
4	Яйцо	5штг	200
5	Лук	30	27
6	Чеснок	20	17
7	Соль	1	1
8	Перец	1	1
9	Куркума молотая	1	1
10	Зелень	10	8
	<b>Выход</b>	-	<b>300</b>

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

1. Натирают на терке сыр и выкладывают в глубокую миску. Добавляют немного сметаны или майонеза. Отдельно взбивают яйца и вливают их к сыру. Перемешивают.

2. Противень застилают пергаментом для выпечки. Выкладывают тонким слоем сырную массу, разравнивают и запекают в разогретой духовке 7-10 минут.
3. Куриное филе моют, пропускают через мясорубку, солят и перчат. Добавляют измельченный лук, чеснок, зелень, кедровые орехи, и хорошо перемешивают.
4. Когда сырный корж подрумянится, его достают из духовки.
5. Быстро распределяют тонким слоем фарш и аккуратно сворачивают в рулет.
6. Запекают в духовке, 20-30 минут.
7. Готовый рулет нарезают тонкими ломтиками и подают.

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

- 5.1. Блюдо подается на белой плоской тарелке. Украшается сверху зеленью петрушки.
- 5.2. Температура подачи 10-14°C.
- 5.3. Срок годности при хранении не более 12 часов с момента окончания технологического процесса.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Запеченный рулет с фаршем и сыром
Консистенция	Рулет сочный, нежный, доведена до готовности.
Цвет	Свойственный входящим продуктам
Вкус	Характерный для сырного фарша в составе изделия с добавлением лука, чеснока, зелени, кедровых орехов и специй
Запах	Характерный для сырного фарша в составе изделия с добавлением лука, чеснока, зелени, кедровых орехов и специй

- 6.2. Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПиН № 2.3.2-1079-01, пункты 9.2.9.3.9.6..

#### 7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
20,78	11,21	27,42	295

Ответственный разработчик: Половинко Дмитрий Александрович

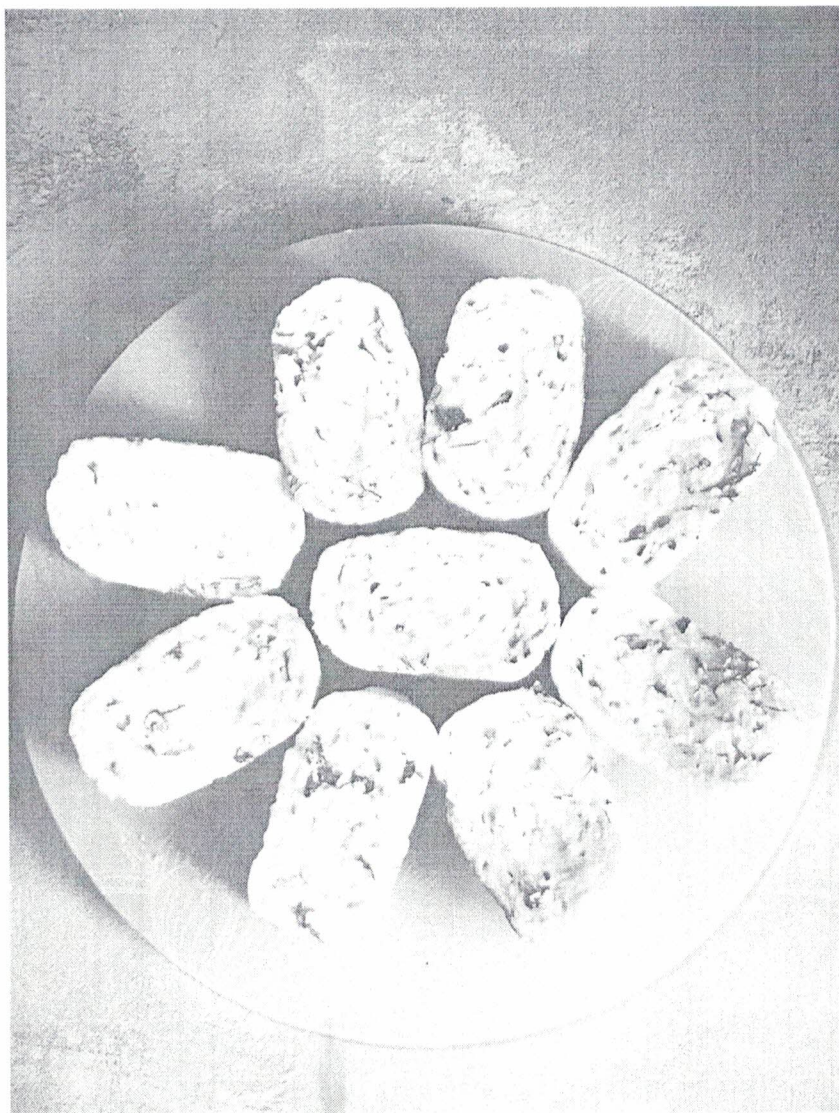


Рисунок 1. Сырный рулет с куриным фаршем

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 Рулетики "Изюминка"

### 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Рулетики "Изюминка", вырабатываемое предприятием.

### 4. СПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь



сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

## 5. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Говядина	200	189
2	Грибы	100	100
3	Сыр твердый		94
4	Лук репчатый	24	20
5	Масло сливочное	10	10
6	Сметана	12	12
7	Соль	1	1
8	Перец	1	1
	<b>Выход</b>	-	<b>200</b>

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья блюда «Рулетики "Изюминка"» к производству осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и техническими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо нарезать пластами, отбить, посолить, поперчить. Луковицу натереть на терке или измельчить блендером. Грибы обжарить в сливочном масле. Каждый кусочек мяса натереть луковой массой, сверху положить грибы и брусочек сыра. Свернуть все рулетиком и уложить в форму для запекания, сметану развести теплой водой, немного посолить и залить наши рулетики, отправляем в духовку на 1 час

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается на белой плоской тарелке. Украшается сверху зеленью петрушки.

5.2. Температура подачи 10-14°C.

5.3. Срок годности при хранении не более 12 часов с момента окончания технологического процесса.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Мяса сочная, нежная, доведено до готовности.
Консистенция	Свойственный входящим продуктам.
Цвет	Свойственный входящим продуктам
Вкус	характерный для входящих ингредиентов, без постороннего привкуса
Запах	Доброкачественного мяса

6.2. Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПиН № 2.3.2.1079-01, пункты 9.2.9.3, 9.6..

## 7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал. к/Дж
20,78	11,21	27,42	295

Ответственный разработчик: Половинко Дмитрий Александрович



Рисунок 2.-Рулет изюминка

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Рулет из лаваша с семгой

3. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, Рулет из лаваша с семгой вырабатываемое предприятием.

6. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

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

## 7. РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию,	
		г	
		брутто	нетто
1	Семга	200	180
2	Укроп	10	7
3	Петрушка	10	7
4	Зеленый лук	10	7
5	Творожный сыр	100	100
6	Лаваш	100	100
	<b>Масса п/ф</b>	-	<b>200</b>

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Смазываем лаваш тонким слоем творожного сыра, выкладываем мелко порезанный укропом, зеленый лук и петрушку. Семгу нарезаем кусочками и выкладываем на лаваш. Заворачиваем в рулет и убираем в холодильник на час. Нарезаем лаваш на порционные кусочки.

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

- 5.1. Блюдо подается на белой плоской тарелке. Украшается зеленью.
- 5.2. Температура подачи не ниже 10-14 С.
- 5.3. Срок годности при хранении не более 3 часа с момента окончания технологического процесса.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Рулет подан порционными кусочками и посыпан зеленью
Консистенция	Рулет получился сочным
Цвет	Бледно белый
Вкус	Семга с творожным сыром
Запах	Соленой рыбы и зелени

6.2. Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПиН № 2.3.2.1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6..

## 7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
12,9	9,2	15	250



Рисунок 3.-\_Рулет из лаваша с семгой

**Выводы и заключения**

За время прохождения практики в СОГБОУ «Центр диагностики и консультирования» были получены навыки приготовления блюд массового спроса и сложной горячей продукции. 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, осознанно планировать повышение квалификации. На практике я научился готовить: рулет «Изюмшка», Минтай под маринадом из моркови и лука, Куриный рулет с грибами и перцем. 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 со средним количеством блюд, меню было составлено специально для детей.