

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Кудашкин Олег Владимирович

Фамилия, Имя, Отчество

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

Группа Т-31

успешно прошел(ла) производственную практику

ПП.07.01 Производственная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

должностям служащих

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 180 часов с «07» ноября 2019г. по «11» декабря 2018г.

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

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов Тема 2.2. Технологический процесс приготовления основных соусов	24
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий	6
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	30
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов Тема 2.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кроликов (зайцев) Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога	60
Тема 2.8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок	30

Тема 2.9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	12
Тема 2.10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	18
Итого часов	180

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

5 (отлично)
Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие (организация):

Наименование

Ресторан "Forbes"

Руководитель практики от

Должность
ФИО

Шеф-повар

Саакян Григорий Норикович

Подпись

[Подпись]

Руководитель практики от

Должность
ФИО
Подпись

Преподаватель

Коваленко С.С.

[Подпись]



Дата «11» декабря 2019 г.

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

Дневник
производственной практики (по профилю специальности)
(указать вид практики)

ПП.07.01 Производственная практика

(наименование производственной практики)

Профессиональный модуль

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится производственная практика)

Студент(ка) III курса

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код, наименование специальности)

Группа Т-31

Фамилия Кудашкин

Имя Олег

Отчество Владимирович

Период проведения практики

с «07» ноября 2019 года по «11» декабря 2019 года

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

 Вербицкая С.И.

Контактный тел.: (4812) 38-87-51

«07» ноября 2019 года

Студент Кудашкин Олег Владимирович

Направляется в организацию для прохождения производственной практики в период с «07» ноября 2019 года по «11» декабря 2019 года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

ООО „Кашитто“ Ресторан „Forbes“

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

Адрес предприятия (организации)

Подлокальный переулок, дач 13, стр. 1, г. Москва

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Саакян Григорий Норикович

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

Должность: Шеф-повар

(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

Руководитель практики от филиала:

Ф.И.О.: Коваленко Светлана Сергеевна

(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.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**,

(наименование профессионального модуля)

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ДПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ДПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ДПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.

ДПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ДПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ДПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1	2
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов. Тема 2.2. Технологический процесс приготовления основных соусов.	
1.	Определение типа технологического оборудования, его мощности; оценка соответствия оснащения горячего цеха технологическим процессам приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса; совершенствование навыков организации рабочих мест.
2.	Подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; совершенствование навыков использования различных технологий приготовления и оформления бульонов, супов и соусов массового спроса.
3.	Проверка соответствия качества бульонов, супов и соусов массового спроса требованиям, предъявляемым к их качеству; выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции; выбор способа сервировки, варианта оформления супов и соусов массового спроса; выявление и устранение возможных дефектов.
4.	Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	
5.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности; оценка соответствия оснащения соусного отделения горячего цеха технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции; совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; совершенствование приёмов подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей: отварных, припущенных, жареных основным способом, жареных во фритюре и на открытом огне; блюд из припущенных, жареных, тушеных, запеченных грибов; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы, макаронных изделий; совершенствование навыков приготовления и подбора соусов для отпуска блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; оформление и отпуск блюд и гарниров массового спроса из овощей, круп, бобовых, кукурузы,

	макаронных изделий; проверка соответствия качества блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий требованиям, предъявляемым к их качеству; выбор температурного режима при подаче и хранению готовой продукции; выявление и устранение возможных дефектов; оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	
6.	Совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.
7.	Совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; совершенствование навыков приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной (основным способом, во фритюре, «гриле», на вертеле), запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы.
8.	Освоение навыков приготовления блюд массового спроса из нерыбных продуктов моря; совершенствование навыков приготовления и подбора соусов для отпуска основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
9.	Оформление и отпуск блюд массового спроса из рыбы и нерыбных продуктов моря; оценка качества приготовленных блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения.
10.	Выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции; оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов	
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кроликов (зайцев)	
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога	
11.	Совершенствование навыков организации рабочих мест.
12.	Подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.
13.	Совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
14.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из мяса, субпродуктов.
15.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из птицы, дичи, кролика.
16.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из яиц и творога.

17.	Совершенствование навыков приготовления и подбора соусов для отпуска блюд.
18.	Оценка качества приготовленных блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения.
19.	Выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции.
20.	Оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок	
21.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности; оценка соответствия оснащения холодного цеха технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции.
22.	Совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.
23.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок (бутербродов; порционных гастрономических продуктов; салатов и винегретов; закусок из овощей, грибов, яиц; блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря; блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы). Совершенствование навыков приготовления и подбора гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам и закускам.
24.	Оценка качества приготовленных блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения; выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции; упаковка бутербродов в пленку, бумажные пакеты и контейнеры.
25.	Оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	
26.	Совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления основных сладких блюд, напитков.
27.	Совершенствование навыков приготовления и подбора соусов, глазури, сиропов для отпуска основных сладких блюд; оценка качества приготовленных сладких блюд, напитков, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения; выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции; оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	

28.	Оценка соответствия оснащения цеха мучных изделий (или кондитерского цеха) технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции; совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.
29.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления дрожжевого и пресного сдобного теста, фаршей и начинок для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; совершенствование навыков приготовления и оформления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; оценка качества теста, полуфабрикатов, готовых основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.
30.	Обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения; выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; охлаждение и замораживание теста и изделий в виде полуфабрикатов; оформление технологических карт на продукцию.



«07» ноября 2019 год

Руководитель практики
от организации _____

(подпись)

Ознакомлен:
студент _____

(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Саакян Григорий Норикович

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись _____ Дата 07.11.2019

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись _____ Дата 07.11.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата 30.11.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата 09.12.2019

Инструктаж получил (а)

Кудашкин Олег Владимирович




(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)



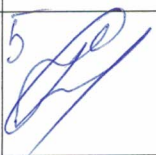
Подпись _____ Дата 07.11.2019

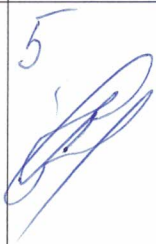
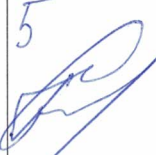
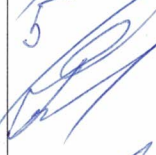

Подпись _____ Дата 07.11.2019

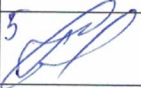



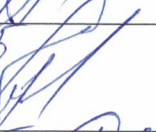


Подпись _____ Дата 30.11.2019




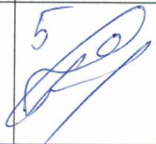


Подпись _____ Дата 09.12.2019



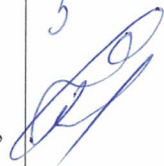
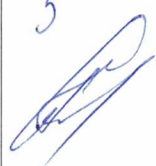
Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись и оценка руководителя практики от организации
	<p>Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов.</p> <p>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления основных соусов.</p>	
1 07.11.2019	<p>Определил тип технологического оборудования (электрические плиты, производственные столы, микроволновые печи, ванны для оттаивания, электрические духовые шкафы, пароконвектомат, бытовой вакууматор), его мощность, оборудование соответствует всем нормам и стандартам.</p>	5 
2 08.11.2019	<p>Подбирал необходимую посуду и инвентарь (поварские ножи, кастрюли, сотейники, сковороды, разделочные доски, глубокие столовые тарелки, мелкие столовые тарелки, лопатки (деревянные, железные), сито, шумовки, венчики, полусферы (большие и малые)); усовершенствовал навыки безопасной эксплуатации технологического оборудования (электрические плиты, производственные столы, микроволновые печи, пароконвектомат, бытовой вакууматор) и производственного инвентаря; усовершенствовал навыки использования различных технологий приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса (бульон говяжий, куриный; супы: Рассольник Московский, Борщ, Армянский суп Хаш и т.д.)</p>	5 
3 09.11.2019	<p>Бульоны, супы и соусы соответствуют всем требованиям, предъявляемым к ним; выбирал температурный режим при подаче (75°C) и хранении готовой продукции (хранят не более 2 ч); В ресторане «Forbes» не используется вариант самообслуживания; так как это ресторан закрытого типа, и поэтому отсутствует массовое посещение ресторана.</p> <p>Дефекты бульонов: 1) мутный бульон; 2) привкус сырых овощей и кореньев;</p> <p>Способы устранения дефектов: увеличить время пассерования овощей и кореньев;</p> <p>Дефекты супов: 1) много соли, 2) привкус сырых овощей и кореньев, 3) разварившиеся овощи;</p> <p>Способы устранения дефектов: 1) солить, учитывая особенности норм вложения соли на 1 порцию, 2) увеличить продолжительность пассерования овощей и кореньев; 3) уменьшить продолжительность пассерования овощей и кореньев;</p> <p>Дефекты соусов: 1) посторонние неприятные запахи и привкусы; 2) запах сырой муки и клейкость; 3) запах и вкус подгорелой муки; 4) пересол; 5) запах и вкус сырого томата; 6) наличие комков заварившейся муки; 7) наличие темных крупинок и горького привкуса.</p>	5 




	Способы устранения дефектов: 1) увеличить время пассерования муки, 2) уменьшить время пассерования муки, 3) солить, учитывая особенности норм вложения соли на 1 порцию, 4) увеличить время пассерования томата.	
4 11.11.2019	Составлял технологические карты на выпускаемую продукцию.	5 
	Тема 2.3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	
5 12.11.2019	<p>Определил тип имеющегося технологического оборудования горячего цеха (электрические плиты, холодильные шкафы, производственные столы, микроволновые печи, электрические духовые шкафы, пароконвектомат), его мощности; оборудование соответствует всем нормам; подбирал необходимую посуду и инвентарь (соусники, кастрюли, сотейники, сито, шумовки, мелкие столовые тарелки, большие столовые тарелки, сервировочные тарелки, лопатки деревянные, лопатки металлические, шпатели металлические, вилки поварские, щипцы поварские); усовершенствовал навыки безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; усовершенствовал приёмы подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей и грибов (шампиньоны жареные с чесноком и размарином, артишоки отварные, мини овощи отварные и прижаренные на гриле): отварных, припущенных, жареных основным способом, жареных во фритюре (баклажаны в крахмале во фритюре, овощи гриль (Перец болгарский, цукини, баклажаны), артишоки жареные с чесноком и мятой), блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий (Каша манная, каша рисовая, Паста Ризотто, Корбонара); усовершенствовал навыки приготовления и подбора соусов для отпуска блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий (Винный соус, соус из гриль-баклажанов); блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий соответствуют всем требованиям, предъявляемым к их качеству; выбирал температурный режим при подаче (65°C) и хранению готовой продукции (каши рассыпчатые хранят 6 ч, гарниры из макаронных изделий – 2 ч); оформлял технологические карты на продукцию.</p>	5 
	Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	
6 13.11.2019	Организовывал рабочее место (рабочие места в горячем цехе необходимо размещать в соответствии с последовательностью выполнения операций технологического процесса приготовления пищи, с учетом кратчайших маршрутов передвижения	5 

	<p>полуфабрикатов и готовой пищи. Наиболее рациональным является линейный принцип размещения секционного модулированного оборудования. Внедрение его позволяет: 1. Рационально использовать производственную площадь за счет ликвидации разрывов между различными видами оборудования пристенного и островного. 2. Повысить производительность труда за счет рациональной организации рабочих мест, ликвидации лишних переходов и непроизводительных движений. 3. Сократить число внутрицеховых транспортных операций; 4. Улучшить санитарно-гигиенические условия работы, установив над тепловым оборудованием местные вентиляционные отсосы, которые улавливают пары и продукты распада, образующиеся при тепловой обработке продуктов, и одновременно обеспечивают приток чистого воздуха в рабочую зону. При использовании модулированного оборудования рабочие места поваров, скомплектованные из двух параллельных линий (теплого и немеханического оборудования, размещают на расстоянии 1,2-1,4 м друг от друга.), подбирал необходимую посуду и инвентарь (в зависимости от технологического процесса приготовления разных категорий блюд), подготавливал оборудование к работе.(включение парконвектомата, электрических плит, на полную и минимальную мощность, для комфортного приготовления блюд, включение электро-гриля)</p>	
7 14.11.2019	<p>Усовершенствовал навыки безопасной эксплуатации технологического оборудования (электрические плиты, духовые шкафы, холодильные шкафы, ванны для оттаивания, производственные столы, микроволновые печи, пароконвектомат,) и производственного инвентаря (кастрюли, сотейники, сковороды.); приготавливал блюда массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной (основным способом, во фритюре) (Дикий сибас жареный на гриле и запеченный с чесноком в пароконвектомате, карпачо из лосося, карпачо из Дикого сибаса, рулетик из тунца с крабовым мясом и соусом терияки), запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы. (котлеты рыбные).</p>	5 
8 15.11.2019	<p>Освоил навыки приготовления блюд массового спроса из нерыбных продуктов моря; усовершенствовал навыки приготовления и подбора соусов для отпуска основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. (креветки жареные чесноком и размарином, морской коктейль жареный с чесноком и добавлением белого вина)</p>	5 
9 16.11.2019	<p>Обнаружил дефекты: обнаружение костей в филе (плохо разобрана рыба), пересол рыбы, сухая рыба (пережарена); Способы устранения дефектов: внимательно разделять рыбу, солить, учитывая особенности норм вложения соли на 1 порцию, жарить по времени.</p>	5 
10 18.11.2019	<p>Выбирал температурный режим при подаче (65°C) и хранении готовой продукции (вареную рыбу хранят в бульоне при t 60 - 70 °С не более 30 мин, жареную – не более 3 ч); оформлял</p>	5 

	технологические карты на продукцию.	
	Тема 2.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов Тема 2.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кроликов (зайцев) Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога	
11 19.11.2019	Совершенствовал навыки организации рабочих мест по приготовлению данной продукции (см задание №6)	5 
12 20.11.2019	Подбирал необходимую посуду и инвентарь (мелкие столовые тарелки, поварские ножи, доски, сковороды, кастрюли, сотейники, сито, шумовки, шпатели металлические, щипцы поварские, вилки поварские), подготавливал оборудование (ванны для оттаивания, холодильные шкафы, электрические духовые шкафы, электрические плиты, производственные столы, микроволновые печи, пароконвектомат) к работе.	5 
13 21.11.2019	Усовершенствовал навыки безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила использования электрических плит: 1) Перед началом работы проверяют санитарное состояние плиты, состояние чугунных конфорок жарочной поверхности, вынимают поддон и протирают его. 2) Проверяют работу на холостом ходу. 3) Включают плиту поворотом ручек переключателей и датчиков-реле температуры, при этом включают только необходимое количество конфорок за 10 - 15 мин до начала их загрузки (особое внимание следует уделять состоянию жарочной поверхности, которая должна быть ровной, гладкой, без трещин и находиться на одном уровне с бортовой поверхностью. Жарочная поверхность должна быть максимально загружена. Незагруженные конфорки отключают. Дно посуды должно быть ровным и плотно прилегать к поверхности конфорки).	5 
14 22.11.2019	Усовершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления блюд массового спроса из мяса, субпродуктов (ростбиф запеченный, стейки мясные)	5 
15 23.11.2019	Усовершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления блюд массового спроса из птицы, дичи, кролика. (курапатки, ножки кролика запеченные в пароконвектомате)	5 
16 25.11.2019	Усовершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления блюд массового спроса из яиц и творога (сырники, блины с творогом)	5 
17 26.11.2019	Усовершенствовал навыки приготовления и подбора соусов (см задание №5) для отпуска блюд.	5 

18 27.11.2019	Блюда соответствуют всем требованиям, предъявляемым к ним; Обнаружил дефекты: пересол блюда (суп гороховый) , недожаренное блюдо (рыба жареная) , сухое блюдо (стейк говяжий), плохо зачищенное мясо(бедро куриное); Способы устранения дефектов: солить, учитывая особенности норм вложения соли на 1 порцию; увеличить продолжительность жарки блюда, уменьшить продолжительность жарки блюда; внимательнее зачищать мясо.	5 
19 28.11.2019	Выбирал температурный режим при подаче(65°C) и хранении готовой продукции: мясные блюда: отварное мясо хранят не более 3ч, жареное крупными кусками мясо – 4ч, панированные блюда – 30 мин, тушеные и запеченные – 2ч; блюда из птицы, дичи, кролика: вареные и жареные хранят горячими не более часа, блюда из котлетной массы – 2 ч; блюда из яиц: сырые полуфабрикаты т холодные изделия из яиц и творога хранят при t 0 - 6 °С.	5 
20 29.11.2019	Оформлял технологические карты на продукцию.	5 
	Тема 2.8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок	
21 30.11.2019	Определил тип имеющегося технологического оборудования холодного цеха (производственные столы, холодильные шкафы, весы); оборудование холодного цеха соответствует всем стандартам и нормам.(Bosh, Rational).	5 
22 02.12.2019	Организовывал рабочее место; подбирал необходимую посуду и инвентарь (закусочные тарелки, поварские ножи, доски, шумовки, сито, кастрюли), подготавливал оборудование к работе. Подготовка весов (Электронные) к работе: 1) При эксплуатации весы устанавливаются на ровную неподвижную поверхность. 2) Перед включением весов платформа должна быть пустой. 3) Проверяют соответствие позиции переключателя на адаптере постоянного тока напряжению в сети. 4) Включают питание. 5) Весы прогревают в течение 30 минут. 6) Проверяют установку нуля при пустой платформе. Кладут груз на платформу. Считают показания и убирают груз с платформы.	5 
23 03.12.2019	Усовершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления основных холодных блюд и закусок (порционных гастрономических продуктов; салатов; закусок из овощей, грибов, яиц; блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря; блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы). (Овощная тарелка, мясная нарезка, осётр копченый, карпачо из лосося, карпачо из дикого сибаса, тарелка с разнообразным видом бастурмы и вяленого мяса) Усовершенствовал навыки приготовления и подбора гарниров,	5 

	соусов, заправок к холодным блюдам и закускам. (соус из гриль-баклажанов, соус из гриль-перца болгарского, соус винный, соус Малиновый)	
24 04.12.2019	Блюда соответствуют всем требованиям, предъявляемым к ним, Дефекты при приготовлении отсутствуют. Овладел методами устранения дефектов: аккуратно оформлять блюда; для тостов использовать свежий хлеб; салаты: правильно нарезать продукты, использовать свежие продукты; Выбирал температурный режим при подаче (10 - 14 °С), и хранении готовой продукции (холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них хранят в холодильных шкафах при температуре 0 - 6°С в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), покрытой крышкой или сухой марлей; Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей - 30 мин, из сырых - 15 мин;	5 
25 05.12.2019	Оформлял технологические карты на продукцию.	5 
	Тема 2.9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	
26 06.12.2019	Усовершенствовал навыки организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря (кастрюли, дуршлаг, поварские ножи, сито, креманки, сковороды, венчики, тарелки мелкие столовые, десертные тарелки, кондитерские мешки, кондитерские шприцы, кондитерские насадки, кондитерские скребки, кондитерские кисточки, формы для выпечки, коврики для выпечки, кондитерские кольца.) подготавливал оборудование (производственные столы, электрические плиты, холодильные шкафы, тестомесительную машину, пароконвектомат) к работе; усовершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления основных сладких блюд, напитков. (Медовик, три шоколада, Панакота, Тирамису, Птичье молоко)	5 
27 07.12.2019	Усовершенствовал навыки приготовления и подбора соусов, глазури, сиропов для отпуска основных сладких блюд; сладкие блюда и напитки соответствуют всем требованиям, предъявляемым к ним (фруктово-ягодный соус, шоколадный соус), Дефекты при приготовлении не обнаружены. Выбирал температурный режим при подаче (12 - 15°С (холодные блюда), 55°С (горячие блюда) и хранении готовой продукции; оформлял технологические карты на продукцию.	5 
	Тема 2.10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	

<p>28 09.12.2019</p>	<p>Оценивал соответствия оснащения цеха мучных изделий (или кондитерского цеха) технологическим оборудованием (весы, тестомесильные машины, миксеры, холодильные шкафы, электрические плиты, производственные столы, планетарный миксер) и инвентарем (кастрюли, сотейники, поварские ножи, шумовки, сковороды, венчики, доски разделочные, кастрюли, дуршлаг, поварские ножи, сито, креманки, сковороды, венчики, тарелки мелкие столовые, десертные тарелки, кондитерские мешки, кондитерские шприцы, кондитерские насадки, кондитерские скребки, кондитерские кисточки, формы для выпечки, коврики для выпечки, кондитерские кольца, тарелки мелкие столовые, пирожковые тарелки), ассортименту выпускаемой продукции; организовывал рабочее место; подбирал необходимую посуду и инвентарь, подготавливал оборудование к работе. Подготовка машины для взбивания кремов: 1) Бак устанавливают и закрепляют его на кронштейне взбивального механизма и с помощью соединительной муфты устанавливают нужный взбиватель на рабочем валу. 2) Проверяют работу на холостом ходу. 3) Закладывают продукты. 4) По окончании работы машину выключают, опускают кронштейн с баком вниз и снимают его с машины. 5) Снимают взбиватель, проводят санитарную обработку всех деталей.</p>	<p>5 </p>
<p>29 10.12.2019</p>	<p>Усовершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления дрожжевого и пресного сдобного теста, фаршей и начинок для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий (Конверт с сыром, расстегай с курицей); усовершенствовал навыки приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; тесто соответствует всем требованиям, готовых основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>	<p>5 </p>
<p>30 11.12.2019</p>	<p>Обнаруживал дефекты: непропек теста, сырая начинка, неаккуратное изделие, сухое тесто, подгорелое изделие Причины их возникновения: не соблюдение правил и рецептур блюд Овладел методами устранения дефектов соблюдение рецептур; Выбирал температурный режим приготовления, отпуска (14°C) и хранения мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий (горячие изделия хранят на деревянных дощечках, реализовать не более 12 ч); охлаждал и замораживал тесто и изделия в виде полуфабрикатов; оформлял технологические карты на продукцию.</p>	<p>5 </p>

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: Трудолюбив, исполнительный, ответственный, целеустремленность!

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Судебный-протоиерей Судоменко С. В. за время прохождения практики в районной «ФОРБС» зарекомендовал себя, как ответственный и исполнительный человек. В работе проявил себя с хорошей стороны. Отношение к коллегам дружелюбное, открытое. Как руководитель, как человек внимательный, чуткий. Работу выполнял на «5»+

Руководитель практики от организации



(подпись)

(расшифровка подписи)

Судоменко С. В.

Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

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

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит характеристику предприятия общественного питания – ресторан «Forbes», дана характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления блюд массового спроса на данном предприятии. Предоставлены необходимые технологические карты, фотографии, схемы на блюда массового спроса, выполненные практикантом, логично сделаны выводы и заключения.

Оформление технологической документации соответствует предъявляемым требованиям.

Оценка руководителя практики от филиала - 5(отлично).

Общая оценка - 5(отлично).

Руководитель практики от филиала



(подпись)

Коваленко С.С.

(расшифровка подписи)

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

Отчет

по производственной практике

ПП.07.01 Производственная практика

(наименование производственной практики)

Профессиональный модуль

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится производственная практика)

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код, наименование специальности)

Студент Кудашкин Кудашкин Олег Владимирович

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

Группы Т-31

Руководитель практики от организации

Шер-повар

(должность)

Саакян Григорий Норикович

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

«11» декабря 2019 года



Руководитель практики от филиала

(подпись)

Коваленко Коваленко Светлана Сергеевна

(фамилия, имя, отчество)

«11» декабря 2019 года

Смоленск, 2019 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Характеристика предприятия общественного питания**
- 2. Характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления блюд массового спроса на данном предприятии**
- 3. Технологические карты, фотографии, схемы на блюда массового спроса, выполненные практикантом на предприятии общественного питания**

Выводы и заключения

1. Характеристика предприятия общественного питания

Ресторан «Forbes» (Рисунок 1) находится рядом с центром города Москвы, в 400 метрах от метро «Китай-город». Ресторан выделяется среди других заведений общественного питания своей необычайной красотой, как внешнего, так и внутреннего интерьера. Сам ресторан «Forbes» располагается в здании бизнес центра, именно поэтому это предприятие закрытого типа и туда приходят только его работники, либо же официанты доставляют готовые блюда на лифте указанному гостю.

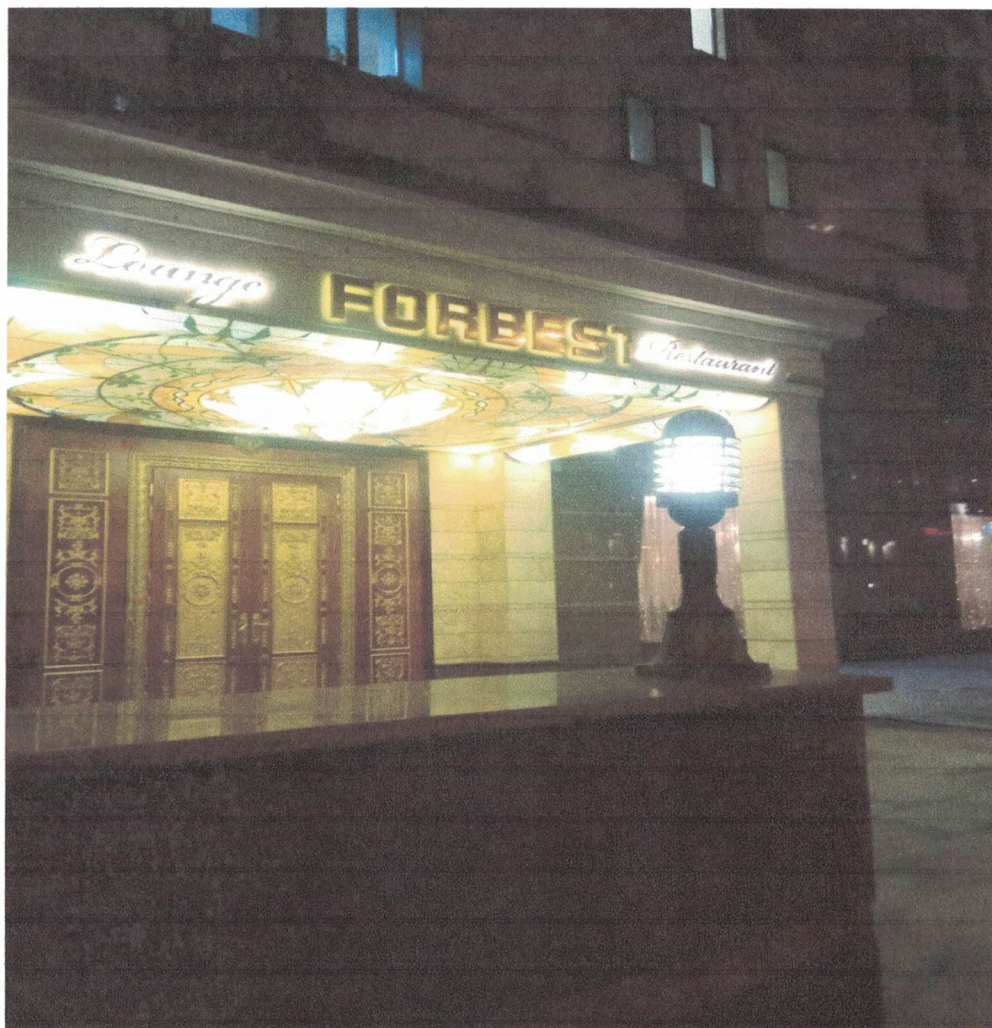


Рисунок 1: Фасад входа в ресторан

Ресторан «Forbes» премиум класса, и здесь присутствуют самые изысканные блюда Итальянской и Европейской кухни. Так как ресторан закрытого типа, в нем нет основного постоянного меню, поэтому, когда гость приглашает официанта, официант сам предлагает блюда, которые могут приготовить на сегодняшний день, потому что на следующий день блюда могут быть совершенно иными.



Рисунок 2: Ассортимент блюд Европейской и Итальянской кухни.

Сотрудники ресторана проводят выездные банкеты. Банкеты в зале заведения организуются только для особых лиц, по договоренности с директором и управляющим ресторана.

Сам ресторан необычайно красив внутри: мебель, шкафы, бар, коридоры и т.д. обшиты и отделаны деревом, кресла и диваны настоящей крокодиловой кожей, люстры ручной работы, изготавливались на заказ в Испании, все украшено красивой золотой окантовкой, узорами и эмблемами. На стенах располагаются красочные картины, а окна украшены широкими шторами. Столы в зале полностью засервированы и накрыты белыми скатертями.

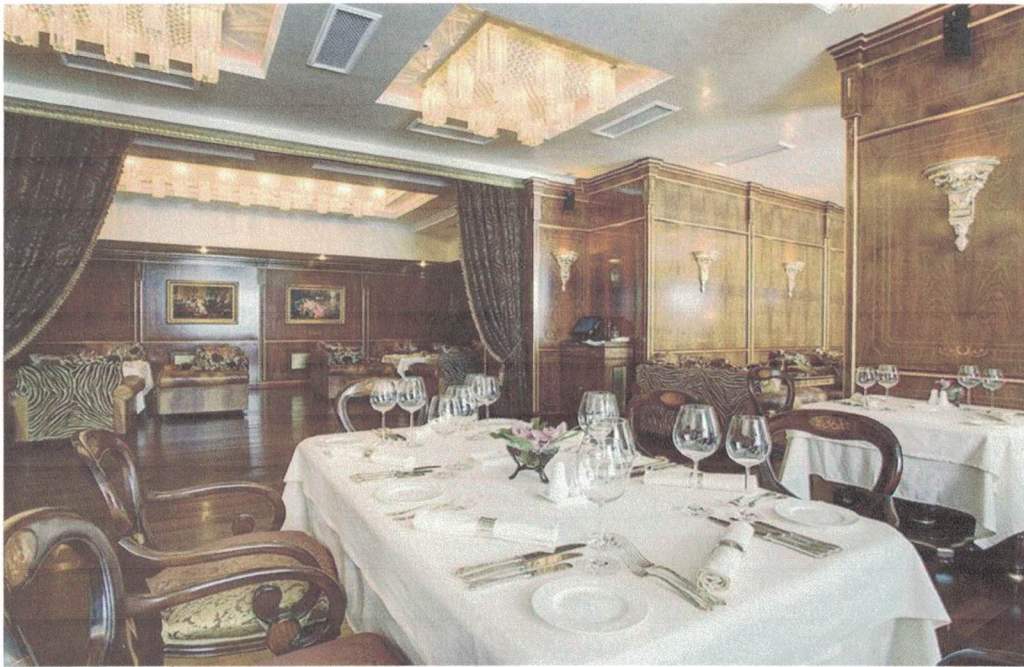


Рисунок 3: Зал ресторана «Forbes».



Рисунок 4: Зал ресторана «Forbes».

В ресторане имеется бар, в котором можно заказать элитные алкогольные напитки, кофе и чай.



Рисунок 5: Бар ресторана «Forbes»

В ресторане установлена качественная аудио система поэтому при проведении банкетов в ресторане всегда играет прекрасная музыка.

На предприятии питания имеется 4 цеха, заготовочный, холодный, горячий и кондитерский, благодаря чему, блюда всегда изготавливаются качественно, быстро, а главное вкусно.

2. Характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления блюд массового спроса на данном предприятии

Организация работы горячего цеха

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



Рисунок 6: Горячий цех.

Горячий цех является основным главным цехом, в котором есть отдельные рабочие места для приготовления горячих блюд разных категорий, где также завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно на раздачу для реализации потребителю.



Рисунок 7: Горячий цех и раздаточная.

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

В Ресторане «Forbes» моечная делится на два типа: моечная посуды и приборов, а также моечная кухонной посуды и инвентаря.



Рисунок 8: Моечная посуды и приборов для гостевого зала.



Рисунок 9: Моечная кухонной посуды и инвентаря.

Раздаточных в ресторане 2 типа: раздаточная горячего цеха, с двумя этажами на которых установлены специальные нагревательные элементы для поддержания температуры готовых горячих блюд и раздаточная холодного цеха без нагревательных элементов.



Рисунок 10: Раздаточная горячего цеха.

Горячий цех оснащён современным оборудованием: тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, пароконвектоматом, духовой электрической печью, электрофритюрницей, электрогрилем, холодильными шкафами с поддержанием температуры от 3°C – 6°C , производственными столами (с встроенными холодильными камерами) и стеллажами.

Этот цех оснащён современным инвентарём: сковородами, сотейниками (от малых до больших размеров), лопатками, ножами, кастрюлями, разделочными досками, венчиками, половниками, поварскими щипцами, тарами, полусферами, подносами.

Технологический процесс приготовления блюд.

Борщ Московский.

Бульон готовят из говяжьих костей с мясом, закладывают в воду и варят два часа с добавлением соли.

Морковь и лук, нашинкованные тонкой соломкой, пассеруют в масле до золотистого цвета.

В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный брусочками. Нарезанный картофель закладывают в кипящую воду, варят 10 минут, добавляют нашинкованную белокочанную капусту, нарезанный соломкой болгарский перец, пассерованные овощи. Варят еще 5-10 минут. В конце варки добавляют свеклу, тушенную с томатом.

Доводят до вкуса, заправляют чесноком, растертым с салом, добавляют мелко нашинкованную зелень укропа, варят еще 5 минут.

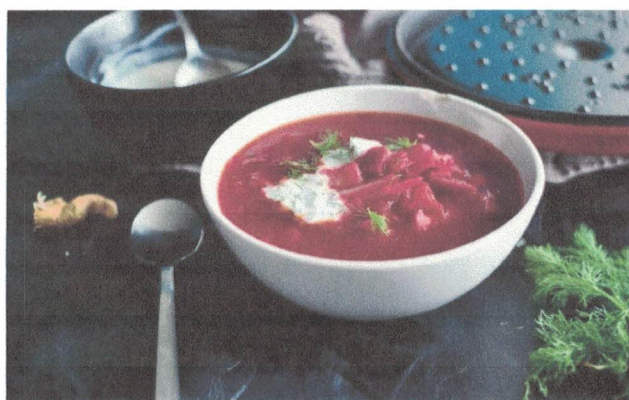


Рисунок 11: Борщ Московский.

Суп Армянский «Хаш».

Предварительно очищенные говяжьи ножки опалить, поскоблить, тщательно промыть и разрубить на части. Подготовленные ножки положить в холодную воду на 24 часа или через каждые 2-3 часа менять воду. После этого ножки еще раз промыть, переложить в широкую кастрюлю и залить водой так, чтобы уровень ее на 15-20 см был выше уровня продукта. Варить хаш без соли, не допуская бурного кипения, периодически снимая пену, до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Во время варки хаша можно добавить вареные рубцы.

Подать Хаш очень горячим. Отдельно подать соль, измельченный чеснок, разведенный бульоном, редьку и хлеб лаваш.



Рисунок 12: Суп армянский «Хаш»

Рагу овощное

Очищенный картофель нарезают кубиком 1х1 см. Морковь режут ломтиками, лук репчатый – кубиками 1х1 см, перец болгарский – сегментами. Капусту очищают от верхних покровных листьев и кочерыжки, нарезают шашками 1х1 см.

Помидоры, зачищенные от плодоножки, нарезают кубиком 1x1 см. Зачищенный от стеблей укроп, мелко шинкуют. Очищенный чеснок рубят ножом.

Капусту припускают до полуготовности в небольшом количестве воды.

Подготавливают большую сковороду с утолщенным дном, разогревают смесь сливочного и растительного масла (не перекаливают). Обжаривают картофель до золотистого цвета, вынимают шумовкой или перфорированной лопаткой. Затем закладывают морковь, слегка обжаривают при помешивании, добавляют репчатый лук и болгарский перец, продолжают обжаривать при умеренном нагреве. Добавляют кабачки, продолжают обжаривание в течение 5 минут.

Разогревают пароконвекционную печь до 150⁰С (режим «Жар-Пар»).

В глубокий противень выкладывают все предварительно обжаренные или припущенные овощи (картофель, морковь, лук, перец, капусту, кабачки). Добавляют помидоры, зеленый горошек, чеснок, соус Бешамель. Приправляют солью, сахаром, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов.

Тушат в течение 30 минут. Готовое рагу порционируют. При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

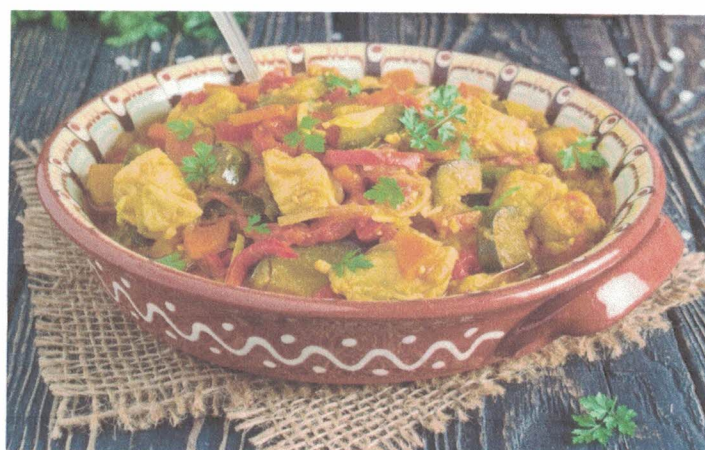


Рисунок 13: Рагу овощное.

Паста Карбонара.

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



Рисунок 14: Паста карбонара

Организация работы холодного цеха.

В ресторане «Forbes» приготовление холодных сложных блюд, закусок происходит в холодном цеху.

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



Рисунок 15: Холодный цех.

Холодный цех оборудован производственными столами со встроенными холодильными камерами, с постоянным поддержанием температуры 3°C - 6°C, моечной для обработки овощей и мытья кухонных ножей и спец-приборов, а также инвентарём: разнообразием ножей, разделочных досок, полусфер и т.д.



Рисунок 16: Инвентарь холодного и горячего цехов.



Рисунок 17: Инвентарь холодного цеха и его оборудование.



Рисунок 18: Отдельная моечная холодного цеха

Для приготовления салатов и закусок с использованием тепловой обработки, горячий цех проводит тепловую обработку определенных продуктов для блюд, которые впоследствии доделываются и отдаются в зал уже поварами холодного цеха.

Холодный цех предназначен для приготовления порционирования и оформления холодных блюд и закусок. В ассортимент продукции холодного цеха входят: салаты, холодные закуски, банкетные блюда и закуски, гастрономические изделия (мясные и рыбные) холодные блюда (отварные жареные, фаршированные и др.)



Рисунок 19: Холодные блюда и закуски.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам – правила личной гигиены, холодные блюда должны изготавливаться в таком качестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6°C не более 6 часов. Заправлять салаты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня.

Технологический процесс приготовления блюд

Салат «Цезарь с курицей».

Куриную грудку отделяют от малого филе, солят, перчат, поливают оливковым маслом, задают колер на гриле или сковороде и жарят в духовом шкафу до готовности и нарезают слайсами.

С ломтиков хлеба срезают корки, нарезают кубиками, кладут на противень и обжаривают в духовке. Дольки чеснока очищают, кладут на разогретую с оливковым маслом сковороду, слегка поджаривают и вынимают. В сковороду с ароматным маслом кладут сухарики и обжаривают, до золотистой корочки, постоянно помешивая.

Для соуса: желтки отварных яиц протирают на мелкой терке, соединяют с горчицей, перемешивают, добавляют сок лимона, уксус и при этом непрерывно взбивают. Тонкой струйкой вливают оливковое масло и непрерывно перемешивают.

Листья салата крупно нарезают и выкладывают на тарелку, сверху выкладывают курицу, поливают соусом, на курицу выкладывают половинки помидор черри, посыпают тертым сыром, сверху выкладывают сухарики.

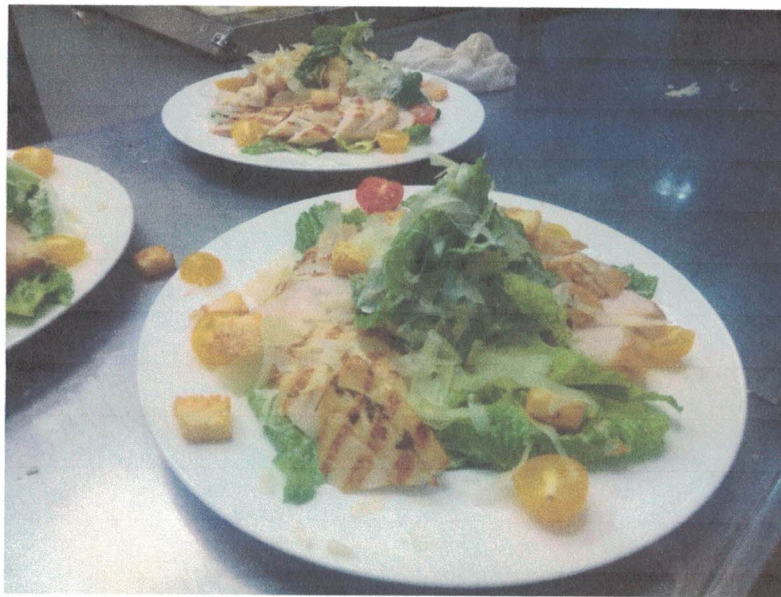


Рисунок 20: Цезарь с курицей.

Салат с ростбифом.

Листья салатов Лолло Rosso и Лолло Бионда промывают под холодной водой, обсушивают, зачищают от стеблей, рвут на крупные части. Базилик зеленый промывают холодной водой, обсушивают, зачищают до листьев.

Помидоры черри снимают с веточки, удаляют плодоножку. Разрезают пополам. Сыр Пармезан зачищают от корки, нарезают слайсами при помощи ножа-экономки.

Кедровые орешки обжаривают на сухой сковороде до золотистого цвета в течение нескольких минут, постоянно помешивая, так у орехов будет более насыщенный вкус. Снимают с огня, охлаждают.

Ростбиф говяжий нарезают тонкими ломтиками. Шампиньоны промывают, обсушивают. Каждый гриб разрезают на 4 части вдоль. Подготовленные грибы обжаривают на сковороде, приправляют солью, черным молотым перцем. Обжаривают до золотистого цвета. Готовые грибы охлаждают до комнатной температуры.

В глубокой емкости замешивают ингредиенты салата (кроме сыра Пармезан). Заправляют соусом Бальзамическим малиновым. Перемешивают. Выкладывают горкой в порционную посуду. Слайсы сыра Пармезан выкладывают сверху салата.



Рисунок 21: Салат с ростбифом.

Салат из отварной свеклы с черносливом, чесноком и грецкими орехами.

Вареную очищенную свеклу нарезают соломкой. Подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточку и нарезают. Ядра орехов и чеснок измельчают. Свеклу соединяют с черносливом, орехами, чесноком и заправляют оливковым маслом или майонезом.

При отпуске можно оформить зеленью (Кинза).



Рисунок 22: Салат из отварной свеклы с черносливом, чесноком и грецкими орехами.

Салат Ленинанский.

Баклажаны, болгарский перец, помидоры нанизать на шампур и жарить над раскаленными углями (без пламени). Готовые овощи очистить от кожицы, посолить, поперчить, нарезать крупным кубиком, положить в салатник и посыпать зеленью петрушки.

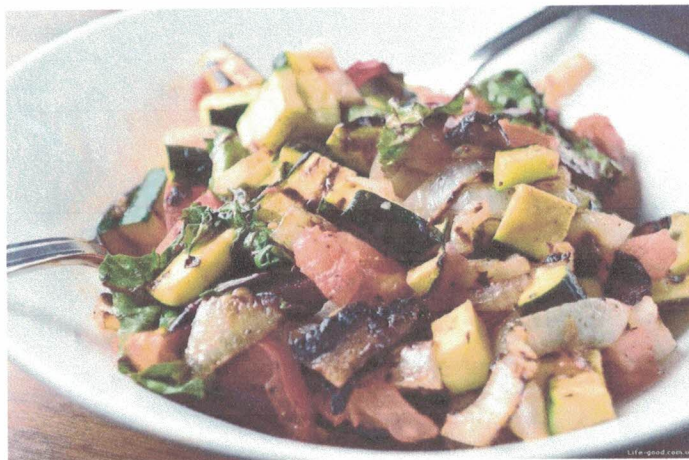


Рисунок 23: Салат Ленинанский.

Организация работы кондитерского цеха.

Кондитерский цех в Ресторане «Forbes» расположен рядом с горячим цехом, но температура в нем всегда прохладная, чем в горячем цеху. Кондитерский цех оборудован современным технологическим оборудованием и инвентарем, в которые входят: тестомесительная машина, планетарный миксер, производственные столы, производственные столы с встроенными холодильными камерами, с поддержанием температуры от 3°C-6°C, моечной с одной раковиной, ситами, весами, ножами, лопатками (простыми и кондитерскими), кондитерскими ножами, кондитерскими листами для выпечки, кондитерскими шпателями, кондитерскими мешками, кондитерскими насадками, подносами и т.д.



Рисунок 24: Кондитерский цех и его оборудование.



Рисунок 25: Моечная кондитерского цеха и оборудование.

В кондитерском цехе имеется широкий ассортимент коньяков, ликеров, сиропов, варенья, для создания кремов, муссов, глазури и т.д.

Технологический процесс приготовления блюд.

Медовик.

Масло, сахар и мёд ставим на водяную баню и увариваем до 105°C , яйцо с сахаром взбиваем в планетарном миксере до состояния «крепких пиков». Соединяем взбитый бисквит с уваренной массой, прогреваем до 82°C и добавляем гашеную соду. Массу охлаждаем до комнатной температуры вводим муку, замешиваем мягкое эластичное тесто по 120 г на корж, и выпекаем при температуре 182°C 4-5 мин; коржи охлаждаем прослаиваем кремом.

Крем – сливки охлаждаем до 3°C добавляем сахарную пудру и взбиваем сливки до «устойчивых пиков», вводим сметану, взбиваем на второй скорости

миксера. При температуре 5°C - 6°C настаиваем 4 часа, нарезаем на порции по 150 гр.



Рисунок 26: Медовик

Фондант

Сливочное масло, шоколад растапливаем на водяной бане смешивая венчиком до состояния эмульсии. Яйцо пробиваем, соединяем с сахаром до 50% готовности (до состояния мягких пиков); вводим муку в 3 приема и соединяем с шоколадно масляной массой при помощи лопатки не перемешивая, формуем заранее подготовленные формы (сливочное масло в состоянии жидкой сметаны), наносим на внутреннюю поверхность формы, обсыпаем миндальной мукой или какао порошком. Встряхиваем лишнюю массу, десерт фасуем по 80г; замораживаем при t-17°C;-18°C. При подаче отпекаем в заранее разогретой духовке(190°C) 10мин, достаём с формы декорируем соусом и ягодами.



Рисунок 27: Фондант.

3-Шоколада

Взбиваем бисквит до жестких пиков, вводим просеянную муку и какао, распределяем бисквит на пергаменте 20/20см и высотой 8мм. Выпекаем при t 200°C 5 мин, снимаем и охлаждаем, затем вырезать рамкой 20/20 и заливать мусс.

Мусс чёрный шоколад.

Шоколад помещаем в полусферу, заливаем кипящими сливками, при помощи венчика создаем эмульсию, оставляем при комнатной температуре до 35°C. Вводим в «Ганаж» взбитые сливки в 3 приема, и заливаем в форму на бисквит. Аналогично делаем мусс «Молочный шоколад», «Белый шоколад», при этом замораживая каждый слой перед предыдущим. В молочный и белый шоколад добавляем замоченный листовой желатин по 5гр. и заливаем кипящими сливками аналогично.

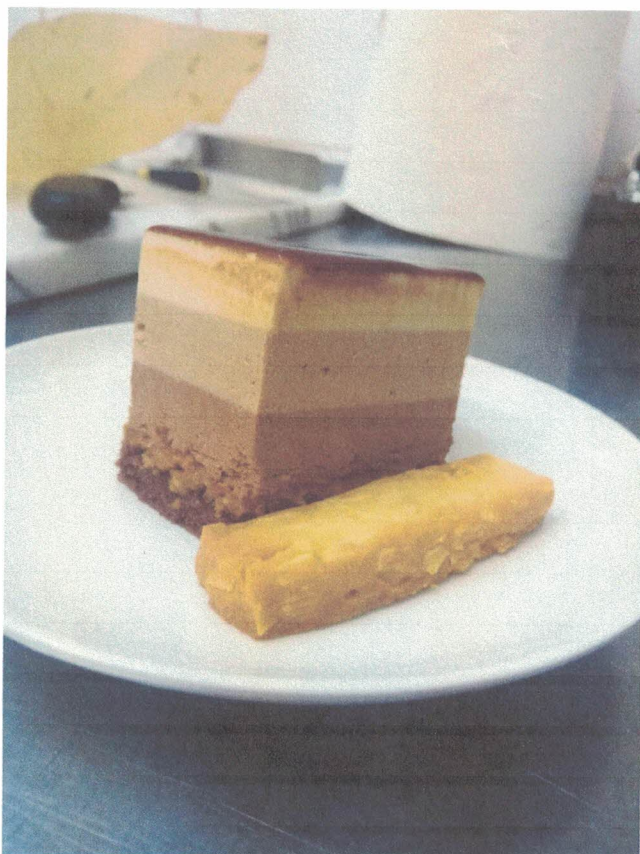


Рисунок 28: 3-шоколада.

Птичка.

Масло, сгущенное молоко и ванилин взбиваем в пышную массу. Выкладываем и накрываем пленкой. Далее делаем классический бисквит (указано выше только без добавления какао). Агар заливаем холодной водой и даём набухнуть в течении 4-ёх часов, затем ставим на средний огонь, доводим до кипения и кипятим 2-3 мин., вводим сахар, увариваем до 110°C и вливаем взбитые белки, ложку лимонного сока, после чего вводим сироп медленной струйкой в взбитые белки, не прекращая взбивать. Доводим массу до 50°C и вводим масляный крем, взбиваем полминуты, дорабатываем силиконовой лопаткой, выливаем на бисквит в заранее подготовленную поверхность, выравниваем

металлической лопаткой. Ставим в холодильник при $t 6^{\circ}\text{C}$ на 12 часов для полной структуры, через 12 часов глазируем шоколадом, охлаждаем и подаем.



Рисунок 29: Птичка.

Организация работы заготовочного цеха.

Заготовочный цех в ресторане «Forbes» занимается заготовками рыбно-мясного сырья для дальнейшей тепловой и холодной обработки.

Цех оборудован производственными столами, отдельной холодильной камерой, ножами, разделочными досками для рыбы и для мяса, весами, мясорубкой, вакууматором и двумя моечными раковинами.



Рисунок 30: Заготовочный цех и его оборудование.

3. Технологические карты, фотографии, схемы на блюда массового спроса, выполненные практикантом на предприятии общественного питания

Технологическая карта №1

Наименование блюда: Щи из свежей капусты

Рецептура № 120

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию,г
1	Капуста	150	120
2	Картофель	80	75
3	Репа	20	15
4	Морковь	26,6	25,4
5	Петрушка	6	5
6	Лук репчатый	24	20
7	Томатное пюре	10	10
8	Кулинарный жир	10	10
9	Вода	375	375
10	Перец горошком	0,05	0,05
11	Лавровый лист	0,02	0,02
12	Соль	5	5
13	Сметана	10	10
Выход блюда		500	

Краткая технология приготовления

В кипящий бульон закладывают капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный кубиками. Затем кладут пассированные Коренья и лук, варят до готовности. За 5 мин до конца варки кладут томатное пассированное пюре, соль, специи.

Требования к качеству блюд

Внешний вид: поданы в глубокой столовой тарелке, поставленной на мелкую столовую тарелку. Форма овощей сохранена.

Цвет: бульона – светло – серый; жира – оранжевый; овощей – натуральный.

Запах: пассированных овощей и капусты.

Вкус: в меру соленый, капусты в сочетании с входящими компонентами.

Консистенция: капуста – упругая, овощи – мягкие.

Температура отпуска, срок реализации

Температура отпуска: 75 °С; **срок реализации:** не более 2 часов.

Ответственный исполнитель _____

(подпись)

Кудашкин Олег Владимирович

(Ф.И.О.)



Рисунок 31: Щи из свежей капусты.

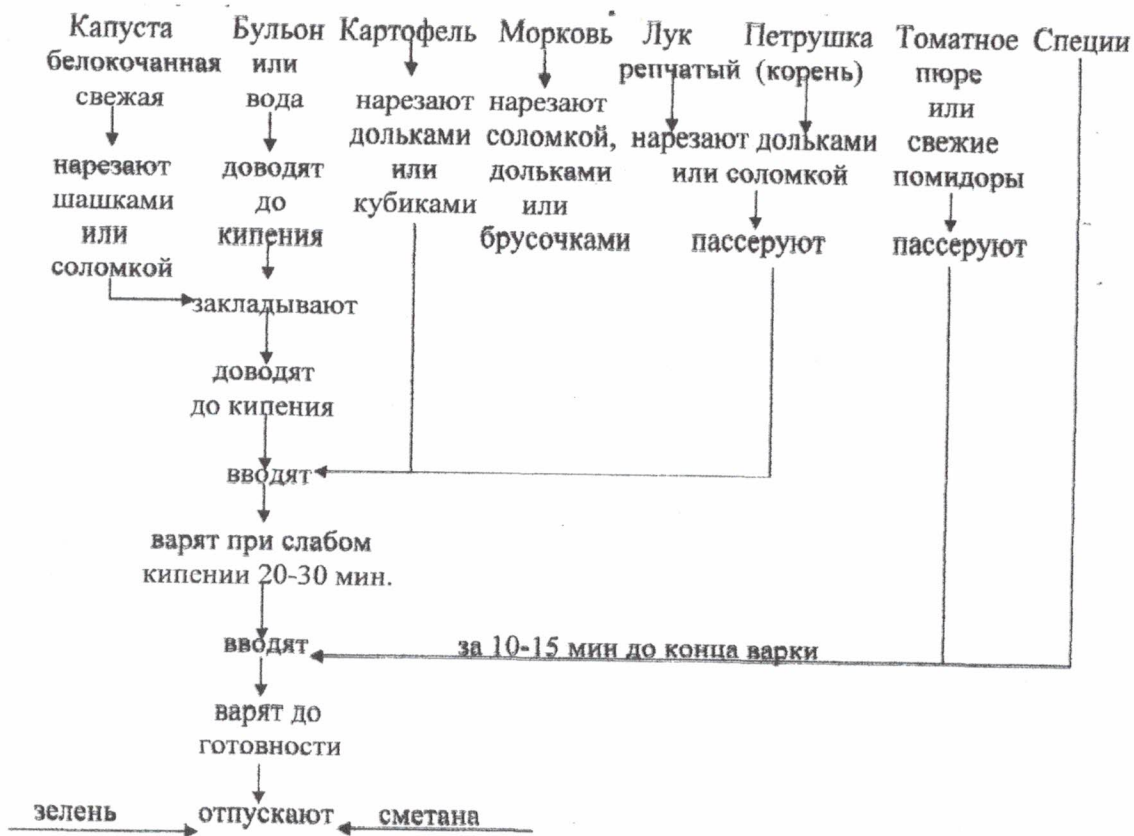


Рисунок 32: Схема приготовления щей из свежей капусты.

Технологическая карта №2

Наименование блюда: Гуляш мясной.

Рецептура № 444

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Говядина	139	102,6
2	Масло растительное	5	5
3	Лук репчатый	18	15
4	Томатное пюре	12	12
5	Мука пшеничная	4	4
Выход блюда		80/75	

Краткая технология приготовления

Нарезанное кубиками по 20-30 г мясо обжаривают, заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству блюд

Внешний вид: подан в столовой тарелке

Цвет: Зажаристый, коричневый, соуса – светло - коричневый.

Запах: пассерованного лука , жаренного мяса.

Вкус: в меру соленый, нежный.

Консистенция: слегка густоватая.

Температура отпуска, срок реализации

Температура отпуска: 65 °С; срок реализации: не более 12 часов.

Ответственный исполнитель
(подпись)

Кудашкин Олег Владимирович
(Ф.И.О.)



Рисунок 33: Гуляш мясной.

Гуляш

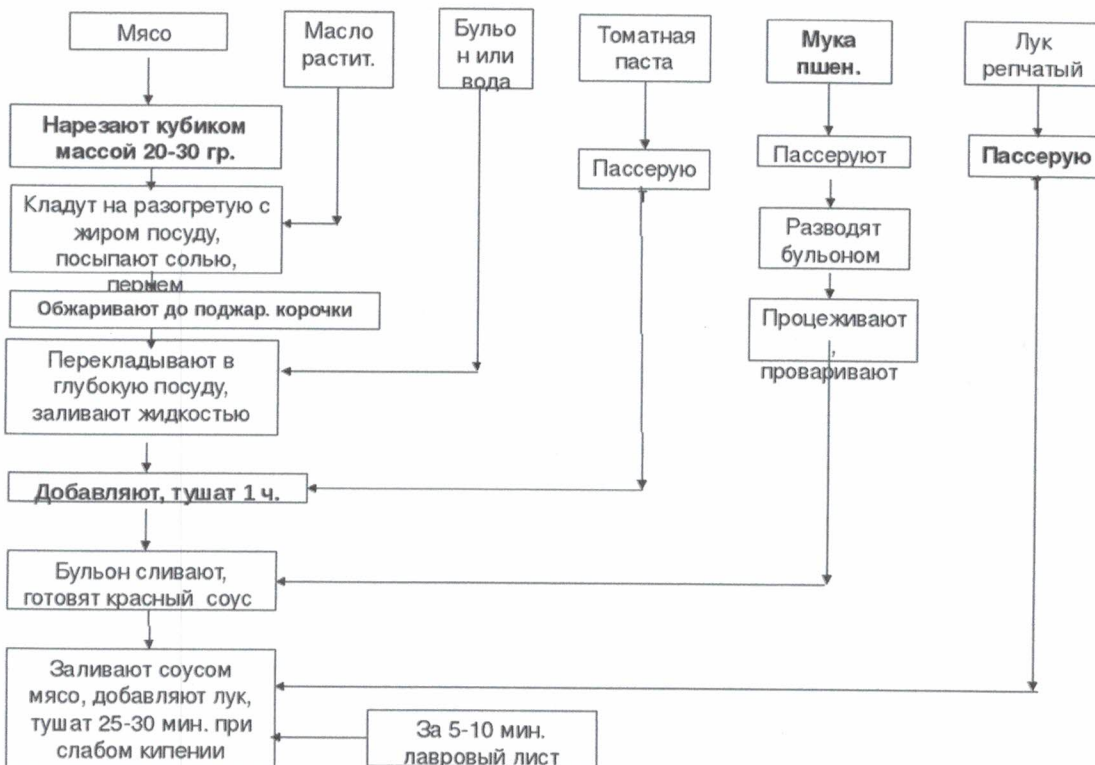


Рисунок 34: Схема приготовления Гуляша мясного.

Технологическая карта №3

Наименование блюда: Шарлотка с яблоками.

Рецептура №695

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию,г
1	Яблоки	500	350
2	Хлеб пшеничный (из муки высшего или первого сорта)	325	325
3	Молоко	150	150
4	Яйца	¼ шт	50
5	Сахар	100	100
6	Корица	1	1
7	Масло сливочное	50	50
8	Масса готовой Шарлотки с яблоками	-	850
9	Соус ПФ	-	150
Выход блюда		1000г.	

Краткая технология приготовления.

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают

сахаром. С хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см.

Оставшиеся от хлеба обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают. Ломтики хлеба

смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем ими обкладывают (смоченной стороной вниз) дно и стенки смазанной жиром формы, в которой должна выпекаться шарлотка.

Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняют этой смесью

форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают в жарочном шкафу. Готовую шарлотку

с яблоками выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При

отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым (30 г на порцию в 170 г) или соус можно

подать отдельно.

Требования к качеству блюд

Внешний вид: Пышная Шарлотка, сохранившая форму.

Цвет: Темно-коричневый (печеный).

Вкус: насыщенный вкус яблок и корицы, входящих в его состав. Без постороннего привкуса.

Запах: Печеных яблок с корицей, сливочный вкус хорошо пропеченного теста. Без постороннего запаха.

Консистенция: Яблок – мягкая нежная, Теста – пропечённая, пышная.

Температура отпуска, срок реализации

Температура подачи - 50 55°C, Сроки реализации и хранения - не более 2 часов.

Ответственный исполнитель _____

Кудашкин
(подпись)

Кудашкин Олег Владимирович
(Ф.И.О.)



Рисунок 35: Шарлотка с яблоками.

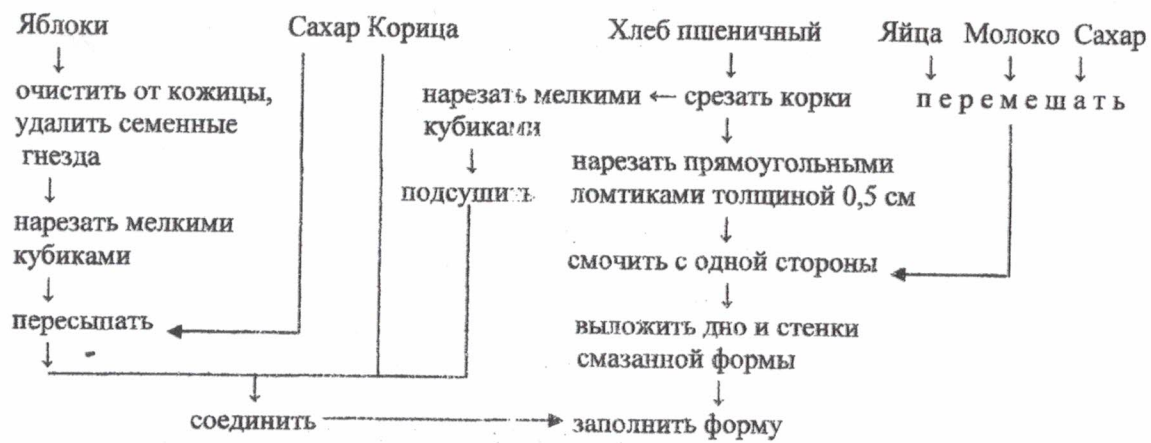


Рисунок 36: Схема приготовления Шарлотки с яблоками.

Выводы и заключения.

Во время прохождения производственной практики, в ресторане «Forbes» было приобретено формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности. Понимал сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлял к ней устойчивый интерес. Работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями.

Приобрёл также навыки приготовления котлет, биточков, тефтелей голубцов из мясной котлетной массы; приготовления блюд из мяса таких как: гуляш, поджарка, бефстроганов, мясная тарелка, плов; блюд из рыбы: рыба жареная, рыба с артишоками; карпачо из лосося и дикого сибаса; блюд из птицы: окорочка жареные, грудка куриная запечённая в духовке; перепёлка запечённая, ножки кролика запечённые, приготовления гарниров: картофель жареный, картофельное пюре, макароны отварные, рис отварной, рис арборио к пасте ризотто отварной; соусов: соус белый основной, соус красный, соус грибной, винный соус, соус Цезарь, соус баклажанный, соус из болгарского перца, сливочно-чесночный соус; супов: щи из свежей капусты, суп картофельный, борщ Московский, рассольник Ленинградский, Армянский суп Хаш, суп гороховый, рыбный суп, суп с мясными фрикадельками, суп Харчо; салатов: Салат Цезарь, салат с артишоками, салат с ростбифом и т.д.; мучных изделий: конверты с сыром, хлеб турецкий, гриссини, оладьи, блины, сырники.

Готовил трёхразовое питание для персонала (завтрак, обед и ужин). Занимался заготовками полуфабрикатов, в заголовочном цехе, и дополнительно выполнял заготовки для банкетных блюд.

Занимался составлением технологических карт на блюда массового спроса.

Плюсами данного предприятия является: многолетний опыт профессиональных поваров, работающих в данном ресторане, их командная работа, и предоставление знаний мне, как студенту практиканту во время их работы, поэтому с уверенностью могу сказать, что это очень дружный коллектив и ответственные работники, которые готовят блюда высокой кухни в соответствии со всеми требованиями и строго соблюдают выход блюда. Так же в ресторане соблюдаются правила гигиены и санитарии, повара одеты в спецодежду, при них всегда имеется головной убор, на кухне имеется большая аптечка в случае производственных мелких травм.

Минусы у данного предприятия в ходе прохождения практики отсутствуют.

Ресторан популярен благодаря высокой строгой кухне, разнообразному ассортименту и вкусной продукции.

По моему мнению, ресторан «Forbes», это один из лучших ресторанов Москвы и Московской области в котором я мог бы пройти практику.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Персонал меню.

Понедельник:

Завтрак – Каша манная.

Обед – Суп гороховый.

Ужин – Бефстроганов с рисом.

Вторник:

Завтрак – Каша рисовая.

Обед – Борщ Московский.

Ужин – Бедро куриное с рисом.

Среда:

Завтрак - Оладьи с джемом.

Обед – Рассольник Ленинградский.

Ужин – Рагу овощное.

Четверг:

Завтрак – Блины с творогом.

Обед – Щи из свежей капусты.

Ужин – Гуляш с мясом

Пятница:

Завтрак – Яичница с помидорами.

Обед – Суп картофельный.

Ужин – Котлеты мясные с картофельным пюре.