

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

**Мартынов Максим Сергеевич**

Фамилия, Имя, Отчество

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

Группа Т-31

успешно прошел (ла) производственную практику

ПП.03.01 Производственная практика  
индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

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

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

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

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



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

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

**ПП.03.01 Производственная практика**

Профессиональный модуль

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

**Студент(ка) III курса**

**Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Группа T-31**

**Фамилия Мартынов**

**Имя Максим**

**Отчество Сергеевич**

**Период проведения практики**

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

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

Пономарева К.С.

Контактный тел.: (4812) 38-87-51

« 28 » 05 2020 года

**Студент Мартынов Максим Сергеевич**

Направляется в организацию для прохождения производственной практики практики в период с « 28 » мая 2020 года по « 24 » июня 2020 года

### СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

**Базовое предприятие (организация)**

Общество с ограниченной ответственностью «Вкусная страна»

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

**Адрес предприятия (организации)** 214000, г. Смоленск, ул. Большая Советская, д. 20

**Руководитель практики от организации:**

Ф.И.О.: Морозов Владимир Витальевич

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

Должность: Шеф-повар

(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

**Руководитель практики от филиала:**

Ф.И.О.: Секерина Светлана Викторовна

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: Преподаватель



## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

- Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**,
- формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.
- Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.
- Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

## ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.03 Организация**

**процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

### **СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ**

<b>№ задания</b>	<b>Наименование тем и содержание</b>
1.	<b>Тема 1.1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ ознакомление с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>▪ освоение навыками контроля безопасности продуктов;</li><li>▪ ознакомление с процессами приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li></ul>
2.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ ознакомление с организацией рабочих мест, технологическим оборудованием, инвентарем;</li><li>▪ овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li><li>▪ ознакомление с ассортиментом поступающего сырья.</li></ul>
3.	<b>Тема 1.2. Приготовление сложных супов.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ ознакомление с организацией работы супового отделения, технологическим оборудованием, инвентарем;</li><li>▪ ознакомление с ассортиментом поступающего сырья;</li><li>▪ освоение навыков органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов;</li><li>▪ ознакомление с организацией рабочих мест;</li></ul>
4.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ варианты комбинирования различных способов и приемов приготовления супов;</li><li>▪ освоение навыков приготовления прозрачных бульонов и супов, пюреобразных супов и национальных супов;</li><li>▪ освоение навыков приготовления гарниров к сложным супам, варианты подбора подходящих гарниров для отдельных супов;</li></ul>
5.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ доведение до вкуса и освоение методов оценки качества основных бульонов и супов сложного приготовления;</li><li>▪ овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию;</li><li>▪ освоение навыков оформления и отпуска супов сложного приготовления и национальных супов.</li></ul>
6.	<b>Тема 1.3. Приготовление сложных горячих соусов.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ ознакомление с организацией работы соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем;</li></ul>



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

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



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



	хранения сложных блюд из птицы; ▪ овладение навыками составления технологических карт на новые виды продукции.
--	---

М.П.

(печать организации)



«28» мая 2020 года

Руководитель практики  
от организации

*М.А. Козлов* *В.В.*

(подпись)

Ознакомлен:

студент

*А.И. Сидоров*

(подпись)

## ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Паткин Евгений Олегович

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись Паткин Дата 28.05.2020

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ


Подпись Паткин Дата 28.05.2020


Инструктаж получил (а)

Вершинин Алексей Сергеевич  
(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись Вершинин Дата 28.05.2020

Подпись Вершинин Дата 28.05.2020

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка и подпись руководителя практики от организации
28.05.2020	<p><i>Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятии.</i></p> <p>В ассортимент сложной горячей кулинарной продукции входят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Супы (Суп-лапша с курицей, Пряный крем-суп из тыквы с сырным муссом, Луковый суп, Суп из белых грибов, Имбирно-морковный крем-суп с креветками);</li> <li>▪ Соусы (Бешамель, Сливочный соус с грибами, соус Барбекю, Демиглас, горчичный соус);</li> <li>▪ Блюда из овощей (Овощи на гриле, Паста с томатами и чили, Запечённые овощи, картофельное и шпинатное пюре);</li> <li>▪ Блюда из грибов (Паста с грибами в сливочном соусе, Ризотто с грибами);</li> <li>▪ Блюда из сыра (Сырный мусс, Равиоли с рикоттой и шпинатом);</li> <li>▪ Блюда из рыбы (Треска с картофельным пюре и белым соусом)</li> <li>▪ Блюда из морепродуктов (Фетучини с морепродуктами в сливочном соусе, Ризотто с морепродуктами, Ризотто на кокосовом молоке с Тоя-ям пастой и гребешками, Паста с креветками и шпинатом);</li> <li>▪ Блюда из мяса (Пита из баранины, Бефстроганов с картофельным пюре и соленьями, Котлеты из баранины с картофельным пюре, Филе-миньон с горчичным соусом и запечённым картофелем);</li> <li>▪ Блюда из птицы (Перепелка на гриле с запечённым картофелем, Утка с Булгуром, пряной грушей и соусом из вишни).</li> </ul> <p><i>Освоил навыки контроля безопасности продуктов.</i> На предприятии важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является систематический контроль. В кафе осуществляются следующие виды контроля: входной контроль - приемка сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству; операционный контроль - контроль технологических процессов на всех стадиях производства; приемочный контроль - контроль качества выпускаемой продукции. Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в определенные сроки и не позже.</p> <p><i>Ознакомился с процессами приготовления сложной горячей продукции.</i></p>	


	<p><i>Процесс приготовления Котлеты из баранины с картофельным пюре.</i> Фарш бараний соединяют с репчатым луком, солью и перцем. Перемешивают. Разогревают сковороду, наливают растительное масло и жарят котлет при температуре 160-180°C.</p> <p><i>Картофельное пюре.</i> Очищенный картофель укладывают в посуду слоем 50 см, солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Смесь прогревают, взбивают на водяной бане при температуре 100°C 5-6 мин.</p> <p><i>Соус.</i> Вымытую и обсушенную зелень (без грубых стеблей) рвут руками, высыпают в емкость блендера. Вливают к зелени сок лимона, всыпают зиру и соль. Измельчают продукты до однородности. Соединяют зеленую массу с несладким йогуртом, взбивают.</p>	
29.05.2020	<p><i>Ознакомился с организацией рабочих мест, технологическим оборудованием, инвентарем.</i></p> <p>Предприятие является бесцеховым, но имеется специально отведённое место для приготовления сложной кулинарной продукции. Оно оснащено надлежащим оборудованием (разделочный стол, холодильный шкаф, весы, плиты, фритюрница, электрические плиты, жарочный шкаф) и инвентарем (наплитные котлы, кастрюли, сотейники, венчики, вилки поварские, лопатки для котлет, рыбы и приспособление для процеживания бульона, сита, черпаки, шумовки.</p> <p><i>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</i></p> <p><i>Техника безопасности при эксплуатации электроплиты.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Перед началом работы проверить санитарное состояние, заземление, исправность пакетных переключателей;</li> <li>▪ Рукоятки переключателей должны занимать положение «ВЫКЛ» ;</li> <li>▪ Окончив работу, выключают конфорки;</li> <li>▪ Запрещается оставлять включенное оборудование без присмотра.</li> </ul> <p><i>Ознакомился с ассортиментом поступающего сырья.</i> В этот ассортимент входит: мясо, рыба, птица, овощи, грибы, макаронные изделия, морепродукты, яйца, молочные и кисломолочные продукты.</p>	




30.05.2020	<p><i>Ознакомился с организацией работы супового отделения, технологическим оборудованием, инвентарем.</i></p> <p>Так как предприятие бесцеховое, бульоны и первые блюда готовятся в специально отведенном месте. Ассортимент первых блюд на предприятии небольшой – Суп-лапша с курицей, Пряный крем-суп из тыквы с сырным муссом, Луковый суп, Суп из белых грибов, Имбирно-морковный крем-суп с креветками. На предприятии готовят мясокостный и куриный бульон.</p> <p><i>Ознакомился с ассортиментом поступающего сырья.</i> В этот ассортимент входят: овощи, зелень, грибы, птица, мясо, рыба, морепродукты, молочные и кисломолочные продукты.</p> <p><i>Освоил навыки органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, супов. Ознакомился с организацией рабочих мест.</i></p> <p>Оценивая вкус и, запах, у заправочных и прозрачных супов пробуют вначале жидкую часть, а затем вместе жидкую и плотную. Если в супах обнаружены дефекты, такие как привкус пригорелого молока, наличие недоваренных или сильно переваренных продуктов, плохо зачищенного картофеля, не перебранной крупы, хлопьев, свернувшегося белка, комков заварившейся муки, пересол, они снимаются с реализации. На предприятии готовят бульоны в небольшом количестве и поэтому для варки бульона устанавливают наплитные котлы вместимостью 20 и 30 литров. Также рядом находятся столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций. Также для ускорения процесса используют вымеренную посуду – кастрюли.</p>	<p>Морозов В.В.</p> <p>5</p>
01.06.2020	<p><i>Ознакомился с вариантами комбинирования различных способов и приемов приготовления супов.</i> На предприятии приготавливают: бульон, суп-лапшу, крем-суп.</p> <p><i>Освоил навыки приготовления прозрачных бульонов и супов, торцеобразных супов и национальных супов.</i></p> <p><i>Процесс приготовления Куриного бульона.</i> Курицу бройлера промывают под холодной проточной водой, кости, предварительно нарубают, промывают, заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, затем бульон варят при слабом кипении, в процессе варки удаляют пену и жир. При варке куриного бульона (за 30-40 минут до окончания варки) добавляют подпеченные морковь и лук, а также зелень укропа и петрушки. За 10-15 минут – добавляют специи. Продолжительность варки тушек кур (окорочков) 1-1,5 часа. Готовый бульон процеживают. Используют для варки супов.</p> <p><i>Процесс приготовления Лукового супа.</i> Лук нарезают соломкой и</p>	<p>5</p> <p>Морозов В.В.</p>



	<p>обжарить на раскаленной сковороде до полуготовности, посыпать перцем. Добавляют куриный бульон, вино и лавровый лист, кипятят лук в течение 15 минут. Солят и перчат. Суп разливают в горшочки, сверху кладут тимьян и ставят в духовку на 5-10 мин. Готовый суп должен быть в меру соленным. Запах – пассированного лука и специй. Температура подачи – не менее 65°С.</p> <p><i>Освоил навыки приготовления гарниров к сложным супам, варианты подбора подходящих гарниров для отдельных супов.</i></p> <p>Гарнир к супу должен выглядеть красиво, быть съедобным, дополнять аромат супа и заканчивать его внешний вид при сервировке. Гарниром может служить: зелень, хлеб, гренки, жареный лук, овощи, сметана, сливки.</p> <p>Вместе с супом из белых грибов на предприятии подают итальянскую лепешку Фокачча, готовят его по классическому рецепту.</p> <p><i>Процесс приготовления Итальянской лепешки Фокачча.</i></p> <p>Объединяют в сухом виде муку, соль, сахар и дрожжи. Добавляют воду и масло и вымешивают тесто до упругого состояния. Отправляют его в эмалированную ёмкость и накрывают полотенцем. Дают подняться тесту в тёплом месте. По прошествии времени берут тесто в руки и аккуратно мнут около минуты, чтобы «выгнать» воздух изнутри. Затем равномерно распределяют его по предварительно смазанной маслом форме для выпечки (35×28 см), накрывают и снова дают подняться. Кончиками пальцев делают углубления по всей поверхности лепёшки и последний раз оставляют на 10 минут. Далее смазывают Фокаччу маслом и посыпают крупной солью. Выпекают в предварительно разогретой до 200°С духовке в течение 25 минут.</p>	
02.06.2020	<p><i>Освоил доведение до вкуса и методы оценки качества основных бульонов и супов сложного приготовления.</i> В суп нужно добавлять специи: они оттеняют вкус блюда и придают ему особенные нотки. Также можно добавлять в суп чеснок, гвоздику, душистый и черный перец горошком — эти добавки универсальны и подходят ко всем супам: главное чувствовать меру и не переборщить.</p> <p>При органолептической оценке супов отмечают их внешний вид и цвет супа. Если морковь и томат пассерованны, то жир на поверхности супа окрашен в желтовато-оранжевый цвет. Плотную часть заправочного супа разбирают на бортике тарелки на отдельные компоненты и сравнивают ее состав. Если овощи</p>	<p>5 Морозов В.В.</p>

	<p>аккуратно очищены и нарезаны, составные части супа не переварены и не помяты, значит, первичная обработка проведена тщательно. Жидкая часть заправочного супа должна быть однородной, не расслоившейся, без комков заварившейся муки.</p> <p><i>Овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</i> Составил технологическую карту Супа из белых грибов, она предоставлена в 3 пункте отчета.</p> <p><i>Освоил навыки оформления и отпуска супов сложного приготовления и национальных супов.</i> В зависимости от температуры отпуска супы подразделяют на две группы: горячие (температура подачи 65-75°C) и холодные (10-14°C). Холодные супы на предприятии не изготавливаются. Супы декорируются и отпускаются с производства в бульонных чашках и керамических горшочках.</p>	
03.06.2020	<p><i>Ознакомился с организацией работы соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем.</i></p> <p>Так как, предприятие бесцеховое, вместо соусного отделения на предприятии есть специально отведенное место. Это место предназначено для изготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Основным оборудованием является: мармит, кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, весы настольные циферблатные, пищеварочные котлы, универсальный привод, так же имеется настенный планшет для технологических карт.</p> <p><i>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</i></p> <p><i>Техника безопасности при эксплуатации жарочного шкафа.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Встать на диэлектрический коврик и включить жарочный шкаф, убедиться в нормальной его работе;</li> <li>▪ Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскалённым воздухом;</li> <li>▪ Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни из жарочного шкафа, используя прихватки.</li> </ul> <p><i>Ознакомился с ассортиментом выпускаемой продукции (см. 28.05.2020).</i></p> <p><i>Освоил правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу приготовления сложных горячих соусов.</i></p> <p><i>Соус «Бешамель».</i> Для его изготовления требуется только молоко, сливочное масло, мука, соль и черный перец. Так же для придания более богатого вкуса можно добавить травы, зелень, яйца, горчицу</p>	



	<p>и др. Чтобы приготовить классический соус «Бешамель» нужно правильно подготовить ингредиенты: молоко должно быть комнатной температуры или даже чуть подогретое, сливочное масло также стоит подержать в тепле, чтобы оно было мягким и теплым.</p> <p>Поскольку это белый соус, то его лучше подавать к птице, но на предприятии им поливают морепродукты, овощи, добавляют в пасту. Также готовым соусом в горячем виде можно поливать макароны, картофельное пюре и отварную картошку, рыбу и мясные блюда.</p> <p><i>Соус «Демиглас».</i> Соус готовится из говяжьих костей и пережаренных овощей с добавлением красного вина. Он отлично подходит в качестве дополнения к стейкам. На предприятии соус замораживают для дальнейшего использования, разделив его на мелкие кусочки. Его можно добавлять, как самостоятельный соус ко вторым блюдам, также можно на его основе делать и другие соусы.</p> <p><i>Ознакомился с ассортиментом вкусовых добавок к сложным горячим соусам, правилами выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов.</i></p> <p>Выбор вина зависит, в первую очередь, от того, какой соус вы хотите приготовить. Для светлого основного соуса лучше взять не слишком кислое белое вино и дополнить его карамелью из сахарной пудры. Для рыбных соусов и тушения рыбы подойдут сухие белые вина, с благородной кислинкой, гармоничным фруктовым букетом и достаточно выраженным вкусом. Также белые вина хорошо сочетаются со светлым мясом — кроликом, курицей, телятиной.</p> <p>Красные хороши при изготовлении красных соусов (Демиглас).</p>	
04.06.2020	<p><i>Освоил навыки приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</i></p> <p>При разделке сырого или даже запеченного мяса остаются кости, их не выбрасывают, а варят бульоны и соусы. То же самое относится и к овощам — луковая шелуха, помидоры, стебли зелени. Хорошо в соусах проявляют себя петрушка, лавровый лист и тимьян, в соусы для рыбы можно добавлять укроп.</p> <p><i>Освоил навыки приготовления сложных горячих соусов, таких как «Демиглас» и «Барбекю».</i></p> <p><i>Процесс приготовления сложного горячего соуса «Демиглас».</i></p> <p>Рубят свежие говяжьи кости на максимально мелкие кусочки. Нарезают мелкими кубиками и немного обжаривают морковь, лук и сельдерей. Во время жарки добавляют на сковороду несколько</p>	

	<p>капель растительного масла. К готовым овощам добавляют свежие томаты, измельчённые кубиками. Полученную смесь нужно томить на мелком огне на протяжении 15 минут. Затем отправляют нарубленные кости в духовой шкаф на 40 минут. Готовые овощи и кости смешивают и выкладывают в глубокую кастрюлю. Вливают в полученную смесь вино и проваривают на умеренном огне 3 минуты. Затем добавляют к костной смеси очищенную воду, лавровые листья и чёрный перец горошком. Полученную массу тушат на протяжении 7-8 часов. После окончания 7-8 часового тушения процеживают соус через сито и снова отправляют на плиту на 4 часа. За это время бульон должен стать гуще и приобретет нужную консистенцию соуса.</p> <p><i>Процесс приготовления сложного горячего соуса «Барбекю».</i> Чтобы сделать ароматный соус «Барбекю» измельчают чесночные зубцы, лук нарезают маленькими ломтиками. Овощи опускают в сотейник с 2 видами масла, пассеруют несколько минут до мягкого состояния. Затем в посудину добавляют мед, сахар и доливают немного воды. Смесь постоянно помешивают, так как она быстро подгорает. Далее в сотейник всыпают помидоры, оставляют на огне еще на 12–14 минут, добавляют чили и Вустерский соус, а также любые пряности на свой выбор.</p> <p><i>Освоил доведение до вкуса и методы оценки качества соусов сложного приготовления.</i> Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. При оценке качества соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и количество наполнителя.</p> <p><i>Освоил навыки оформления и отпуска соусов сложного приготовления, варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</i> На предприятии соусы подаются двумя способами: отдельно от основного блюда (в соуснике, 30-50 грамм на персону) и вместе с блюдом (на тарелке). Оформлению соусом на тарелке разнообразно.</p>	
05.06.2020	<p><i>Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов (см. 28.05.2020).</i></p> <p><i>Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</i></p> <p><i>Оборудование:</i> плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, пароконвектомат, электросковороды, фритюрницы, холодильные шкафы, столы и стеллажи, секционные модулированные столы, передвижная ванная для промывки гарниров.</p> <p><i>Посуда:</i> наплитные котлы, кастрюли, сотейники, металлические</p>	<p>5 Морозов В.В.</p>



	<p>противни, сковороды.</p> <p><i>Инвентарь:</i> венчики, ножи поварской тройки , вилки поварские, лопатки, приспособление для процеживания бульона, разнообразные, черпаки, шумовки.</p> <p><i>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</i></p> <p><i>Техника безопасности при эксплуатации фритюрницы.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Перед началом работы проверить санитарное состояние, заземление, исправность пакетных переключателей;</li> <li>▪ Рукоятки переключателей должны занимать положение «ВЫКЛ» ;</li> <li>▪ Окончив работу, сливают жир, моют фритюрницу;</li> <li>▪ Запрещается оставлять включенное оборудование без присмотра.</li> </ul> <p><i>Овладел органолептической оценкой качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</i> Вареные и припущенные овощи должны быть мягкие, не деформированные. Картофельное пюре слегка соленое, нежное, с ароматом молока и сливочного масла. Жареные овощи должны быть равномерно обжарены, сохранять форму.</p> <p><i>Ознакомился с организацией рабочих мест.</i> Так как предприятие бесцеховое, овощного цеха нет, но есть специально отведенное место для приготовления блюд.</p>	
06.06.2020	<p><i>Освоил навыки подготовки сырья, используемого для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов.</i> Овощи сортируют, промывают. Овощи, которые употребляют в пищу в сыром виде (огурцы, томаты, зелень) рекомендуется мыть в охлажденной кипяченой воде. Картофель нужно сначала перебрать, убирая проросший. У репчатого лука отрезают верхнюю часть и корневое донце. Помидоры моют и убирают место, где был стебель, потом ещё раз обмывают. Перец болгарский промывают, после этого у него вырезают мякоть вокруг плодоножки. Вытащив серединку с семенами, перцы ещё раз промывают. У чеснока срезают корешок, очищают верхнюю оболочку и разделяют на дольки.</p> <p><i>Научился подбирать пряности и приправы для приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов.</i></p> <p>К овощам подходят: имбирь, мускатный орех, паприка, кориандр, чеснок, гвоздика, тмин, базилик, красный перец, петрушка, тимьян, лавровый лист, куркума, шалфей, майоран, орегано, розмарин, эстрагон, лимонная трава.</p>	<p>Морозов В.В.</p>



	<p>К грибам подходят: петрушка, зеленый лук, укроп, чеснок, орегано, розмарин, тимьян, мускатный орех, черный молотый перец, паприка, гвоздика, корица, лавровый лист.</p> <p><i>Изучил варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Идеальным считается сочетание грибов с зеленью и не крахмалистыми овощами. Гармонируя в блюдах, эти продукты взаимно улучшают переваривание друг друга.</i></p> <p><i>Освоил навыки приготовления сложной горячей продукции из овощей и грибов с использованием различных технологий.</i></p> <p>Из овощей готовят разнообразные вторые блюда и гарниры к мясным и рыбным блюдам. В зависимости от вида тепловой обработки различают отварные, припущенные, жаренные, тушёные, запечённые овощные блюда. Овощи, предназначенные для приготовления блюд, после механической кулинарной обработки сразу подвергают тепловой обработке, так как при хранении они становятся вялыми, в них быстро разрушается витамин С.</p>	
08.06.2020	<p><i>Освоил навыки подбора соусов для отпуска блюд из овощей и грибов.</i></p> <p>К овощам чаще всего подают: Горчичный соус, Сливочный соус с грибами, также подают Творожный соус с зеленью, Сырный соус, Пикантный соус, соус Тартар, соус Песто.</p> <p><i>Освоил методы оценки качества блюд и гарниров из овощей и грибов.</i></p> <p>Отварные овощи должны сохранить форму, клубни картофеля могут быть слегка разварившимися. Цвет картофеля от белого до желтоватого, не допускается покраснение или потемнение клубней. Цвет остальных корнеплодов, свойственный их натуральному цвету. Консистенция картофельного пюре густая, пышная, однородная масса без комков непротертого картофеля. Цвет от кремового до белого без темных включений.</p> <p>Припущенные овощи должны иметь вкус слегка соленый с ароматом овощей и молока, не допускается запах подгорелых молока и овощей. Цвет, свойственный овощам, из которых приготовлено блюдо. Консистенция мягкая. Форма нарезки овощей должна соответствовать рецептуре.</p> <p>Жареные овощи должны быть одинаковой формы, обжарены равномерно с обеих сторон. Цвет жареного картофеля желтый, отдельные кусочки могут быть обжарены до коричневого. Цвет остальных овощей светло-коричневый на изломе, свойственный натуральному цвету овощей.</p>	<p>5</p> <p>Морозов В.В.</p>

	<p>Тушеные овощи должны иметь одинаковые формы и размер. Консистенция мягкая, сочная, у капусты – упругая. Вкус овощей, из которых приготовлено блюдо, для тушеной капусты – кисло-сладкий. Цвет от светло– до темно-коричневого, для тушеной свеклы – темно-вишневый.</p> <p>Запеченные овощи имеют ровную поверхность без трещин с румяной корочкой на разрезе, толщина верхнего и нижнего слоев одинаковая, фарш распределен равномерно. Цвет и вкус, свойственные овощам, из которых приготовлены запеченные блюда. Овощи, запеченные под соусом, должны быть полностью залиты ровным слоем соуса, на поверхности – румяная корочка. Консистенция овощей мягкая.</p> <p><i>Освоил навыки оформления, отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов, варианты сервировки и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов.</i></p> <p>Из овощей готовят гарниры к мясным и рыбным изделиям, а также самостоятельные блюда. Масса гарниров должна быть около 150–200 г., самостоятельных – не менее 200–250 г.</p> <p>Готовые овощные блюда при отпуске рекомендуется посыпать мелко рубленой зеленью.</p> <p><i>Овладел навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</i> Составил технологическую карту на Пасту с грибами в сливочном соусе, она предоставлена в 3 пункте отчета.</p>	
09.06.2020	<p><i>Ознакомился с ассортиментом блюд из сыра, реализуемых на предприятии.</i></p> <p>В ассортимент блюд из сыра входит: Сырный мусс, Равиоли с рикоттой и шпинатом, Сырная тарелка (Пармезан, Дор Блю, Камамбер), Брускетта с томатами и молодым сыром, Салат из садовых томатов с домашним сыром.</p> <p><i>Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для приготовления сложных горячих блюд из сыра : сотейники, ножи для сыра, универсальные ножи, разделочные доски, щипцы, терки, тарелки, холодильное оборудование, кастрюли, весы, плиты).</i></p> <p><i>Изучил органолептическую оценку качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд из сыра, требования к качеству различных видов сыров, условия их хранения.</i></p> <p>Определение показателей качества сыра производится в следующей последовательности: внешний вид, цвет, консистенция, запах (аромат), вкус. Органолептическую оценку</p>	<p>5</p> <p><i>Морозов В.В.</i></p>



	<p>сыров проводят при температуре продукта +18...+2 °С. Сначала проводят осмотр внешнего вида головки, батона или потребительской тары, оценивается форма головки, состояние корки, парафинового или полимерного покрытия. Осматривая головки сыра, обращают внимание на соответствие её виду сыра, выявляют повреждения, трещины, изломы, колодцы, участки поражения плесневыми грибами. Прочность парафинового покрытия определяется лёгким нажатием на поверхность сыра. Слой парафина должен быть достаточно тонким, без наплывов и трещин, сыры, потерявшие форму, поражённые плесенью и имеющие трещины глубиной 2-3 см, к реализации не допускаются. Рекомендуемая температура хранения твердых и рассольных сыров – от 0°С до -4°С и относительная влажность воздуха – 75-80%. При таких режимах твёрдые сыры хранят до 6-8 месяцев. Мягкие сыры хранят при температуре от 0°С до +4°С и относительной влажности воздуха 80-85%.</p>	
10.06.2020	<p><i>Освоил навыки приготовления блюд из сыра различными методами.</i></p> <p>Процесс приготовления Равиоли с Рикоттой и шпинатом.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обжаривают шпинат на оливковом масле. Жарят в течении 10 минут, помешивая.</li> <li>2. Смешивают обжаренный шпинат с сыром Рикотта.</li> <li>3. В оставшееся оливковое масло на сковороде выкладывают мелко рубленный лук. Обжаривают его до прозрачности. Добавляют к шпинату и сыру Рикотта.</li> <li>4. Замешивают тесто. Смешивают яичный желток, муку и тёплую воду.</li> <li>5. Разделяют тесто на две половинки. Пока работают с одной половиной теста, вторую заворачивают в пищевую плёнку.</li> <li>6. Раскатывают рабочую половину теста в длинную большую полосу. Затем разрезают его вдоль на несколько тонких полосок.</li> <li>7. Выкладывают смесь шпината и сыра Рикотта небольшими горочками (по чайной ложки) равномерно на одинаковом расстоянии друг от друга, но не слишком близко, и накрывают пустой полоской.</li> <li>8. Аккуратно пальцами приминают тесто между начинкой. Рельефным ножом прорезают границу между равиоли чтобы можно было их отделить друг от друга.</li> <li>9. Выкладывают равиоли со шпинатом и сыром Рикотта в почти закипевшую воду. Варят буквально пять минут.</li> </ol> <p><i>Ознакомился со способами использования сыров при приготовлении различных блюд.</i> Блюдо можно посыпать сыром</p>	<p style="text-align: right;">5</p> <p style="text-align: right; font-size: 2em; font-family: cursive;">Морозова В.В.</p>

	<p>сверху, для придания корочки. Также сыры добавляются в основные блюда, в качестве основного ингредиента.</p> <p><i>Ознакомился со способами использования различных видов сыров при приготовлении различных блюд.</i></p> <p>Сыр Рикотта добавляется в равиоли, сыр Пармезан, Дор Блю и Камамбер подается на сырной тарелке, Творожный сыр добавляется в Сырный мусс, в салаты идут разные сыры: Брынза, Моцарелла, Рокфор, Горгонзола, Фета, также Гауда, Эдамер, Чеддер, сыр Грюйер и Манчего.</p>	
11.06.2020	<p><i>Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и нерыбных продуктов моря (см. 28.05.2020).</i></p> <p><i>Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</i></p> <p>На предприятии для производства сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря используют: рыбоочистки, ножи поварские, разделочные доски с маркировками, сковороды, шумовки, ложки, порционные тарелки, деревянные лопатки, кастрюли, формы для приготовления рыбы, сотейники с крышкой, шпиговальную иглу, электрогрили и др.</p> <p><i>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</i></p> <p><i>Техника безопасности при работе с электрогрилем.</i></p> <p>Перед началом эксплуатации электрогриля проверить работу кнопочного выключателя и двигателя привода вертела электрогриля, эффективность работы вентиляции. Для подключения электрогриля к электрической сети не использовать переходники и удлинители. При протыкании штырями вертела продуктов, подлежащих жарке, не направлять их острыми концами в направлении "на себя", остерегаться ранения глаз, рук и других частей тела.</p> <p>Перед включением электрогриля: открыть дверь и вставить нагруженные продуктами вертела в специальные отверстия вращающихся дисков; при нажатой кнопке выключателя двигателя привода вертела повернуть диски и вставить следующие вертела с продуктом до полной загрузки рабочей камеры; закрыть дверь и запереть ее ключом.</p> <p>Включить электрогриль сначала на максимальную температуру (250°C), затем путем нажатия кнопок задать нужную температуру, высвечивающуюся на индикаторе. Обо всех обнаруженных неисправностях применяемого оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему</p>	<p>5</p> <p><i>Морозов В.В.</i></p>



непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

*Овладел органолептической оценкой качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из рыбы и морепродуктов.*

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

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

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

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

*Ознакомился с организацией рабочих мест.* Так как предприятие бесцеховое, рыбного цеха нет, но есть специально отведенное место для приготовления блюд. Это место оснащено столом для малой механизации, весами, разнообразными ножами, маркированными досками, гастроемкостями.

*Овладел навыками обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.*

Из рыбы на предприятие на данный момент поступает только треска. Первичная обработка трески: рыбу очищают от чешуи, обезглавливают, потрошат. Рыбу режут круглыми кусками («кружляшками»). Мелкая и тонкая чешуя трески проникает в кожу рыбы и удаляется очень легко. При разделке трески нужно удалять черную пленку, выстилающую внутреннюю поверхность



	<p>брюшной полости.</p> <p><i>Обработка кальмара.</i> Тушку кальмара тщательно промывают. Кальмара потрошат, держа за голову под глазами, удаляя чернильный мешок и другие внутренности. Внутренности легче извлечь, если найти в тушке кальмара так называемое «перо» и потянуть за него. Щупальца срезаются с головы непосредственно под глазами. Голову выбрасывают. Срезают хрящобразные основания щупальцев и удаляют находящийся в центре массы щупалец «клюв». Очищают кожицу с тела кальмара, затем отрезают плавники и ополаскивают. Режут поперек на пластинки.</p> <p><i>Обработка осьминога.</i> Промывают под струей проточной воды, перебирая каждое щупальце, удаляют весь песок и остатки грязи. Отрезают голову немного ниже глаз, удаляют щупальца, откладывают их в сторону. Отрезают глаза. Очищенную от внутренностей голову хорошо промывают внутри и снаружи. Кожа со свежего осьминога очень трудно удаляется.</p>	
12.06.2020	<p><i>Изучил варианты сочетания рыбы и морепродуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</i></p> <p>На предприятии рыбу подают с картофельным пюре и белым соусом. Морепродукты используются в приготовлении различных паст. Также гарниром к рыбе могут быть: тушеные овощи, разнообразные рагу, жареный картофель, приправленный зеленью и специями.</p> <p><i>Научится подбирать пряности и приправы при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов.</i></p> <p>Для варки рыбы подходят стандартные специи - лавровый лист, укроп, петрушка, лук. Некоторым по вкусу душица.</p> <p>При запекании можно использовать лимон, лук, розмарин, базилик, чабрец, куркуму, паприку, душистый перец.</p> <p>При жарке можно добавить черный и душистый перец, лук, мускатный орех и кориандр.</p> <p>Для морепродуктов используют: перец, мускатный орех, кориандр, эстрагон, майоран, мяту, базилик, петрушку, тимьян, анис, укроп.</p> <p><i>Освоил навыки приготовления сложных блюд из рыбы.</i></p> <p><i>Технология приготовления Трески с картофельным пюре и белым соусом.</i> Филе трески (2 куса) солят, перчат. В пергамент укладывают: треску, шпинат, помидоры. Поливают сливками, запыывают края пергамента, ставят в пароконвектомат, запекают до готовности. При подаче, украшают вялеными томатами, соусом и зеленым маслом. Подают с гарниром – картофельное пюре.</p> <p>Требования к качеству блюда. Рыба – свежая, доведенная до</p>	<p>5</p> <p>Морозов В.В.</p>

	<p>полной готовности. Аккуратно нанесенный соус и зеленое масло. Температура отпуска - не менее 65°C.</p>	
13.06.2020	<p><i>Освоил навыки приготовления сложных блюд из морепродуктов. Технология приготовления Пасты с креветками и шпинатом.</i></p> <p>В кипящую подсоленную воду добавляют оливковое масло и пасту. Варят при слабом кипении. В сотейнике разогревают сливочное масло и 3-5 минут обжаривают в нем нарубленный шпинат. Добавляют креветки, вливают сливки, солят. Добавляют перец и пармезан. Доводят до кипения, но не кипят. Пасту сливают и возвращают в кастрюлю. Добавляют к пасте соус и перемешивают.</p> <p><i>Освоил навыки порционирования рыбы, технику нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде.</i></p> <p>Отварную рыбу подают одним порционным куском с костями, с кожей без костей, а осетровую - с кожей без хрящей или без кожи. Припущенную рыбу подают порционным куском без костей, с кожей или без кожи. Осетровую рыбу - без хрящей и лучше без кожи мелкую рыбу - в целом виде. Жареную рыбу подают одним порционным куском с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Осетровую - без хрящей, с кожей или без кожи. Мелкую рыбу - в целом виде, с хорошо вычищенной брюшной полостью. Запеченные рыбные блюда приготавливают из рыбы, разрезанной на порционные куски без костей, с кожей и без кожи, с костями запекают целую рыбу.</p> <p><i>Освоил методы оценки качества блюд из рыбы, органолептические способы определения готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов.</i></p> <p>Готовность рыбы при запекании можно проверить двумя способами:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Если мякоть стала матовой, то рыбу можно доставать из духовки;</li> <li>2. Можно проверить готовность и ножом: прокалывают рыбу, а потом прикладывают кончик ножа к своей верхней губе. Если нож холодный, рыба должна ещё побыть в духовке, если же он температуры горячего супа, блюдо можно подавать к столу. Когда добраться ножом до рыбы затруднительно, действуют по формуле: при 180°C целая рыба весом 500 грамм запекается 15 минут. После снятия с огня блюдо продолжает готовиться. <p>При жарке рыбы целиком готовность можно определить по белым глазам. Если рыба жарится порционными кускам, то при протыкании мяса шпажкой или ножом не должен вытекать сок или сок должен быть прозрачный (у жирных рыб), а если сделать</p> </li></ol>	<p>5</p> <p>Морозов В.В.</p>



	<p>надрез, то мясо должно быть плотным и однородного цвета.</p> <p>При варке мясо рыбы становится так же более плотной чем у сырой рыбы, и мясо легко отделяется от костей.</p> <p>Обычно морепродукты следует готовить при температуре 63°C. Если у вас нет нужного термометра, есть другие способы определить, готов ли продукт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Креветки, крабы и омары: без примесей, жёсткие;</li> <li>▪ Устрицы и мидии: во время готовки раковины должны открываться, т.е. те, что не открылись, следует выбросить.</li> </ul> <p>Если от готовых морепродуктов идёт кислый или тухлый запах или запах аммиака, их не используют в дальнейшем.</p>	
15.06.2020	<p><i>Освоил навыки оформления и отпуска сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов; температура подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из рыбы и морепродуктов.</i></p> <p>Для сервировки лучше всего использовать однотонные тарелки. Выкладывая блюдо, важно не выходить за их поля. Температура подачи горячих рыбных блюд 65-70°C. До подачи блюда в горячем виде хранят в судках или духовках электромармита. Отварную и припущенную рыбу можно хранить при температуре 60-65°C до 30 мин, жареную рыбу – до 2 ч. Изделия из котлетной массы, приготовленные на пару, хранят в пароварочной коробке до 40 мин при температуре 60–65°C, Запеченные блюда не подлежат хранению.</p> <p><i>Овладел навыками составления технологических карт на новые виды продукции.</i> Составил технологическую карту на Фетучини с морепродуктами в сливочном соусе, она предоставлена в 3 пункте отчета.</p>	5 Морозов В.В.
16.06.2020	<p><i>Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из мяса (см. 28.05.2020).</i></p> <p><i>Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемым для приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.</i></p> <p>Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов: кастрюли, сковороды, сотейники, мясорубки, фаршемешалки, плиты, пароконвектомат, электросковороды, гриль, молотки для отбивания изделий для мяса, ножи поварской тройки, разделочные доски, весы.</p> <p><i>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</i></p> <p><i>Техника безопасности при использовании мясорубки.</i></p> <p>Корпус сменной мясорубки должен быть надежно укреплен в</p>	5 Морозов В.В.

патрубке редуктора. Загрузочная тарелка должна надежно фиксироваться.

Конструкция загрузочного отверстия должна исключать возможность попадания рук работника к шнеку мясорубки.

Над горловиной мясорубки с диаметром загрузочного отверстия свыше 45 мм должно быть установлено предохранительное кольцо.

Ограждение привода мясорубки должно выполняться так, чтобы снятие его было возможно лишь при помощи слесарного инструмента.

Производить сборку, наладку, проверку и осмотр рабочего механизма, а также чистку мясорубки следует только при выключенном двигателе и при полной его остановке.

Извлекать шнек и режущие инструменты (ножи, решетки) из корпуса мясорубки необходимо специальным крючком или выталкивателем.

Запрещается производить загрузку продуктов в горловину руками без использования толкателя, либо другими, не предназначенными для этого предметами.

Запрещается работать на мясорубке со снятой загрузочной чашей.

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

Свежесть мяса определяется в установленной стандартом последовательности по следующим показателям: внешнему виду и цвету, консистенции и запаху, состоянию жира, костного мозга, сухожилий, суставов, качеству бульона при варке.

Внешний вид и цвет устанавливаются при естественном освещении, отмечая состояние и цвет поверхности, а также цвет жира.

Отмечают наличие или отсутствие корочки подсыхания; прикоснувшись к поверхности мяса рукой, определяют ее липкость, а разрезав ножом мышечную ткань, в глубинных слоях, - цвет и вид на разрезе. Цвет свежего мяса может быть от бледно-розового до темно-красного, в зависимости от вида и возраста животного. Чем старше животное, тем темнее цвет его мяса.

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




	<p>цвет темно-бурый, иногда с коричневым или зеленоватым оттенком.</p> <p><i>Ознакомился с организацией рабочих мест; обработкой сырья и приготовлением полуфабрикатов для сложных горячих блюд из мяса.</i></p> <p>Так как предприятие бесцеховое, мясного цеха нет, но есть специально отведенное место.</p> <p>Технологический процесс обработки мяса включает следующие операции: прием, проверка качества по органолептическим показателям; размораживание мороженого мяса; зачистка загрязненных мест; удаление клейма; обмывание теплой и охлажденной водой; обсушивание; разделка туш (деление на отруба, обвалка, отделение от костей, жиловка и зачистка от сухожилий, излишнего жира, грубых пленок); приготовление полуфабрикатов (крупнокусковых, мелкокусковых, порционных и полуфабрикатов из рубленого мяса).</p> <p>На предприятия мясо поступает в охлажденном и замороженном виде. Говядина - полутушами и четвертинами; баранина, козлятина и телятина - тушами; свинина - тушами и полутушами. Многие предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые.</p> <p>При приемке мяса прежде всего проверяют наличие клейма упитанности и ветеринарно-санитарного контроля, определяют органолептическим путем доброкачественность мяса. По упитанности говядина, баранина, козлятина бывает I и II категорий, телятина - I категории, свинина - мясная, обрезная, жирная.</p>	
17.06.2020	<p><i>Овладел навыками обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложных горячих блюд из мяса.</i></p> <p>На предприятии готовят ряд полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Крупнокусковые полуфабрикаты. Ростбиф изготавливают из вырезки, толстого и тонкого краев. Для равномерного прогрева полуфабрикат формируют из двух вырезок, складывая головку с хвостиком и перевязывая шпагатом.</li> <li>▪ Порционные полуфабрикаты. Бифштекс нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2—3 см, слегка отбивают.</li> <li>▪ Филе нарезают из средней части вырезки, толщиной 4—5 см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке.</li> <li>▪ Ромштекс нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и</li> </ul>	<p>5 Морозов В.В.</p>

	<p>внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0,8— 1 см , отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Зразы отбивные нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, толщиной 1—1,5 см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом.</li> <li>▪ Говядину духовую нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части, толщиной 2—2,5 см. Порция — один или два примерно равных по массе куска мякоти неправильной четырехугольной или овальной формы.</li> <li>▪ Мелкокусковые полуфабрикаты. Бефстроганов нарезают из вырезки, толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части. От крупного куска отрезают пласти поперек волокон, отбивают их и режут брусочками длиной 3—4 см, массой от 5 до 7 г .</li> </ul> <p><i>Изучил варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</i></p> <p>Говядина хорошо сочетается с картофелем, помидорами, чесноком, луком, кукурузой, сельдереем, морковью, белыми грибами, фасолью, беконом, каперсами, так же с апельсином, черносливом.</p> <p>Свинина хорошо сочетается с белой и красной капустой, чесноком, луком, квашеной капустой, помидорами, корнионами, кукурузой, картофелем, тыквой, бататом, беконом, грибами, так же с яблоками, лимонами, грушами, апельсинами, абрикосами, клюквой, инжиром, ананасом.</p> <p>Баранина хорошо сочетается с морковью, чесноком, луком, картофелем, помидорами, сельдереем, баклажанами, анчоусами, каперсами, фасолью, оливками, так же с гранатом, лимоном, абрикосом, апельсином и черносливом.</p> <p><i>Изучил варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных блюд из мяса.</i></p> <p>Специи для говядины: лавровый лист, кориандр, гвоздика, кумин, розмарин, имбирь, петрушка, тмин.</p> <p>Специи для свинины: фенхель, имбирь, мята, орегано, паприка, петрушка, розмарин, шалфей, бадьян, тимьян, куркума, майоран, душистый перец.</p> <p>Специи для баранины: лавровый лист, кардамон, гвоздика, кумин, имбирь, розмарин, петрушка, черный перец, корица, кориандр, тимьян, семена фенхеля, мята, шалфей, карри, базилик.</p>	
18.06.2020	<p><i>Освоил навыки приготовления сложных горячих блюд из мяса: блюд из отварного и припущенного мяса, блюд из жареного мяса</i></p>	



	<p><i>(основным способом, на гриле), блюдо из тушеного мяса, блюдо из запеченного мяса.</i></p> <p><i>Процесс приготовления Питы с бараниной.</i></p> <p>Нагревают сковороду до высокой температуры. Обжаривают питу с обеих сторон по 1 минуте. Лук нарезают полукольцами. Морковь натирают на крупной терке. Нарезают баранину мелкими кусками, солят и обжаривают в течение 5-10 минут на сковороде. Разрезают питу (1 лепешку пополам). Рвут листья салата в тарелку, добавляют баранину, красный лук и морковь. Поливают соусом Дзадзики.</p> <p><i>Овладел техникой нарезки на порции готового мяса в горячем виде.</i></p> <p>Отварное мясо подают в виде кусков (по 1-2 на порцию), нарезанных поперек волокон, или мелких кусочков однородной формы. Мясо кладут на тарелку рядом с гарниром, поливают маслом, бульоном или соусом. Жареное мясо приготавливают в виде мелко нарезанных кусков, одинаковых по форме и размеру, в соусе или без соуса. Гарнир, уложенный рядом, поливают маслом. Тушеное мясо в виде порционных или мелких кусков и овощи, тушеные вместе с мясом, сохраняют свою форму. Запеченное мясо приготавливают с соусом, который должен слегка загустеть, но не высохнуть. Блюда из котлетной массы (по 1-2 шт. или куска на порцию) укладывают рядом с гарниром, подают с маслом или соусом. Изделия должны сохранять первоначальную форму, не иметь трещин и закатки панировки внутри.</p>	<p>5</p> <p><i>Морозов В.В.</i></p>
<p>19.06.2020</p>	<p><i>Освоил навыки оформления и отпуска сложных горячих блюд из мяса; температуру подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из мяса.</i></p> <p>Температура подачи горячих блюд из мяса составляет 65-75°C. Чтобы блюдо оставалось дольше горячим, фарфоровые тарелки для подачи горячего блюда подогревают до температуры 40-50°C. До отпуска готовые блюда хранят в горячем виде на-, водяном мрамите или плите/ Отварное мясо укладывают в посуду, добавляют небольшое количество бульона, закрывают крышкой, хранят при температуре не ниже 60° С 2-3 ч. Жареные блюда - хранят в горячем виде 2-3 ч, тушеные и запеченные блюда – 1-2 ч. Блюда из котлетной массы хранят до 30 мин. Вареные тушки птицы хранят в горячем виде 1 ч.</p> <p><i>Овладел навыками составления технологических карт на новые виды продукции. Составил технологическую карту на Котлеты из баранины с картофельным пюре, она предоставлена в 3 пункте отчета.</i></p>	<p>5</p> <p><i>Морозов В.В.</i></p>

<p>20.06.2020</p>	<p><i>Ознакомился с ассортиментом сложной горячей кулинарной продукции из домашней птицы (см. 28.05.2020).</i></p> <p><i>Ознакомился с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства сложных горячих блюд из птицы, дичи.</i></p> <p>Оборудование и инвентарь, используемый для производства сложных горячих блюд из птицы и дичи: плиты, электрожарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, жаровни, сковороды, сотейники, функциональные емкости, гриль для кур, пароконвектомат, разделочные доски, ножи, иглы поварские, лопатки, противни, весы, мясорубка.</p> <p><i>Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.</i></p> <p><i>Техника безопасности при использовании пищеварочных котлов.</i></p> <p>Перед включением в работу: открыть крышку котла и проверить чистоту варочного сосуда, наличие фильтра в сливном отверстии и отражателя на клапане крышки, а также наличие воды в парогенераторе, открыв пробно – спускной кран; нажатием на рукоятку рычага произвести подрыв предохранительного клапана (смещение его относительно седла); после загрузки продуктов и заливки воды в варочный сосуд проверить работу клапана на крышке, провернув его ручку 2 – 3 раза вокруг оси; затянуть в два приема накидные рычаги герметизированной крышки котла: сначала до соприкосновения с крышкой, затем до отказа.</p> <p><i>Провел органолептическую оценку качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных блюд из домашней птицы.</i></p> <p>Органолептические методы предусматривают определение внешнего вида и цвета, состояния мышц на разрезе; консистенции; запаха.</p> <p>Внешний вид и цвет. При осмотре тушек птицы обращают внимание на клюв, слизистую оболочку ротовой полости, глазное яблоко, поверхность тушки, подкожную внутреннюю и жировую ткань и грудобрюшную серозную оболочку. Рассматривая клюв, отмечают степень его глянца, увлажненность и упругость. При осмотре слизистой оболочки ротовой полости отмечают степень блеска, цвет, увлажненность, наличие слизи и плесени. Определяя состояние глаза и форму глазного яблока – его выпуклость. Осматривая поверхность тушки, отмечают кожи, ее сухость.</p> <p>Консистенцию мяса птицы определяют надавливанием пальцем на поверхность мышечной ткани, наблюдая за скоростью выравнивания ямки.</p>	
-------------------	--	---



	<p>Запах определяют в поверхностном слое тушки, грудобрюшной части и на разрезе в глубинных слоях. Отдельно определяют запах растопленного внутреннего жира.</p> <p>Состояние мышц на разрезе. Грудные и тазобедренные мышцы разрезают поперек мышечных волокон. Затем определяют цвет мышечной ткани при дневном рассеянном свете. К поверхности среза прикладывают фильтровальную бумагу и отмечают увлажненность мышечной ткани. Для определения липкости прикасаются пальцем к поверхности мышечной ткани.</p> <p><i>Ознакомился с организацией рабочих мест; обработкой сырья и приготовлением полуфабрикатов для сложных горячих блюд из птицы.</i></p> <p>Так как предприятие бесцеховое, есть специально отведенное место для приготовления горячих блюд из птицы.</p> <p>Первичная обработка домашней птицы и дичи состоит из: оттаивания, ощипывания, опаливания, потрошения, промывания, формовки и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из птицы: тушка, крыло, средняя часть крыла, кончик крыла, шея, верхняя часть грудки с лопаточной частью, грудная часть с крыльями, грудка на кости, чистое филе, спинная часть, спинно-хвостовая часть с ножками, ножка, бедро, голень, фарш, п/ф из котлетной массы и кнельной массы.</p>	
22.06.2020	<p><i>Изучил варианты сочетания домашней птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</i></p> <p>Варианты сочетания птицы с другими ингредиентами</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Не крахмалистые и зеленые овощи: зелень петрушки, укропа, сельдерея; ботва редиса, свеклы; салат, дикорастущие "столовые" травы, капуста белокочанная, зеленый и репчатый лук, чеснок, огурцы, баклажаны, болгарский сладкий перец, зеленый горошек.</li> <li>▪ Редис, брюква, редька и репа</li> <li>▪ Овощи крахмалистые—свекла, морковь, хрен, корешки петрушки и сельдерея, тыква, кабачки и патиссоны, цветная капуста.</li> <li>▪ Из круп—рис.</li> </ul> <p><i>Изучил варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из домашней птицы.</i></p> <p>Для птицы: карри, куркума, мускатный орех, бадьян, тимьян, майоран, розмарин, шалфей, базилик.</p> <p>Для дичи: тимьян, душица обыкновенная, душистый перец, красный перец, можжевельник.</p>	<p style="text-align: right;"><i>Морозов В.В.</i></p>

	<p><i>Освоил навыки приготовления сложных блюд из птицы: отварной и припущенной, блюдо из жареной птицы, блюдо из тушеной птицы, запеченной.</i></p> <p>Технология приготовления Перепелки на гриле.</p> <p>Тушку перепелки вымывают под проточной холодной водой, обсушивают бумажными полотенцами. Разрезают по спинке от гузки до шеи. Тушку переворачивают грудкой вверх и слегка отбивают молотком для мяса или рукояткой ножа. Натирают со всех сторон отбитую перепелиную тушку солью и паприкой. Репчатый лук нарезают тонкими полукольцами, складывают в миску, добавляют специи и мнут руками, чтобы выделился луковый сок. На дно посуды, в которой будут мариноваться перепела, укладывают слой лука. На слой лука кладут распластанную птичью тушку. На нее снова кладут лук и так чередуют, пока закончатся и перепела, и лук. Верхний слой должен быть из лука. Прикрывают миску пищевой пленкой, кладут небольшой груз и убирают перепелку в холодильник на 3 часа.</p> <p>С маринованной тушки стряхивают лук и раскладывают на решетке для гриля. Размещают решетку над хорошо прогоревшими углями. Готовят перепелку на решетке примерно 20 минут, меняя её положение, чтобы птица равномерно прожарилась. Готовую подрумяненную перепелку аккуратно отделяют от ребер решетки, чтобы сохранилась целая кожица, перекладывают на блюдо и подают.</p>	
23.06.2020	<p><i>Ознакомился с вариантами комбинирования различных способов приготовления блюд из домашней птицы.</i> На предприятии птицу варят (делают из ее бульон), жарят и запекают.</p> <p><i>Овладел навыками нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде, правила порционирования домашней птицы.</i></p> <p>Сваренную птицу вынимают из бульона, охлаждают и нарезают на порции. Тушку кладут на разделочную доску спинкой вниз. Средним ножом поварской тройки делают надрез ткани под килевой костью до позвоночника, переламывают позвоночник и перерезают кожу на спинке. Таким образом отделяют нижнюю часть тушки.</p> <p>Запеченную домашнюю курицу разделяют достаточно просто: в первую очередь нужно дать птице немного остыть и настояться, далее птицу кладут грудкой вверх и ножом среднего размера надрезают кожицу вокруг бедра, после того как надрезали кожицу, надавливают на бедро что бы оно вышло из сустава, далее отделяют голень от бедра (для этого кладут его кожицей вниз и</p>	<p>5</p> <p>Морозов В.В.</p>



	<p>немного надавливают с двух сторон одновременно , после чего делают надрез на грудке ровно по середине, затем ножом отделяют крыло от грудки, нарезают грудку одинаковыми ломтиками, важно резать против волокон.</p> <p><i>Изучил принципы подбора заправок и соусов для отдельных блюд из домашней птицы.</i></p> <p>Для жарения подходит: черный перец, тимьян, майоран, куркума, чили, сушеный чеснок.</p> <p>Для приготовления птицы в духовом шкафу используют: карри, куркуму, имбирь, паприку, перец чили, кориандр, тмин, шалфей, орегано, мяту.</p> <p>Для приготовления бульонов или супов с птицей используют: лавровый лист, имбирь, шафран, соль, базилик, майоран. Важным моментом является то, что приправы следует добавлять после закипания.</p>	
24.06.2020	<p><i>Освоил навыки оформления и отпуска сложных горячих блюд из домашней птицы и дичи; температуру подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из птицы.</i></p> <p>Посуда для подачи прогревается до температуры 40°C. Температура подачи горячих блюд из птицы 60-65°C</p> <p>Варёные и жареные тушки хранят горячими не более 1 час. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают и прогревают. Блюда из филе птицы приготавливают по заказу, т. к. хранение ухудшает их качество. Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 минут. Тушёные блюда – не более 2 час.</p> <p><i>Овладел навыками составления технологических карт на новые виды продукции.</i></p> <p>Составил технологическую карту на Утку с Булгуром, пряной грушей и соусом из вишни, она предоставлена в 3 пункте отчета.</p>	<p><i>Морозов В.В.</i></p>

## Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: *полностью, частично*

Замечание по трудовой дисциплине: *имеет, не имеет*

Отношение к работе:

---


### ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ


руководителя практики от организации

Мартынов Максим Сергеевич за время прохождения практики зарекомендовал себя с положительной стороны. Максим Сергеевич хорошо воспитан, обладает хорошей памятью. Трудолюбив и настойчив, также он является дисциплинированным и исполнительным работником, в котором есть энтузиазм к работе. Активно расширяет сферу своей деятельности за счет освоения новых технологий приготовления блюд. В коллективе у Максима Сергеевича сложились хорошие отношения, конфликтов не было. Самостоятелен и общителен, также имеет свою точку зрения, которую может отстаивать, адекватно реагирует на замечания. Ответственно относился к своим обязанностям, таким как: подготовка продуктов, приготовление сложных блюд, также Максим Сергеевич красиво и аккуратно подает приготовленные блюда в зал пришедшим гостям. Максим Сергеевич может работать без постоянного контроля над его работой, все производственные задания выполнял качественно и в срок. Максим Сергеевич не теряется в стрессовых ситуациях, может быстро найти выход с имеющимися возможностями. Стремится познать новое и без стеснения может задать интересующий его вопрос, который поможет ему в работе. За время прохождения практики Максим Сергеевич реализовал свой профессиональный опыт, оказывая помощь всему коллективу и работая самостоятельно и на «отлично». В целом работа Максима Сергеевича заслуживает оценки «отлично». Замечаний по прохождению практики к Мартынову Максиму Сергеевичу нет.

---

Руководитель практики  
от организации

  
(подпись)

  
(расшифровка подписи)

МП





Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики.

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

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в полной мере были освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит достаточно полную характеристику предприятия общественного питания – ООО «Вкусная страна». Предоставлены фотографии торгового зала, цехов, сложных горячих блюд, во время прохождения производственной практики технико-технологические карты выполнены грамотно, логично сделаны выводы и предложения.

Оформление отчета соответствует требованиям.

Оценка руководителя практики от филиала – 5 (отлично).

Общая оценка - 5 (отлично)

Руководитель практики от филиала

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

С.В. Секерина  
(расшифровка подписи)

## Отчет

по производственной практике  
**ПП.03.01 Производственная практика**

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

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент \_\_\_\_\_  
(подпись)

Мартынов Максим Сергеевич  
(фамилия, имя, отчество)

Группы Т-31

Руководитель практики от организации

Шеф-повар

(должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

Морозов Владимир Витальевич  
(фамилия, имя, отчество)

М.П.

« 24 » июня 2020 года

Руководитель практики от филиала

\_\_\_\_\_ (подпись)

Секерина Светлана Викторовна  
(фамилия, имя, отчество)

« 24 » июня 2020 года

Смоленск, 2020 год



## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## 1. Характеристика предприятия общественного питания

Кафе «Дом 20» расположено на 1 этаже жилого дома, по адресу - Большая Советская 20. (Рисунок 1). По соседству находятся ещё ряд кафе и ресторанов, также магазин одежды.

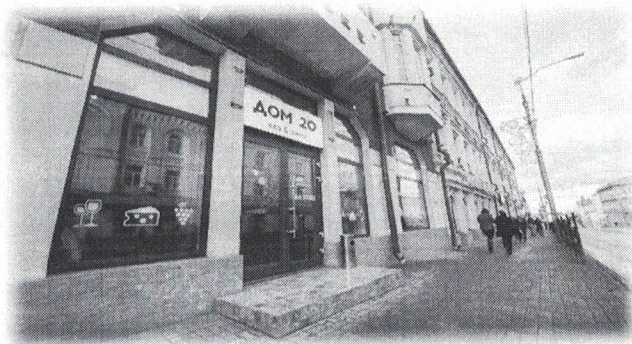


Рисунок 1 – Фасад

В данном предприятии общественного питания размещен один зал, но он разбит на несколько зон, которые позволяют разместить от 30 до 50 гостей. Интерьер оформлен в темных тонах, также в зале играет расслабляющая музыка и любой гость может подключиться к Wi-Fi.

Кафе «Дом 20» находится в центре города, так что подходит для работы, проведения деловых встреч и отдыха. У кафе стильный дизайн с итальянскими мотивами, красивой посудой и свечами по вечерам (Рисунок 2).

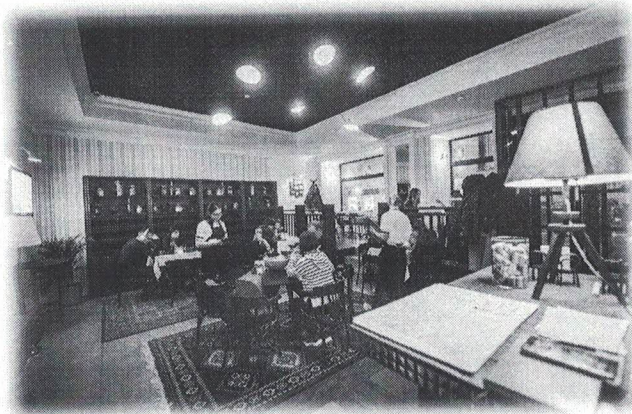


Рисунок 2 – Кафе «Дом 20» внутри



Кафе «Дом 20» работает с 12.00 по 23.00 часов, гости могут начать свой день с завтрака, прийти на ланч с коллегами и провести приятный вечер с вином. Одним из главных принципов этого кафе является создание блюд по сезону. Гости не смогут найти в сентябре клубники, но зато найдут суп/пюре из тыквы.

Руководство кафе «Дом 20» выполняет просьбы гостей - добавляют новые блюда и расширяют винную карту. Средний чек колеблется от 500 рублей до 2000 рублей. Гости могут заранее забронировать столик или блюдо, оплата производится двумя способами - расчёт по карте и наличный расчёт. Также кафе предоставляет доставку в любую точку города.

Кафе «Дом 20» представляет европейскую и итальянскую кухню. Также гости могут посидеть в баре и посмотреть, как бармен готовит напитки разной температуры (Рисунок 3).

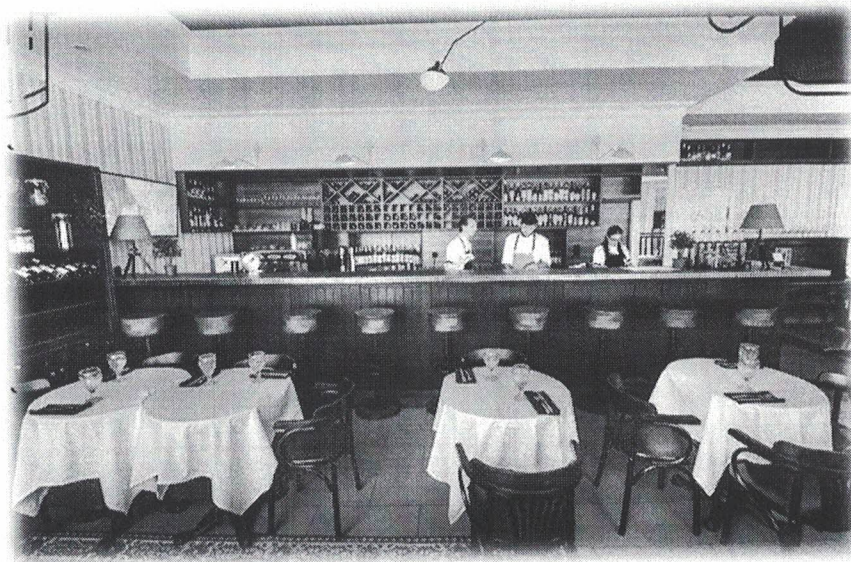


Рисунок 3 – Барная стойка

## **2. Характеристика цеха и особенности технологического процесса приготовления сложных горячих блюд на данном предприятии**

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

Работники предприятия придерживаются всех санитарных норм и правил. На кухне имеется 6 раковины – 2 раковины рядом с цехами и 4 раковины для мойки посуды и инвентаря. Для хранения и сушки кухонного инвентаря имеются стеллажи. Специи и приправы хранятся на отдельно отведённых полках.

На складе рядом с кухней имеется 4 холодильника для хранения продуктов.

На кухне находится 4 рабочих стола, также 2 стола для отдачи блюд, в них встроены холодильники, также много оборудования и инструментов: плиты марки itema, гриль, жарочный шкафы, сковородки, фритюрница марки Liloma, слайсер, наплитные котлы, набор ножей и т.п. Также имеется вытяжка. Особенностью технологического процесса является приготовление холодных, горячих и мучных блюд на одном рабочем месте.



Рисунок 4 – Горячий цех





Рисунок 5 – Специально отведенное место для хранения приборов



Рисунок 6 – Столы раздачи

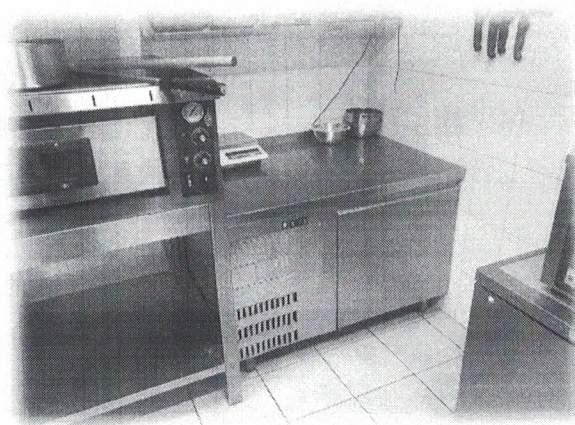


Рисунок 7 – Стол для приготовления пиццы

## **Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд**

### ***Филе-миньон с горчичным соусом и запеченным картофелем***

Приготовление филе-миньон. Растапливают на сильном огне сливочное масла. Обильно посыпают говядину солью и перцем. Обжаривают на умеренно сильном огне, перевернув один раз, пока мясо не подрумянится, примерно 12 минут для средней прожарки. Перекладывают говядину на блюдо.

Приготовление соуса. Добавляют в сковороду лук-шалот и жарят на среднем огне, помешивая, до золотистого цвета, примерно 3 минуты. Добавляют горчицу и жирные сливки и доводят до кипения. Готовят, пока соус слегка не загустеет, около 3 минут. Вмешивают петрушку.

Приготовление запеченного картофеля. Картофель чистят и режут дольками. Картофель складывают в рукав для запекания. Добавляют специи, соль, растительное масло и хорошо перемешивают. Выкладывают картофель на противень равномерно, чтобы дольки не касались друг друга. Запекают до образования румяной корочки при 180°C.

### ***Ризотто с морепродуктами***

В сковороде разогревают смесь сливочного и растительного масел. Обжаривают морепродукты в течение 4-5 минут при постоянном помешивании. Вливают сливки кулинарные, доводят до вкуса.

Рис, сваренный для ризотто, помещают в сотейник, добавляют сливочно-масляную жидкость после тушения морепродуктов и прогревают. Как только ризотто достигнет своей готовности, добавляют сыр Пармезан, натертый на мелкую терку. Хорошенько взбивают с помощью деревянной лопатки.

Выкладывают на блюдо горкой, сверху выкладывают морепродукты. Декорируют миксом салатов



### ***Паста Болоньезе***

В кипящую подсоленную воду закладывают макароны итальянские Спагетти (50 г). Варят в течение 6 минут с момента закипания. Готовность спагетти -75-80%. Готовые макаронные изделия откидывают на дуршлаг.

В сковороде наливают масло оливковое рафинированное, нагревают, выкладывают соус Болоньезе, обжаривают его при постоянном помешивании 2-3 минуты. Добавляют соус красный на пиццу, п/ф (50 г), отварные макароны Спагетти 100 г, тертый сыр Пармезан (10 г), приправляют солью, перемешивают и протушивают в течение 1,5-2 минут. В тарелку горкой выкладывают готовые спагетти Болоньезе.

### ***Пряный крем-суп из тыквы с сырным муссом***

Приготовление супа. Тыква чистится, косточки вытаскиваются, потом нарезается на дольки. Выкладывается на противень, либо в большую гастроемкость и запекается в пароконвектомате. Запекается до той степени, пока тыква не станет мягкой. При запекании используются специи для придания вкуса (кардамон, корица и т. д.). После того как тыква запеклась, ее перекладывают в кастрюлю. Пока тыква запекалась обжаривались на сковороде лук и морковь (отдельно друг от друга). В кастрюлю, в которой уже лежит тыква, заливается вода, так чтобы вода покрыла слой тыквы, потом туда же идет лук и морковь. Все это ставится на огонь, заливается сливками и готовится 30 минут при среднем огне. Полученная масса пробивается в блендере. Суп доводится до укуса разнообразными специями или травами.

Приготовление соуса. Свежая зелень и масло оливковое кладут в блендер, смешивают до однородной консистенции.

Приготовление крем-супа. Суп из тыквы подогревается, украшается лепестками миндаля, зеленым маслом и сырным соусом (муссом).

### *Котлета из фермерского кролика с картофельным пюре*

Приготовление котлеты. Мясо кролика (филе) отделяют от кости. Пропускают мясо через мясорубку. Берут лук и морковь, нарезают кубиками в 0,5 см., обжаривают. Дают маслу стечь (или откидывают на полотенце). В отдельной посуде смешивают фарш с овощами. Добавляют сливочное масло. Солят, перчат, перемешивают. Формируют котлеты. Обжаривают с двух сторон (по минуте с каждой стороны), Ставят в духовку на 12 минут.

Приготовление картофельного пюре. Берут. картофеля, чистят, варят, проминают в пюре. Добавляют трюфельную пасту. Солят. Гарнируют котлету. Подают.



### 3. Технологические карты, фотографии, схемы на сложные горячие блюда, выполненные практикантом на предприятии общественного питания

#### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

##### Суп из белых грибов

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп из белых грибов, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Супа из белых грибов, 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	Грибы белые	100	70
2	Картофель	60	45
3	Лук репчатый	16	10
4	Морковь	16	10
5	Вода	200	200
6	Соль	2	2
7	Масло растительное	4	4
8	Зелень	10	5
Выход			350

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Свежие белые грибы очищают и нарезают на крупные кусочки. Заливают их водой, доводят до кипения и проваривают минут 15. Затем откидывают на дуршлаг и промывают водой. Для приготовления супа наливают в кастрюлю воду и ставят на огонь греться. Картофель

очищают, промывают и нарезают на кусочки. Добавляют нарезанный картофель в кипящую воду. Для заправки очищают лук и морковь. Лук мелко нарезают. Морковь натирают на мелкой терке. Обжаривают измельченные лук и морковь на горячей сковороде с добавлением небольшого количества растительного масла. Затем добавляют в сковороду отваренные грибы. Все перемешивают и обжаривают все вместе минут 5-7. Затем добавляют все в кастрюлю к, почти готовому, картофелю, солят. Проваривают все вместе еще минут 5. Затем накрывают крышкой, выключают огонь и дают постоять минут 15, чтобы суп настоялся.

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается в порционной глубокой тарелке.

5.2. Температура подачи не ниже 75°C.

5.3. Срок годности при хранении не более 2 часа с момента окончания технологического процесса.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается в порционной глубокой тарелке, украшается сверху зеленью.
Консистенция	Жидкая
Цвет	Свойственный входящим компонентам.
Вкус	В меру соленый
Запах	Специй, грибов, овощей

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
4	8	16	396

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

### Паста с грибами в сливочном соусе

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Паста с грибами в сливочном соусе, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Пасты с грибами в сливочном соусе, 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	Паста	35	80
2	Сливки (33-35%)	90	90
3	Бекон с/р	50	35
4	Грибы (лисички)	100	45
5	Петрушка	10	7,5
6	Лук п/ф	30	30
7	Соль	2	2
8	Свежемолотый перец	2	2
9	Сыр Пармезан	15	15
Выход			300

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Грибы хорошо очищают и промывают. Нарезают бекон брусочками, измельчают лук. Промытые лисички крупно нарезают, мелкие грибочки оставляют целыми. Опускают пасту в кипящую подсоленную воду. В сотейнике обжаривают бекон до золотистой корочки. При обжаривании бекон будет выделять жир, поэтому масло для обжарки не требуется. Добавляют лук и обжаривают, пока он не зарумянится. Всыпают лисички, добавляют соль, свежемолотый перец, перемешивают и обжаривают, пока из лисичек не выпарится вся влага. Вливают к содержимому сотейника сливки. Добавляют мелко-нарубленную петрушку, перемешивают и

тушат все вместе 5 минут. Пасту отваренную откидывают на дуршлаг и выкладывают в получившийся соус, перемешивают и прогревают все вместе еще пару минут. Подают сразу, посыпав пармезаном.

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается на порционной тарелке.

5.2. Температура подачи не ниже 75°C.

5.3. Срок годности при хранении не более 2 часа с момента окончания технологического процесса.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается на порционной тарелке, украшается сверху зеленью и Пармезаном.
Консистенция	Паста не переварена. Соус без комочков, грибы не пригорели.
Цвет	Свойственный входящим компонентам.
Вкус	В меру соленый
Запах	Специй, грибов

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
14,5	53,9	9,6	575,6

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

### Фетучини с морепродуктами в сливочном соусе

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Фетучини с морепродуктами в сливочном соусе, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Фетучини с морепродуктами в сливочном соусе, 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	Оливковое масло	15	15
2	Чеснок п/ф	6	6
3	Креветки п/ф	30	30
4	Осьминог п/ф	35	35
5	Кальмар п/ф	30	30
6	Белое сухое вино	20	20
7	Сливки 33%	140	140
8	Соус рыбный	10	10
9	Зелень п/ф	2	2
10	Тесто на пасту п/ф	100	100
Выход			350

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тесто заранее подготавливают к работе (формируют пасту), затем отваривают. Зачищенного от хитиновых пластинок и пленки кальмара, нарезают треугольниками. Хвосты креветок дефростируют, зачищают от хитинового покрова (оставляют только гребешок). Делают продольный надрез вдоль хвоста, удаляют кишечник. Креветок с головой зачищают в хвостовой части. Мидий в створках зачищают от песка и водорослей, промывают. Подготовленные зачищенные морепродукты обжаривают на сковороде на растительном масле с добавлением чеснока и вина. В конце приготовления чеснок удаляют, масло частично сливают.

К обжаренным морепродуктам добавляют сливки, прогревают в течение 2-3 минут, постоянно помешивая.

Готовое блюдо выкладывают в посуду для подачи так, чтобы морепродукты были на поверхности пасты, поливают рыбным соусом и украшают зеленью.

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается на порционной тарелке.

5.2. Температура подачи не ниже 65°C.

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	Подается на порционной тарелке, украшено зеленью
Консистенция	Паста не разварена, все морепродукты обжарены до полной готовности, без пригорелых частей.
Цвет	Свойственный входящим компонентам.
Вкус	В меру соленый
Запах	Морепродуктов, вина и зелени

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
34,8	18	42,6	479,7

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

### Котлета из баранины

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Котлета из баранины, вырабатываемое предприятием.

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Котлеты из баранины, 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	Баранина	200	140
2	Жир бараний	5	5
3	Вода/молоко	7,5	7,5
4	Мясной сок	6,5	6,5
5	Соль	2	2
6	Перец черный молотый	2	2
Выход			150

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Котлетное мясо баранины соединяют с жиром. Добавляют к полученной массе соль и воду (молоко), хорошо перемешивают, формируют котлеты. Жарят при температуре 160-180°C. При подаче добавить мясной сок и картофельное пюре.

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

- 5.1. Блюдо подается на порционной тарелке.
- 5.2. Температура подачи не ниже 75°C.
- 5.3. Срок годности при хранении не более 2 часа с момента окончания технологического процесса.



## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается на порционной тарелке, гарнир – картофельное пюре
Консистенция	Сочная
Цвет	Свойственный входящим компонентам.
Вкус	В меру соленый
Запах	Специй, баранины

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
24,3	17	18	307,5

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5  
Утка с Булгуром, пряной грушей и соусом из вишни

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Утка с Булгуром, пряной грушей и соусом из вишни, вырабатываемое предприятием.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Утки с Булгуром, пряной грушей и соусом из вишни, 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	Утиная ножка	120	105
2	Соевый соус	20	20
3	Перец черный молотый	4	4
4	Масло подсолнечное	15	15
5	Крупа Булгур	40	80
6	Вода	100	100
7	Соль	2	2
8	Запеченная груша п/ф	10	10
9	Соус из вишни п/ф	30	30
Выход			350

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Утиные ножки маринуют в соевом соусе и черном перце (1 час). Далее на разогретую сковороду добавляют масло и укладывают ножки. Жарят, переворачивая за получения золотистой корочки. Добавляют немного воды и закрывают крышкой на 10 минут.

Приготовление Булгура. На доньшко подходящей по объему кастрюли с толстым дном наливают растительное масло, нагревают его. Выкладывают в разогретое масло Булгур. Помешивая, обжаривают его до легкого подсушивания и небольшого орехового аромата. Заливают обжаренный Булгур кипящей водой, только делают это постепенно, солят. После

закипания уменьшают огонь до минимума, накрывают крышкой кастрюлю и варят около 20-30 минут.

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо подается на порционной тарелке.

5.2. Температура подачи не ниже 75°C.

5.3. Срок годности при хранении не более 2 часа с момента окончания технологического процесса.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	Подается на порционной тарелке, также подается пряная груша и соус из вишни.
Консистенция	Сочная
Цвет	Свойственный входящим компонентам.
Вкус	В меру соленый
Запах	Свойственный входящим компонентам.

6.2. Физико – химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПин № 2.3.2 1079-01, пункты 9.2,9.3,9.6.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, Ккал, кДж
35,7	44,8	48,3	756,7

Ответственный разработчик: Мартынов Максим Сергеевич



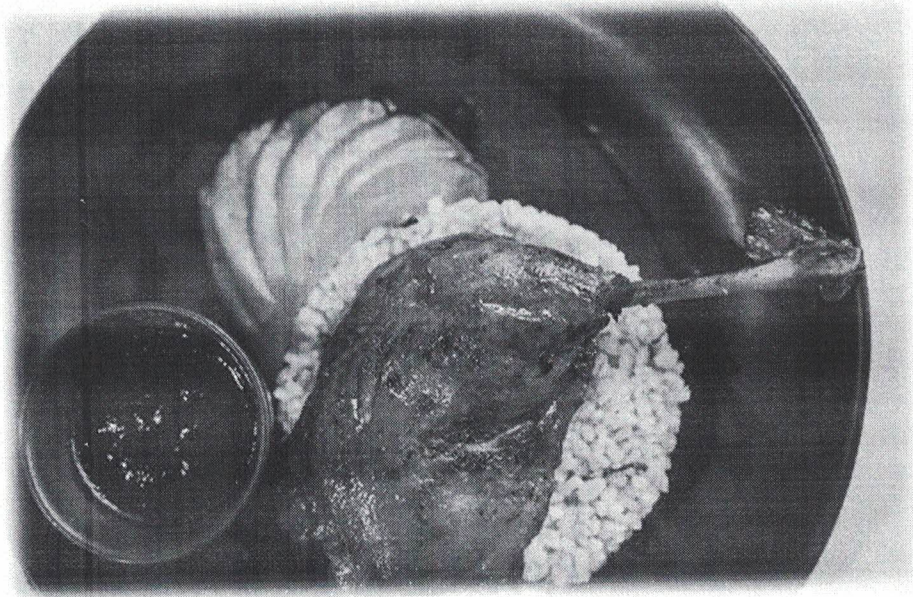


Рисунок 8 – Утка с Булгуром, пряной грушей и соусом из вишни



Рисунок 9 – Суп из белых грибов



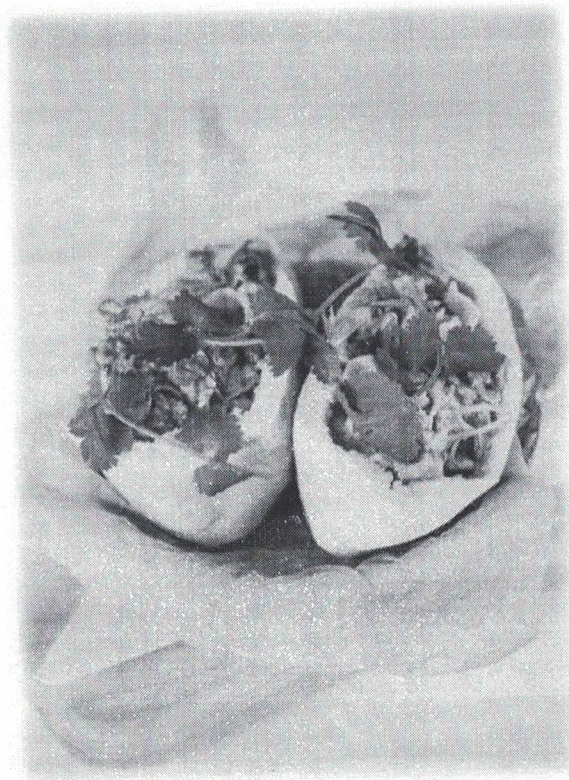


Рисунок 10 – Пита с бараниной

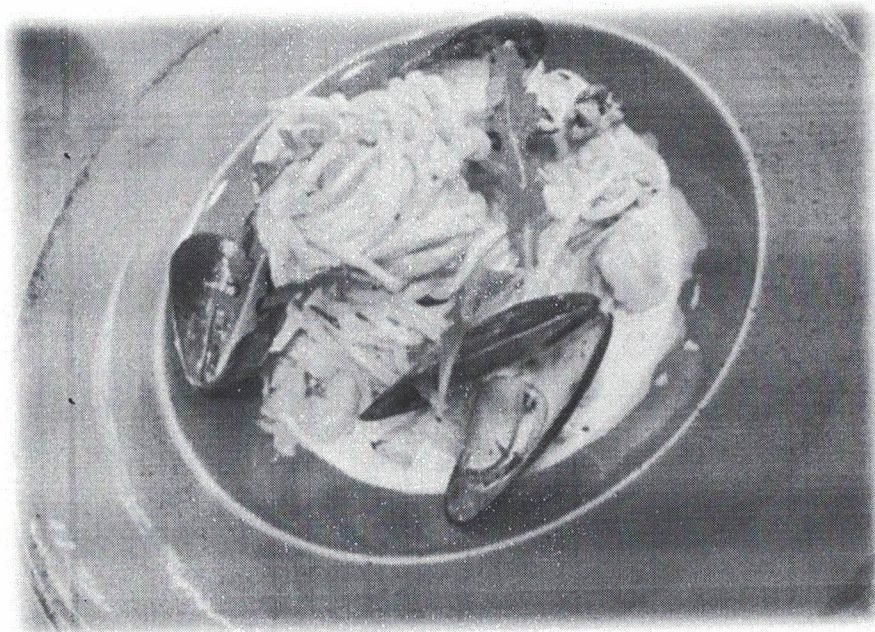


Рисунок 11 – Фетучини с морепродуктами в сливочном соусе





Рисунок 12 – Луковый суп



Рисунок 13 – Паста с грибами в сливочном соусе



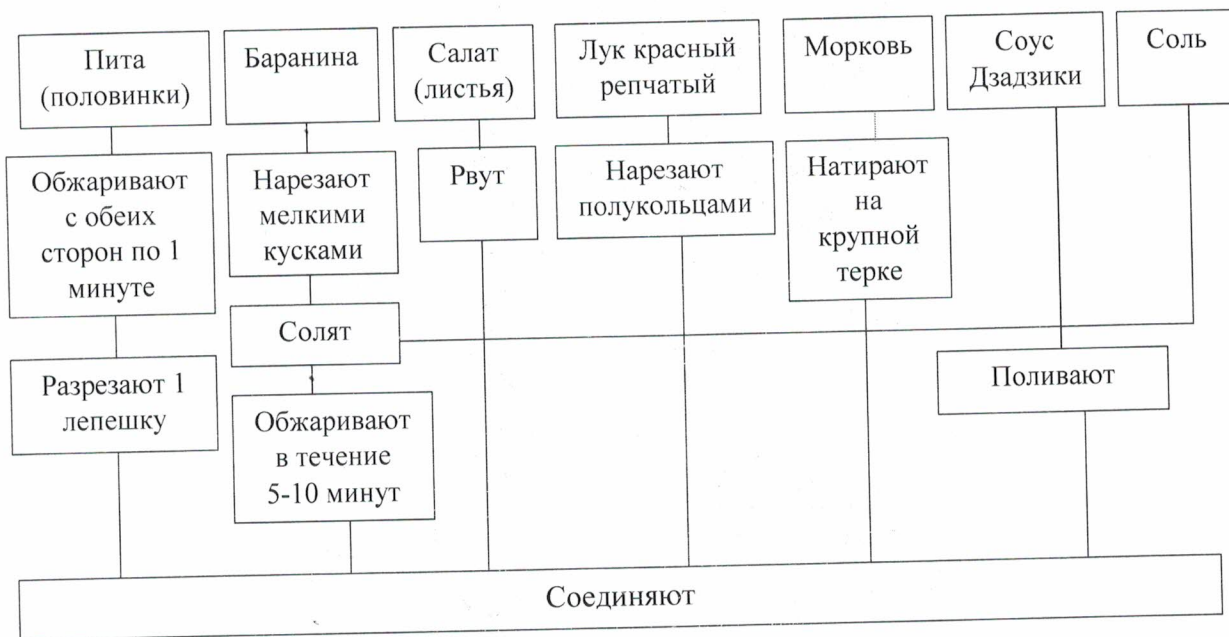


Рисунок 14 – Пита с бараниной

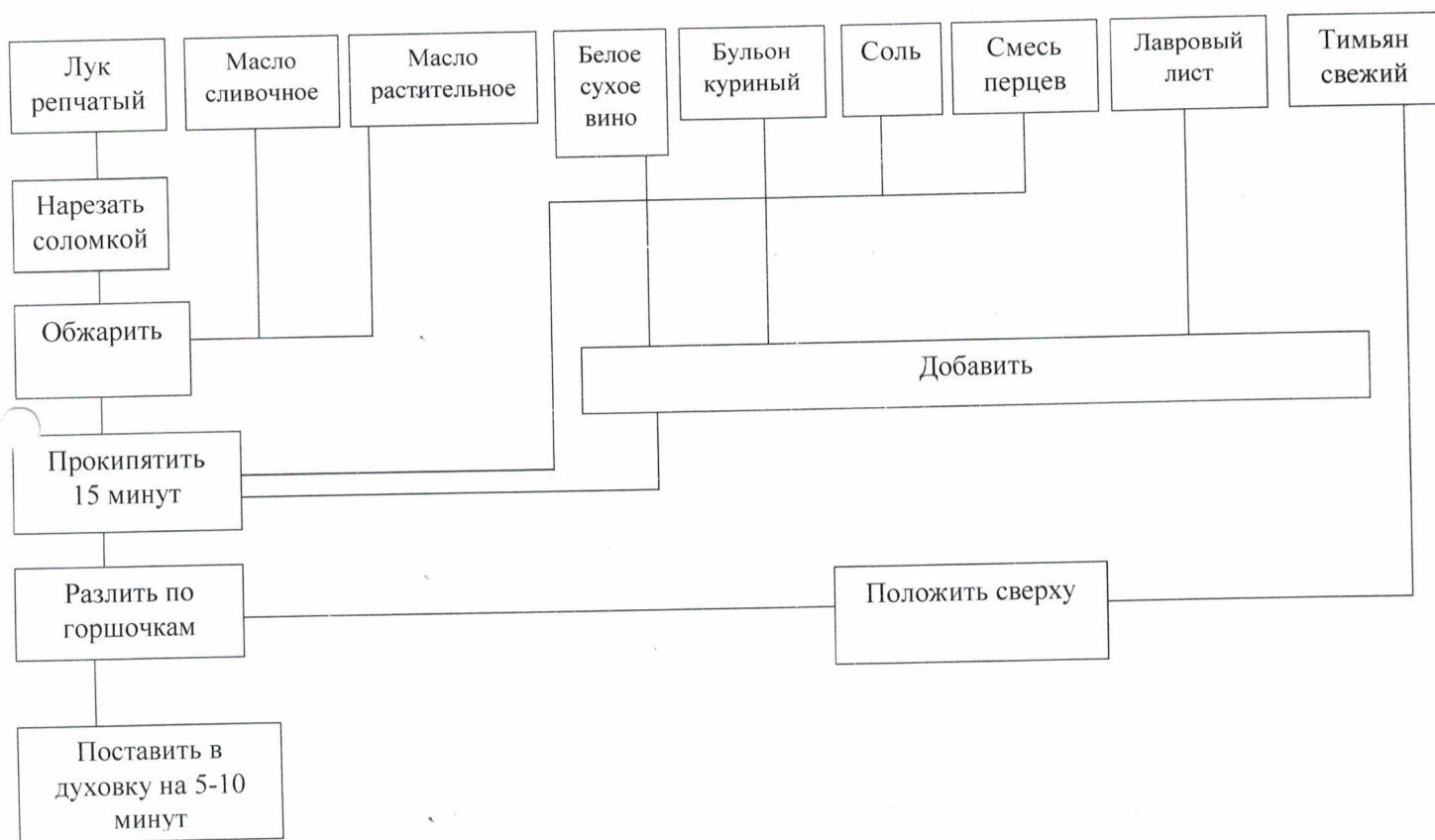


Рисунок 15 – Луковый суп

## Выводы и заключения

В результате прохождения производственной практики в кафе «Дом 20» я освоил новые профессиональные навыки, ознакомился с новым оборудованием. Научился понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности; работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий; самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации; ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Также во время практики усвоил:

- Организацию технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции;
- Приготовление сложных супов;
- Приготовление сложных горячих соусов;
- Приготовление сложных блюд из овощей и грибов;
- Приготовление блюд из сыра;
- Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов;
- Приготовление сложных блюд из мяса;
- Приготовление сложных блюд из домашней птицы.



Во время практики собрал информацию для характеристики предприятия. Кафе «Дом 20» соответствует всем требованиям: соответствие целевому назначению точности и своевременности предоставления, безопасности, комфортности, эстетичности, культуре обслуживания, информативности и социальной адресности.

Опыт, который я получил на этой практике пригодится мне в дальнейшем карьерном росте и учебе.