

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Мальцева Анастасия Александровна
Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на II курсе по специальности СПО
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Группа МОП – 21

успешно прошел (ла) производственную практику

УП. 01 Учебная практика

индекс и наименование практики
по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

индекс и наименование профессионального модуля
в объеме 72 часа с «06» мая 2019 г. по «18» мая 2019 г.

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

Виды работ	Объем выполненных работ (часов)
Тема 1. Организация и технология отрасли.	6
Тема 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса. Организация процесса производства продукции.	24
Тема 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Организация процесса производства продукции.	36
Тема 4. Реализация готовой продукции общественного питания. Организация труда.	6
Итого часов	72

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

5
Оценка

(ошибка)
подпись

3. База прохождения практики

Организация: Наименование Кафе «Теремок» г. Ельня



Руководитель практики от организации: Должность Заведующий производством
ФИО Чижиков Олег Владимирович
Подпись *Чижиков*

Руководитель практики от филиала: Должность Преподаватель
ФИО Секерина Светлана Викторовна
Подпись *Секерина*

Дата «18» мая 2019 г.

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
учебной практики (по профилю специальности)
(указать вид практики)

УП. 01 Учебная практика
(наименование производственной практики)

Профессиональный модуль

ПМ.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

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

Студент (ка) II курса

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(код, наименование специальности)

Группа МОП - 21

Фамилия Малышева

Имя Анастасия

Отчество Александровна

Период проведения практики

с «06» мая 2019 года по «18» мая 2019 года

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

Вербицкая С.И.

Контактный тел.: 38-87-51

«30» апреля 2019 года

Студент Малышева Анастасия Александровна
Направляется в организацию для прохождения учебной практики
практики в период с «06» мая 2019 года по «18» мая 2019 года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Организация

Кафе «Теремок» г. Ельня

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

Адрес организации

Смоленская область г. Ельня ул. Первомайская д. 20

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Чижиков Олег Владимирович

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

Должность: Заведующий производством

(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

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация питания в организациях общественного питания**, в том числе общими (ОК) компетенциями и профессиональными (ПК). Компетенции ПК 1.1.- 1.4 по ПМ Организация питания в организациях общественного питания и относятся к дополнительным компетенциям, расширяющим профессиональные компетенции, предусмотренные базовой частью ФГОС СПО. Данные компетенции согласованы с работодателем и предоставляют обучающимся дополнительные практические знания, умения и навыки, повышающие их конкурентоспособность на рынке труда.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Менеджеры общественного питания должны обладать **общими и профессиональными 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 эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1	2
ТЕМА 1. Организация и технология отрасли.	
1.	Ознакомление с организацией работы овощного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест; механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряной и овощной листовой зелени.
ТЕМА 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса. Организация процесса производства продукции.	
2.	Ознакомление с организацией работы рыбного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделки разными способами; освоение приемов приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне; приготовление котлетной массы из рыбы и основных полуфабрикатов из нее.
3.	Ознакомление с организацией работы мясного и птицегольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест. Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; приготовление мясной натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них.
4.	Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика, зайца. Овладение навыками приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы (целыми тушками, порционных, мелкокусковых, из котлетной массы).
5.	Ознакомление с организацией работы супового и соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест; освоение навыков приготовления бульонов и супов массового спроса; освоение навыков приготовления соусов массового спроса.
ТЕМА 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Организация процесса производства продукции.	
6.	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
7.	Освоение навыков приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной (основным способом, во фритюре, «грилье», на вертеле), запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы.
8.	Освоение навыков приготовления и порционирования блюд: из жареных мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кроликов; из рубленых полуфабрикатов.
9.	Освоение навыков приготовления блюд из отварных, жареных, запеченных блюд из яиц; основных холодных и горячих блюд из творога.
10.	Ознакомление с организацией работы холодного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест; ознакомление с ассортиментом сладких блюд, напитков массового спроса.

11.	Ознакомление с организацией работы цеха мучных изделий (или кондитерского цеха), технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с ассортиментом основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.
ТЕМА 4. Реализация готовой продукции общественного питания. Организация труда.	
12.	Ознакомление с оборудованием раздаточной, мерной посудой, инвентарем, посудой для отпуска супов; холодных, вторых и сладких блюд, напитков; подготовка раздачи к отпуску готовой кулинарной продукции (заполнение витрин, мармитниц, подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске); изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции.



М.П.
(печать организации)

«18» мая 2019 год

Руководитель практики
от организации _____
(подпись)

Ознакомлен:
студент _____
(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Чинников Олег Владимирович

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись Чин Дата 06.05.2019 г.

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись Чин Дата 06.05.2019 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись Чин Дата 07.05.2019 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись Чин Дата 11.05.2019 г.

Инструктаж получил (а)

Малышева Анастасия Александровна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись ММ Дата 06.05.2019 г.

Подпись ММ Дата 06.05.2019 г.

Подпись ММ Дата 07.02.2019 г.

Подпись ММ Дата 11.05.2019 г.

ПАМЯТКА

1. Прибыв на место прохождения практики, студент-практикант обязан зарегистрироваться в управлении участка, производителя работ или у руководителя производственной практики.

2. С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации, и они подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми работниками.

3. Студент-практикант при прохождении учебной практики (по профилю специальности) в организации обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой данной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

4. В период прохождения практики студентом ведётся **дневник практики**. Дневник ведётся ежедневно и заполняется кратким описанием работы. Из содержания дневника должны быть видны: проделанная студентом работа, техническая характеристика объекта работы. По данным дневника одновременно ведётся составление отчёта о практике в соответствии с планом и программой практики.

5. По результатам практики студентом составляется **отчёт**, который утверждается филиалом. **Отчёт** должен оформляться в последние дни пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта – от 5 до 10 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчёта должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, составление и оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения.

Текст: шрифт Times New Roman, размер – 14 (размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12), поля: слева - 3,0 см, сверху - 2,0 см, справа - 1 см, внизу - 2 см, абзацный отступ - 1,25 см., переносы слов по слогам делаются по всему тексту работы. Основной текст работы печатается 1,5 междустрочным интервалом компьютерного набора. Выравнивание текста устанавливается «По ширине страницы». В тексте можно использовать шрифтовые выделения (размер шрифта, полужирный, *курсив*), но не используется подчеркивание символов.







К иллюстративному материалу относятся: диаграммы, графики, схемы, фото и т.п., которые называются рисунками.







Нумерация рисунков может быть сквозной в пределах всей текстовой части (например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.). Рисунок имеет подрисовочный текст - название, раскрывающее его содержание (например: Рисунок 1 – Схема приготовления гуляша). Название рисунка от основного текста отделяется одной пустой строкой.

6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю производственной практики от организации.

7. По результатам практики руководителями практики от организации и от филиала формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на студента.

8. Студент-практикант представляет подписанные документы (отчёт, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от филиала в последний день практики.

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись руководителя практики от организации
№ 1. 06.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с организацией работы линией по обработке овощей, технологическим оборудованием, инвентарем; Ознакомилась с организацией рабочих мест; занималась механической кулинарной обработкой традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготавливала пряную и овощную листовую зелень; нарезала картофель и корнеплоды.	
№ 2. 07.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с организацией работы линии по обработке рыбы, технологическим оборудованием, инвентарем; овладела навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; ознакомилась с ассортиментом поступающего сырья. Отработала особые приемы обработки некоторых видов рыб. освоила приемы приготовления основных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне; приготавливала котлетную массу из рыбы и основных полуфабрикатов из нее.	
№ 3. 08.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с организацией работы линии по приготовлению мяса и птицы, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомилась с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; овладела навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Овладела навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; приготавливала мясную натуральную рубленую и котлетную массы, полуфабрикатов из них; отрабатывала приемы порционирования, формования с соблюдением массы порций; овладела навыками обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов их них.	
№ 4. 09.05.2019 г. 6 ч.	Овладела навыками обработки пернатой дичи, кролика, домашней птицы ,приготовления полуфабрикатов из него; оценивала качество домашней птицы, пернатой дичи, кролика, зайца; освоила приемы механической кулинарной обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика, зайца.	
№ 5. 10.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с организацией работы супового и соусного отделения горячего цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; овладела навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Ознакомилась с организацией рабочих мест; освоила навыки приготовления бульонов и супов массового спроса. Освоила навыки приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; освоила навыки приготовления соусов массового спроса.	
№ 6. 11.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; Ознакомилась с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,	

	бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	
№ 7. 13.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса из рыбы Освоила навыки приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной, запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы.	
№ 8. 14.05.2019 г. 6 ч.	Освоила навыки варки мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика; порционирования Освоила навыки приготовления и порционирования блюд: из жареных мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кроликов; из рубленых полуфабрикатов. Освоила навыки приготовления тушеных и рубленых блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика.	
№ 9. 15.05.2019 г. 6 ч.	Освоила навыки приготовления блюд из отварных, жареных, запеченных блюд из яиц. Освоила навыки приготовления основных холодных и горячих блюд из творога.	
№ 10. 16.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с организацией работы линий по приготовлению холодных блюд, технологическим оборудованием, инвентарем; овладела навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Ознакомилась с ассортиментом выпускаемой продукции массового спроса.	
№ 11. 17.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с организацией работы кондитерского цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; овладела навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Ознакомилась с ассортиментом основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	
№ 12. 18.05.2019 г. 6 ч.	Ознакомилась с оборудованием, посудой и инвентарем для отпуска супов; холодных, вторых и сладких блюд, напитков. Овладела навыком подготовки готовой кулинарной продукции для раздачи заполняла витрины, мармитницы и подготовка продуктов для оформления блюд при отпуске изучила санитарные правила реализации готовой кулинарной продукции.	

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: ответственная, внимательная

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Мальшева Анастасия Александровна, обучающаяся
группы МОП 21 по специальности 430201, Организация
блуживания в общественном питании"

Успешно прошла учебную практику по
профессиональному модулю: "УП.ПМ 01 Организация
питания в организациях общественного питания" в
объеме 72 часов с 06 мая 2019 по 18 мая 2019 в
организации ИП Епуре Ю.И. кафе "Теремок"

Руководитель практики
от организации


(подпись)

Чинников О.В.
(расшифровка подписи)



Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

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

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания в полной мере были освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

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

Оформление технологической документации соответствует предъявляемым требованиям.

Оценка руководителя практики от филиала - 5(отлично).

Общая оценка - 5(отлично).

Руководитель практики от филиала



(подпись)

Секерина С.В.
(расшифровка подписи)

Отчет

по учебной практике
УП. 01 Учебная практика
индекс и наименование практики

Профессиональный модуль
по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания
(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится производственная практика)

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(код, наименование специальности)

Студент _____
(подпись) _____
(фамилия, имя, отчество)

Группы МОП - 21

Руководитель практики от организации

_____ *Заместитель производства* _____
(подпись) (должность)
_____ *Чижиков О.В.* _____
(фамилия, имя, отчество)



«18» мая 2019 года

Руководитель практики от филиала

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

«18» мая 2019 года

Смоленск, 2019 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Характеристика предприятия общественного питания.**
2. **Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса. Организация процесса производства продукции.**
 - 2.1. Организация работы рыбного цеха, технологическое оборудование и инвентарь.
 - 2.2. Организация работы мясного и птицегольевого цеха, технологическое оборудование и инвентарь.
 - 2.3. Организация работы горячего и холодного цехов, технологическое оборудование и инвентарь.
3. **Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск. Организация процесса производства продукции.**
 - 3.1. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления блюд массового спроса из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий на предприятии.
 - 3.2. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления блюд из рыбы: отварной, припущенной, жареной запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы на предприятии.
 - 3.3. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика; из рубленых полуфабрикатов на предприятии.
 - 3.4. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления сладких блюд, напитков массового спроса на предприятии.
4. **Фотографии предприятия, цехов, оборудования, меню, блюд, технологические схемы приготовления блюд, выполненные практикантом на предприятии общественного питания.**
Выводы и предложения.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Кафе «Теремок» это предприятие общественного питания с русской кухней. Юридический адрес: Смоленская область, г.Ельня, ул. Первомайская д. 20 . Кафе работает ежедневно с 12:00-02:00, без перерывов и выходных. Дизайн кафе сильно отличается от имеющихся предприятий общественного питания в г.Ельня и притягивает посетителей. Оформление отличается от других кафе г.Ельня тем, что в «Теремке» стиль зала выделяется домашним уютом. Дизайн кафе выполнен в современном стиле. Посадочные места сделаны из дерева, покрытые лаком с металлическим орнаментом, светлые стены, шторы гармонично сочетающиеся с цветом стен, на стенах вдоль всего предприятия развешаны картины.

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД МАССОВОГО СПРОСА. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ

2.1. Организация работы рыбного цеха

Линия обработки рыбы на предприятиях общественного питания предназначена для выполнения следующих операций: оттаивания мороженой рыбы или вымачивания соленой, очистки рыбной чешуи, потрошении, обрубания голов и плавников, промывания и изготовлении полуфабрикатов. Рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы оборудуют специальным производственным столом, весами, комплектом ножей поварской тройки, различными досками, набором специй и приправ. Готовые полуфабрикаты

укладывают в специальную тару и на тележках или стеллажах перевозят в холодильные камеры. Рыбный цех должен быть оснащен современным оборудованием и инвентарем. Для очистки и потрошения рыбы предназначены специальные столы на колесах с небольшими бортиками по краям. Столешница таких столов слегка поката и наклонена к центру, где сделано отверстие для сбора отходов. Потрошение рыбы на столах с наклонной столешницей исключает загрязнение филе отходами. Иногда используют столы с желобом у одного края. Чешую счищают механическими или ручными скребками или терками. Для удаления слизи некоторые породы рыб натирают солью или ошпаривают, иногда просто снимают с них кожу. Плавники и головы отрезают специальными машинами.

2.2. Организация работы мясного и птицегольевого цеха

Кроме птицы, в цехе обрабатывают субпродукты (почки, печень, языки, сердце и др.). Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы включает следующие операции: размораживание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек, потрошение, мытье, формовку тушек разделанных, обработку потрохов, изготовление полуфабрикатов, охлаждение, расфасовку и упаковку, маркировку, хранение и транспортировка. Мясной цех целесообразно располагать на первом этаже вблизи охлаждаемых или морозильных камер, в которых хранится необходимый запас мясного сырья. Ширина дверных проёмов должна быть достаточной для удобной транспортировки мясных полутуш, а также передвижных тележек с функциональными ёмкостями для мясных полуфабрикатов. В крупных мясных цехах поступление мясного сырья организуют по подвесным монорельсовым путям. Поступившее на предприятия питания мясное сырьё хранят в холодильных камерах в подвешенном состоянии так, чтобы части туш не соприкасались между собой и со стенками камеры.

2.3. Организация работы горячего и холодного цехов, технологическое оборудование и инвентарь

Организация работы горячего цеха: Горячий цех является основным цехом предприятия, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Горячий цех имеет удобную связь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды. Горячий цех оснащен современным оборудованием: тепловым, холодильным, механическим, и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, производственными столами и стеллажами. Блюда отпускаются официантам через раздачу по кассовым чекам.

Организация холодного цеха: Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал. Холодный цех располагается в одном из наиболее светлых помещений с окнами. При планировке цеха предусмотрена удобная связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд. В холодном цехе используются средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра) Холодный цех оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы, производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата. В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи, ножи гастрономические, яйцерезки, разделочные доски, формы для заливных блюд, муссов. Для контроля за массой порций используют весы ВНЦ-2.

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ МАССОВОГО СПРОСА И ЕЕ ОТПУСК. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ

3.1. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления блюд массового спроса из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий на предприятии

Припускают обычно морковь, репу, тыкву, помидоры, шпинат, щавель. Припускают овощи в собственном соку или с небольшим количеством воды или бульона с добавлением сливочного масла. Жидкость, оставшаяся после припускания, не сливают, а используют вместе с овощами. Потери питательных веществ при припускании значительно меньше, чем при варке. Очищенные овощи нарезают кубиками, дольками или брусочками. Для припускания овощи укладывают слоем не более 20 см или в один ряд (капусту). Без жидкости припускают овощи (тыкву, кабачки, помидоры, шпинат), легко выделяющие влагу. Можно припускать отдельные виды овощей (морковь, репу, тыкву, шпинат, капусту и др.) или их смеси. Припущенные овощи заправляют сливочным маслом или молочным соусом, используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира. Тушат каждый вид овощей отдельно или вместе (смесь овощей). Перед тушением овощи нарезают соломкой, кубиками, дольками, затем обжаривают до полуготовности или припускают, после чего тушат с небольшим количеством бульона или соуса с добавлением томата-пюре, лаврового листа, перца, пассированных кореньев и лука. Допускается использовать для тушения - свежую или квашеную капусту, без предварительной тепловой обработки. Тушат овощи в посуде с закрытой крышкой при слабом кипении. Нарезаны овощи на кусочки одинаковой формы (кубики, дольки), мягкой сочной консистенции. Они должны сохранять форму нарезки, за исключением картофеля, тыквы и кабачков, форма

которых может быть частично нарушена. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.

Грибы следует варить на среднем огне в небольшом количестве воды, так как в процессе нагревания грибы и сами начинают пускать сок, что приводит к увеличению жидкости в кастрюле. Причем лучше их скидывать в уже кипящую, немного подсоленную воду, добавляя для дополнительного аромата немного петрушки, укропа, лаврового листа, горошек душистого перца или мускатного ореха. Однако добавлять эти пряности следует очень аккуратно, дабы не заглушить их истинный аромат. Кроме того, некоторые грибы (белые, лисички, грузди, рыжики) из-за их мягкого аромата и вовсе не принято дополнять специями. Во время варки свежих грибов рекомендуем положить в воду почищенную луковицу, если она посинеет, значит, в кастрюле есть ядовитый гриб. После отваривания грибы нужно промыть холодной кипяченой водой. Крупные по размеру грибы варятся быстрее, чем небольшие. Чтобы грибы при варке не потеряли вкус и аромат, их советуют варить только на среднем огне. Сушеные грибы перед отвариванием следует замочить в холодной воде минимум на 4 часа, это нужно сделать для того, чтобы они вернули свое исходное состояние. А после этого варить (лучше в той же самой воде, дабы не растерять аромат и вкус). Сушеные лисички, например, лучше разварятся, если в воду добавить щепотку пищевой соды. Время варки сушеных грибов часа полтора, для определения готовности можно ещё ориентироваться по тому, когда они опустятся на дно.

Крупы, бобовые, макаронные изделия перед варкой просеивают, перебирают, отделяя необрушенные зерна, примеси, удаляя мучель, придающую кашам неприятный вкус и мажущуюся консистенцию. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер и частиц через сито с ячейками разных размеров. Пшено, рисовую и перловую крупы сначала промывают теплой (40°C), а затем горячей (60—70°C) водой, ячневую — только теплой (2—3 л воды на 1 кг крупы). Промывают крупу 2—3 раза, каждый раз меняя воду. Не промывают манную,

дробленые, плющенные крупы (Геркулес и др.). В настоящее время промышленность вырабатывает в основном крупу гречневую — ядрицу быстрорастваривающуюся. Поджаривать ее не следует, так как она разваривается в течение 30 мин. Если гречневая крупа поступила сильно загрязненная, ее перебирают и промывают теплой водой 2—3 раза. Сырую гречневую крупу из непропаренного зерна предварительно обжаривают для ускорения варки. Перебранную крупу насыпают на противень слоем не более 4 см и периодически помешивая, обжаривают в жарочном шкафу при 110—120°C до светло-коричневого цвета. Следует учитывать, что влажность поджаренной крупы уменьшается примерно на 10%, и воды для каши необходимо брать несколько больше. При промывании в крупах остается значительное количество воды — в пределах 10—30% массы сухой крупы. Это следует учитывать при дозировке жидкости. Манную крупу для приготовления рассыпчатой каши предварительно подсушивают на противне в жарочном шкафу при 100—120°C до светло-желтого цвета и сразу смешивают с маслом.

3.2. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления блюд из рыбы: отварной, припущенной, жареной запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы на предприятии.

Рыбу готовят отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной. Соленую рыбу жарить и запекать не рекомендуется, ее готовят отварной, припущенной и тушеной. Мелочь первой группы можно варить, припускать, жарить, тушить. Мелочь второй и третьей групп целесообразно жарить. Тушат рыбу реze, так как соединительная ткань у нее состоит почти исключительно из коллагена и при тепловой обработке быстро размягчается. Выбор способа тепловой обработки для различных видов рыб

зависит от их химического состава, специфических вкусовых особенностей, а также режима и продолжительности хранения после вылова. Блюда из отварной рыбы Для варки используют целые тушки с головой или без головы, порционные куски, нарезанные под углом 90°. Осетровую рыбу варят звеньями с подвернутой тешей. При варке в воде в отвар переходит до 2% растворимых веществ массы рыбы, в том числе до 0,5% экстрактивных и минеральных веществ. Поэтому, чтобы блюда имели более выраженный вкус, рыбу лучше варить в бульоне, сваренном из рыбных отходов. При варке целой рыбы ее перевязывают шпагатом и укладывают в специальный рыбный котел удлиненной формы на решетку кожей вверх, заливают холодной водой (слой должен покрывать продукт высотой около 3 см - 2 л на кг продукта), добавляют специи, зелень, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль, огуречный рассол. Тушки и звенья осетровых, а также рыбу других ценных пород и пресноводные виды рыб варят без использования пряных корней, так как эта рыба имеет хорошие вкусовые качества и приятный запах, то есть не требует дополнительной ароматизации. При варке форели и лосося для сохранения специфической голубой окраски кожи добавляют лимонную кислоту или уксус. Допускается заливать порционные куски осетровых пород рыб кипящей водой или бульоном, чтобы сократить время варки и уменьшить потери пищевой ценности. Процесс варки рыбы проводят в два этапа: доводят до кипения, нагрев уменьшают и варят при температуре 85-90°C. Время варки порционных кусков - 12-15 мин, звеньев - 45-90 мин, крупных кусков (например, белуги) - 2-3 часа. Сваренную рыбу вынимают из котла вместе с решеткой, удаляют шпагат, перекладывают на подогретое блюдо (тарелку) кожей вверх, сбоку и вокруг кладут гарнир - отварной картофель, обточенный бочонками или целыми клубнями, нарезанными дольками, или картофельное пюре. Перед подачей картофель поливают растопленным маслом и посыпают шинкованной зеленью. Можно использовать и дополнительные гарниры: отварных раков, креветок, консервированных крабов, пасту "Океан", грибы,

отварную цветную капусту, соленые и свежие огурцы и помидоры; обязательно используют лимон, зелень. Сваренные звенья осетровых рыб охлаждают, зачищают от хрящей (потери при зачистке - 3-10%), нарезают на порционные куски, заливают бульоном и доводят до кипения. Если рыба предназначена для приготовления холодных блюд и закусок, то ее предварительно охлаждают, удаляют шпигат, удаляют хрящи и кости, а затем используют по назначению. Зразы рыбные с черносливом по-русски - готовят из котлетной массы, на середину которой укладывают подготовленный фарш (из чернослива удаляют косточку, дают набухнуть, соединяют с яйцами и сливочным маслом). Сформованные зразы варят на пару 20-25 мин. Отпускают 2 шт. на порцию, на гарнир используют свежие огурцы и помидоры. Кнели рыбные варят на пару или водяной бане в специальных формочках, заполненных на 2/3 кнельной массой. Готовые кнели вынимают из формочек, украшают крабами, креветками, отварными грибами и поливают соусом белое вино, паровым или томатным.

Целую рыбу и порционные куски припускают с кожей (куски нарезают под углом 30° из филе рыбы с кожей без реберных костей или из чистого филе). Звенья рыб семейства осетровых предварительно ошпаривают для удаления спинных жучков. Порционные куски рыбы, нарезанные из обработанного звена с кожей без хрящей, а для некоторых блюд и без кожи, перед припусканием ошпаривают для уменьшения выделения из них белков во время припускания. Для судака или щуки фаршированную рыбу очищают от чешуи, потрошат, удаляют голову, промывают, надрезают изнутри реберные кости и отделяют вместе с хребтовой костью, не прорезая кожи. Часть мякоти оставляют на коже (0,5-1,0 см), остальную часть используют для приготовления фарша (с пассерованным луком, чесноком, хлебом, размоченным в воде или молоке, маргарином, яйцом и специями). Тушку наполняют фаршем, формируют при помощи марли и припускают в течение 20-30 мин до готовности. Кожу со щуки можно снимать "чулком". Рыбу подают целиком (перед подачей освобождают от марли и шпигата) или нарезают

на порции, гарнируют картофелем отварным, пюре картофельным или овощами отварными (припущенными) с жиром; соус - томатный, сметанный, томатный с овощами.

Котлеты рыбные любительские готовят из котлетной массы с добавлением вареной моркови и лука репчатого. Готовые котлеты кладут в сотейник, смазанный маргарином, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. На гарнир подают картофельное пюре, соус паровой.

3.3 Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика; из рубленых полуфабрикатов на предприятии

На предприятия общественного питания поступают сельскохозяйственная птица (куры, бройлеры-цыплята, индейки, гуси и утки) и пернатая дичь (рябчики, куропатки, тетерева, глухари, фазаны и др.). Сельскохозяйственная птица поступает без пера, охлажденной или мороженой, полупотрошенной (тушки без кишечника) или потрошенной (тушки, у которых удалены внутренние органы, кроме почек, легких, сальника; голова — по 2-й шейный позвонок, ноги — по заплюсневый сустав, шея — без кожи у основания). В зависимости от упитанности птица может быть I или II категории. Пернатая дичь поступает в пере, замороженной, непотрошенной, без кишечника. По упитанности она может быть 1-го или 2-го сорта.

Кролики поступают обескровленными и потрошенными тушками. При этом почки оставляют, голову отделяют по 1-му позвонку, передние ноги — по запястью, а задние — по скакательному суставу. По упитанности кроликов подразделяют на I и II категории. Кулинарное использование птицы зависит от ее вида, возраста, упитанности. Так, крепкие ароматные бульоны получаются из

взрослых упитанных кур и индеек. Бульоны из бройлеров менее вкусны, так как беднее по содержанию экстрактивных веществ. Бульоны из старой птицы получаются мутными и неароматными. Бульоны из гусей и уток имеют специфический запах, поэтому их используют для приготовления рассольников, солянок и щей из квашеной капусты. Молодых кур, цыплят, бройлеров-цыплят, индеек рекомендуется использовать для приготовления жареных, отварных и припущенных вторых блюд, для приготовления салатов. Из мяса старых кур и петухов готовят рубленые изделия и тушеные блюда. Гусей и уток используют для приготовления жареных и тушеных блюд. Мясо кур, цыплят, индеек широко используют в детском и лечебном питании.

Дичь в основном жарят, для варки она непригодна, так как в ее позвоночнике содержатся вещества, придающие горечь. Указанные в рецептурах блюд из дичи нормы вложения сырья приводятся для дичи средней массы в штуках (1 шт., 1/2 шт., 1/4 шт. и т. д.). Средняя масса рябчика и куропатки серой без пера принята равной 320 г, тетерева — 1000, куропатки белой — 500, глухаря — 1800, фазана — 850 г. Фактически масса может колебаться в широких пределах. Кроликов используют так же, как птицу (в основном кур). Мякоть задней части (окорочка, спинная часть) более нежная, из нее готовят натуральные и фаршированные котлеты. Переднюю часть тушки используют в основном для приготовления тушеных блюд. Для котлетной массы годятся и передняя, и задняя части.

3.4. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции и особенностями технологического процесса приготовления сладких блюд, напитков массового спроса на предприятии

Плоды и Ягоды для приготовления холодных и горячих сладких блюд поступают в свежем и переработанном виде (сушеные, замороженные и

консервированные). Свежие плоды и ягоды перебирают, зачищают и промывают (кроме малины). При очистке груш и яблок, кроме кожуры, удаляют сердцевину и семена. Очищенные и измельченные яблоки, груши и айву до использования хранят в подкисленной воде, чтобы они не потемнели. Косточковые плоды освобождают от косточек, у ягод удаляют плодоножки.

Мусс из яблок. Спелые яблоки обмыть, наколоть вилкой, положить на сковороду, налить немного воды и поставить в духовку. Когда яблоки станут мягкими, протереть их горячими через сито, прибавить сахарный сироп и взбивать ложкой до тех пор, пока масса не станет пышной и белой. Если яблоки недостаточно кислые, можно добавить лимонный сок.

Фруктовые салаты. Апельсины и киви очищают от кожицы, груши и яблоки от кожицы и семенных гнезд; ананасы моют, срезают кожуру и удаляют волокнистую сердцевину; виноград без косточек промывают. Подготовленные фрукты (кроме винограда) нарезают кубиками или ломтиками, укладывают в вазочки или фужеры, можно в корзиночки из апельсина и поливают соусом из смеси сметаны или сливок, сиропа малинового, сока апельсинового. В соус можно добавить ликер или коньяк.

Желе. Его готовят из фруктовых отваров, соков, экстрактов, сиропов, молока, варенья. В застывшем виде желе представляют собой прозрачную (кроме молочного желе) студнеобразную массу. Форма желе соответствует той посуде, в которой оно приготовлено. Плотность его зависит от температуры и количества желирующего вещества (желатина, агара, агароида, фуцелларана, альгината натрия). Желе готовят разных видов: одноцветное в формочках; многослойное наливают слой желе одного цвета, а после застывания его второй слой другого цвета и т.д.; мозаичное застывшее желе разных цветов мелко нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе (лимонным и др.); желе с наполнителями ягоды смородины, малины, клубники и другие или дольки цитрусовых заливают желе. Кроме того, можно залить желе в корзиночки из

кожицы апельсинов, грейпфрутов, лимонов, арбузов. Сироп из клюквы, смородины и других сочных ягод готовят, как для киселей.

Компоты из консервированных плодов. Готовят их как из одного вида, так и из нескольких. Банки с консервированным компотом промывают теплой водой, протирают полотенцем, вскрывают и сливают сироп. Затем из сахара и воды варят сироп, процеживают его, добавляют сироп из фруктов, доводят до кипения и охлаждают. Фрукты и ягоды вынимают из банок. У персиков и абрикосов удаляют косточки. Крупные фрукты нарезают на дольки или половинки. Ягоды оставляют целыми. Подготовленные фрукты и ягоды раскладывают в креманки или стаканы, чередуя по цвету, и заливают охлажденным сиропом.

4. Фотографии предприятия, цехов, оборудования, меню, блюд, технологические схемы приготовления блюд, выполненные практикантом на предприятии общественного питания

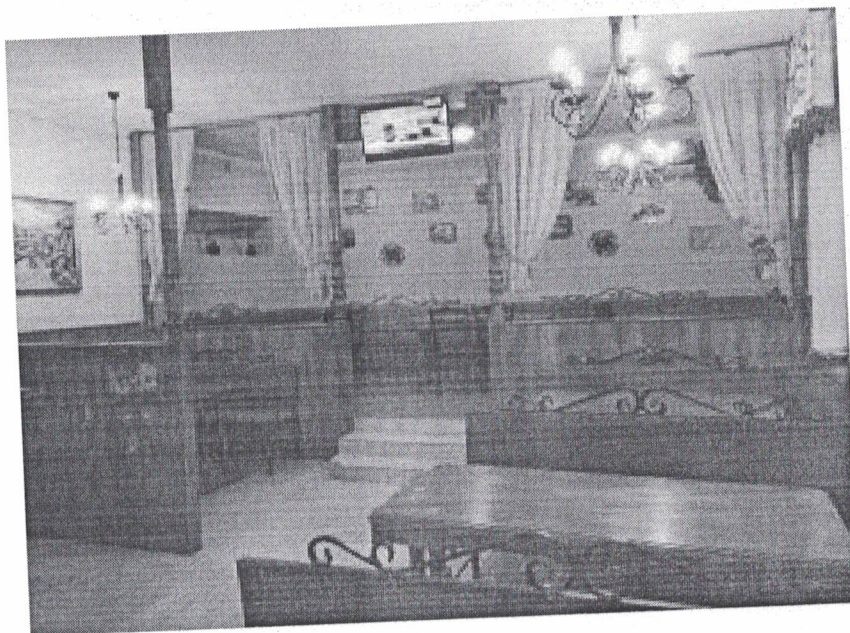


Рисунок 1- Торговый зал

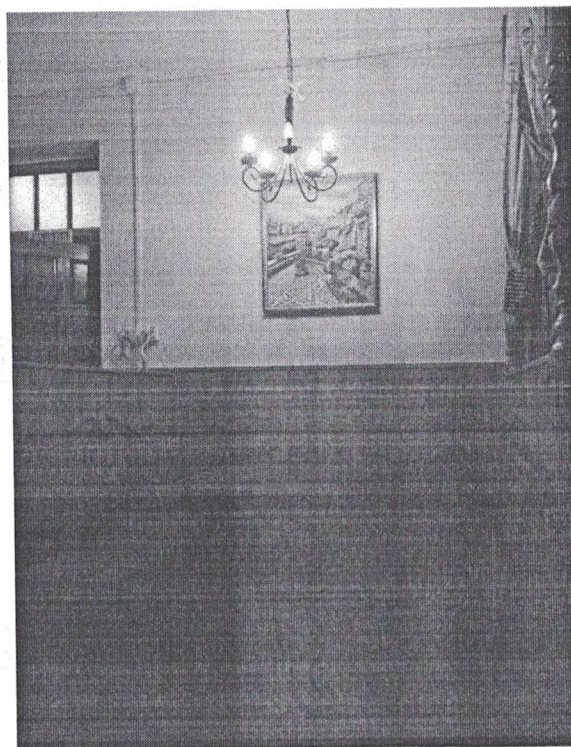


Рисунок 2- Интерьер посадочных мест

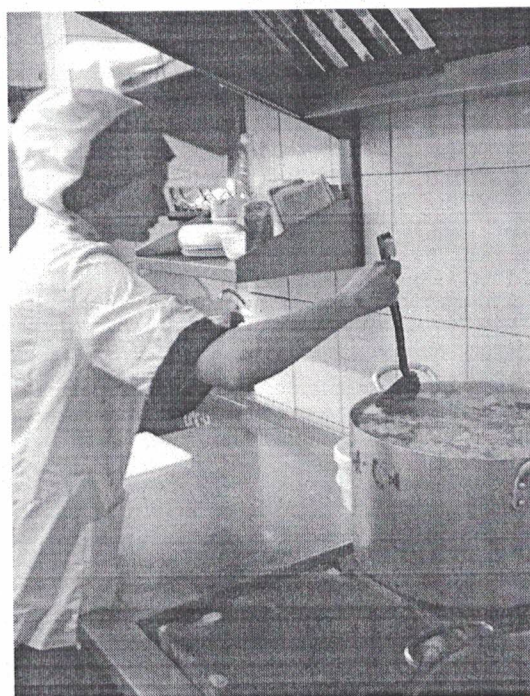
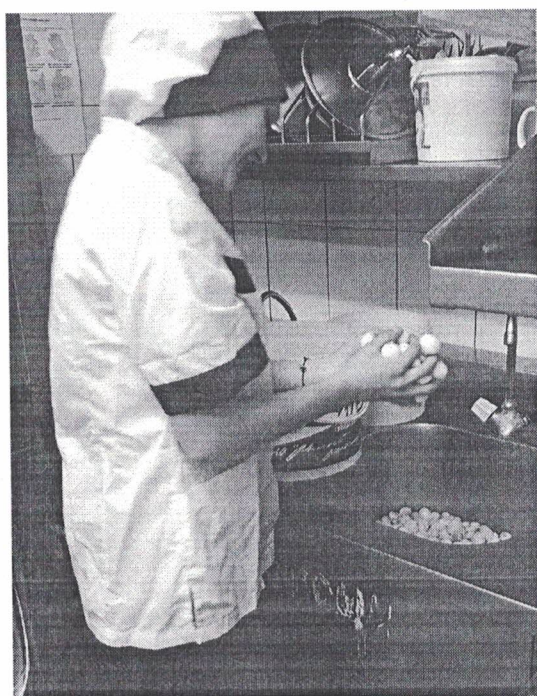


Рисунок 3 и 4 – Выполнение работ практикантом на предприятии общественного питания

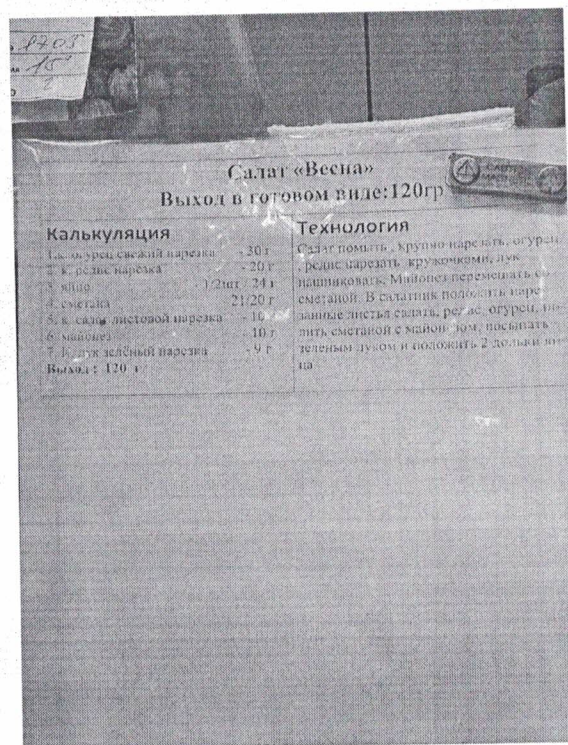
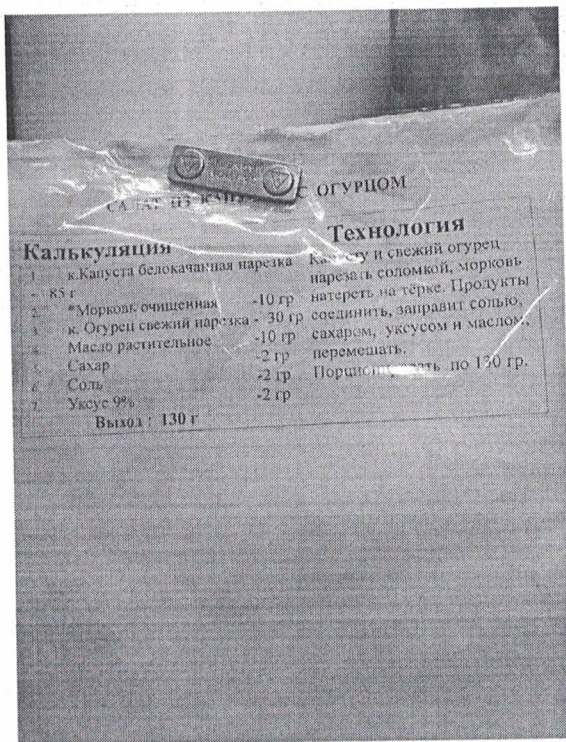


Рисунок 5 и 6 – технологические схемы приготовления блюд

Выводы и предложения

В заключение своего отчета хочу сказать, что при прохождении учебной практики особых трудностей не возникало. Было очень интересно знакомиться с работой работников предприятия общественного питания.

Во время прохождения практики я ознакомилась с технологическими процессами механической и кулинарной обработки сырья и приготовлением полуфабрикатов для блюд массового спроса, с технологическими процессами приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуском.

Думаю, что опыт, полученный мной на данной практике, несомненно, пригодится мне в дальнейшем при построении своей профессиональной деятельности.