

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Мартынов Максим Сергеевич

Фамилия, Имя, Отчество

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

Группа Т-31

успешно прошел(ла) производственную практику

ПП.07.01 Производственная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

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

индекс и наименование профессионального модуля

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

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

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

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

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

5 (отлично)
Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие
(организация):

Наименование

ООО «Вкусная Страна»;
Кафе «Дом 20»

Руководитель практики от
предприятия
(организации)
МП



Должность
ФИО

Шеф-повар
Морозов В.В.

Подпись

Морозов В.В.

Руководитель практики от
филиала

Должность
ФИО
Подпись

Преподаватель
Коваленко С.С.

С.С. Коваленко

Дата «11» декабря 2019 г.

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

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

ПП.07.01 Производственная практика
(наименование производственной практики)

Профессиональный модуль

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**
(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится производственная практика)

Студент (ка) III курса

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код, наименование специальности)

Группа Т-31

Фамилия Мартынов

Имя Максим

Отчество Сергеевич

Период проведения практики

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

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

 Вербицкая С.И.

Контактный тел.: (4812) 38-87-51

« » 2019 года

Студент Мартынов Максим Сергеевич

Направляется в организацию для прохождения производственной практики
практики в период с «07» ноября 2019 года по «11» декабря 2019 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.: Коваленко Светлана Сергеевна
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: Преподаватель

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

– Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**,

– формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

– Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

– Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**,
(наименование профессионального модуля)

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1	2
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов. Тема 2.2. Технологический процесс приготовления основных соусов.	
1.	Определение типа технологического оборудования, его мощности; оценка соответствия оснащения горячего цеха технологическим процессам приготовления бульонов, супов и соусов массового спроса; совершенствование навыков организации рабочих мест.
2.	Подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; совершенствование навыков использования различных технологий приготовления и оформления бульонов, супов и соусов массового спроса.
3.	Проверка соответствия качества бульонов, супов и соусов массового спроса требованиям, предъявляемым к их качеству; выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции; выбор способа сервировки, варианта оформления супов и соусов массового спроса; выявление и устранение возможных дефектов.
4.	Составление технологических карт на выпускаемую продукцию.
Тема 2. 3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	
5.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности; оценка соответствия оснащения соусного отделения горячего цеха технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции; совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; совершенствование приёмов подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей: отварных, припущенных, жареных основным способом, жареных во фритюре и на открытом огне; блюд из припущенных, жареных, тушеных, запеченных грибов; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы, макаронных изделий; совершенствование навыков приготовления и подбора соусов для отпуска блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; оформление и отпуск блюд и гарниров массового спроса из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; проверка соответствия качества блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий требованиям, предъявляемым к их качеству; выбор температурного режима при подаче и хранению готовой продукции; выявление и устранение возможных дефектов; оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	
6.	Совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.

7.	Совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; совершенствование навыков приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной (основным способом, во фритюре, «гриль», на вертеле), запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы.
8.	Освоение навыков приготовления блюд массового спроса из нерыбных продуктов моря; совершенствование навыков приготовления и подбора соусов для отпуска основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
9.	Оформление и отпуск блюд массового спроса из рыбы и нерыбных продуктов моря; оценка качества приготовленных блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения.
10.	Выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции; оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов	
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кроликов (зайцев)	
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога	
11.	Совершенствование навыков организации рабочих мест.
12.	Подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.
13.	Совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.
14.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из мяса, субпродуктов.
15.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из птицы, дичи, кролика.
16.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из яиц и творога.
17.	Совершенствование навыков приготовления и подбора соусов для отпуска блюд.
18.	Оценка качества приготовленных блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения.
19.	Выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции.
20.	Оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок	
21.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности; оценка соответствия оснащения холодного цеха технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции.
22.	Совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.

23.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок (бутербродов; порционных гастрономических продуктов; салатов и винегретов; закусок из овощей, грибов, яиц; блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря; блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, птицы). Совершенствование навыков приготовления и подбора гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам и закускам.
24.	Оценка качества приготовленных блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения; выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции; упаковка бутербродов в пленку, бумажные пакеты и контейнеры.
25.	Оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	
26.	Совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления и оформления основных сладких блюд, напитков.
27.	Совершенствование навыков приготовления и подбора соусов, глазури, сиропов для отпуска основных сладких блюд; оценка качества приготовленных сладких блюд, напитков, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения; выбор температурного режима при подаче и хранении готовой продукции; оформление технологических карт на продукцию.
Тема 2.10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	
28.	Оценка соответствия оснащения цеха мучных изделий (или кондитерского цеха) технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции; совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.
29.	Совершенствование навыков подготовки сырья, приготовления дрожжевого и пресного сдобного теста, фаршей и начинок для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; совершенствование навыков приготовления и оформления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; оценка качества теста, полуфабрикатов, готовых основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.
30.	Обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения; выбор температурного режима приготовления, отпуска и хранения мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; охлаждение и замораживание теста и изделий в виде полуфабрикатов; оформление технологических карт на продукцию.



«07» ноября 2019 год

Руководитель практики
от организации

Мологов ВВ
(подпись)

Ознакомлен:

Студент

[Signature]
(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

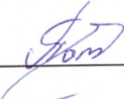
Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Паткин Евгений Олегович

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись  Дата 07.11.2019

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись  Дата 07.11.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись  Дата 30.11.2019

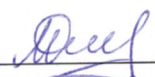
ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

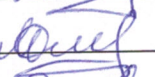
Подпись  Дата 09.12.2019

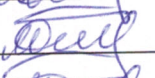
Инструктаж получил (а)

Мартынов Максим Сергеевич

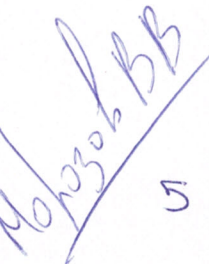
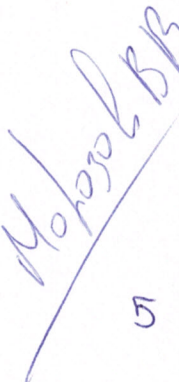
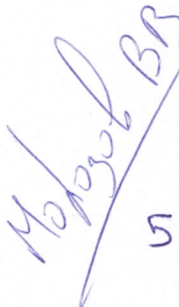
(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись  Дата 07.11.2019

Подпись  Дата 07.11.2019

Подпись  Дата 30.11.2019

Подпись  Дата 09.12.2019

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись и оценка руководителя практики от организации
	Тема 2.1. Технологический процесс приготовления основных супов. Тема 2.2. Технологический процесс приготовления основных соусов.	
1 07.11.2019	Горячий цех оснащен всем нужным инвентарем и оборудованием для приготовления супов и соусов. На данном предприятии имеется ряд оборудования для приготовления супов: котлы на 15, 25, 30 и 50 литров; весы CAS SWIN (max – 3/5kg, min – 20g); погружной блендер, Лапшерезка Kelli KL-4109 (механическая). Инвентарь: мерочные стаканчики, половники, сито, миски, разно-размерные ложки для перемешивания) Усовершенствовал навыки организации своего рабочего места.	 5
2 08.11.2019	При подаче супов используют несколько видов посуды: тарелки (столовая глубокая, столовая мелкая), чашки бульонные, при подаче соусов используют – соусник, либо же соус подают вместе с блюдом на одной тарелке). Подготовил к работе оборудование – погружной блендер и усовершенствовал навыки безопасной эксплуатации. Не рекомендуется измельчать слишком твердые продукты при помощи данного блендера. Однако если все же необходимо, достаточно добавить в чашу немного жидкости или бульона. Также следует знать, что при измельчении или взбивании продуктов не в «родной» чаше, для работы следует выбрать стакан или посуду с высокими бортами. Усовершенствовал навыки использования различных технологий приготовления и оформления бульонов, супов и соусов массового спроса. Гарниры в бульоны кладут перед подачей, а некоторые (гренки) подают отдельно. Зелень часто подают отдельно. Сметану, либо же иной соус кладут в суп при отпуске или подают в соуснике.	 5
3 09.11.2019	Качество бульонов, супов и соусов определяется по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. На предприятии в данный момент изготавливают 3 разновидности супов: суп-лапша с курицей, крем-суп из тыквы с сырным муссом и луковый суп. Из соусов: соевый, сырный, Тэрияки, Демиглас). <u>Суп-лапша с курицей</u> должен обладать светло-желтым или же золотистым оттенком. На вкус куриный, в меру соленый. Консистенция бульона жидкая, а у лапши мягкая. Температура подачи не менее +75°C. Условия хранения и сроки годности: 1–2 часа при температуре не ниже +75°C. Суп-лапша с курицей подается в бульонной	 5

	чашке, которая ставится на блюдец, покрытое салфеткой. Дефекты, которыми суп может обладать: наличие недоваренных или переваренных продуктов, плохо зачищенный картофеля, но на данном предприятии, он не добавляется в суп. <u>Крем-суп из тыквы с сырным муссом</u> обладает кремообразной консистенцией, вкусом входящий в состав ингредиентов – тыква, сливки, сыр. Крем-суп подается при температуре +75°C, в порционной тарелке. Сверху украшают сырным муссом. Крем-суп хранится, согласно при температуре + 2-4°C, не более 12 часов с момента окончания технологического процесса.	
4 11.11.2019	Составил технологическую карту «Лукового супа», её можно посмотреть в приложениях.	Морозов ВВ 5
	Тема 2. 3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.	
5 12.11.2019	На предприятии изготавливается достаточно большое разнообразие основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий (салаты, паста, ризотта и т.п.) Для приготовления используются: Лапшерезка Kelli KL-4109 (механическая), Шкаф пекарский UNOX XBC 405 (мощность - 7.6 кВт, подключение – 220В), Индукционная плита ECSI ИПЭ-2Б 3,5 (мощность – 7Вт, напряжение – 380В) и т.п. Провел оценку соответствия оснащения соусного отделения горячего цеха технологическим оборудованием и инвентарем ассортименту выпускаемой продукции. К выше сказанному могу добавить: Миксер с чашей (2,5 л) DELTA LUX DL – 5071 (мощность 350Вт), различные ложки, шумовки, венчики, соусные ложки, терки, мерные емкости различного объема. Усовершенствовал навыки организации рабочих мест. Повар обязан заблаговременно проверить исправность оборудования и инвентаря. Для оформления основных блюд используют разнообразную посуду и инвентарь: столовые и закусочные тарелки разных диаметров, салатник. Усовершенствовал навыки безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря (был проведен инструктаж). Усовершенствовал приёмы подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш. Усовершенствовал навыки приготовления и подбора соусов для отпуска блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий (изучил и провел дегазированные).	Морозов ВВ 5

	Научился оформлять гарниры массового спроса из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий. <u>Оформление и отпуск Ризотто.</u> Ризотто выкладывается на столовую тарелку горкой. Морепродукты или иные доп. Ингредиенты выкладываются сверху. Подается при температуре 65°C. Научился подбирать температурный режим при подаче готовой продукции (в среднем горячие блюда подаются при температуре - 65°C; теплые салаты – не менее 50°C; холодные блюда – 8-10°C). Научился выявлять и устранять возможные дефекты (провел органолептический анализ каждого приготовленного мной блюда). Составил технологическую карту «Пасты с морепродуктами в сливочном соусе», её можно посмотреть в приложениях.	Морозов ВВ
	Тема 2.4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	
6 13.11.2019	Овладел навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. На данной кухне есть разделочные доски, предназначенные для разделки сырой, отварной рыбы и нерыбных продуктов моря, и ножи, которые используются только для рыбы (треска) и нерыбных продуктов моря (кальмары, креветки, мидии, осьминог, гребешки). Также на предприятии имеются ручные скребки и терки. Для хранения используют контейнеры и стеллажи.	Морозов ВВ 5
7 14.11.2019	Правила безопасной эксплуатации электрической плиты. Электроплиту включают за 10-15 минут до загрузки. Проверяют внешним осмотром санитарное состояние электроплиты, электроконфорок. Включают дистанционный включатель. Устанавливают пакетный переключатель на корпусе плиты в положение «3» (сильный нагрев). При достижении нужного нагрева переключают в положение «2» (средний нагрев) или «1» (слабый нагрев). Наплитную посуду заполняют водой на 80%, чтобы вода не переливалась на конфорку, что может привести к замыканию. Дно посуды должно быть ровным. Максимально использовать площадь конфорки, что сокращает потери тепла, уменьшает расход электроэнергии. Не допускать работу конфорки «вхолостую». Работать около плиты на диэлектрическом коврике, в чистой сухой обуви, иметь прихватки. По окончании работы на плите: перевести пакетные переключатели на корпусе плиты в положение «выключено»; установить дистанционный переключатель в положение «выключено»; убрать	Морозов ВВ 5

	наплитную посуду; охладить конфорки; протереть электроплиту салфеткой с моющими средствами, протереть насухо. Нельзя допускать попадания воды в термозазоры конфорки, нельзя скоблить ножом поверхность конфорки. Усовершенствовал навыки приготовления блюд массового спроса из рыбы: отварной, припущенной, жареной основным способом, запеченной, тушеной, из рыбной котлетной массы.	
8 15.11.2019	Освоил навыки приготовления блюд массового спроса из нерыбных продуктов моря (подобрал правильный способ термической обработки и способ разделывания перед приготовлением). Усовершенствовал навыки приготовления и подбора соусов для отпуска основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. К таким блюдам подходит ряд соусов, изготавливаемых на предприятии: белый соус, сливочный соус, соус Биск, и также кокосовое молоко)	Морозов ВВ 5
9 16.11.2019	Научился выявлять и оценивать качество и дефекты при приготовлении рыбы и нерыбных продуктов моря по средствам органолептического анализа блюда (дефекты – сильный запах рыбы, высокая жирность, потеря питательной ценности, сухое мясо)	Морозов ВВ 5
10 18.11.2019	Температура подачи блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря – 65-70°C. К таким блюдам подают специальный нож и вилку. Составил технологическую карту «Трески с картофельным пюре и белым соусом», её можно посмотреть в приложениях.	Морозов ВВ 5
	Тема 2.5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов Тема 2.6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, пернатой дичи, кроликов (зайцев) Тема 2.7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога	
11 19.11.2019	Усовершенствовал навыки организации рабочих мест (поменял расстановку основного оборудования, устройства для хранения материалов, заготовок, готовой продукции, отходов и брака, также устройство для хранения инструментов и инвентаря).	Морозов ВВ 5
12 20.11.2019	Подобрал необходимую посуду и инвентарь, также подготовил оборудования к работе (инвентарь – тендерайзер, обвалочный нож, рубачи, вилка для мяса, разнообразные сковороды, деревянные доски разных размеров; оборудование – мясорубка, ножепочка, жарочные шкафы и плиты)	Морозов ВВ 5
13 21.11.2019	Усовершенствовал навыки безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила безопасной эксплуатация пароконвектомата:	Морозов ВВ 5

	Прежде чем приступать к работе, необходимо предварительно нагреть оборудование в течение 10–15 минут. Температура должна быть выше рабочей на 30–40°C. Это позволяет сократить время приготовления блюд и улучшить их вкусовые качества, а также является необходимым условием при полной загрузки и использовании замороженных продуктов. Не стоит чрезмерно нагружать рабочую камеру (такая экономия приводит к увеличению времени приготовления блюд и ухудшению их вкусовых качеств). Всегда плотно закрывать дверь (несоблюдение этого правила обязательно приведет к прогоранию уплотняющей прокладки, нарушению режима и технологии приготовления пищи). Очистка рабочей камеры должна проводиться регулярно, так как большое количество жировых отложений может способствовать воспламенению рабочей камеры.	
14 22.11.2019	Усовершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из мяса, субпродуктов. Блюда из мяса и субпродуктов изготавливаемы на предприятии: тартар из говядины, пита с бараниной, котлета из баранины с картофельным пюре, филе-миньон с горчичным соусом и запеченным картофелем.	Морозов ВВ 5
15 23.11.2019	Усовершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления и оформления блюд массового спроса из птицы, дичи, кролика. Блюда из птицы, дичи и кролика изготавливаемые на предприятии: паштет из кролика, листья салата романо с соусом Цезарь и куриным филе (салат), суп-лапша с курицей, котлета из фермерского кролика с картофельным пюре и сырным муссом).	Морозов ВВ 5
16 25.11.2019	Овладел навыками подготовки яиц, яичных продуктов, творога к кулинарному использованию (промывание яиц от грязи, творог достается из заводских упаковок и раскрадывается по порционным контейнерам). Освоил навыки приготовления блюд из отварных, жареных, запеченных блюд из яиц.	Морозов ВВ 5
17 26.11.2019	Освоил навыки приготовления и подбора соусов и гарниров для отпуска основных блюд из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика. На предприятии есть несколько основных видов соуса: сливочный, белый, Терияки, Демиглас и сырный. Демиглас особенно хорошо сочетается с мясными блюдами. Основной гарнир – это картофельное пюре, оно подается чаще всего с котлетами, сырным или белым соусом. Также есть гарниры, такие как, овощи-вок, запеченный картофель с морковью и разнообразные салаты.	Морозов ВВ 5

18 27.11.2019	Возможные дефекты мяса: загар (блеклость мускулатуры, появление сильноокислого запаха, дряблая консистенция); ослизнение (поверхность мяса становится липкой); плесневение (на поверхности образуется плесень); закисание мяса (приобретение мясом неприятного кислого запаха); гниение; потемнение (консистенция красящих веществ).	<i>Морозов ВВ</i> 5
19 28.11.2019	Температурный режим при подаче основных блюд из мяса, домашней птицы и кроликов составляет примерно 65°C. Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.	<i>Морозов ВВ</i> 5
20 29.11.2019	Составил технологическую карту «Котлеты из баранины с картофельным пюре», её можно посмотреть в приложениях.	<i>Морозов ВВ</i> 5
Тема 2.8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок		
21 30.11.2019	Ознакомился с организацией работы холодного цеха, технологическим оборудованием – холодильный шкаф – Liebherr 1490 (напряжение – 220В), стол с охлаждаемой поверхностью, настольные весы; инвентарем – набор ножей - SATAKE, бак для пищевых отходов, формы, сотейник, сита). Ознакомился с ассортиментом продукции холодного цеха (см. меню)	<i>Морозов ВВ</i> 5
22 02.12.2019	Усовершенствовал навыки организации рабочих мест. Подобрал посуду для подачи блюд гостям. Для каждого блюда предназначена своя ёмкость, это могут быть салатницы разной величины, столовые тарелки т. п. Привила эксплуатации холодильных шкафов. Оборудование должно использоваться только в помещении. Шкаф подключается напрямую в розетку без тройников и удлинителей, чтобы избежать подгорания контактов. Также следует придерживаться следующих правил: влажность в помещении должна быть ниже 70%; температура воздуха от 10 до 40 градусов; во время мойки холодильной витрины отключается от электричества; подключать устройство можно только в сеть с напряжением 220 Вольт. Граничные значения по напряжению для большинства приборов от 185 до 242 Вольт.	<i>Морозов ВВ</i> 5
23 03.12.2019	Усовершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок (брускетта с треской домашнего копчения, брускетта с томатами и сыром, паштет из кролика, тартар из говядины, карпаччо из говядины). Усовершенствовал навыки приготовления и подбора гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам и закускам.	<i>Морозов ВВ</i> 5
24 04.12.2019	Провел оценку качества приготовленных блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладел методами их устранения (был	<i>Морозов ВВ</i> 5

28 09.12.2019	На данном предприятии нет мучного (кондитерского) цеха, но есть специально отведено место для приготовления мучных и кондитерский изделий. На предприятии таких блюд немного: кекс с муссом из черной смородины и медовик. Усовершенствовал навыки организации рабочих мест и подобрал необходимую посуду и инвентарь, такой как настольные весы, мерные стаканы (посуду), машину для замеса теста, миксер, скалку, кондитерские мешки и формочки для запекания.	<i>Мерзеев ВВ</i> 5
29 10.12.2019	Усовершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления дрожжевого и пресного сдобного теста, фаршей и начинок для основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий (приготовил тортеллини с морепродуктами и соусом Биск и равиоли с рикоттой и шпинатом). Тесто для равиоли: Просеять муку в миску или на стол. Сделайте углубление, положить яйца, соль и ложку масла. Замесить крутое тесто, вымешивать хорошо, пока колобок не станет гладким и упругим. Муки может понадобится чуть больше, надо смотреть по тесту. Готовое тесто положить в пакет и дать отдохнуть минут 30-40. После этого тесто станет мягче. Провел оценку качества теста, полуфабрикатов, готовых основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий (органолептический метод). Органолептическим показателями: состояние поверхности теста и опары (у теста поверхность должна быть выпуклой, а у опары вогнутой); окончание брожения теста и опары (при нажатии на поверхность теста ямка медленно восстанавливается, опара замедляется процесс газообразования); запах полуфабрикатов (приятный, без резкого запаха спирта и запаха посторонних примесей); тесто должно быть эластичным и не прилипать к рукам.	<i>Мерзеев ВВ</i> 5
30 11.12.2019	Дефекты мучных (кондитерских) изделий: дефекты форма (деформация, наличие разрыва или лома); дефекты цвета (неравномерный окрас, поджаристость краев, непропеченные или подгорелые места); дефекты вкуса и цвета. Мучные (кондитерские) изделия подаются при разной температуре: Кекс с муссом из черной смородины – 6-8°C, Медовик – 10-14°C. Охлаждение происходит в камере со стабильной температурой (0+10)°C. Сроки хранения охлажденного полуфабриката (до 50 суток при +4°C). Размораживать полуфабрикат можно разными способами: при комнатной температуре, в разогретой духовке, в микроволновке, на водяной бане или в теплой воде. Самый простой и универсальный (но не быстрый) — поместить на 10-12 часов на нижнюю	<i>Мерзеев ВВ</i> 5

	проведен инструктаж от Шеф-повара). Проверка проводится по средствам органолептического осмотра ингредиентов перед приготовлением блюда. Холодные блюда и закуски подаются небольшими порциями. Температура подачи – 10-14°C. На данном предприятии доставки нет, это можно взять блюдо с собой. Есть 2 вида упаковки: ланч-боксы и упаковка в фольгу (она держит тепло).	
25 05.12.2019	Составил технологическую карту «Тартара из говядины», её можно посмотреть в приложениях.	Морозов ВВ 5
	Тема 2.9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса	
26 06.12.2019	Подобрал необходимую посуду для приготовления сладких блюд (напитки готовятся в баре). На предприятии сладкие блюда подаются на десертной тарелке, или же в креманке. Усовершенствовал навыки подготовки сырья, приготовления и оформления основных сладких блюд. Для приготовления сладких блюд используют: фрукты, ягоды, орехи, шоколад и т.д. Все это сырье должно быть подготовлено и обработано заранее.	Морозов ВВ 5
27 07.12.2019	Усовершенствовал навыки приготовления и подбора соусов, глазури, сиропов для отпуска основных сладких блюд. На предприятии нет десертов, покрытых соусами. Крем-карамель имеет корочку из жженого сахара. Используются только сиропы для пропитки. Изучил оценку качества приготовленных сладких блюд, обнаружение дефектов, выявление причин их возникновения и овладение методами их устранения. Сладкие блюда должны иметь цвет, вкус, запах тех продуктов, из которых они приготовлены. Температура холодных сладких блюд при подаче должна быть 12-14°C; горячих - 65°C. Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены недостаточно выражен вкус и запах ягод, фруктов вина в сиропах и т.д.). Незначительные дефекты консистенции (плотное желе; слабо взбиты муссы, самбуки, сливки; недостаточная пористость пудингов и частично переварены фрукты). Непривлекательный внешний вид (мутность сиропов; неаккуратно разложены фрукты, желе); незначительные дефекты цвета. Свежие фрукты должны быть вымыты, зачищены от загнивших мест. Все фрукты и ягоды должны быть зрелыми и вполне доброкачественными. Составил технологическую карту «Классического тирамису», её можно посмотреть в приложениях.	Морозов ВВ 5
	Тема 2.10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий	

	полку холодильника. Если времени мало и необходима тепловая обработка, все же следует предварительно подержать продукт 15-20 минут в холодильной камере при температуре +2...+4°C. Для каждого вида следует использовать наиболее подходящий режим. Составил технологическую карту «Кекса с муссом из черной смородины», её можно посмотреть в приложениях.	<i>Морозов ВВ</i>
--	---	--------------------------

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе:

Трудолюбие восприимчивость дисциплинированность

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Морозов Максим Сергеевич за время прохождения практики зарекомендовал себя с положительной стороны. Максим Сергеевич хорошо воспитан, обладает хорошей памятью. Трудолюбив и настойчив, тем не менее он является дисциплинированным и исполнительным работником. За время прохождения практики реализовал свой профессиональный опыт, оказав помощь всему коллективу, и работал самостоятельно и не отлучаясь. В целом работа Максима Сергеевича заслуживает оценки "Отлично". Заключений по прохождению практики к Максиму Сергеевичу нет.

Руководитель практики
от организации

МП



(подпись)

(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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в полной мере были освоены следующие дополнительные профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

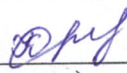
Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит характеристику предприятия общественного питания – ООО «Вкусная страна» кафе «Дом 20», дана характеристика цехов и особенности технологического процесса приготовления блюд массового спроса на данном предприятии. Предоставлены необходимые технологические карты, фотографии, схемы на блюда массового спроса, выполненные практикантом, логично сделаны выводы и заключения.

Оформление технологической документации соответствует предъявляемым требованиям.

Оценка руководителя практики от филиала - 5(отлично).

Общая оценка - 5(отлично).

Руководитель практики от филиала


(подпись)

Коваленко С.С.
(расшифровка подписи)

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

Отчет

по производственной практике

ПП.07.01 Производственная практика

(наименование производственной практики)

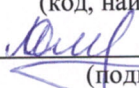
Профессиональный модуль

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

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

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код, наименование специальности)

Студент  Мартынов Максим Сергеевич
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы Т-31

Руководитель практики от организации

Шеф-повар

(должность)

Морозов Владимир Витальевич

(фамилия, имя, отчество)

«11» декабря 2019 года

М.П.

Руководитель практики от филиала

Коваленко Светлана Сергеевна

(фамилия, имя, отчество)

«11» декабря 2019 года

Смоленск, 2019 год

СОДЕРЖАНИЕ

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

Выводы и заключения

1. Характеристика предприятия общественного питания

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 здания

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

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

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 – Столы раздачи



Рисунок 5 – Специально отведенное место для хранения приборов



Рисунок 6 – Горячий цех



Рисунок 7 – Холодный цех



Рисунок 8 – Стол для приготовления
пиццы



Рисунок 9 – Специально отведенное
место для приготовления макарон,
пельменей и мучных изделий

Технологический процесс приготовления блюд.

Ризотто с белыми грибами

Выбор и очистка грибов

Грибы для ризотто должны быть хорошими — крепкими, свежими, с легким ореховым ароматом. Их необходимо очистить от песка, земли, листьев, протереть чистой влажной тканью или быстро сполоснуть под водой и сразу обсушить полотенцем. Нарезать крупными ломтиками.

Приготовление бульона

Из грибных обрезков, моркови, корня петрушки и зелени варим легкий овощной бульон. Процеживаем его через марлю — почти наверняка в грибах и зелени был песок, а нам вовсе не нужно, чтобы он скрипел на зубах у гостей.

Приготовление риса и грибов

Разогреваем глубокую сковороду или сотейник с толстыми стенками. В небольшом количестве оливкового масла обжариваем сухой рис сорта Арборио — если его нет, можно воспользоваться другим нешлифованным и непропаренным хорошим рисом. Когда рис впитает масло и начнет издавать сухой стук — вливаем вино, перемешиваем, а затем постепенно, небольшими порциями, вводим бульон. Когда он покрывает рис примерно на палец, начинаем выпаривать его в течение 15-20 минут. Тем временем на другой сковороде в ложке оливкового масла буквально минуту припускаем раздавленные дольки чеснока, затем вынимаем их и отправляем в сковородку грибы. Жарим, постоянно помешивая, до зарумянивания. Добавляем к грибам мелко нарезанный лук, жарим еще 2-3 минуты. Солим, перчим. Добавляем грибы к рису, закрываем крышкой и оставляем на самом медленном огне еще на несколько минут.

Лазанья

Приготовление ингредиентов

Луковицу почистить и нашинковать, поджарить на масле в сковороде. Присыпать сахаром, чтобы он получил золотистый оттенок. Мясо нарубить в мясорубке. Добавить к луку, чтобы оно немного потушилось. Стараться разминать каждый кусочек, чтобы не формировались комочки. Добавить немного воды, томатную пасту и жарить еще 2 минуты. Туда же отправить помытые и измельченные кубиками помидоры, немного потушить и выключить разогрев. Всыпать соль и сахар по вкусу. Прикрыть крышкой и подождать минуты. В отдельную миску натереть сыр. Свежий перчик помыть и вычистить, нашинковать тонкой соломкой.

Приготовление соуса

Расплавить масло, к нему добавить просеянную муку и немного потомить ее в масле. Медленно влить комнатной температуры молоко и взбить венчиком, чтобы все сгустки растворились. Подсолить и обязательно поперчить. Постоянно мешая, довести до состояния густых сливок. Поставить в сторону остывать. Соус готов после того, как остынет.

Сборка лазаньи

На дно противня можно положить пекарскую бумагу или фольгу, смазать любым маслом. На дно налить соус. Разложить на всю поверхность один слой теста. Вновь полить соусом. Разложить часть фарша. Раскидать равномерно часть перца болгарского. Щепотку тертого сыра распределить по всему листу. Снова пласт теста, а поверх него соус. И вновь фарш, перец, сыр. Повторять слои, пока не останется крайний пласт. Его густо смазать соусом, чтобы не просвечивало пустых мест (они засохнут и не запекутся). На верхушку распределить основную массу тертого сыра. Выпекать в духовке 35 минут при 190-200°C. На лазанье должна образоваться золотистая корочка. Вынуть итальянское блюдо на стол, дать настояться около 10 минут. Разрезать на порции и разложить по тарелкам.

Паста Болоньезе

Приготовление соуса

Мелко порезать лук, чеснок, сельдерей и базилик. Обжарить лук и сельдерей на оливковом масле до золотистого оттенка. Выложить к овощам мясной фарш. Перемешать, обжарить до готовности. Добавить томатную пасту, соль и перец. Перемешать, положить базилик и чеснок. Влить около 10 мл воды и тушить до загустения. Влить вино, перемешать. Тушить еще примерно 2 минуты.

Приготовление спагетти

Отварить спагетти до состояния аль денте — около 5-7 минут. Готовые спагетти упругие, равномерно окрашены на срезе и не липнут к зубам. Пока варятся спагетти, натереть пармезан на мелкой терке. Выложить спагетти в сковороду к мясному соусу, перемешать.

Шоколадный фондан

Приготовление

Сразу разогреть духовой шкаф, потому что подготовка теста — дело быстрое, а размещать кексы надо в уже разогретую духовку. Разбить яйца в миску. Всыпать туда же сахар и взбить миксером. В другую емкость выложить мягкое сливочное масло. Заранее извлечь масло из холодильника: надо будет топить шоколад для бисквита и смешивать его с маслом. Добавляем поломанный на небольшие кусочки шоколад. Поставить емкость на водяную баню. Полностью расплавить шоколад, перемешать массу в процессе пару раз.

Немного остужаем шоколадную массу перед добавлением к взбитым яйцам, чтобы они не свернулись. Затем небольшими порциями, тонкой стружкой, все время помешивать, вводить в яичную массу растопленный шоколад. Всыпать просеянную муку и снова тщательно, методом складывания, перемешать. Формочки для выпекания смазываются растопленным сливочным маслом. Поверх масла присыпать формы какао-порошком. Разлить тесто по ячейкам где-то на 3/4. Поставить формочки на противень и помещать в нагретую духовку. Выпекать от 5 до 12 минут.

Медовик

Приготовление теста

В толстостенную кастрюльку или сотейник разбить пару куриных яиц, добавить 220 граммов сахарного песка и щепотку соли. Взбить все миксером или венчиком до образования густой светлой пены. В эту же посуду добавить 2 столовые ложки натурального меда и 100 граммов сливочного масла. Поставить кастрюльку на средний огонь и при постоянном помешивании довести заварную основу почти до кипения. Не снимая посуду с огня, насыпать в заварную основу 1 чайную ложку пищевой соды. Интенсивно все перемешать и сразу же снять посуду с огня. Мешать и при этом постепенно подсыпать просеянную пшеничную муку. В кастрюлю добавлять муку нужно до тех пор, пока будет возможным перемешивать тесто. Остальную пшеничную муку просеять на рабочую поверхность и ложкой выложить еще горячее тесто. Надо начинать замешивать медовое тесто руками, только аккуратно, чтобы не обжечься. Поделить тесто на 10 частей, желательно одинакового веса. Подкатать каждый кусочек в шар и переложить на плоскую тарелку или блюдо, слегка присыпанную пшеничной мукой. Затянуть тесто пищевой пленкой или фольгой, и отправляем шарики в холодильник на 1 час. За это время заварное тесто отдохнет, полностью остынет и уплотнится - с ним будет очень удобно и легко работать. Когда тесто полежит в холодильнике, пора с ним работать дальше. Включить духовку и прогреть ее до 170 градусов. С помощью скалки раскатать лепешку в тонкий корж, желательно круглой формы. Выпекать первый медовый корж вместе с обрезками в заранее прогретой духовке на среднем уровне около 4-6 минут, не дольше. Готовый медовый корж снять с пергаментной бумаги и сразу же переложить на ровную поверхность, пока он еще горячий. Обрезки теста, которые пеклись вместе с коржами, складываем в отдельную миску. Когда они полностью остынут и затвердеют, измельчаем их крошу любым удобным способом.

Приготовление крема

Перед тем как приступить к взбиванию масла, его нужно обязательно размягчить. Для этого нарезать холодное масло небольшими кусочками и оставить при комнатной температуре на 2-3 часа. Когда масло согреется и станет мягким, добавить к нему 180 граммов сахарной пудры. Взбить все миксером на высокой скорости как минимум минут 5, пока масло не станет воздушным и не побелеет. Холодное масло надо взбивать минут 20. Остается ввести во взбитое масло 300 граммов жирной сметаны, которая тоже должна быть комнатной температуры. Добавить его порциями и вмешивать лопаткой или ручным венчиком.

Сборка торта

Берется плоская тарелка или блюдо по диаметру коржей, но с запасом. В центр наносится примерно чайная ложка крема. В центр кладется первый медовый корж и наносится часть сметанно-масляного крема. Столовой ложкой равномерно распределяется крем по всему коржу. Затем снова кладется корж, наносится крем, таким образом собирается весь торт Медовик. Бока будущего торта тоже обмазываются кремом и по возможности выравниваются кулинарным шпателем или лопаткой. На этом этапе покрыть всю заготовку медовой крошкой и торт Медовик готов.

Паштет из кролика

Подготовка ингредиентов

Тушку кролика разрезать на куски и тщательно промыть. Очистить луковицу, всунуть в нее гвоздику. Отправить лук в кастрюлю. Головку чеснока разрезать поперек, нижнюю часть отправить к луку. Выложить в кастрюлю перец и куски кролика, влить вино. Довести до кипения на среднем огне и варить минут 15. Затем долить воду так, чтобы она покрыла мясо, и готовить на маленьком огне час. В конце варки добавить лавровый лист и розмарин. Миндальные орехи залить кипятком на пару минут. Затем воду слить и промыть орехи холодной водой. Орехи очистить от шелухи.

Приготовление паштета

Измельчить орехи с оставшимся чесноком, солью и молотым перцем до состояния пасты. Достать сваренное мясо, остудить его. Снять мясо с костей и слегка измельчить его в блендере. Выложить его в глубокую сковороду. Добавить пасту из орехов с чесноком. Перемешать, добавить листики тимьяна и немного бульона. По консистенции масса не должна быть жидкой. На небольшом огне прогреть её до кипения. Переложить паштет в форму, утрамбовать, а после остывания поставить на пару часов в холодильник.

Суп-лапша с курицей

Приготовление супа

Половину курицы помыть, разрезать на две части и положить в глубокую кастрюлю. В кастрюлю с курицей налить два литра холодной воды и варить на медленном огне. За 15 минут до готовности добавить соль, лавровый лист и перец горошком. Пока варится бульон, мелко нарезать репчатый лук, натереть на крупной терке морковь и обжарить с растительным маслом на среднем огне. Яйцо отварить. Готовую курицу достать из кастрюли и разделить на кусочки. В бульон добавить обжаренный лук и морковь. Затем добавить лапшу и варить еще пять минут. Готовый суп разлить по тарелкам, положить несколько кусочков курицы, сверху половину яйца, украсить листьями петрушки и зеленым луком.

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

Технологическая карта № 5

Наименование блюда: Луковый суп

Рецептура № _____

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Лук репчатый п/ф	45,5	45,5
2	Масло сливочное	2	2
3	Масло растительное	2	2
4	Белое сухое вино	14	14
5	Бульон куриный п/ф	138	138
6	Соль	0,5	0,5
7	Смесь перцев	1	1
8	Лавровый лист	0,25	0,25
9	Тимьян свежий	0,5	0,5
Выход		204 г	

Краткая технология приготовления

Лук нарезать соломкой и обжарить на раскаленной сковороде до полуготовности, посыпать перцем. Добавить куриный бульон, вино и лавровый лист, прокипятить лук в течение 15 минут. Посолить поперчить. Суп разлить в горшочки, сверху положить тимьян и поставить в духовку на 5-10 мин.

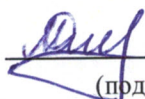
Требования к качеству блюда

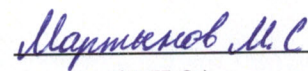
Готовый суп должен быть в меру соленым. Запах – пассированного лука и специй.

Температура отпуска, срок хранения

Температура подачи – не менее 65°C. Срок реализации – не более 3 часов после изготовления при хранении на мармите или на горячей плите.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта № 6

Наименование блюда: Фетучини с морепродуктами в сливочном соусе

Рецептура № _____

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Масло оливковое	20	20
2	Чеснок п/ф	6	6
3	Креветки п/ф	40	40
4	Осьминог п/ф	45	45
5	Кальмар п/ф	20	20
6	Кальмар п/ф	30	30
7	Белое сухое вино	30	30
8	Сливки 33-38%	200	200
9	Соус рыбный	10	10
10	Зелень п/ф	2	2
11	Тесто на пасту п/ф	130	130
Выход		400 г	

Краткая технология приготовления

Тесто заранее подготавливают к работе (формируют пасту), затем отваривают. Зачищенного от хитиновых пластинок и пленки кальмара, нарезают треугольниками. Хвосты креветок дефrostируют, 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.

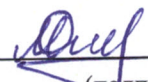
Требования к качеству блюда

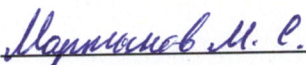
Паста не должна быть разварены. все морепродукты обжарены до полной готовности, без пригорелых частей. Сливочный соус – без комочков и сгустков.

Температура отпуска, срок хранения

Температура подачи – не менее 65°C. Срок реализации - Не более 3 часов после приготовления.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта № 7

Наименование блюда: Тесто на пасту

Рецептура № _____

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Мука твердых сортов	53	53
2	Мука типа 00	21	21
3	Яйцо куриное	47,5	47,5
4	Масло оливковое	2,5	2,5
5	Вода питьевая	6,25	6,25
Выход		134 г	

Краткая технология приготовления

Муку твердых сортов смешать с мукой 00, яйца взбить и добавить в муку, перемешать, затем постепенно добавлять воду. Замешивая тесто до однородной эластичной консистенции, добавить оливковое масло. Затем завернуть в пленку и дать ему “отдохнуть” 10 мин.

Требования к качеству блюда

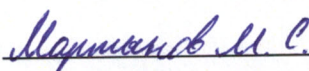
Тесто должно быть однородной массы. Цвет светло-бежевый.

Температура отпуска, срок хранения

Срок хранения – не менее 3 дней со дня приготовления (в холодильнике).

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта №8

Наименование блюда: Треска с картофельным пюре и белым соусом

Рецептура №

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Треска п/ф	130	130
2	Пюре картофельное п/ф	140	140
3	Шпинат п/ф	13	13
4	Томаты вяленые п/ф	4	4
5	Масло зеленое п/ф	2	2
6	Соус на треску п/ф	25	25
7	Соль	2	2
8	Черный молотый перец	1	1
9	Помидоры консервированные п/ф	15	15
10	Сливки п/ф	9,5	9,5
Выход		338 г	

Краткая технология приготовления

Филе трески (2 куска) солят, перчат. В пергамент укладывают: треску, шпинат, помидоры. Поливают сливками, зашпигуют края пергамента, ставят в пароконвектомат, запекают до готовности. При подаче, украшают вялеными томатами, соусом и зеленым маслом. Подают с гарниром – картофельное пюре.

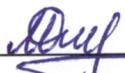
Требования к качеству блюда

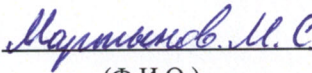
Рыба – свежая, доведенная до полной готовности. Аккуратно нанесенный соус и зеленое масло.

Температура отпуска, срок хранения

Температура отпуска - не менее 65°C.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта № 9

Наименование блюда: Соус на треску

Рецептура № _____

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Сливки п/ф	23,5	23,5
2	Фреш лимона п/ф	1,4	1,4
3	Соль	0,5	0,5
Выход		25 г	

Краткая технология приготовления

Смешать все ингредиенты в миксере.

Требования к качеству блюда

Свежевыжатый фреш из лимона при приготовлении. Цвет готового продукта должен соответствовать ингредиентам входящим в состав.

Температура отпуска, срок хранения

Срок хранения – не менее 3 суток при температуре 2-4°C.

Ответственный исполнитель

Дуф
(подпись)

Мартынов М. С.
(Ф.И.О.)

Технологическая карта № 10

Наименование блюда: Картофельное пюре

Рецептура №

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Картофель	145	115
2	Молоко	20	20
3	Масло сливочное	6,5	6,5
4	Соль	1	1
Выход		140 г	

Краткая технология приготовления

Очищенный картофель укладывается в посуду слоем 50 см, солится, заливается горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводится до кипения и варится при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивается, протирается через протирочную машину. Температура должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляется в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Смесь прогревается, взбивается, на водяной бане при температуре 100°С 5-6 мин.

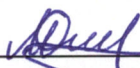
Требования к качеству блюда

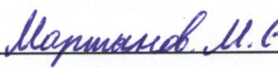
Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков картофеля. Цвет от бежевого до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный, аромат молока и масла. Не допускается запах пригоревшего молока.

Температура отпуска, срок хранения

Температура подачи 65° С.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта № 11

Наименование блюда: Масло зеленое

Рецептура № _____

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Зелень свежая	100	100
2	Масло оливковое	200	200
Выход в готовом виде		140 г	

Краткая технология приготовления

Ингредиенты кладутся в блендер, смешиваются до однородной консистенции.

Требования к качеству блюда

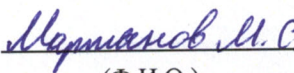
Консистенция – однородная. Цвет – зеленый.

Температура отпуска срок хранения

Срок реализации 75 часов со дня приготовления при температуре 2-4°C.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта № 12

Наименование блюда: Котлета из баранины

Рецептура № _____

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Баранина	130	130
2	Жир бараний	5	5
3	Вода или молоко	7,5	7,5
4	Мясной сок	6,5	6,5
5	Соль	2	2
6	Перец черный молотый	2	2
Выход		150 г	

Краткая технология приготовления

Котлетное мясо баранины соединить с жиром. Добавить к полученной массе соль и воду (молоко), хорошо перемешать, сформировать котлеты. Жарить при температуре 160-180° С. При подаче добавить мясной сок и картофельное пюре.

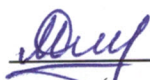
Требования к качеству блюда

Внешний вид – котлеты овальной формы из бараньего фарша. Вкус – в меру соленные.

Температура отпуска, срок хранения

Температура подачи 65° С.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта № 13

Наименование блюда: Соус Демиглас

Рецептура № _____

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Кости	500	500
2	Лук репчатый	75	75
3	Морковь	75	75
4	Сельдерей	50	50
5	Помидоры	100	100
	Вино	37	37
Выход в готовом виде		75 г	

Краткая технология приготовления

Кости промывают холодной, проточной водой. Выкладывают в один слой на противень. Ставят в холодную пароконвекционную печь и запекают при 170° С в течение 30 минут. Обжаренные кости выкладывают в кастрюлю с толстым дном. Сок с противня вливают в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают первую пену. Варят на сильном огне. Уваривают до выкипания половины объема жидкости. Затем доливают холодную воду до первоначального уровня, снова уваривают, периодически снимая пену, до выкипания половины объема жидкости. Время варки – 15 часов. Корень сельдерея нарезают крупным кубиком (3-4 см). Морковь нарезают поперечными ломтиками, толщиной 1,5 см. Лук репчатый очищают и собирают очистки. Очищенный лук нарезают крупным кубиком (2,5 – 4 см). Соединяют овощи в емкости, добавляют томат-пасту, перемешивают. Запекают овощи в конвекционной печи при t 170° С, в течение 20 минут. Запеченные овощи, вино красное, луковую шелуху добавляют в бульон. Варят 16 часов. Бульон процеживают. Жидкость сливают в кастрюлю с толстым дном и уваривают. Готовый соус Демиглас переливают в емкость и охлаждают во фризере до 3° С. Затем разливают в вакуумные пакеты, вакуумируют, используя наклонную вставку для вакуумирования жидких продуктов. Вакуумные пакеты выкладывают на ровную поверхность и замораживают в камере шоковой заморозки.

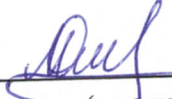
Требования к качеству блюда

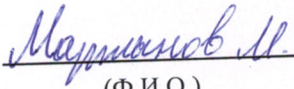
Цвет – красно-коричневого цвета. Консистенция – желеобразная. Вкус – интенсивный, но без посторонних привкусов.

Температура отпуска, срок хранения

Срок хранения замороженного полуфабриката соуса (в вакуумной упаковке) при температуре – не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта № 14

Наименование блюда: Тартар из говядины

Рецептура № _____

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Вырезка из говядины п/ф	110	110
2	Огурцы консервированные п/ф	4	4
3	Каперсы консервированные	4	4
4	Лук красный п/ф	4	4
5	Зелень п/ф	2	2
6	Заправка на тартар из говядины п/ф	20	20
7	Соус на тартар из говядины п/ф	16	16
8	Бриошь п/ф	40	40
9	Лук порей фри п/ф	8	8
Выход		206 г	

Краткая технология приготовления

Говяжьё вырезку промыть, хорошо обсушить и нарезать кубиком не более 5 мм. Репчатый лук, маринованные огурцы также нарезать кубиком. В нарезанную вырезку добавить заправку, тщательно перемешать. Бриошь нарезать и обжарить. На тарелку, в кулинарное кольцо выложить говядину, замешанную с соусами, сверху на мясо положить лук порей фри. Рядом выложить каперсы, нарезанные лук и огурцы.

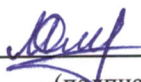
Требования к качеству блюда

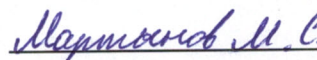
Вкус в меру соленый. Консистенция – мягкая.

Температура отпуска, срок хранения

Температура подачи – 10-14°.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта № 15

Наименование блюда: Заправка на Тартар

Рецептура № _____

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Соус Ворчестер	2,5	2,5
2	Соус Соевый	2,5	2,5
3	Горчица Зернистая	6	6
4	Масло оливковое	6	6
5	Уксус бальзамический	3	3
Выход		20	

Краткая технология приготовления

Смешать все ингредиенты.

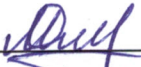
Требования к качеству блюда

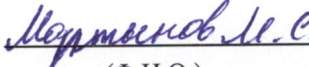
Консистенция – однородная.

Температура отпуска, срок хранения

Срок реализации 75 часов со дня приготовления при температуре 2-4°C.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта № 16

Наименование блюда: Соус на Тартар

Рецептура № _____

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Яйцо куриное	14	14
2	Горчица зернистая	2,5	2,5
3	Масло растительное	13,5	13,5
4	Соль	0,5	0,5
5	Перец черный молотый	0,2	0,2
6	Сахар	1	1
7	Аджиномото	0,5	0,5
8	Фреш лимона п/ф	1	1
9	Краситель пищевой	0,2	0,2
10	Табаско	1	1
11	Соус рыбный	1	1
Выход в готовом виде		16 г	

Краткая технология приготовления

Смешать все ингредиенты.

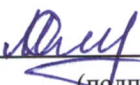
Требования к качеству блюда

Консистенция – однородная.

Температура отпуска, срок хранения

Срок реализации 75 часов со дня приготовления при температуре 2-4°C.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта № 17

Наименование блюда: Классический тирамису

Рецептура № _____

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Сахарная пудра	33	33
2	Яйцо куриное	42	42
3	Сыр маскарпоне	83	83
4	Савоярди	25	25
5	Какао порошок	3	3
6	Сироп	3	3
7	Кофе зерновой	3	3
Выход в готовом виде		150 г	

Краткая технология приготовления

Оделить белки от желтков. Белки поставить в холодильник. Желтки растереть с сахаром до бела. Заварить и охладить кофе, с помощью ситечка процедить. К взбитым желткам добавить маскарпоне. Добавляем взбитые белки в крем из сыра. Каждую палочку савоярди аккуратно обмакнуть в смесь кофе. Пропитанное печенье выложить на дно формы. Залить на $\frac{1}{4}$, так повторяем каждый следующий слой. Верхний слой савоярди залить оставшимся кремом. Готовый десерт посыпать какао.

Требования к качеству блюда

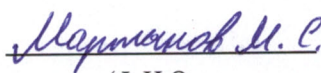
Форма сохранена, слои просматриваются четко, какао равномерно распределен по поверхности. Консистенция – печенье мягкое, крем пластичный. Хорошо взбить миксером до однородной массы. Консистенция сыра должна быть похожа на густую сметану. Далее достаём холодные белки. Добавляем к ним щепотку соли и взбиваем до получения воздушной пены. По времени это занимает 3-4 минуты, если работать миксером на высокой скорости.

Температура отпуска, срок хранения

Температура отпуска – не более 6-8°C.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта № 18

Наименование блюда: Кекс с муссом из чёрной смородины

Рецептура №

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Кекс п/ф	45	45
2	Варенье из черной смородины п/ф	20	20
3	Крем ягодный на кекс п/ф	30	30
4	Чипс миндальный п/ф	20	20
5	Мороженное	40	40
6	Мята свежая	3	3
Выход		160 г	

Краткая технология приготовления

Сверху на кекс помещается мороженное, туда же миндальный чипс. Рядом кладется крем ягодный с вареньем. Все украшается мятой.

Требования к качеству блюда

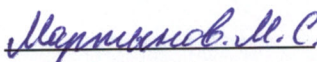
Консистенция кекса – мягкая. Мороженное – должно держать круглую (овальную форму). Мята должна быть свежая.

Температура отпуска, срок хранения

Температура отпуска – не более 6-8°C.

Ответственный исполнитель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Технологическая карта № 19

Наименование блюда: Крем ягодный

Рецептура № _____

№	Наименование сырья	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
1	Сливки 33-35%	200	11,5
2	Сметана	200	11,5
3	Сироп	60	3,5
4	Черная смородина	150	8
Выход		34 г	

Краткая технология приготовления

Смешать все ингредиенты в блендере.

Требования к качеству блюда

Однородная масса.

Температура отпуска, срок хранения

Температура отпуска – не более 6-8°C.

Ответственный исполнитель


(подпись)

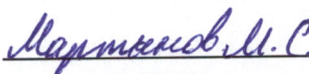

(Ф.И.О.)



Рисунок 8 – Луковый суп



Рисунок 9 – Паста с морепродуктами в сливочном соусе



Рисунок 10 – Треска с картофельным пюре и белым соусом



Рисунок 11 – Тартар из говядины



Рисунок 12 – Классический тирамису



Рисунок 13 – Кекс с муссом из черной смородины

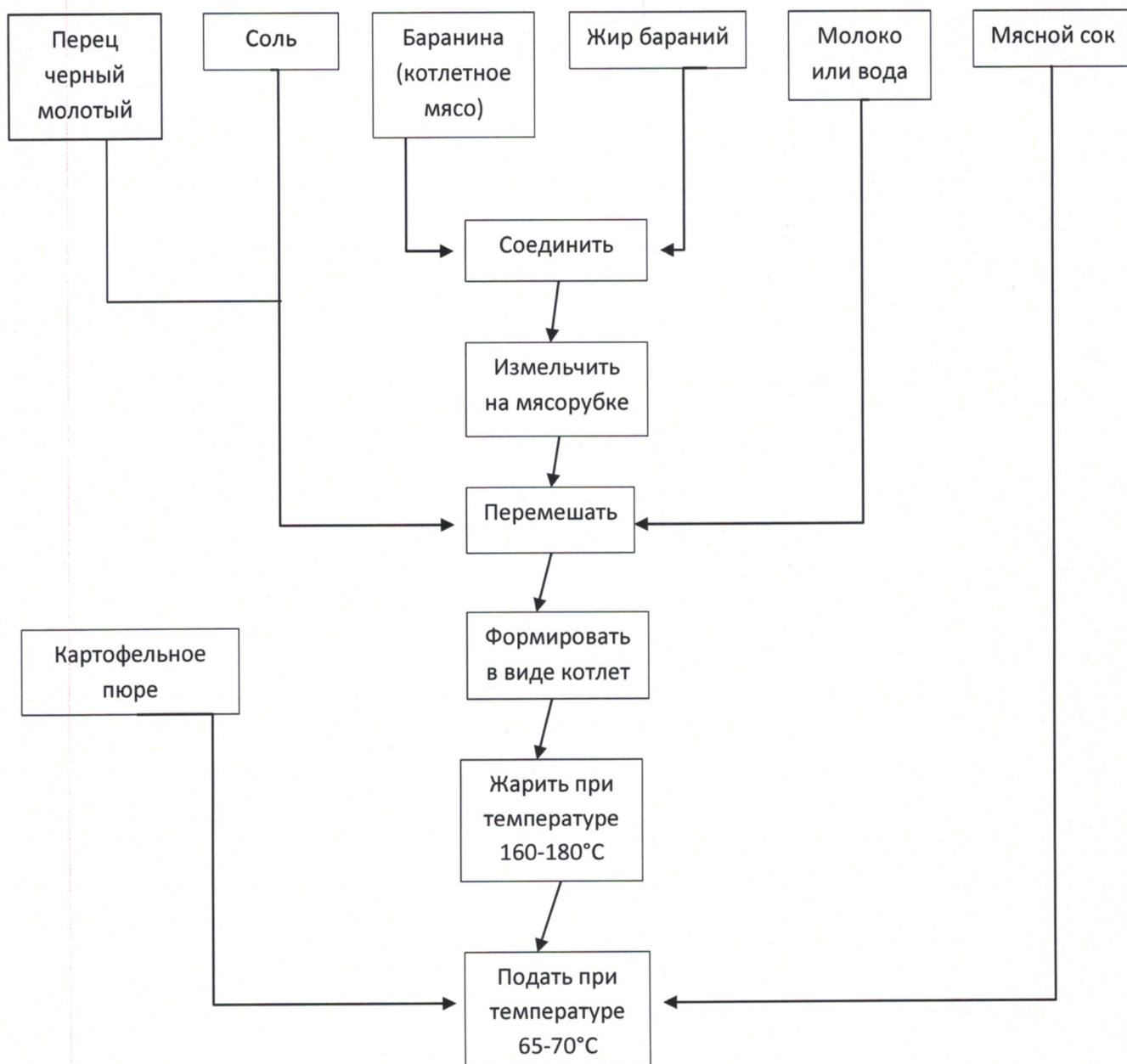


Рисунок 14 – Котлета из баранины с картофельным пюре

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, осознанно планировать повышение квалификации; ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Также во время практики усвоил, как готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса; производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога; готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса; готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки; готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

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.

Начальство очень дружелюбное, хорошо общается персоналом и пришедшими гостями.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ

ДОМ 20

еда & вино

ЗАКУСКИ

Брускетта с треской домашнего копчения 165 г	260
Брускетта с томатами и молодым сыром 240 г	240
Паштет из кролика 150 г	310
Брускетта с вешенками 165 г	250
Маслины/Оливки 50/50 г	150
Яйцо пашот со слабосоленым лососем 185 г	290
Тартар из говядины 210 г	500

Сыр	30г
Пармезан	90
Дор Блю	95
Камамбер	125

САЛАТЫ

Шопский салат 280 г	320
Листья салата романо с соусом цезарь и куриным филе 230 г	340
Листья салата романо с соусом цезарь и креветками 210 г	600
Салат с беконом, листьями шпината и яйцом пашот 150 г	420
Классический оливье 260 г	320
Салат с кальмаром и киноа 200 г	390
Салат с креветками, авокадо, листьями шпината и персиком 200 г	550
Овощной деревенский салат 250 г	200
Садовые томаты с домашним сыром 160 г	350

ДОМ 20

еда & вино

СУПЫ

Суп-лапша с курицей 350 г	160
Пряный крем-суп из тыквы с сырным муссом 290 г	230
Луковый суп 350 г	250

ПИЦЦА

Мargarita 340 г	300
Пепперони 400 г	400
С тунцом 450 г	450
Барбекю 430 г	480
Деревенская 320 г	450
4 сыра 340 г	650

Бекон 50 г	100
Креветки 50 г	200
Моцарелла 50 г	90
Шампиньоны 50 г	70
Томаты черри	60
Болгарский перец 50 г	80
Песто 30 г	120
Руккола 10 г	60

МЯСО/РЫБА

Пита с бараниной 300 г	540
Треска с картофельным пюре и белым соусом 140/150/40 г	540
Котлеты из фермерского кролика с картофельным пюре и сырным муссом 150/150/30 г	470
Котлета из баранины с картофельным пюре 180/150/20 г	550
Филе-миньон с горчичным соусом и запеченным картофелем 140/150/30 г	750

ДОМ 20

еда & вино

ПАСТА/РИЗОТТО

Паста с морепродуктами в сливочном соусе 400 г	540
Паста с грибами в сливочном соусе 320 г	500
Паста с креветками и шпинатом 320 г	520
Паста Болоньезе 360 г	350
Паста Карбонара 340 г	340
Паста с томатами и чили 260 г	350
Ризотто с грибами 265 г	440
Ризотто с морепродуктами 320 г	640
Ризотто на кокосовом молоке с том ям пастой и гребешками 250 г	620
Тортеллини с морепродуктами и соусом Биск 210 г	350
Равиоли с рикоттой и шпинатом 230 г	340
Лазанья 350 г	500
Паста с осьминогом 350 г	650

ДЕСЕРТЫ

Мороженное/Сорбет 50 г	80
Шоколадный фондан 130 г	230
Крем-карамель 140 г	200
Классический тирамису 150 г	280
Медовик 170 г	250

ДОМ 20

еда & вино

ЧАЙ

0,4 л/1л

Черный	100	150
Зеленый	100	150
Красный	100	150
Иван-чай	100	150
Вишнёвый	150	200
Облепиховый	150	200

МОРС

250 мл

Клюква/Облепиха/Малина | 100

НАПИТКИ

Сок 250 мл	150
Бонаква 330 мл	150
Кока-Кола 330 мл	150
Спрайт 250 мл	150
Фанта 330 мл	150
Швепс 250 мл	150
Сан Бенедетто 750 мл	380

КОФЕ

Американо 220 мл	100
Эспрессо 40 мл	100
Капучина 250 мл	120
Латте 250 мл	150
Гляссе 200 мл	150
Раф 160 мл	150
Халва кофе 250 мл	170

ЛИМОНАДЫ

250 мл

Облепиховый	150
Ягодный	150
Огуречный	150
Рябиновый	150
Мохито б/а	150