

Министерство образования, науки и молодежной
политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Гулькевичский строительный техникум»

ОТЧЁТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Иванова Анна Ивановна
(Ф.И.О. полностью)

по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции
(номер и наименование ПМ)

Проходившей на «ГБПОУ КК ГСТ УПП» Кубаночка
(указать предприятие, цех, подразделение)

с «03» июня 2022г по «23» июня 2022г

19.02.10 Технология продукции общественного питания, группа 2ТПОП,
второй курс
(код и наименование специальности, номер группы, курс)

Руководитель практики: Михайлова З.Н.

(от учебного заведения)

(подпись)

Руководитель практики: Михайлюк М.Р.

(от предприятия)

(подпись)

Содержание

Введение.....	3
1. Основная часть.....	5
1.1 Характеристика предприятия.....	5
1.2 Складское хозяйство.....	6
1.3 Организация работы цехов.....	7
1.4 Индивидуальные задания.....	12
2. Заключение.....	19
Список использованных источников.....	20
Приложения.....	21

ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика является продолжением учебного процесса в предприятиях пищевой промышленности.

Производственная практика — это процесс, в ходе которого формируются качественно новые принципы организации производственной деятельности. В этих условиях на передний план выступают вопросы подготовки будущих специалистов, которые будут занимать определенные должности на этих предприятиях, их профессиональной компетентности, инициативности, гибкости, способности адаптироваться к процессу производства.

Качество подготовки молодых специалистов находится в прямой зависимости от глубины полученных учащимся знаний в ходе теоретического курса обучения, отработки и закрепления практических навыков, полученных знаний в процессе производственного обучения и производственной практике, в том числе на предприятиях. Предприятия, в свою очередь, играют одну из главных ролей в подготовке и быстрой адаптации студентов. Важной формой в подготовке студента является производственная практика, призванная обеспечить формирование практических навыков работы студентов, закрепить полученные теоретические знания.

Основными задачами практики, являются:

- организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Цель производственной практики:

Производственная практика ПП. 02 (по профилю специальности) направлена на формирование у студентов общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ. 02 образовательной программы по виду профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1.1 Характеристика предприятия

Тип предприятия: «ГБПОУ КК ГСТ УПП» Кубаночка

Специфика работы: сложные, фирменные заказные блюда.

Контингент питающихся: студенты .

Кубаночка работает на сырье, поэтому имеет в своём составе заготовочные цеха. Кроме этого в состав Кубаночки в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 входят следующие производственные, вспомогательные и бытовые помещения: загрузочная, складские помещения, овощной цех, мясной цех, горячий цех, холодный цех, моечная кухонной посуды, бытовые помещения для сотрудников.

Кухня на 100% укомплектована кадрами. Помещение кухни имеет отдельный выход.

Режим работы Колоса: с 8:00 до 14:00. Отпуск изделий происходит путем выдачи пищи на определенное количество людей по норме. Кубаночка оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь инвентарь и посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования

исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кубаночка оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. В помещениях кафе ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытьё стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям: столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические; для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твёрдых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Пищевые продукты поступают в кубаночку на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик – ответственное лицо проводит бракераж продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приёму пищевые продукты без сопроводительных документов, с истёкшим сроком хранения и признаками порчи. Особо скоропортящиеся продукты хранятся в холодильной камере.

1.2 Складское хозяйство

Складские помещения предприятий общественного питания служат для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях, а также на первых, цокольных и

подвальных этажах. Они должны иметь удобную связь с производственными помещениями. Склады могут быть цеховыми, обслуживающими цех, при котором они обычно и размещаются.

Любой склад обрабатывает по меньшей мере три вида материальных потоков: входной, выходной и внутренний. Наличие входного потока означает необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза. Выходной поток обуславливает необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство. Внутренний - необходимость перемещения груза внутри склада. В целом комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность: разгрузка транспорта, приемка товаров, размещение на хранение, отпуск товаров из мест хранения, внутри складское перемещение грузов.

Для хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях оборудуются охлаждаемые камеры для хранения мяса, молочных продуктов, жиров и гастрономических продуктов. Количество складских помещений зависит от мощности предприятия. В небольших предприятиях общественного питания планируется не менее двух камер: одна - общая охлаждаемая камера для кратковременного хранения мясных полуфабрикатов, кисломолочной продукции, гастрономических продуктов; другая - неохлаждаемая камера - для нескоропортящихся продуктов.

Для обеспечения нормальных условий труда при приемке товаров, оформлении транспортных и сопроводительных документов в группе складских помещений оборудуется специальное помещение для приемки сырья.

Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов. К оборудованию складских помещений относятся стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, весоизмерительное, подъемно-транспортное и холодильное

оборудование. Складские помещения должны быть оснащены необходимым инвентарем, инструментом для приемки сырья, его хранения и отпуска.

1.3 Организация работы цехов

1. Горячий цех:

Организуется на предприятии общественного питания в которых выполняется полный цикл производства. Горячий цех - это основной цех предприятия общественного питания. Служит для завершения технологического процесса в приготовлении пищи. В горячем цехе осуществляется тепловая обработка всех продуктов и полуфабрикатов. Осуществляется приготовление начинки.

Все готовые изделия из горячего цеха поступают непосредственно на раздачу для реализации потребителям. Каждое из вырабатываемых изделий в горячем цехе должно соответствовать всем требованиям государственных стандартов. Строго соответствовать сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, техническим условиям. Готовятся соблюдая санитарные правила для предприятий общественного питания. Освещение в цехе искусственное и естественное: посредством ламп накаливания и через оконные проёмы. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23°C, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция и относительная влажность 60-70%. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.

Для организации рабочих мест устанавливают электрические плиты, жарочные поверхности, жарочные шкафы, 2 миксера и 2 блендера. Оборудование горячего цеха располагают по ходу технологического процесса и дополняют нейтральными столами, для проведения вспомогательных операций. Его располагают как вдоль стен, так и

островным способом, когда в центре устанавливают две или более параллельных линий из определённых видов теплового оборудования, а производственные столы и стеллажи размещают по периметру цеха.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, пекарскими шкафами, пищеварочными котлами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

2. Холодный цех:

Холодный цех выпускает продукцию, которую в процессе приготовления не подвергают тепловой обработке. Поэтому к проектированию цеха предъявляют повышенные санитарные требования.

Во избежание вторичного обсеменения холодных блюд микробами этот цех необходимо отделить от заготовочных цехов, максимально приблизить к горячему цеху и раздаточной. С этой же целью в цехе разграничивают рабочие места для приготовления мясных, рыбных, овощных, сладких блюд и бутербродов, так как эти блюда приготавливают из сырых продуктов и прошедших тепловую обработку, имеющих разное санитарное состояние.

Холодные блюда при отпуске должны иметь температуру 10-14°C, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования, установлены холодильные шкафы. Кроме холодильного оборудования используются универсальные приводы ПХ - 0,6, машины для нарезки вареных овощей МРОВО 160. При большом объеме гастрономических изделий, бутербродов используется машина для нарезки гастрономии, хлебoreзка и ручной делитель масла. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных ваннах.

Инструменты, инвентарь и приспособления:

Ножи поварской тройки, ножи гастрономические, томат-резки, яйце-резки, приспособления для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных и сладких блюд.

3. Заготовочный цех:

В состав предприятия общественного питания, использующего в процессе приготовления изделий сырьё, входит овощной цех, оснащенный всем необходимым оборудованием. Назначение овощного цеха – осуществление работ по очистке и подготовке полуфабрикатов из различных овощей, корнеплодов, фруктов и так далее.

До начала обработки все растительное сырьё хранится на складских площадях предприятия. Для производства полуфабрикатов со склада в работу принимается нужное количество овощей и фруктов, которые проходят взвешивание на весах. После поступления в цех сырья из всего объема отбирается и выкидывается подгнившая и замороженная часть.

Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций. В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы 3 рабочих места:

1) Очистка овощей и фруктов, доочистки и промывания их. На рабочем месте по обработке овощей и фруктов установлены моечная ванна, специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищения овощей и фруктов с двумя желобковыми отверстиями: слева – для очищенных овощей и фруктов, справа – для отходов, а также инвентарь, подтоварник;

2) Нарезка овощей и фруктов. Установлен стол производственный, овощерезательная машина, а также необходимый инвентарь.

Овощной цех оснащен электромашиной для нарезания овощей и фруктов, весами, моечной ванной, раковиной, промаркированными ножами и разделочными досками.

В цехе обязательно должно быть естественное освещение. Производственные помещения имеют подводку горячей и холодной воды к моечным - ваннам. Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн.

1.4 Индивидуальное задание

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

Приготовление холодной закуски «Канапе с паштетом»

1.1 Оборудование: на рабочем месте устанавливаются весы. Рабочее место для дозировки и формовки изделия организуется на специализированном производственном столе. Для хранения готовых блюд в цеху должны быть предусмотрены холодильные шкафы.

1.2 Инвентарь, инструменты: настольные весы, средние ножи, разделочные доски, тара для полуфабрикатов и готовых блюд.

1.3. Посуда: ножи с маркировкой, доска разделочная.

2. Сырье: хлеб пшеничный, масло сливочное, паштет из печени, перец сладкий маринованный, яйца.

3. Последовательность технологических операций:

3.1. Организация рабочего места: организация рабочего места должна соответствовать таким основным моментам: на рабочей поверхности должны помещаться все готовящиеся изделия; техника располагается последовательно, в зависимости от производственного процесса; свет должен быть достаточно ярким, однако не слепить глаза; если в устройствах присутствует механика, то должны стоять ограничители для исключения

травм. Кондитерский цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

3.2. Получение продуктов: получают сырье и взвешивают его.

3.3. Определение доброкачественности сырья органолептическим путем:

Органолептические методы позволяют установить качество продукта по таким показателям, как форма, цвет, состояние поверхности, вкус, запах, консистенция. Определение этих показателей требует необходимых навыков, знаний и большого практического опыта, особенно при оценке вкуса и запаха продуктов.

Дегустация проводится в светлом помещении с совершенно чистым, свободным от посторонних запахов воздухом. Температура помещения должна быть в пределах 15-20 С. Перед каждым определением вкуса необходимо полоскать рот чистой водой. Пробу не глотают, а лишь держат во рту до определения вкуса. Худшему значению критерия присваивается один балл, лучшему – 10 баллов.

Хлеб пшеничный. Поверхность - без круглых трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с технологическими инструкциями, с продольными рельефами и круговым рельефом - ободком по краю. Допускаются - мучнистость для подового хлеба, и кировоградской паляницы, наличие шва от делителя-укладчика для формового хлеба, небольшие пузыри, наличие заваренных комочков смазки для саратовского калача, наличие мелкой сетки трещин для русского каравая, незначительная морщинистость для дорожного хлеба в упаковке.

Цвет - от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается: белесоватость для пшеничного хлеба из обойной муки, небольшие пятна более интенсивного цвета для матиакаша, более светлый в местах рисунка и сплетений жгутов для караваев.

Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Сладковатый у домашнего, городского, горчичного, ситного с изюмом хлеба и сувенирного каравая. Сладкий у сладкого пшеничного хлеба.

Масло сливочное. Вкус и запах - выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги.

Цвет - от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.

Сыр твёрдый должен соответствовать следующим показателям:

Внешний вид: корка ровная, тонкая, без повреждений и тонкого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом, плотно прилегающими к поверхности сыра. Поверхность сыра чистая.

Вкус и запах: выраженный сырный, слегка кисловатый, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция: тесто нежное, пластичное, однородное по всей массе. Допускается слегка плотное тесто.

Рисунок: на разрезе сыр имеет равномерно расположенный рисунок, состоящий из глазков неправильной, угловатой и щелевидной формы.

Цвет теста: от слабо-желтого до желтого, равномерный по всей массе.

Яйцо отварное. Внешний вид: кругло- овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок – белый, желток- жёлтый

Вкус: свежего варёного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Паштет из печени. Масса равномерно распределена, продукция не имеет следов заветривания, трещин и изломов. Поверхность светлая, сероватая, на разрезе сероватый, для терринов из фуа — гра кремовый или желтоватый. Достаточно плотная, некрошливая. Приятный с ароматом мясных продуктов, специй, в меру острый, соленый.

Перец сладкий маринованный. Внешний вид: сочные плоды перца, с плотной мякотью, с удаленной плодоножкой и семенной коробочкой.

Цвет – желтый, красный, зеленый, оранжевый.

Вкус – характерен для болгарского перца, без постороннего привкуса.

Запах – характерен для болгарского перца, без постороннего запаха.

3.4. Обработка сырья: У хлеба убирают корки, огурцы промывают, просушивают.

3.5. Пошаговое приготовление, блюда: Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Из корнетика выпускают паштет. Оформляют перцем, рублеными яйцами и зеленью.

3.6 Блюдо готово для употребления.

4. Требования к качеству изделия: вкус и запах, свойственные продуктам. Форма бутерброда канапе, края ровно обрезанные. Гарнир не выступает за пределы бутерброда.

5. Условия и сроки хранения:

Срок хранения 3 часа.

Технологическая карта на холодную закуску "Канапе с паштетом"
[Приложение А]

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

Приготовление сложных холодных блюд из мяса «Студень из говядины»

1.1 Оборудование: на рабочем месте устанавливаются весы. Рабочее место для дозировки и формовки изделия организуется на

специализированном производственном столе. Для хранения готовых блюд в цеху должны быть предусмотрены холодильные шкафы.

1.2 Инвентарь, инструменты: настольные весы, средние ножи, разделочные доски, тара для полуфабрикатов и готовых блюд.

1.3. Посуда: ножи с маркировкой, доска разделочная.

2. Сырье: говядина, желатин, морковь, петрушка, лук репчатый, чеснок, лавровый лист.

3. Последовательность технологических операций:

3.1. Организация рабочего места: организация рабочего места должна соответствовать таким основным моментам: на рабочей поверхности должны помещаться все готовящиеся изделия; техника располагается последовательно, в зависимости от производственного процесса; свет должен быть достаточно ярким, однако не слепить глаза; если в устройствах присутствует механика, то должны стоять ограничители для исключения травм. Кондитерский цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

3.2. Получение продуктов: получают сырье и взвешивают его.

3.3. Определение доброкачественности сырья органолептическим путем:

Органолептические методы позволяют установить качество продукта по таким показателям, как форма, цвет, состояние поверхности, вкус, запах, консистенция. Определение этих показателей требует необходимых навыков, знаний и большого практического опыта, особенно при оценке вкуса и запаха продуктов.

Дегустация проводится в светлом помещении с совершенно чистым, свободным от посторонних запахов воздухом. Температура помещения должна быть в пределах 15-20 С. Перед каждым определением вкуса необходимо полоскать рот чистой водой. Пробу не глотают, а лишь держат

во рту до определения вкуса. Худшему значению критерия присваивается один балл, лучшему – 10 баллов.

Морковь. Внешний вид: корнеплоды моркови свежие, целые, не треснувшие, чистые, здоровые, характерных для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них, но без повреждения плечиков корнеплода, - запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту моркови.

Лук репчатый. Внешний вид - должен иметь луковицы вызревшие, здоровые, сухие, чистые, целые. С хорошо подсушенными верхними чешуями, высушенной шейкой длиной не более 5 см. Не допускаются луковые овощи запаренные, загнившие, подмороженные, повреждённые болезнями, с посторонним запахом и прикусом; цвет - однородные по окраске.

Говядина. Поверхность пробы мяса покрыта «корочкой подсыхания», на разрезе слегка влажное, но не липкое, мясной сок прозрачный. Цвет мяса на разрезе светло-красный. Жир белый, плотный. Консистенция мяса плотная, при надавливании пальцем выравнивается. Запах свойственный виду мяса.

Желатин. сухой порошок от светло-желтого до кремового цвета, без постороннего вкуса и запаха.

Петрушка. Внешний вид - Листья молодые, зеленые (различных оттенков), непожелтевшие, свежие, целые, здоровые, невялые, незагрязненные, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Запах и вкус - Характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха и привкуса.

Чеснок. Луковицы вызревшие, целые, здоровые. чистые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм. для не стрелкующихся - с сухими обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с

остатками сухих корешков или без них. Характерные для ботанического сорта. без постороннего запаха и/или привкуса. Твердые и плотные

3.4. Обработка сырья: Мясо зачищают от кости.

3.5. Пошаговое приготовление, блюда: Промытое мясо, не отделяя от костей, заливают холодной водой (на 1 кг мяса 1,5-2 л воды) и варят при слабом кипении 3-5 ч. За час до окончания варки кладут овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, мелко рубят или пропускают через мясорубку, снова соединяют с процеженным бульоном, солят (20-22 г на 1 кг студня), варят 20-25 мин, добавляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в противни или формы и ставят на холод для застывания. Отпускают студень по 100-150 г на порцию, соус-хрен. Студень можно готовить и без чеснока.

3.6. Характеристика готового блюда:

4. Требования к качеству блюд: внешний вид, консистенция, запах, цвет.

Цвет: светло-серый.

Вкус: приятные; свойственные вкусу мяса; запах пряностей и чеснока.

Запах: приятные; свойственные вкусу мяса; запах пряностей и чеснока.

Консистенция: желеобразная, плотная.

Внешний вид: желеобразная масса плотная, мясо равномерно распределено по всему желе.

5. Условия и сроки хранения:

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технологическая карта на холодное блюдо "Студень из говядины"
[Приложение Б]

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Приготовление сложных холодных соусов «Хрен»

1.1 Оборудование: на рабочем месте устанавливаются весы. Рабочее место для дозировки и формовки изделия организуется на специализированном производственном столе. Для хранения готовых блюд в цеху должны быть предусмотрены холодильные шкафы.

1.2 Инвентарь, инструменты: настольные весы, средние ножи, разделочные доски, тара для полуфабрикатов и готовых блюд.

1.3. Посуда: ножи с маркировкой, доска разделочная.

2. Сырье: хрен (корень), уксус, свекла, сметана, сахар, соль.

3. Последовательность технологических операций:

3.1. Организация рабочего места: организация рабочего места должна соответствовать таким основным моментам: на рабочей поверхности должны помещаться все готовящиеся изделия; техника располагается последовательно, в зависимости от производственного процесса; свет должен быть достаточно ярким, однако не слепить глаза; если в устройствах присутствует механика, то должны стоять ограничители для исключения травм. Кондитерский цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

3.2. Получение продуктов: получают сырье и взвешивают его.

3.3. Определение доброкачественности сырья органолептическим путем: Органолептические методы позволяют установить качество продукта по таким показателям, как форма, цвет, состояние поверхности, вкус, запах, консистенция. Определение этих показателей требует необходимых навыков, знаний и большого практического опыта, особенно при оценке вкуса и запаха продуктов.

Дегустация проводится в светлом помещении с совершенно чистым, свободным от посторонних запахов воздухом. Температура помещения должна быть в пределах 15-20 С. Перед каждым определением вкуса

необходимо полоскать рот чистой водой. Пробу не глотают, а лишь держат во рту до определения вкуса. Худшему значению критерия присваивается один балл, лучшему – 10 баллов.

Сахар Цвет – белый с блеском; Вкус – сладкий, без посторонних привкусов и запахов; Консистенция – сыпучий кристаллический порошок, без комков

Корень хрена - Корни хрена свежие, здоровые не поврежденные*, не вялые, без разветвлений, чистые, не одревенелые, без роста вторичных корней, листья обрезаны на уровне корневой шейки, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. Допускаются не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке незначительные дефекты: формы, окраски кожицы, побитость и повреждения, удаляемые путем обычной чистки, кожицы, включая небольшие зарубцевавшиеся трещины.

Уксус - Уксус всех видов должен быть прозрачным, бесцветным, без мути, осадка, слизи и посторонних запахов и включений. Вкус его кислый, запах — характерный, без посторонних привкусов и запахов.

Свекла - Кожица свеклы должна быть ровной, без трещин, бородавок и других дефектов. Внутренность должна быть однородной, без пустот или уплотнений. Цвет должен быть ровным, без каких-либо пятен. Наличие зеленых побегов свидетельствуют о молодости – хороший показатель.

Сметана - Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продуктов из рекомбинированных сливок допускается привкус топленого молока. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Внешний вид однородная густая масса с глянцевой поверхностью.

Соль - Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Соленый, без постороннего привкуса.

3.4. Обработка сырья:

3.5. Пошаговое приготовление, блюда: По первому варианту в сметану добавляют натертый хрен и заправляют солью и сахаром. По второму и третьему вариантам натертый хрен заваривают кипятком, накрывают крышкой и дают остыть, затем добавляют соль, сахар и разводят уксусом. В готовый соус хрен (второй вариант) добавляют вареную натертую свеклу. Подают соус к мясным и рыбным холодным блюдам.

3.6 Соус готов для употребления.

4. Требования к качеству изделия:

Цвет: белый с розовым оттенком во 2 варианте, белый в 1 и 3 вариантах..

Вкус: вкус острый, горький, жгучий, запах хрена выражен достаточно хорошо.

Запах: вкус острый, горький, жгучий, запах хрена выражен достаточно хорошо.

Консистенция: однородная, мелко натертый хрен, равномерно распределен по всей массе соуса.

Внешний вид: однородная масса, хрен мелко натерт, соус имеет приятный внешний вид, среднюю густоту.

5. Условия и сроки хранения:

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Технологическая карта на холодные соусы «Хрен» [Приложение В]

Заключение

Во время прохождения практики я приобрела практический опыт:

- организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

- организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Научилась:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование;

- использовать различные технологии приготовления и оформления готовых холодных блюд;

- оценивать качество готовых холодных блюд;

Узнала:

- классификацию продуктов для приготовления холодных блюд;

- требования к качеству продуктов для приготовления холодных блюд;

- условия хранения продуктов и готовых холодных блюд;

Список рекомендуемой литературы

1. Бурашников Ю. М., Максимов С. А., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли: учебник для НПО. М: Издательский центр «Академия», 2020-230с.
2. Здобнов А.И., Цыганенко В.А Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятия общественного питания.- К. : Арий, 2018. - 680с.
3. Золин В.П Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. М: Издательский центр «Академия», 2018-358с.
4. Матюхина З.П Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. М: Издательский центр «Академия», 2019-170с.
5. Матюхина З.П., Королькова Э.П Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО. М: Издательский центр «Академия», 2020-272с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для НПО. М: Издательский центр «Академия», 2014-408с.
7. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студен. Сред. Проф. Образования 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-192с.
8. Интернет-ресурс-кулинар <http://www.koolinar.ru>

Приложение А
Технологическая карта
На холодное блюдо «Канapé с паштетом»

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	30	30
Масло сливочное	15	15
Паштет из печени	20	20
Перец маринованный	10	10
Яйца отварные	10	10
Выход	-	85

Технология приготовления

Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Из корнетика выпускают паштет. Оформляют перцем, рублеными яйцами и зеленью.

Органолептические показатели

Форма: круглая, овальная, прямоугольная, треугольная, или другая.

Вкус: соответствуют данному виду продуктов.

Запах: соответствуют данному виду продуктов.

Внешний вид: форма - круглая, овальная, прямоугольная, треугольная, или другая, хлеб равномерно покрыт продуктами, оформлен веточкой зелени петрушки или лука зеленого.

Приложение Б
Технологическая карта
На холодное блюдо «Студень из говядины»

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Говядина	85,8	85,8
Желатин	1,2	1,2
Морковь	3,2	3,2
Петрушка	2,4	2,4
Лук репчатый	3,4	3,4
Чеснок	0,4	0,4
Лавровый лист	0,02	0,02
Перец черный	0,05	0,05
Соль	2,2	2,2
Вода	172	173
Выход	-	270, 67

Технология приготовления

Промытое мясо, не отделяя от костей, заливают холодной водой (на 1 кг мяса 1,5-2 л воды) и варят при слабом кипении 3-5 ч. За час до окончания

варки кладут овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, мелко рубят или пропускают через мясорубку, снова соединяют с процеженным бульоном, солят (20-22 г на 1 кг студня), варят 20-25 мин, добавляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в противни или формы и ставят на холод для застывания. Отпускают студень по 100-150 г на порцию, соус-хрен. Студень можно готовить и без чеснока.

Органолептическая оценка

Цвет: светло-серый.

Вкус: приятные; свойственные вкусу мяса; запах пряностей и чеснока.

Запах: приятные; свойственные вкусу мяса; запах пряностей и чеснока.

Консистенция: желеобразная, плотная.

Внешний вид: желеобразная масса плотная, мясо равномерно распределено по всему желе.

Приложение В
Технологическая карта
На холодный соус «Хрен»

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Корень хрена	30	30
Уксус	25	25

Свекла	20	20
Сахар	2	2
Соль	2	2
Вода	25	25
Выход	-	100

Технология приготовления

По 1 варианту в сметану добавляют натертый хрен и заправляют солью и сахаром. По 2 и 3 вариантам натертый хрен заваривают кипятком, накрывают крышкой и дают остыть, затем добавляют соль, сахар и разводят уксусом. В готовый соус-хрен (2 вариант) добавляют вареную натертую свеклу. Подают соус к мясным и рыбным холодным блюдам.

Органолептическая оценка

Цвет: белый с розовым оттенком во 2 варианте, белый в 1 и 3 вариантах.

Вкус: вкус острый, горький, жгучий, запах хрена выражен достаточно хорошо.

Запах: вкус острый, горький, жгучий, запах хрена выражен достаточно хорошо.

Консистенция: однородная, мелко натертый хрен, равномерно распределен по всей массе соуса.

Внешний вид: однородная масса, хрен мелко натерт, соус имеет приятный внешний вид, среднюю густоту.