

МИНЕСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

ОТЧЕТ
о прохождении производственной практики

III. Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента

Обучающейся Потапов Александр Юрьевич
(Ф.И.О.)

Группа 4Тех «А» очной формы обучения

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Место практики Ресторан «Джек Лондон » Ендовищенская 6

Период практики с «10» апреля 2023г. по «16» апреля 2023г.
с «29» ноября 2022г. по «19» декабря 2022г.

Руководитель практики/Семичева Г. П. /
от техникума

подпись

Фамилия, инициалы

Руководитель практики _____ /Помогаева Н. В.
от предприятия

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

КУРСК
2022

1. Характеристика предприятия

Ресторан «Джек Лондон» расположенная по адресу Ендовищенская 6 имеет свое собственное производство состоящее из следующих цехов: горячий цех, холодный, овощной, кондитерский, мясной, пекарня

Кондитерский цех имеет особое значение на предприятии. Он работает самостоятельно, изготавливая различные кондитерские изделия из разных видов теста и кремов.

Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий состоит из следующих стадий: хранение и подготовка сырья (просеивание муки, подготовка яиц и др.); приготовление и замес теста; разделка теста и его порционирование; формовка изделий, раскладка, выпечка, охлаждение изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов, сиропов, помадок); отделка изделий.

Планировка помещений кондитерского цеха должна соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса и исключать возможность встречных потоков сырья и готовых изделий.

Технологический процесс приготовления кондитерских изделий складывается из следующих операций: просеивание муки и приготовление (замес, брожение) теста, разделка (формовка) изделий, выпечка, оформление (отделка) кондитерских изделий, приготовление сиропов, кремов, помадок, взбитых белков. Для выполнения этих операций в отделениях кондитерского цеха организуют рабочие места.

Для оформления кондитерских изделий используются отдельные производственные столы, а на крупных предприятиях для этой цели выделяют специальные помещения. В столах должны быть выдвижные ящики для инструментов; на крышках столов укрепляют штатив для кондитерских мешков, устанавливают бачок для сиропа и весы. Вблизи от

рабочих столов должны находиться передвижные стеллажи для доставки готовых изделий в холодильную камеру или в экспедицию.

Кремы готовят в отдельном помещении, в котором устанавливают взбивательные машины различной производительности и с разной вместимостью деж и котлов. Варят крем в специальных опрокидывающихся котлах с паровой рубашкой или в наплитных котлах.

Необходим также специальный стол с выдвигаемыми ящиками для хранения инструмента, на нем просеивают пудру и выполняют другие операции. Для оформления кондитерских изделий кремом используют кондитерские мешки с насадками, трафареты, ножи-лопатки для нанесения слоя крема, гребенки для его разравнивания и нанесения рисунка и т. п. Для пропитывания кондитерских изделий сиропами используют лейки со специальной (душевой) насадкой.

Срок хранения кондитерских изделий от 7 до 36 ч. кондитерские изделия направляются в кладовые или холодильные камеры цеха для кратковременного хранения. Изготовленные изделия укладывают в специализированную тару. Сроки хранения кондитерских изделий при температуре 2-6 С с момента окончания технологического процесса должны быть следующими: с белковым кремом - не более 72 часа; со сливочным кремом, в том числе пирожного "Картошка" - 36 часов; с заварным кремом, с кремом из сливок - 6 часов.

Реализация кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного питания и торговли возможна только при наличии холодильного оборудования в теплый период года запрещается изготовление тортов и пирожных с заварным кремом и кремом из сливок.

2. Характеристика работ, выполняемых на практике

На предприятии нами был пройден первичный инструктаж по технике безопасности. В ходе прохождения практики мною были выполнены следующие работы: подбор и безопасная эксплуатация технологического

оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка ассортимента для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент и технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Оформление и подача их. Организация процесса приготовления и приготовление заварных, песочных, бисквитных, крошковых кондитерских изделий. Ассортимент и технологический процесс приготовления заварных, песочных, бисквитных, крошковых кондитерских изделий. Оформление и подача. Организация процесса приготовления и приготовление белковых кондитерских изделий и изделий из шоколадной глазури. Ассортимент и технологический процесс приготовления. Оформление и подача их. Организация процесса приготовления и приготовление различных видов кремов. Декорирование и наполнение изделий этими кремами, украшение мастичными фигурками. Разработка технологических и технико - технологических карт на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Составление технологических схем приготовления на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Выполнение технологических расчетов сырья и дополнительных к нему ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий..

Инвентарь: кондитерские мешки с различными насадками, ножи, различные выемки, формы для бисквита, ножи для фигурной вырезки мастичных изделий, металлические противни, пергамент, фольга, пищевая пленка, силиконовые и металлические лопатки, венчики.

Разработка нормативно – технологической документации на
экзаменационное блюдо

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
на блюдо «Банановое фламбе с цитрусовыми нотками»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Банановое фламбе с цитрусовыми нотками



2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления блюда «Банановое фламбе с цитрусовыми нотками» используют следующее сырье:

Сырье	ГОСТ
Банан	ГОСТ 31654-2012
Апельсин	ГОСТ 33222-2015
Масло сливочное	ГОСТ 26574-2017
Коньяк	ГОСТ 11293-2017
Сахар	ГОСТ 18193-72

2.2 Сырье, используемое для приготовления данного блюда, соответствует требованиям нормативной документации, имеет сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Мусс из белого шоколада»

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1.	Банан	334	200
2.	Апельсин	149	100
3.	Масло сливочное	40	40
4.	Коньяк	30	30
5.	Сахар	120	120
Выход блюда:		-	340

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

1. Выжмите сок из апельсинов.

2. Очистите бананы и каждый разрежьте вдоль.
3. На сковороду добавьте масло и сахар, нагрейте на среднем огне.
4. Как только сахар смешается с растопленным маслом, добавьте к нему апельсиновый сок и хорошенько размешайте.
5. Выложите на сковороду бананы и готовьте, переворачивая (достаточно 5 минут).
6. Влейте алкоголь и подожгите.
7. Как только пламя погаснет, можно снять сковородку с огня и выложить бананы на тарелку (рис. 3.22).
8. Украсьте десерт сиропом, орешками, сахарной пудрой и т.д.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Срок реализации блюда: 18 часов

5.2 Температура подачи: +2...+6С

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели:

Внешний вид: изделие квадратной формы

Вкус и запах без посторонних привкусов и запахов

Консистенция: мусса

6.2 Физико-химические показатели: в норме

6.3 Микробиологические показатели: в норме

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА ПОРЦИЮ

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
26,8	76,8	150,1	1399

Ответственный разработчик: Потапов А.Ю.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

на блюдо «фламбе из персиков и мороженого»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Бисквит с шоколадным муссом вырабатываемое объектом общественного питания.



2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления блюда «фламбе из персиков и мороженого» используют следующее сырье:

Сырье	ГОСТ
Сахар	ГОСТ 33222-2015
Персик	ГОСТ 26574-2017
Сливочное масло	ГОСТ 26574-2017
Сливки	ГОСТ 32802-2014
Красная смородина	ГОСТ 31688-2012
Банан	ГОСТ 31654-2012

2.2 Сырье, используемое для приготовления данного блюда, соответствует требованиям нормативной документации, имеет сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептuru блюда «Бисквит с шоколадным муссом»

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1.	Сахар	60	60
2.	Персик	250	250
3.	Сливочное масло	10	10
4.	Сливки	200	200
5.	Красная смородина	10	10
6.	Банан	80	80
Выход блюда:		-	490

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мороженое

Возьмите бананы и персики (по одной штуке) и взбейте в миксере.

2. Соедините сливки с сахарной пудрой (чуть больше половины) и тщательно перемешайте.
3. Соедините получившееся пюре и взбитые сливки до однородной массы. Поставьте в холодильник.

Работа с персиками

1. Удалите из фруктов косточки и порежьте их на дольки.
2. Снимите кожицу. Разогрейте сковороду, добавьте сливочное масло и сахар. Закарамливайте дольки персиков. Добавьте коньяк и подожгите его.
3. Этот рецепт также подразумевает использование красной смородины. Она пригодится для создания соуса - просто добавьте к ягодам сахар и проварите их.
4. Теперь можно собирать десерт: Выложите на тарелку дольки персиков. Сверху поместите мороженое (2-3 шарика). Полейте ягодным соусом.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Срок реализации блюда: 36 часов

5.2 Температура подачи: +7...+14°C

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

1 Органолептические показатели:

Внешний вид: изделие круглой формы

Вкус и запах без посторонних привкусов и запахов

Консистенция: мусса

6.2 Физико-химические показатели: в норме

6.3 Микробиологические показатели: в норме

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА ПОРЦИЮ

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
25,7	30,9	123,4	1337

Ответственный разработчик: Потапов А. Ю.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

на блюдо «Ягодное фламбе»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Ягодное фламбе выработываемое объектом общественного питания.



2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления блюда «Ягодное фламбе» используют следующее сырье:

Сырье	ГОСТ
Клубника	ГОСТ 31654-2012
Вишня	ГОСТ 33222-2015
Малина	ГОСТ Р 5с1232-98
Сливочное масло	ГОСТ 26574-2017
Сахар	ГОСТ 33222-2015
Коньяк	ГОСТ 11293-2017
Мороженое	ГОСТ 13643-2017
Мята свежая	ГОСТ 34321-2017

2.2 Сырье, используемое для приготовления данного блюда, соответствует требованиям нормативной документации, имеет сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептuru блюда «Мусс лимонный»

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1.	Клубника	100	100
2.	Вишня	100	100
3.	Малина	100	100
4.	Сливочное масло	50	50
5.	Сахар	50	50
6.	Коньяк	60	60
7.	Мороженое	200	200
8.	Мята свежая	10	10
Выход блюда:		-	600

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Свежие ягоды промыть и просушить. Клубнику разрезать на 4 части.

Разогреть на сковороде сливочное масло, всыпать сахар и немного прокалить, влить портвейн. Помешивая, кипятить 2 минуты.

Положить ягоды в сковороду и, аккуратно помешивая, прокипятить ягоды 2 минуты, влить коньяк и сразу поджечь. Дождаться, пока коньяк прогорит и разложить фламбе в креманки. В каждую порцию добавляем немного мороженого сверху. Можно украсить веточкой свежей мяты.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Срок реализации блюда: 18 часов

5.2 Температура подачи: +2...+6°C

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

1 Органолептические показатели:

Внешний вид: изделие круглой формы

Вкус и запах без посторонних привкусов и запахов

Консистенция: мусса

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА ПОРЦИЮ

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
3	18	23	354

Ответственный разработчик: Потапов А. Ю.

4. Заключение

Во время прохождения производственной практики по «ПП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», мною были закреплены на практике правила и технология приготовления горячих блюд, правила личной гигиены повара в горячем цехе; умения и навыки обращения с оборудованием. Ознакомился со структурой ресторана «Джек Лондон», сферой их профессиональной деятельности и структурой организацией собственного производства.

Изучил на практике технологическое оборудование кондитерского цеха предприятия. Получил практические навыки по правилам безопасного обслуживания технологического оборудования. Изучил на практике производственный инвентарь кондитерского цеха предприятия. Получила практические навыки по организации и проведению приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, способам их подачи и ассортименту продукции. Приобрел и закрепила практический опыт по составлению технологических карт на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Изучил существующие на производстве технологические схемы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Получила практические навыки по расчету пищевой ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Получил практические навыки по оценке качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, по методам контроля качества и безопасности сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим методом оценки качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.