

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного**  
**образовательного учреждения высшего образования**  
**«Майкопский государственный технологический университет»**  
**в поселке Яблоновском**

**ОТЧЕТ ПО**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к  
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Студента(ки) Фамилия Имя Отчество

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, очная форма обучения

Группа \_\_ПКД - 28\_\_\_\_\_

Место прохождения практики: ООО «Южный», ресторан «У Зулимы»

Сроки прохождения практики: с \_\_\_\_\_ 2022 г по \_\_\_\_\_ 2022г

Общий руководитель практики

М.П. / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись (инициалы, фамилия)

Непосредственный руководитель практики

/ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись (инициалы, фамилия)

Методический руководитель практики

/ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись (инициалы, фамилия)

Оценка за оформление отчета: **зачтено / не зачтено**  
Нужное подчеркнуть

Яблоновский, 2022г.

## Содержание

Введение.....	3
1.Индивидуальное задание на практику.....	3
2.Характеристика предприятия.....	4
3.Организация рабочего места.....	7
4.Выполнение индивидуального задания.....	11
Заключение.....	20
Используемая литература.....	21

## Введение

Учебная практика является важным этапом учебного процесса, на котором студент получает информацию и приобретает практические навыки, связанные с выбранной специальностью, ознакоми́вается с производственными процессами на предприятии в целом и в его структурных подразделениях, а также осваивает технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий.

Задачей учебной практики является расширение и систематизация знаний, приобретение практического опыта.

Базами практики являются, предприятия общественного питания: рестораны, кафе, столовые, работающие на сырье.

Предприятие, на котором я проходила производственную практику, является ресторан «У Зулимы», где я работала в качестве повара.

В мои обязанности входило: механическая кулинарная обработка овощей, плодов и зелени, приготовление полуфабрикатов из мяса, приготовление холодных блюд и закусок, изготовление мучных изделий, приготовление разных вида напитков, горячих и холодных, работа на раздаче.

### 1. Индивидуальное задание на практику по ПМ01 и ПМ02

1. Изучить организацию и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий закусочного ассортимента.

2. составить технико-технологические карты 2 горячих блюд или закусок сложного ассортимента.

3. Изучить охрану труда и требования безопасности при выполнении работ на производственной практике.

4. Освоение общих и профессиональных компетенций.

## 2. Характеристика предприятия

Место прохождения практики – ресторан «У Зулимы» которое находится по адресу пгт. Яблоновский, ул. Дорожная, 1н, и является частным предприятием в сфере оказания услуг по общественному питанию населению.

Ресторан «У Зулимы» питаются сотрудники различных предприятий. Для них существует отдельное бизнес-меню, в которое входят первые и вторые блюда, салаты и напитки. Чаще всего к первым блюдам относятся борщ, солянка, рассольник, суп картофельный. Ко вторым блюдам относятся макароны с рубленой котлетой и красным соусом, гречка с куриными бедрами и красным соусом. Салаты чаще всего легкие и овощные.

Так же в данном заведении проводятся банкетные мероприятия. Меню состоит из горячих, холодных блюд, блюд на мангале, различных нарезок и десертных блюд. Согласовывается индивидуально с гостем.

Предприятие укомплектовано специалистами, имеет следующее оборудование: слайсер, тестомес, тестораскаточная машина, мясорубка электрическая, плита газовая бытовая, холодильник, миксер с чашей, фритюрница, кофеварочный аппарат, столы, весы электронные.

Перечень выполненных работ программы практики:

Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из рыбы и грибов; производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; готовить и оформлять сложные блюда и гарниры из овощей и грибов.

Меню ресторана «У Зулимы»

Таблица 1- Меню

Наименование блюда	Цена, руб.	Вес, г.
альпийский салат	420	100
салат с артишоками	480	100
грибной крем-суп	420	300
борщ из барбабьетоло	420	300
Папарделле с белыми грибами	490	300
Феттуччине с креветками	700	300
пицца 4 сыра	600	500
пицца барбекю	660	500
филе сибаса	580	200
стейк из лосося	800	200
медальоны из говядины	990	300
бефстроганов из оленины	850	300
салат айсберг	200	100
салат нежность	380	150
солянка сборная мясная	125	300
уха царская с растегаем	310	300
грудка индейки	180	100

котлета из свинины	100	100
стейк из говядины	395	150
куриные кармашки	480	200
мясо по-французски	476	200
мясо по-курски	150	100
стейк из семги	330	100
палтус с овощами	700	300

### 3. Организация рабочего места

Овощной цех. В овощном цехе осуществляется первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов. Работу овощного цеха организуют с учетом технологического процесса приготовления полуфабрикатов из картофеля, свеклы, моркови, лука, капусты и других овощей. Ассортимент и количество полуфабрикатов, выпускаемых цехом, зависит от производственной программы предприятия и его мощности.

В столовых, ресторанах и других предприятиях общественного питания, работающих на сырье, технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки, промывания и нарезки. Рабочие места в цехе организуются в соответствии с технологическими операциями и оснащаются необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами. Механическое оборудование применяется для очистки картофеля, корнеплодов и нарезки овощей.

Для обработки отдельных видов овощей в цехе предусматривают рабочие места. Все операции по обработке овощей максимально механизмируют. Для мойки и очистки овощей используют картофелеочистительные машины периодического действия производительностью 125, 250 и 400 кг/ч; для нарезки - овощерезательные машины производительностью 50–200, 400–1000 кг/ч, либо универсальный привод.

Для транспортировки сырья и овощных полуфабрикатов применяют тележки или передвижные ванны и стеллажи. Значительные затраты времени поваров овощного цеха связаны с выполнением ручных операций: доочисткой картофеля и корнеплодов; очисткой лука, хрена, чеснока, переборки зелени и др. Для их выполнения на рабочих местах устанавливают специализированные столы. В крышках столов имеются углубления для обрабатываемых овощей и отверстие для сброса отходов в установленную тару. Для очистки лука и хрена используют стол-шкаф такой же конструкции с местным отсосом воздуха. Для мойки овощей устанавливаются ванны.

В овощном цехе устанавливается напольное и настольное электромеханическое оборудование. Ассортимент электромеханического оборудования включает в себя овощерезки, куттеры, кухонные процессоры, овощечистки, универсальные кухонные приводы, аппараты для мойки и сушки овощей, а также ручные миксеры, слайсеры и планетарные миксеры.

Горячий цех. В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления пищи. Именно в этом цехе осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, готовятся первые, вторые и сладкие блюда, подготавливаются продукты для холодных блюд, а иногда (на небольших по объему выпускаемой продукции предприятиях) выпекаются и кондитерские изделия.

Горячий цех оборудуется плитами, жарочными шкафами, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др. На крупных предприятиях в горячих цехах организуются два отделения: суповое — для приготовления первых блюд и соусное — для выпуска вторых блюд, гарниров, соусов.

На рабочем месте повара должны быть настольные или почтовые весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей - электрические сковороды, для снабжения горячей водой - кипятильники непрерывного действия. При организации рабочих мест поваров в горячем цехе современных предприятий общественного питания, как отмечалось выше, используется секционное оборудование с применением линейного принципа его размещения. Все тепловое секционное оборудование устанавливается в линию с односторонним обслуживанием. Глубина секционного оборудования не должна превышать 1 м.

Линейная расстановка оборудования позволяет экономить производственную площадь благодаря возможности устанавливать оборудование у стены или по центру кухни и совмещать одну линию теплового



оборудования с другой. При этом предусматривается устройство общего вентиляционного канала над всем оборудованием.

В зависимости от мощности предприятия, размеров кухни и ее планировки используют различные варианты расстановки секционного оборудования. В небольших кухнях тепловое оборудование располагают вдоль стен с устройством местных вентиляционных отсосов. Параллельно линии теплового оборудования размещают линию производственных столов. В кухнях большей площади выделяют несколько рабочих мест для поваров, занятых приготовлением супов, вторых блюд, и в соответствии с этим размещают оборудование по периметру помещения, у стены и т. д. Отдельные виды теплового оборудования рекомендуется устанавливать параллельно друг другу. Это облегчает устройство местных вентиляционных отсосов.

В соусном отделении готовят различные вторые блюда в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном виде. Для улучшения качества блюд большое значение имеет специализация поваров на приготовлении блюд определенного вида, которая осуществляется на крупных предприятиях.

Перед началом работы необходимо надеть спецодежду, застегнуть её на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды, волосы убрать под головной убор. Запрещается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды. Убедиться в надёжности заземления корпуса электроплиты, других электрических приборов, наличии диэлектрических ковриков на полу около них. Включить вытяжную вентиляцию.

Перед включением электроплиты и других электрических приборов встать на диэлектрический коврик. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым

ножом, рыбу – скребком. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

Соблюдать осторожность при работе с ручными тёрками, надёжно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

Передавать ножи и вилки только ручками вперёд.

Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой от себя.

Сковороду ставить и снимать с плиты сковородником.

#### 4.Выполнение индивидуального задания

ТТК №2453 Суп-крем грибной, полуфабрикат

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987– 2012 и распространяется на блюдо Суп- крем грибной, полуфабрикат вырабатываемое объектом общественного питания.

Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

ТТК№2453 Крем-суп грибной

Таблица № 2- Рецепттура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию	
	Брутто	Нетто
Шампиньоны свежие	115	109
Картофель	79	52
Морковь столовая	29	22
Лук репчатый	31	26
Масло растительное рафинированное	5	5
Вода питьевая	167	167
Соль поваренная пищевая	2	2
Выход		250

## Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Морковь и лук пассеровать, добавить нарезанные шампиньоны, тушить до мягкости. Влить воду, проварить, пюрировать, вновь довести до кипения.

## Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): Должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции”.

## Показатели качества и безопасности

Таблица № 3-Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет Консистенция	Вкус и запах
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет – ровный.	Равномерный, свойственный компонентам, входящим в состав	Немного вязкая, жидкая, не тянущаяся, не клейкая. Приятный с ароматом компонентов в составе супа, вкус в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

## Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза “О безопасности пищевой продукции” ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### Таблица № 4-Пищевая и энергетическая ценность

1 порция (250 грамм) содержит:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
14,7	6,3	11,7	162 (679)

## ТТК №2084 Стейк из лосося

### Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Стейк из лосося, порция 255 г вырабатываемое объектом общественного питания.

### Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности)

## ТТК №2084 Стейк из лосося

### Таблица № 5- Рецепт

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Семга филе пластг	160,500	150,000
Масло растительное рафинированное	10,300	10,000
Соль поваренная экстра	2,000	2,000
Перец черный горошек	0,100	0,100
овощной гарнир с/р	110,000	110,000
Масло растительное рафинированное	5,150	5,000
Соус песто с маслом с/р	10,000	10,000
Лимон	11,600	10,000
Перец розовый горошек	0,100	0,099
Базилик с/р г	2,000	2,000

Соус ТАР-ТАР с/р	25,000	25,000
Выход		120/100/25/10

Технологический процесс

Стейк из лосося нарезают (бабочкой), смазывают растительным маслом, солят, перчат и обжаривают на гриле.

Овощной гарнир обжаривают на растительном масле. Обжаренный горячий гарнир выкладывают горкой на квадратную тарелку vanezia, ближе к углу.

По середине тарелки поливают песто в виде дорожки, сверху выкладывают жареный стейк из лосося, рядом укладывают дольку лимона.

Декорируют листочками базилика и розовым перцем.

Требования к оформлению, реализации и хранению

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.

Показатели качества и безопасности

Таблица № 6-Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Вкус и запах
Характерный для данного блюда.	Характерный для входящих в состав изделия продуктов.	Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Микробиологические и физико-химические показатели:

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза “О безопасности пищевой продукции” (ТР ТС 021/2011)

Таблица № 7-Пищевая и энергетическая ценность

Блюда «Стейк из лосося» на 1 пор выход 120/100/25/10

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
36,626	55,358	8,871	680,209



ТТК№СР619-2-2002Медальоны из говяжьей вырезки со сливочно-грибным соусом

Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления медальонов из говяжьей вырезки со сливочно-грибным соусом, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

ТТК№СР619-2-2002Медальоны из говяжьей вырезки со сливочно-грибным соусом

Таблица № 8-Рецептура

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Говядина филе зачищенное	210	170,0
Соль	5,0	5,0
Перец черный молотый	1,0	1,0
Масло оливковое	5,0	5,0
Помидоры черри зачищенные, п/ф	40,0	40,0
Сливки 33%-е	100,0	66,0
Грибы жареные, п/ф	35,0	35,0

Базилик зачищенный, п/ф	2,0	2,0
Выход		170/100/40

#### Технология приготовления

Из зачищенного говяжьего филе поперек волокон нарезают 2 медальона на порцию (высота 5-6 см), маринуют в смеси соли, черного молотого перца, оливкового масла.

Выкладывают на решетку гриля. Обжаривают с двух сторон до образования на поверхности решетки. Степень прожарки – Medium. Если степень прожарки иная, то и выход медальонов может изменяться. В этом случае доводят медальоны до готовности в пароконвекционной печи при температуре 170\* С.

Помидоры черри промывают, обсушивают, делают в торцевой части плода крестообразный надрез. Помидоры смазывают остатками маринада, слегка обжаривают на гриле. Кожицу заворачивают в виде лепестков цветка.

В толстостенный сотейник наливают сливки 33%-е, добавляют жареные грибы, протушивают в течение 5 минут после закипания. Доводят до вкуса.

Подача – на подогретую тарелку подливают сливочно грибной соус, на него укладывают медальоны. Блюдо декорируют помидорами черри и веточкой базилика.

Таблица № 9-Характеристика готового блюда

Внешний вид	Вкус	Запах
на подогретую тарелку подлит сливочно-грибной соус, на него уложены медальоны. Блюдо декорировано помидорами черри и веточкой базилика.	характерный для мяса телятины, маринада, Сливочно-грибного соуса. Без постороннего привкуса.	Характерный для мяса телятины, маринада, Сливочно-грибного соуса. Без постороннего запаха.

Таблица № 10-Пищевая ценность на 100 гр продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность,ккал
12.70	6.00	0.70	120.80

## Заключение.

Работа в ресторане «У Зулимы» позволила мне освоить в период прохождения производственной практики такие виды профессиональной деятельности по профессии 43.02 15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках изученной дисциплины организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации сложных горячих блюд, из таких видов сырья как: грибы, овощи, мясо птицы, рыбные и нерыбные продукты.

Таким образом, на практике я освоила технологию приготовления сложных горячих блюд.

Закрепила умения и навыки работы с технологическим оборудованием.

Закрепила правила техники безопасности при работе на производстве в цехах пищеблока.

## Используемая литература

1. Учебник для нач. проф. Образования. Анфимова Н. А., Татарская Л.Л. Кулинария. /Анфимова А. Н.– М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
2. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» Ботов М.И. учебник для нач. проф. образования. /Ботов М.И.- М.: Издательский центр «Академия»,2013 г.
3. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Составитель Л. Е. Голунова СПб.,2012 г.
4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования. / П. Золин В. Золин В.П.– М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.
5. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. Образования. /А. М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н. С. Никифорова, С. А. Прокофьева. Новикова А. М. - М.: ПрофОбрИздат, 2014 г.
6. «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО В.А.Тимофеев. – М.: Изд-е 6-е доп. и перер. /Тимофеев В. А.- Ростов н/Д: Феникс, 2012 г.
- 1.ГОСТ Р 50763–95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению»;
- 2.ГОСТ Р 50764–95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
3. Кулинария. Сборник рецептов. Москва. Издательский дом МСП. А.С. Ратушный. 2008 г. ил.

## Интернет-ресурсы

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>