

**Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

**Дневник-отчет
по производственной практике**

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции**

Выполнила: студентка группы ЗТОП
очного отделения, специальность 19.02.10

Руководитель: Мартин Мартин А.

Владимир 2020

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О. студента)

обучающаяся на 3 курсе очной (заочной) формы обучения по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

в объеме **36 часов** с __ по __ в

600000 г. Владимир, ул. Девическая д. 9, ООО «Добрая Еда»

(наименование организации и адрес)

Виды и качество выполнения работ.

№ п/п	Виды работ, выполненные обучающимися во время практики	Объем работ (ч)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	4	
2	- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов	9	
3	- проводить расчеты по формулам;	3	
4	- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	6	
5	- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	8	
6	- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;	4	
7	- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;	2	
	ИТОГО:	36	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности
обучающегося во время производственной практики**

1. Отношения практиканта к работе (интерес, инициативность, оперативность, исполнительность, соблюдение трудовой дисциплины, деловитость и др.) _____

2. Качество выполнения студентом работы _____

3. Недостатки в работе и теоретической подготовке _____

4. Полнота выполнения программы практики _____

5. Общая оценка работы студента в период практики _____

« _____ » _____ 20____ г.

Руководитель практики от техникума:
ПОО ВТЭП.

– преподаватель АН

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

(подпись)

(Ф.И.О.)

(Должность)

М.П.

ДАТА	ТЕМА	Замечания, Оценка
30.11.20	<p>Тема №1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с организацией работы холодного цеха, оборудованием, инвентарем.</p> <p>Моя практика проходит в ООО «Добрые булки» проект Bar Tender Bar</p> <p>Предприятие работает с 12:00 до 22:00 Перед тем, как начать работу я прошла повторный инструктаж по технике безопасности. Этот инструктаж проводится с целью предотвращения несчастных случаев на рабочем месте.</p> <p>Ознакомили с холодным цехом, оборудованием.</p> <p>Структура предприятия следующая:</p> <p>Холодный цех - это один из основных производственных цехов, предназначенный для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. (схема холодного цеха с расстановкой оборудования прилагается).</p>	
01.11.20	<p>Тема №2. Изучение ассортимента холодных блюд и закусок предприятия. Совершенствование навыков приготовления и оформления холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, птицы, бутербродов, мясной и рыбной гастрономии, салатов и др.</p> <p>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам .</p> <p>холодные блюда и закуски классифицируют по видам сырья и способам приготовления на следующие группы:</p> <p>бутерброды;</p>	

салаты и винегреты;

блюда и закуски из овощей и грибов;

блюда из рыбы и морепродуктов, блюда из мяса, птицы и мясопродуктов;

блюда из яиц;

заливные блюда - закуски, которые готовят из мяса и рыбы, домашней птицы и дичи, яиц и даже овощей. К мясным и рыбным заливным принято подавать отдельно хрен с уксусом или хрен со сметаной и другие пряности, соусы (например, майонез), различные приправы, пряные травы, а также салаты и овощи - соленые и маринованные ;

паштеты - холодная закуска, которую готовят преимущественно из мясных продуктов (из печёнки крупного и мелкого скота, из печёнки и мяса или потрохов домашней птицы, из мяса жареной дичи), реже -- из рыбы и овощей (паштет из судака, из баклажанов, фасоли, маслин и др.);

гастрономические закуски (сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчёности, сельди, икра).

Каждый из данных видов блюд и закусок, могут подразделяться на другие подвиды. Рассмотрим следующие категории: бутерброды и салаты.

Бутерброд в общепринятой обиходной терминологии - ломтик хлеба с различными закусочными продуктами (сыр, ветчина, колбаса, икра, мясные или рыбные копчености, консервы).

По температуре бутерброды делятся на холодные и горячие. По виду приготовления бутерброды можно разделить на три большие группы: открытые, закрытые (сэндвичи) и слоеные.

Для открытых бутербродов хлеб нарезают небольшими ломтиками толщиной примерно 1 - 1,5 см, намазывают сливочным маслом и гарнируют различными закусками .

Закрытые бутерброды готовят из двух ломтиков белого хлеба шириной 5 - 6 см и толщиной 0,5 см. Оба ломтика намазывают маслом, иногда предварительно смешанным с различными приправами - с горчицей, тёртым сыром, хреном. На один ломтик хлеба кладут продукт, а другим плотно прикрывают сверху.

Слоеные бутерброды. Большой ломоть чёрного хлеба намазать маслом, положить сверху продукт такого же размера, опять хлеб, масло, продукт и так далее. Слоёв может быть от 7 до 9, последний слой - из хлеба.

Салат - холодное блюдо, приготовляемое из смеси различных овощей и/или фруктов с приправой уксусом, растительным маслом, майонезом, сметаной, лимонным соком, солью, перцем или специальными салатными заправками. Часто в состав салатов входит зелень: укроп, петрушка, сельдерей, зелёный лук, чеснок.

Классификация салата по ингредиентам:

рыбный салат - в состав салата входит рыба, может быть как отварной, так и жареной или консервированной;

мясной салат - в состав салата входит мясо (говядина, птица, свинина, вареный язык) различной кулинарной обработки;

салат из морепродуктов - очень разнообразная классификация салата. В состав могут входить кальмары, морской гребешок, осьминоги, мидии, креветки, как по отдельности, так и вместе;

овощной салат - очень доступная классификация салатов. В состав салата входят всевозможные овощи;

салат из фруктов - состоит из нарезанных фруктов и заправленный, как правило, соком, йогуртом или кефиром.

	<p>сборный салат (комбинированный) - может включать в себя одновременно несколько классификаций. Например, салат с курицей и ананасом или рыба с зеленью.</p> <p>Сегодня я готовила «№24 Канапе с сыром » в количестве 1 порций по 1 колонке Сборника рецептур. (карты технологические прилагаются)</p> <p>Для этого приготовила : Полосы хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху укладывают ломтики сыра. На середину ломтиков сыра наносят рисунок из сливочного масла и оформляют зеленью и перцем.</p> <p>Также сегодня готовила «№32 Корзиночки с салатом» в количестве 1 порций по 1 колонке Сборника рецептур. (карты технологические прилагаются)</p> <p>«№24 Канапе с сыром» в количестве 1 порций по 1 колонке Сборника рецептур.</p>	
02.11.20	<p>Сегодня я «№19 Ассорти мясное на хлебе» в количестве 1 порций по 1 колонке Сборника рецептур (карты технологические прилагаются)</p> <p>«№51 Салат дальневосточный из морской капусты» в количестве 15 порций по 1 колонке Сборника рецептур (карты технологические прилагаются)</p>	

	<p>«№30 Канапе с паноской икрой» в количестве 1 порций по 1 колонке Сборника рецептов (карты технологические прилагаются)</p>	
03.11.20	<p>Сегодня я «№109 Рубленые яйца с маслом и луком» в количестве 1 порций по 1 колонке Сборника рецептов (карты технологические прилагаются)</p> <p>«№1 Салат «Цезарь» в количестве 10 порций . (карты технологические прилагаются)</p> <p>«№121 Помидоры, фаршированные мясным салатом» » в количестве 1 порций по 1 колонке Сборника рецептов (карты технологические прилагаются)</p> <p>«№121 Помидоры, фаршированные мясным салатом» в количестве 1 порций по 1 колонке Сборника рецептов (карты технологические прилагаются)</p>	
04.11.20	<p>Тема №3. Совершенствование методов приготовления и правил порционирования и оформления банкетных и фирменных блюд.</p> <p>Участие в разработке новых фирменных блюд.</p> <p>Холодные закуски и блюда ставятся на стол не ранее чем за пол часа до начала банкета, чтобы они имели свежий, привлекательный вид. Им отводится значительное место в питании - они повышают аппетит, поэтому должны быть хорошо оформлены, уложены в соответствующую посуду, украшены веточками зелени, а также красиво нарезаны. Температура подачи холодных блюд и закусок от 10 - 14 С.</p>	

Икра зернистая (порциями) подается в икорницах, в металлическую часть которых кладут пищевой лед.

Осетр заливной подается в овальных фарфоровых блюдах, раскладывают рыбной лопаткой.

Крабы под майонезом. Так как крабы консервированный перед подачей выкладывают из банок в салатники фарфоровые и раскладывают специальными приборами.

Корзиночки с ветчиной подают на круглом фарфоровом блюде с резной бумажной салфеткой и едят, не пользуясь приборами.

Мясное ассорти подают на круглом фарфоровом блюде, раскладывают столовыми вилкой и ложкой. Отдельно подают корнишоны в фарфоровом соуснике. Блюда с ассорти ставят слева от гостей.

Колбасу копченую с зеленым салатом подают на круглом фарфоровом блюде с прибором для раскладки.

Салат столичный, салат из овощей, салат витаминный подают в фарфоровых салатниках с приборами для раскладки.

Грибы маринованные подают в салатнике, для раскладывания используют десертную ложку.

Холодные закуски и блюда ставят на стол одновременно, а горячие - последовательно.

Холодные закуски ставят за 30-60 мин до начала обслуживания в зависимости от удаленности зала от раздачи, температуры воздуха в зале.

	<p>Икорницы, салатники, соусники ставят на стол на пирожковые или закусочные тарелки. Соусы ставят рядом с блюдами, которым они сопутствуют, специи -- соль, перец - за пирожковой тарелкой.</p> <p>Вазы с фруктами и цветами устанавливают по оси стола. Фрукты ставят на стол помытыми, протертыми сухим полотенцем и красиво уложенными в вазы. У яблок зачищают плодоножку.</p> <p>После того как закуски поставлены на банкетный стол, ставят напитки.</p> <p>Сегодня я «№88 Салат из свеклы с сыром и чесноком» в количестве 1 порций по 1 колонке Сборника рецептов (карты технологические прилагаются)</p> <p>«№73 Салат картофельный с огурцами» в количестве 5 порций по 1 колонке Сборника рецептов (карты технологические прилагаются)</p> <p>«№101 Винегрет с сельдью» в количестве 1 порций по 2 колонке Сборника рецептов (карты технологические прилагаются)</p>	
05.11.20	<p>Сегодня я «№ 98 Салат столичный» в количестве 11 порций по 1 колонке Сборника рецептов (карты технологические прилагаются)</p> <p>«№62 Салат «Весна»» в количестве 1 порций по 1 колонке Сборника рецептов (карты технологические прилагаются)</p>	

	<p>«№ 107 Салат яичный» в количестве 1 порций по 1 колонке Сборника рецептур (карты технологические прилагаются)</p>	
--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ

В качестве **приложения** должно быть:

1. Инструкция по технике безопасности по работе в холодном цехе.
2. Ксерокопия листа журнала по технике безопасности с подписью студента, удостоверяющая его ознакомление с инструкцией.
3. Схема холодного цеха с размещением оборудования.
4. Ассортимент изделий цеха.
5. Технологические карты.
6. Фотографии фирменных разработок.
7. Дополнительно по желанию: фотографии блюд, таблицы.

Инструкция по технике безопасности по работе в холодном цехе

Перед началом работы проверить:

- а) санитарно -техническое состояние машины;
- б) наличие ограждений у движущихся частей;
- в) надежное закрепление машины;
- г) исправность механизмов и их правильную установку;
- д) работу на холостом ходу;
- е) не допускать недогрузку и перегрузку машины, сменных механизмов.

Запрещается:

Проталкивать продукты руками;

Производить ремонт при включенном электродвигателе;

Работать без блокирующих устройств;

Не оставлять работающую машину без присмотра.

Правила техники безопасности в горячем цехе

Заполнение котлов производится на 80%;

Поверхность плит должна быть гладкой. Крышку с котла с горячими продуктами снимают только при помощи ветоши и движением руки на себя;

Переносить горячие продукты защищенными руками;

Избегать бурного кипения продуктов;

Пол должен быть сухим и ровным.

Правила безопасности с режущими предметами

Нарезку производить специальными ножами;

Левая рука должна находиться на продукте, пальцы подобраны, продукт плотно прижат к разделочной доске;

Правая рука должна двигаться свободно;

Рабочее место должно быть хорошо освещено.

Правила безопасности работы с электрооборудованием

Электрооборудование должно быть хорошо заземлено;

Система включения и выключения должно быть в хорошо доступном месте;

Электропроводки изолированы от попадания воды, механических воздействий;

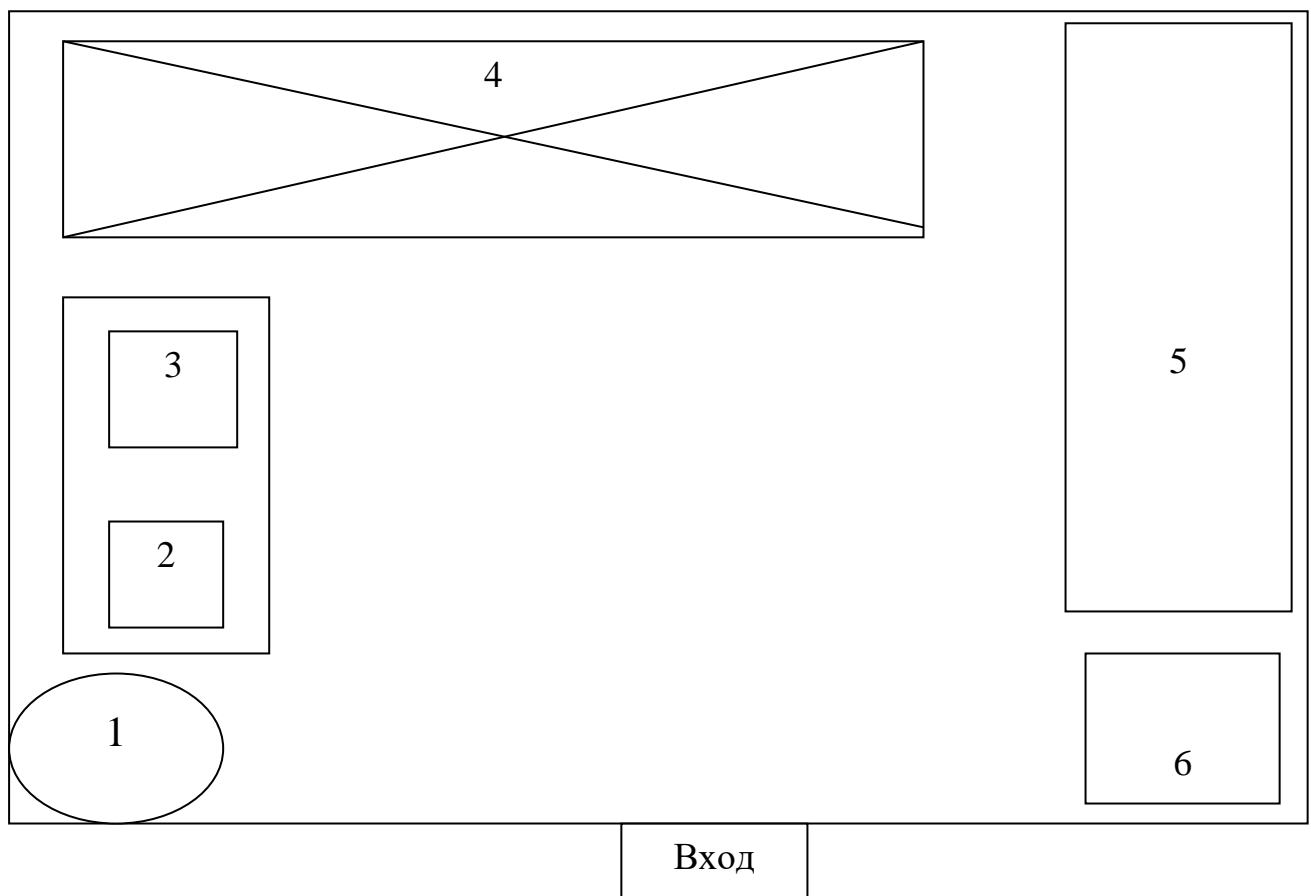
Контакты имеют надежное соединение.

Запрещается:

Мыть и чистить оборудование включенное в сеть

Оставлять включенное оборудование без присмотра.

Схема холодного цеха с размещением оборудования



- 1- Раковина для мытья рук
- 2- Вакуум
- 3- Ванна для оттаивания продуктов
- 4- Холодильник
- 5- Производственный стол с встроенной камерой
- 6- Стеллаж для оборудования

Ассортимент изделий цеха.

Наименование блюд	Выход (г)
Салат Пико дель гайо	160
Салат с говядиной в азиатском стиле	199
Салат «Цезарь» с курицей	165
Салат «Цезарь» с креветками	160
Салат с вяленными томатами и моцареллой	130

Фотографии фирменных разработок

Салат с говядиной в азиатском стиле



Салат с вяленными томатами и моцареллой



Салат Пико дель гайо

