

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

СТУДЕНТА ГРУППЫ № 36-20

Исоков Арсен Ренатович

База практики <<Своя Пекарня >>

1. Общая характеристика предприятия.

Практика проходила в << **Своя Пекарня** >>, адрес: г.Уфа, ул. 8 Марта, 9 (Айская 87), время работы с 8.00-21.00

Кафе << **Своя Пекарня** >> занимается организацией питания, осуществляет реализацию кулинарной, кондитерской продукции, полуфабрикатов в соответствии с утвержденными технологическими требованиями, действующими в общественном питании.

Услуги организации потребления продукции, обслуживания.

Услуги по организации досуга

Упаковывание продукции в контейнеры

Все вышеперечисленные услуги имеют сертификаты соответствия.

Состав производственных помещений.

Доготовочные цеха:

- холодный

- горячий

Состав складских помещений:

Кладовая суточного запаса сырья

Общая кладовая для хранения покупной продукции.

Кафе создано для проведения досуга посетителей по принципу самообслуживания.

2. Охрана труда и требования техники безопасности при выполнении работ на производственной практике.

В кафе << **Своя Пекарня** >> - используется специализированное оборудование для облегчения работы и ускорения процесса обработки продукта. В зависимости от физико-химической обработки. Оборудования отдельных групп (для размельчения продуктов, чистки овощей, тепловой обработки и т.д) принципиально похожи по принципу работы и основной конструкции, но возможны некоторые отличия в зависимости от моделей.

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат – многофункциональная печь. Приготовление продуктов происходит с использованием пара и циркулирующего горячего воздуха отдельно и в комбинации, что позволяет в одной

рабочей камере применять такие способы приготовления продуктов, как жарка, запекание, тушение, выпечка, припускание, варка на пару, а также сложные программируемые циклы.

Кухонная плита – нагревательный прибор, оснащенный нагревательным элементом, предназначенная для приготовления пищи.

3. Заключение и выводы по итогам практики.

Вовремя прохождения практики в кафе << **Своя Пекарня** >> были получены новые, а так же усовершенствованы имеющиеся навыки работы в горячем и холодном цехе.

Холодный цех:

Приготовление бутербродов – производится на универсальных рабочих местах последовательно в соответствии с производственной программой.

Для приготовления салатов и винегретов используют ванны для промывания свежих овощей. Нарезают сырье и вареные овощи на разных разделочных досках с разной маркировкой <<ОС>> или <<ОВ>>, применяются ножи поварской тройки.

Для приготовления закусок из гастрономических продуктов, для нарезки продуктов используются гастрономические ножи, для контроля выхода массы порции используют электронные цифровые весы.

При приготовлении бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления.

Горячий цех:

В горячем цехе рабочие места организуются по виду тепловой обработки: рабочие места для жарения и пассерования продуктов, полуфабрикатов; рабочие места для варки, тушения, припускания продуктов; рабочие места для приготовления гарниров и каш.

Для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков устанавливают оборудование: кухонные плиты, жарочные шкафы и т.д

