

ПРЕЗЕНТАЦИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

**Тема: Борщ с картофелем, пельмени с маслом, желе
вишневое, печенье творожное.**

36ПК

260807.01

Разработал:
Студент: Соломатин Юрий
Сергеевич
Группа №

По профессии СПО

«Повар, кондитер»

Руководитель: Бычкова И.Р

Консультант: Ивлева О.В.

Соломатин Юрий Сергеевич

Студент группы 36ПК



**Мастер производственного
обучения:**

Ивлева Ольга Валерьевна

Преподаватель МДК:

Бычкова Ирина Юрьевна

Место прохождения практики
Гостиница Holiday Inn
Г. Москва, м. Рижская, ул. Суцевский Вал, 74



Гостиница Holiday Inn



**Мест рассчитано: 300
человек**

**Мест рассчитано: 150
человек**



Демонстрация цехов и оборудования

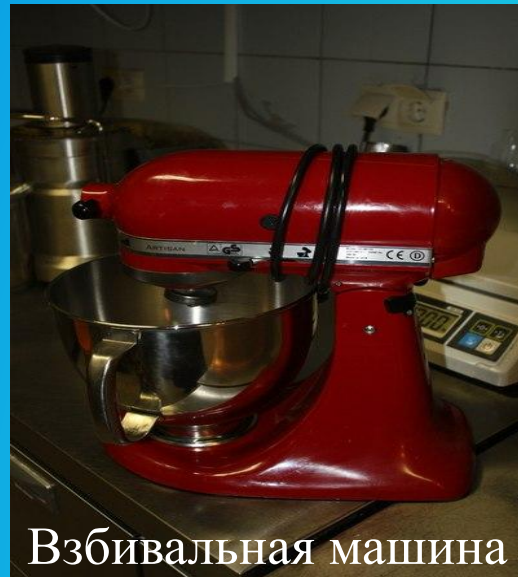
Холодный цех



Весы настольные



Соковыжималка



Взбивальная машина



Слайсер

Горячий цех



Плита электрическая



Жарочный шкаф

Меню гостиницы Holiday Inn

Картофель фри



Шпикачки



Чизкейк



Выпускная
практическая
квалификационная
работа

Комплекс блюд

Источники рецептуры	Наименование блюд	Выход, г
№177, Сб. р – р 1983г.	Борщ с картофелем.	500/10
№1007, Сб. р – р 1983г.	Пельмени с маслом.	200/400/600
№ 940, Сб. р – р 1983г.	Желе вишнёвое	150
Акт проработки №1	Творожное печенье.	250



Борщ с картофелем

Рецептура №177

Наименование продукта	Масса брутто (в г)	Масса нетто и полу- фабриката (в г)	Масса готового продукта на 1 порц. (в г)	Масса нетто на 2 порции (в г)
Свёкла	204	160		320
Картофель	267	200		400
Морковь	50	40		80
Петрушка корень	13	10		20
Лук репчатый	48	40		80
Томатная паста	30	30		60
Жир кулинарный	20	20		40
Сахар	6	6		12
Уксус 3%-ный	16	16		32
Бульон мясной прозрачный	700	700		1400
Выход:			500	1000

Ингредиенты для приготовления: Борщ с картофелем:



Подготовка бульона

Нарезать свеклу соломкой

Подготовка картофеля



Нарезка морковки



Подготовка лука



ПАССЕРОВКА ОВОЩЕЙ



Оформление и отпуск Борща с картофелем

При отпуске: наливают
рассольник в тарелку для
вторых блюд с
подстановочной тарелкой,
кладут сбоку сметану, зелень



Организация рабочего места для приготовления блюда «Борщ с картофелем»

Оборудование	Посуда	Инвентарь
Весы	Кастрюля	Доска зеленая
Электрическая плита	Гастроёмкость	Нож поварской
Рабочий стол	Сковорода	Половник, разливательные ложки

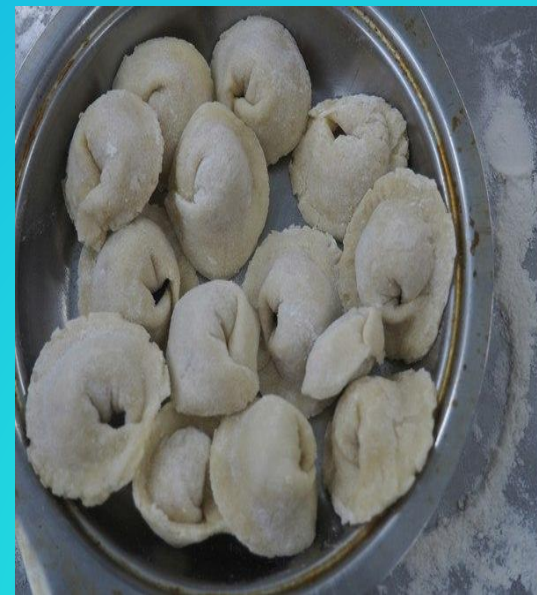
Пельмени с маслом

Рецептура №1106

Наименование продукта	Масса брутто (в г)	Масса нетто и полу-фабриката (в г)	Масса готового Продукта на 1 порц. (в г)	асса нетто на 2 порции (в г)
Пельмени № 1006	-	-	185	370
Масса вареных пельменей	-	-	200	400
Соль	5	5	-	10
Масло сливочное	10	10	-	20
Петрушка (зелень)	3	2,5	-	5
Выход:			210	420

Приготовление Пельменей

Приготовление теста



Оформление и отпуск блюда «Пельмени с маслом»:



На подготовленную тарелку выкладываем вареные пельмени и поливаем сливочным маслом.

Организация рабочего места для приготовления блюда « Пельмени с маслом »

Оборудование	Посуда	Инвентарь
Рабочий стол	Тарелка	Скалка
Мясорубка	Соусник	

Печенье творожное

Акт проработки № 1

Наименование продукта	Масса брутто (в г)	Масса нетто и полу- фабриката (в г)	Масса готового Продукта на 1 порц. (в г)	Масса нетто на 2 порции (в г)
Мука	315	315	315	630
Сахар-песок	215	215	215	430
Масло сливочное	285	285	285	570
Яйца	110	90	90	180
Творог	430	430	430	860
Сода питьевая	2	2	2	4
Эссенция	3	3	3	6
Сахар для посыпки	50	50	50	100
Выход:			250	500

Ингредиенты для приготовления Печенье творожное:



Подготовка теста:



Оформление и отпуск «Печенье творожное»

На пирожковую тарелку
кладут салфетку и
выкладывают по 4-5 печенья



Организация рабочего места для приготовления блюда «Печенье творожное»

Оборудование	Посуда	Инвентарь
Рабочий стол	Миска	Ложка, нож поварской
Жарочный шкаф	Протвень	Селиковоная кисточка

Желе из вишни

Рецептура № 955

Наименование продукта	Масса брутто (в г)	Масса нетто и полу- фабриката (в г)	Масса готового Продукта на 1 порц. (в г)	Масса нетто на 2 порции (в г)
Вишня консервированная	35.2	30		60
Вода	114	114		228
Сахар	24	24		48
Желатин	4.5	4.5		9
Кислота лимонная	1	1		2
Выход:			150	300

Ингредиенты для приготовления «Желе из Вишни»



Засыпаем сахар, лимонную кислоту



Варим компот из вишни



Оформление и отпуск «Желе из вишни»:

Желе наливают в стакан
или вазочку охлажденным.
Температура подачи 10-12 С



Организация рабочего места для приготовления блюда «КОМПОТА ИЗ ВИШНИ»

Оборудование	Посуда	Инвентарь
Рабочий стол	Кострюля	Половник
Электрическая плита	Кострюля, кружка	Ложка

Заключение

Проходя практику в гостинице «Holiday Inn », я работал в горячем, холодном цехах. Познакомился и влился в приятный коллектив, у которого многому научился. Еще больше развил свои навыки в приготовление блюд и узнал много новых рецептов. Но нет предела совершенству, поэтому в будущем я хочу узнать все тонкости профессии «Повар».