

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС
(ГБПОУ «1-Й МОК»)

ПРЕЗЕНТАЦИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

Тема: Суп «Харчо»
Гуляш с гречневой кашей
Компот апельсиновый
Печенье с сыром

Разработал:

Студент: Ильинов Илья Викторович

Группа № 38ПК

По профессии СПО 260807.01

«Повар, кондитер»

Руководитель: Доброходская А.В.

Консультант:

Москва
2016 г.

Ильинов Илья Викторович

Студент группы 38ПК



Мастер производственного
обучения:

Доброходская Анна
Владимировна.

Преподаватель МДК:
Бычкова Ирина Юрьевна.

Место прохождения практики
Отель Холидей Инн Москва Лесная
Город Москва, м. Белорусская, ул. Лесная, д. 15
Тел.: +7 (495) 783 65 00 <http://www.moscow-hi.ru/hotel>



Red&White

100 посадочных мест



Демонстрация цехов и оборудования

Холодный цех



Морозильный шкаф

Весы настольные



Слайсер

Горячий цех



Фритюр



Плита электрическая



Жарочный шкаф



Саламандра

Кондитерский цех



Печь



Просеивательная
машина



Взбивательные машины

Мясной цех



Меню Шоколадницы



Салат оливье



Салат овощной



Салат цезарь



Салат греческий с
креветками



Говядина с соусом песто



Бефстроганов в грибном
соусе с картофельным



Карпаччо из говядины



Карамельный лосось

Выпускная
практическая
квалификационная
работа

Комплекс блюд

Источники рецептуры	Наименование блюд	Выход, г
№245 Сборник рецептур 2013 г.	Суп «Харчо»	150
№632 Сборник рецептур 2013 г.	Гуляш с гречневой кашей	500/50/20/2
№1041 Сборник рецептур 2013 г.	Компот апельсиновый	100/50/150
Акт проработки №1	Печенье с сыром	1/8



Суп «Харчо»

Рецептура № 245

Наименование сырья	Масса Брутто, граммы	Масса нетто или полуфабриката, граммы	Масса готового продукта граммы	Масса на 2 порции, граммы
Крупа рисовая	35	35	-	300
Лук репчатый	47	40	-	40
Маргарин столовый	20	20	-	10
Томатное пюре	15	15	-	40
Соус ткемали	15	15	-	20
Чеснок	4	3	-	10
Кинза, петрушка	20	10		
Хмели-сунели	1	1		
Специи				
Вода	400	400	-	800
Выход	-	-	500	1000

Заливаем воду



Варим бульон



Мелко рубим чеснок



Обжариваем томатную пасту с чесноком.



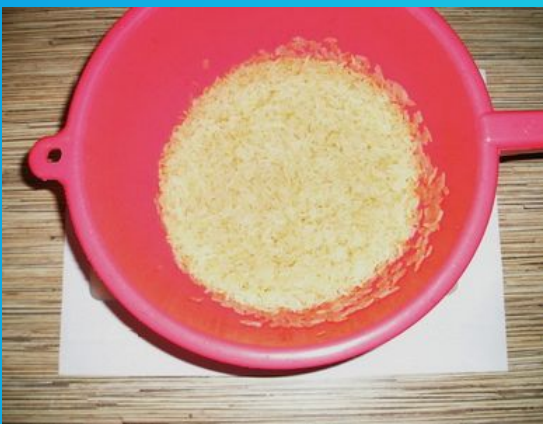
Добавляем лук



Добавляем бульон



Нарезаем мясо на порционные кусочки.



Промываем рис.



Отпускаем мясо и рис, добавляем специи, варим до момента готовности риса.

Оформление и отпуск блюда суп «харчо»

на подстановочной тарелке, установлена тарелка для первых блюд в ней аккуратно налит суп. Консистенция супа густая.



Организация рабочего места для приготовления блюда «суп «харчо»

Технологическая Операция/цех	Технологическое оборудование	Инвентарь, инструменты	Посуда	
			Для приготовления	Для отпуска
Обработка овощей (овощной цех)	Моечные ванны картофеля очистительная машина	Нож С.О. коренчатый нож, дуршлаг, сита	Контейнеры для хранения овощей	
Нарезка овощей (горячий цех)	Стол Производственный Овощерезательная машина	Нож С.О. карбовочный нож, лопатки, шумовки, доска зелёная цвета.	Гastroемкости.	
Варка овощей (горячий цех)	Плита электрическая	Лопатка, шумовка.	Кастрюля.	
Пассирование (горячий цех)	Плита электрическая	Лопатка.	Сотейник.	
Отпуск	Производственный стол, весы настольные	Половник, ложка.		Суповая тарелка, тарелка подстановочная.

Гуляш с гречневой кашей № 632

Рецептура № 632

Наименование сырья	Масса брутто, граммы	Масса нетто или полуфабриката, граммы	Масса готового продукта, граммы	Масса на 2 порции, граммы
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	101	74		148
Жир животный топленый пищевой	18	18		36
Лук репчатый	24	24		48
Томатное пюре	10	10		20
Мука пшеничная		123		246
Масса тушеного мяса	6	6		12
Масса соуса			100	200
Гарнир №513			140	280
Масса полуфабриката			341	
Выход			300	600

Гречневая каша №513

Наименование сырья	Масса брутто, граммы	Масса нетто или полуфабриката, граммы	Масса готового продукта, граммы	Масса на 2 порции, граммы
Крупа гречневая	68	68	-	136
Масса каши	-	-	-	8
Маргарин столовый	6	6	-	12
Выход:			140	280



Зачищенные от сухожилий куски мяса нарезать небольшими кубиками



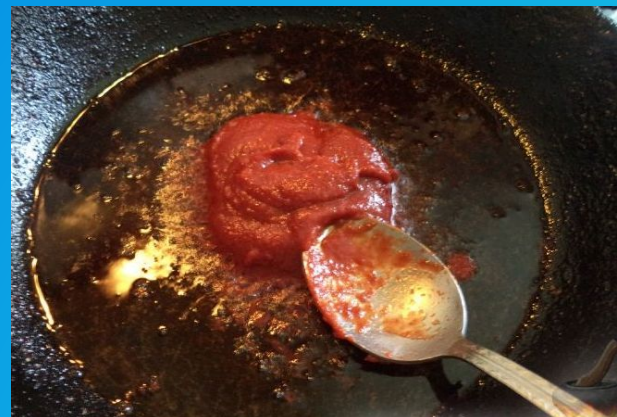
Лук репчатый очистить, вымыть, мелко нашинковать.



Нарезанные кусочки положить на сковороду (или противень) с разогретым жиром.



Мясо обжарить до образования поджаристой корочки



В сковороду добавить томатную пасту.



Затем добавить воду, и залить мясо.



Посуду закрыть крышкой и тушить при слабом нагреве до готовности.



Наливаем воду в кастрюлю



Перебираем крупу



Промываем крупу



Закипевшую воду посолить



Высыпать крупу в кастрюлю



Варим до готовности

Оформление и отпуск блюда «гуляш с гречневой кашей»

На тарелку выкладывают гречневую кашу рядом выкладывают гуляш, и заливают оставшимся соусом.



Организация рабочего места для приготовления блюда «гуляш с гречневой кашей»

Технологическая Операция/цех	Технологическое оборудование	Инвентарь, инструменты	Посуда	
			Для приготовления	Для отпуска
Обработка овощей (овощной цех)	Моечные ванны картофеля очистительная машина	Нож С.О. коренчатый нож, дуршлаг, сита	Контейнеры для хранения овощей	
Нарезка овощей (горячий цех)	Стол Производственный Овощерезательная машина	Нож С.О. карбовочный нож, лопатки, шумовки, доска зелёная цвета.	Гastroемкости.	
Варка овощей (горячий цех)	Плита электрическая	Лопатка, шумовка.	Кастрюля.	
Пассирование (горячий цех)	Плита электрическая	Лопатка.	Сотейник.	
Отпуск	Производственный стол, весы настольные	Половник, ложка.		Суповая тарелка, тарелка подстановочная.

Напиток апельсиновый №1041.

Рецептура №1041.

Наименование сырья	Масса Брутто (в г)	Масса нетто и полуфабриката (в г)	Масса готового продукта на 1 порцию (в г)	Масса нетто на 2 порции (в г)
Апельсины	28	22		44
Вода	263	263		529
Сахар	30	30		60
Выход			250	500



Апельсины перебирают и промывают.



Заливаем водой, варим 5-8 минут.



В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают, и после процеживают.



Напиток апельсиновый наливают в стакан охлажденным.

Оформление и отпуск блюда «напиток апельсиновый»

Напиток апельсиновый наливают в стакан, или вазочку охлаждённым.



Организация рабочего места для приготовления блюда «Напиток апельсиновый»

Технологическая операция/цех	Технологическое оборудование	Инвентарь, инструменты	Посуда	
			Для приготовления	Для отпуска
Цедру апельсина нарезают и кипятят в течении 5 минут (горячий цех)	плита электрическая, столы производственные, весы настольные	Нож, Сито, шумовка	Кастрюля	
Отвар процеживают, добавляют сахар (горячий цех)		Кастрюли, сито	Кастрюля	
Отвар с сахаром доводят до кипения, охлаждают и добавляют апельсиновый сок (горячий цех)	Производственный стол, холодильный шкаф	Сито	Кастрюля	

Печенье с сыром. Рецептура № 924.

Наименование сырья	Масса Брутто (в г)	Масса нетто и полуфабриката (в г)	Масса готового продукта на 1 порцию (в г)	Масса нетто на 2 порции (в г)
Молоко	250	250		250
Масло сливочное	80	80		80
Мука	160	160		160
Яйца	3 шт.	120		3 шт.
Сыр	120	120		120
Соль	2	2		2



Молоко, масло сливочное и соль
довести до кипения



Муку просеиваем.



Натираем сыр.



Трем маргарин.



Добавляем яйца.



Скатываем в шар



Нарезаем печенья произвольной формы.



Выпекают до готовности.

Оформление и отпуск блюда «печенье с сыром»

Изделия золотистого цвета выкладывают на тарелку.



Организация рабочего места для приготовления блюда «печенье с сыром»

Технологическая операция/цех	Технологическое оборудование	Инвентарь, инструменты	Посуда	
			Для приготовления	Для отпуска
Приготовление теста (кондитерский цех)	Холодильный шкаф, плита электрическая, столы производственные, взбивальная машина, весы настольные.	Сито, лопатка кондитерская, весёлка, мерная ложка	Гастроемкости	
Приготовление теста (кондитерский цех)	Стол производственный, взбивальная машина	Тёрка, лопатка кондитерская.	Гастроемкости	

Заключение

Проходя практику, я работал в горячем и холодном цехах. Познакомился и влился в приятный коллектив, у которого многому научилась. Еще больше развил свои навыки в приготовление блюд.