

ГБПОУ 1-й «МОК», Факультет
Ресторанного бизнеса
Адрес: мурманский проезд, д.10



Презентация по практике.

Мастер: Сухова Ирина
Станиславовна

Преподаватель МДК :
Низаметдинова Галия

Равильевна

Работу выполнил студент
группы 18 ПК:

Цуканова Анастасия

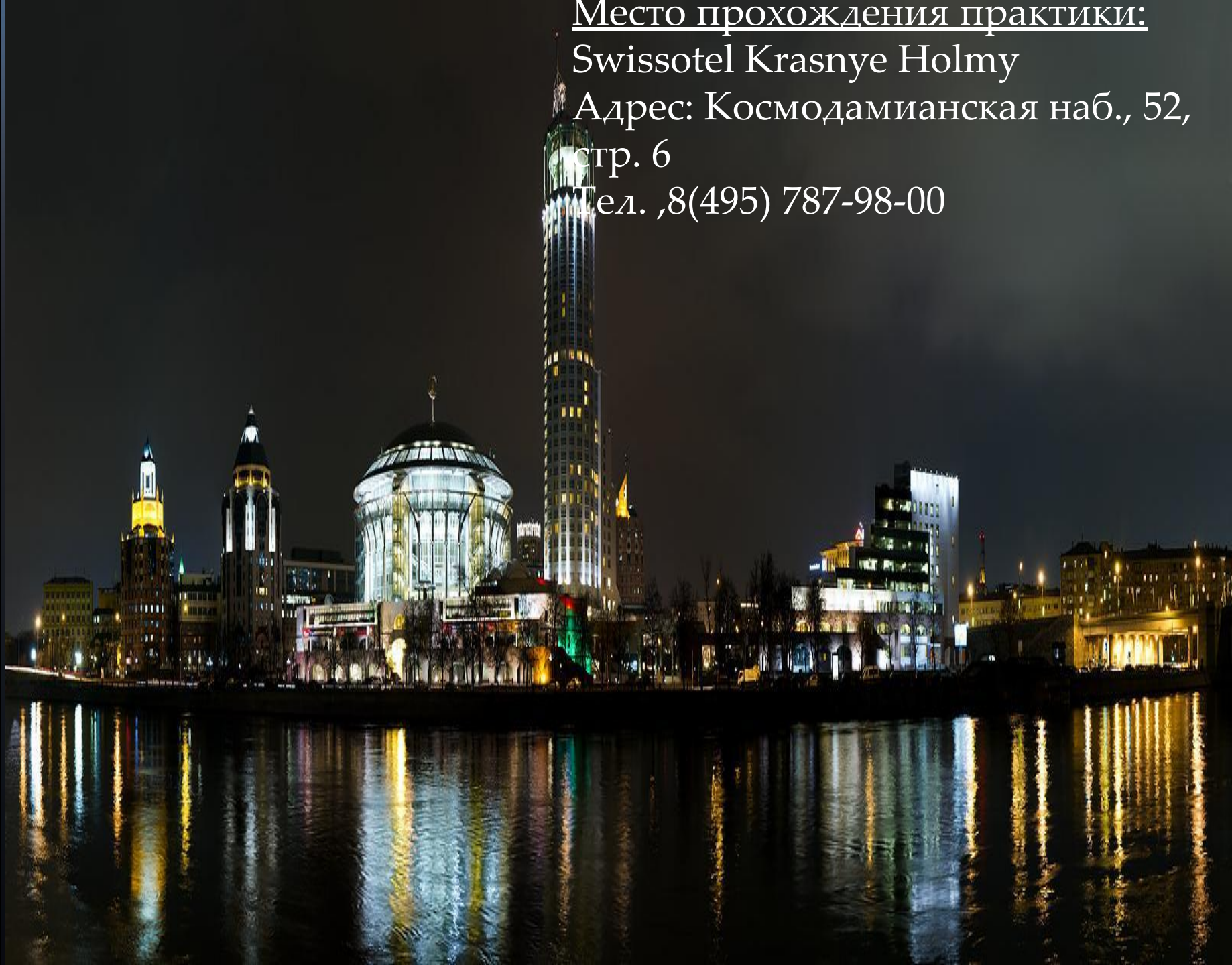


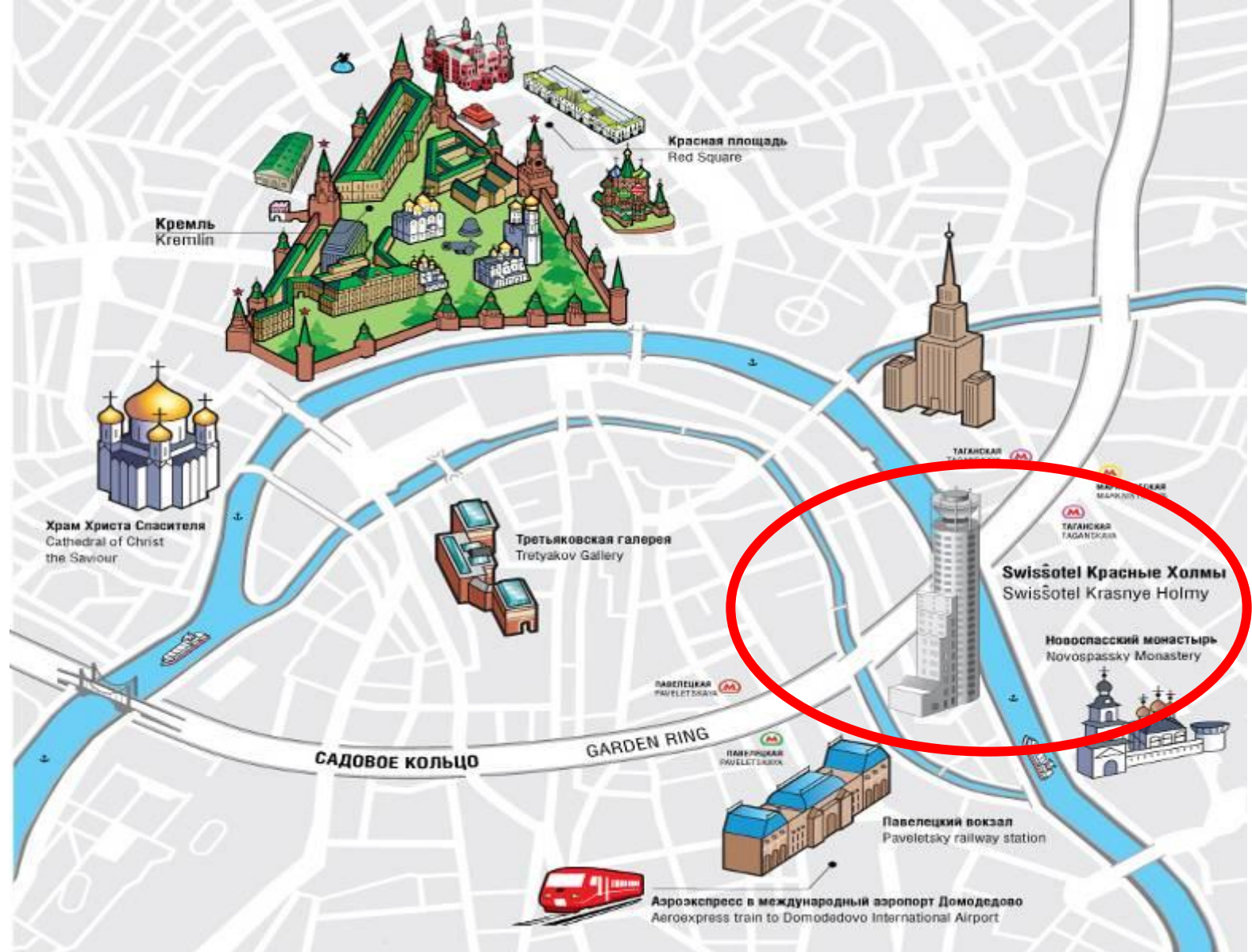
Место прохождения практики:

Swissotel Krasnye Holmy

Адрес: Космодамианская наб., 52,
стр. 6

Тел. ,8(495) 787-98-00





«Swissôtel Красные Холмы» удобно расположен на Садовом кольце

Об отеле.

Гостиница Красные Холмы Swissotel (Krasnyye Holmy) - настоящая достопримечательность столицы. Красные Холмы Swissotel (Krasnyye Holmy) возвышается над Москвой подобно скале посреди равнины и поражает своей архитектурной идеей.

Находится отель на Садовом кольце недалеко от Кремля и крупных бизнес-центров. Всего здесь 233 номера, из которых 27 «люксов». В номерах, даже в стандартных - современный декор, элегантный дизайн и простор. В номерах, расположенных на верхних этажах отеля, из окон открывается потрясающий вид на мегаполис.

Встречи, конференции, ужины, свадьбы, приемы, праздники любого масштаба Свиссотель Красные Холмы великолепное место для проведения любого рода мероприятий, располагая для этого 18-ю современными конференц-залами.

В отеле имеются :

Свиссотель Конференц-центр и один из самых больших залов Москвы Бальный зал, вмещающий до 500 человек и оснащенный современными грузовыми лифтами, позволяющими поднимать в зал крупные экспонаты и оборудование, что очень удобно для проведения презентаций, выставок и крупных конференций. Отдых в отеле мирового уровня дополнен эксклюзивной кухней ресторанов и баров.

City Space Bar - это знаменитый панорамный бар расположен на 34-м этаже отеля. Авторское коктейльное меню от знаменитых миксологов.

Ресторан Asarella на втором этаже - идеальное решение для повседневного завтрака или обеда.

Light-bar -одно из лучших мест в Москве для чашечки горячего кофе или ароматного чая с первоклассными десертами от французского кондитера.

City Space Bar.



Ресторан Асапелла



«Lightbar»



Демонстрация цехов

Холодный цех



Мясной цех



Горячий цех



Мясной цех

Вакуумный аппарат



Мясорубка



Весы



Кондитерский цех

Машины для взбивания



Шкаф для выпекания



Индукционная плита



Горячий цех

Пароварочный котел



Аппарат для смешивания продуктов для соусов



Пароконвектомат



Гриль



Фритюрница



Холодный цех

Холодильник



Тостер



Слайсер



Зачет по учебной практике ПМ.01

№ 1 Произвести оценку годности, механическую кулинарную обработку картофеля и нарезать картофель соломкой, брусочками с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте. Указать размеры, кулинарное использование форм нарезок и сезонный процент отходов.

ПОДГОТОВКА ПОВАРА К РАБОТЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

1. Последовательность надевания спецодежды

Под спецодежду надевают хлопчатобумажную майку, форменные брюки (длинные, что позволяет предохранить ноги от ожогов). Брюки без обшлагов, чтобы не собирать за ними горячую жидкость и мусор. На ноги обувают специальную обувь – кожаные сабо, на устойчивой не скользкой подошве, с закрытым мыском, что позволит защитить ноги от попадания острых предметов. Если волосы длинные, то их связывают сзади резинкой. Затем надевают куртку и застегивают на пуговицы. Куртка должна быть двубортная, что позволяет лучше защитить область груди от пара и горячих растворов. Наличие пуговиц позволяет перестегнуть куртку, если один борт испачкался, что позволяет в течение всего рабочего дня находиться в чистой одежде. Если не работают с фритюром или другими горячими растворами или посудой или с пароконвектоматом, то рукава куртки можно подворачивать.

На шею повязывают галстук, который защищает от брызг горячего жира, пара и впитывает пот. Его можно часто стирать. На голову надевают колпак, не закрывая уши. Головной убор препятствует попаданию волос в пищу и впитывает пот.

Для защиты брюк и куртки от чрезмерных загрязнений надевают фартук, на поясе сбоку закрепляют личное полотенце, которое служит прихваткой, если нужно взять в руки что-то горячее. Полотенце - прихватка должно быть сухим, чтобы обеспечить изоляцию от горячего.

2. Соблюдение правил личной гигиены повара.

Многие пищевые отравления являются результатом антисанитарных условий на производстве и несоблюдения поваром правил личной гигиены.

1. Работать на производстве только в санитарной спецодежде. Не носить спецодежду вне производства, не заходить в ней в туалет (перед посещением туалета снимать, затем тщательно мыть руки и только после этого надевать спецодежду).
2. Производить своевременную стирку спецодежды. При стирке использовать дезинфицирующие средства.
3. На производстве не носить украшений для снижения риска заражения продукта и механических повреждений. Допускается ношение только гладкого кольца.
4. Нельзя допускать перекрестного заражения, когда болезнетворные бактерии или опасные вещества переносятся с одной зараженной поверхности на другую (например, с рук на пищу):
 - не приступать к работе, имея инфекционное заболевание, порезы на руке;
 - после контакта рук с глазами, волосами, ртом, лицом их нужно тщательно помыть;
 - не работать с продуктами, прошедшими тепловую обработку голыми руками: использовать одноразовые перчатки, щипцы, лопатки, пергамент и др. Одноразовые перчатки менять при переходе от выполнения одного вида работ к другому.
 - тщательно мыть руки перед началом работы и в процессе ее при переходе от одного вида работ к другим. Руки моют теплой водой с мылом и вытирают бумажным полотенцем.
5. Содержать в чистоте волосы, полость рта, руки. Следить за чистотой ногтей: они должны быть коротко пострижены, без лака.
6. Не касаться в процессе работы руками лица, нос, полости рта. Если это произошло – руки тщательно вымыть.
7. Не курить в процессе работы, не употреблять алкоголя. Курение и употребление алкоголя снижает сенсорные способности человека и препятствует правильному доведению до вкуса блюд.
8. При дегустации пользоваться двумя ложками: одной зачерпывать пищу, переливать с нее в другую, не касаясь, и пробовать со второй ложки.

3. Организация рабочего места по нарезке овощей вручную:

На производственный стол кладут разделочную доску с маркировкой «СО».

Перед доской слева устанавливают емкость с овощами, предназначенными для нарезки, справа – емкость для нарезанных овощей.

Справа от доски кладут инструменты. Для получения простых форм нарезки используют самый большой нож поварской тройки. Для получения сложных форм нарезки, для обтачивания овощей используют нож-экономку, самый маленький нож поварской тройки, нож для карбования (желобковый), нуазетные выемки (для вырезания шариков).

Разделочная доска и нож должны быть сухими. Доска должна лежать на поверхности рабочего стола ровно, не скользить.

Техника безопасности при работе в овощном цехе:

1. Перед началом работы:

- перед началом работы мыть руки с мылом, застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
- не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте.

При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов, правильно держать руки и нож при обработке продуктов. Нож хранить в специальном чехле, нельзя хранить нож, закладывая его за фартук, оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра, проверять остроту лезвия рукой;

Передавать нож можно, положив его на поверхность стола ручкой в сторону того, кому передают.

При переносе ножа по цеху его держат вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад. Или нож оборачивают полотенцем и переносят лезвием вниз.

3. Запрещается опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников;

4. Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь. Неправильное положение корпуса вызывает быструю утомляемость.

5. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

6. Использовать маркированные разделочные доски только предназначенные для этого продукта.

Картофель

Классификация-клубнеплод

Нормы отходов при механической кулинарной обработке картофеля по сезонам

До 1 сентября	20%
С 1 сентября по 1 ноября	25%
С 1 ноября по 1 января	30%
С 1 января по 1 марта	35%
С 1 марта	40%

Обработка: Сортируют, колибруют, моют, очищают, моют, дочищают, нарезают



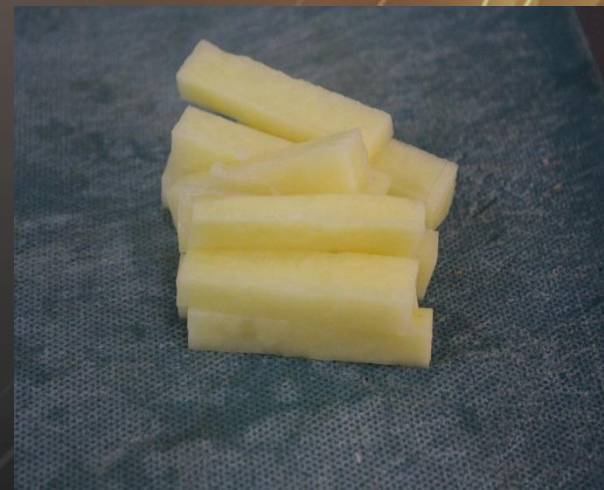
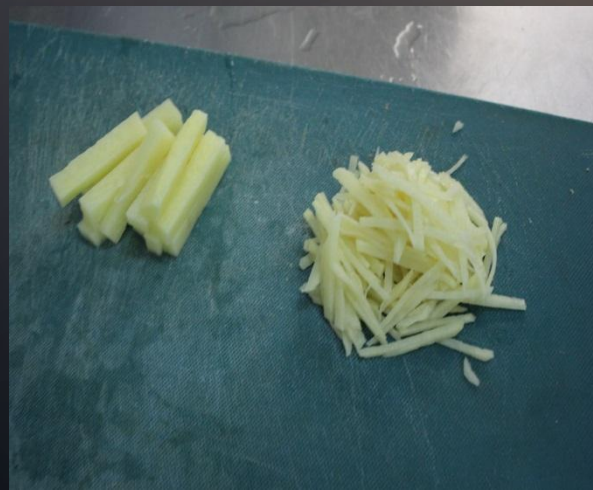
Нарезают:

Брусочками – Длина 3-4 см , толщина 0,7-1 см

Используют- для жарки , приготовления борщей (кроме флотского и сибирского) , рассольников , супов с макаронными изделиями , гарниров.

Соломкой –Длина 4-5 см , сечение 0,2мм

Используют – для жарки во фритюре (Картофель «пай»)



Отзыв о прохождении практики

Я проходила практику в гостинице Красные Холмы и работала в разных цехах. На практике я научилась новому и познакомилась с интересными людьми.