



□ Ложкарёва Александра Владимировна

□ Студентки группы: ПК-

□ Профессия: Повар-Кондитер

Тема письменной экзаменационной работы

□ Технология приготовления блюд:

1. Рфба(филе)припущенная

2. Пирог с мясом



ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ



Личная гигиена работника в общественном питании

Требование предъявляемые
к повару:

- спец одежда
- содержание рук
- медицинское
обследование



САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

1. РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ (С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ)

2. ПИРОГ С МЯСОМ

- Санитарные требования к механической обработке продуктов
- Санитарные требования к тепловой обработке и процессу приготовления
- Санитарные требования к хранению и реализации блюд



ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

ВСЕ ПРОДУКТЫ ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ
ТРЕБОВАНИЯМ СТАНДАРТОВ КАЧЕСТВА
ГОСТ, ОСТ, ТУ



ОБОРУДОВАНИЕ, ПРИМЕНЯЕМОЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ



Картофелеочистительная машина



Мясорубка МИМ-600



Жарочный шкаф



Электрическая плита



Шкаф пекарский

Работник должен соблюдать правила эксплуатации и технику безопасности в процессе работы

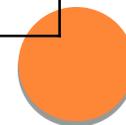


РАСЧЕТНО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

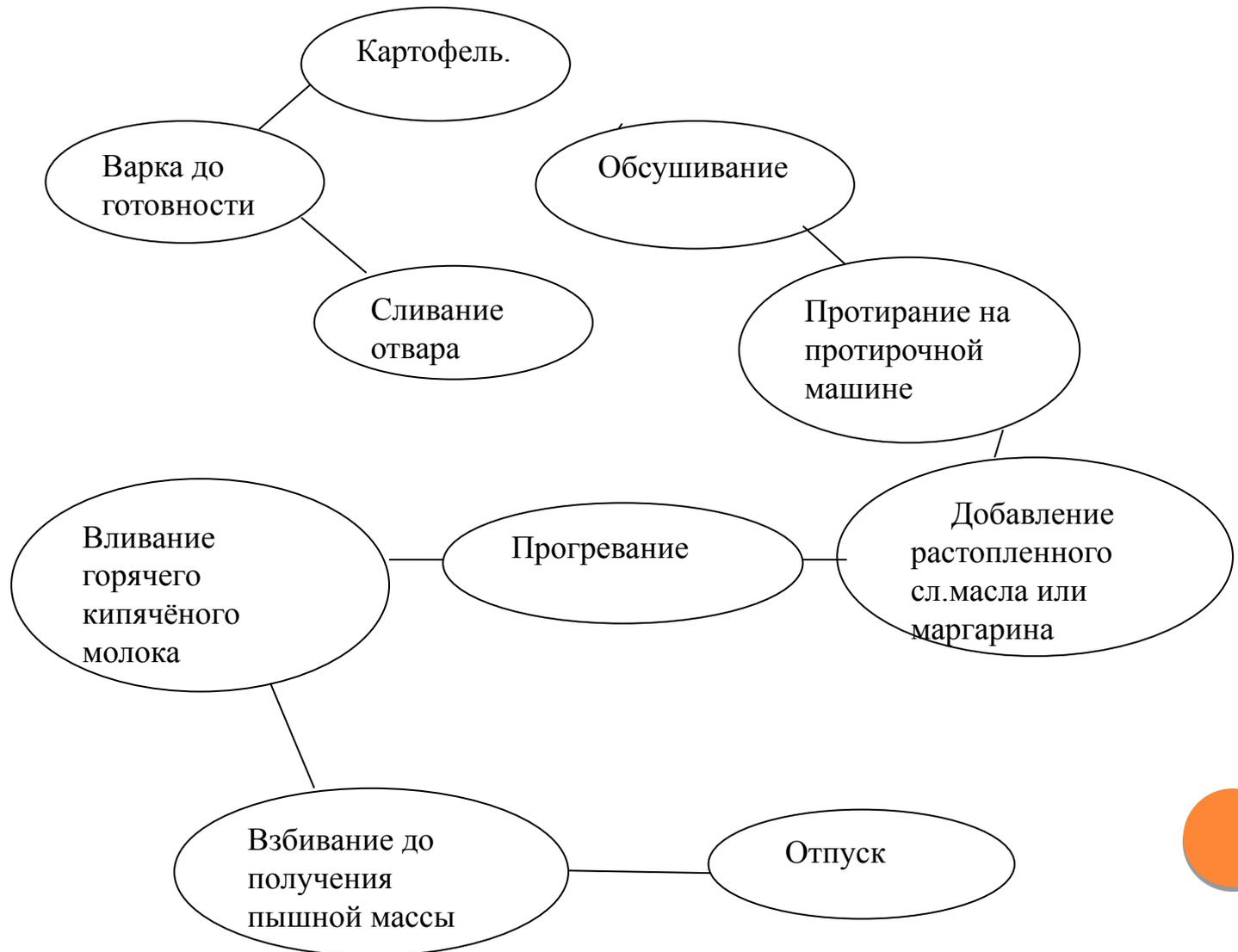


Наименование блюда: Рыба (филе) припущенная № 234

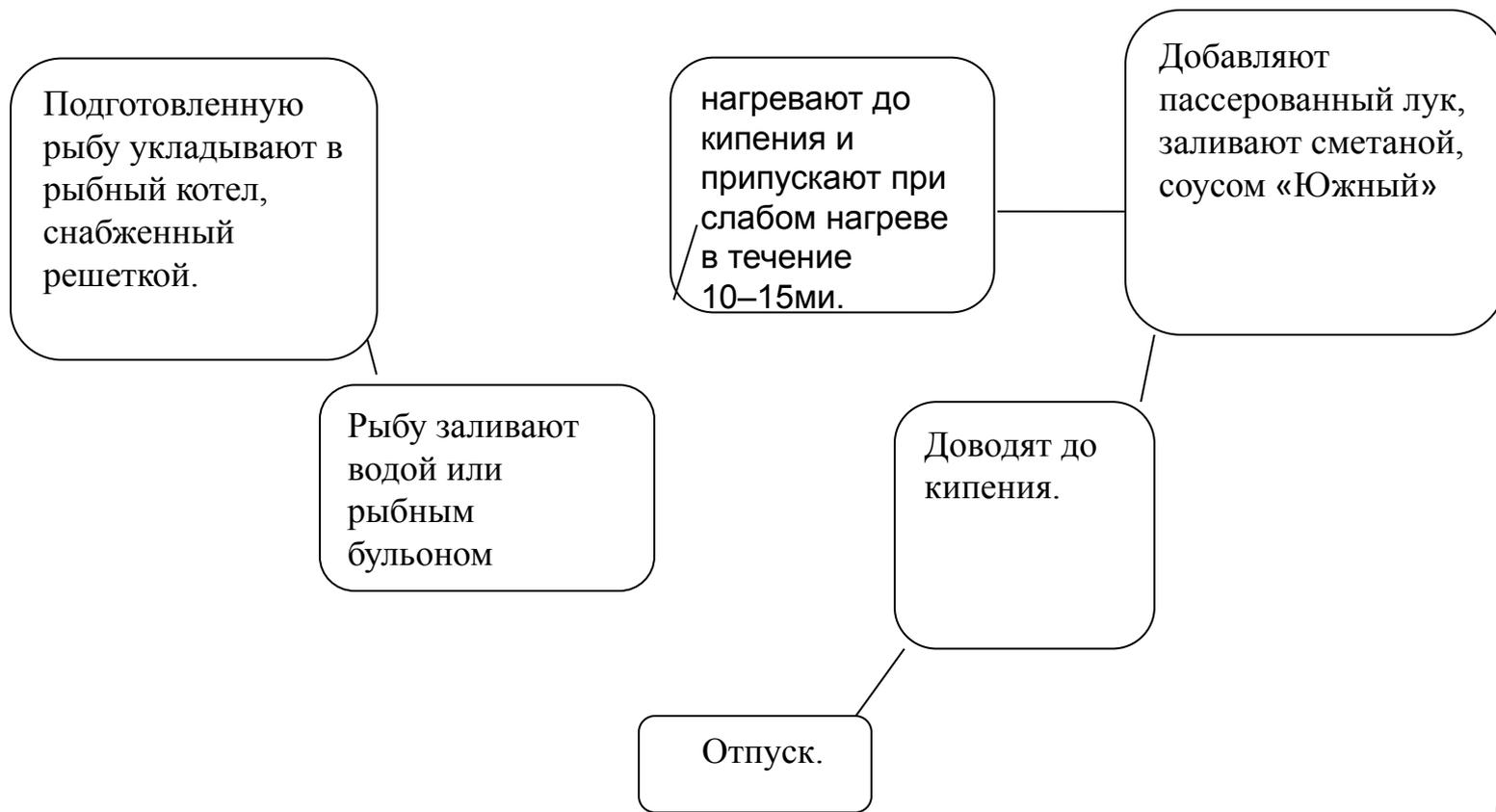
№-	Наименование компонентов	1 порция		2 порции	
		б	н	б	н
1.	Рыба треска потрошенная б/г	118	91	236	182
2.	Лук репчатый	4	3	8	6
3.	петрушка(корень)	4	3	88	6
4.	соль	3	3	6	6
5.	Перец черный горошком	0,01	0,01	0,02	0,02
6.	Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02
7.	Припущенная рыба	-	75	-	150
8.	Гарнир	-	150	-	300
9.	Соус	-	50	-	100
	Выход порции:	-	275	-	550



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕФСТРОГАНОВА



ОФОРМЛЕНИЕ



ПИРОГ С МЯСОМ

№ п/п	Наименование сырья	100 шт.	10 шт.
1	Тесто дрожжевое № 511	4300	430
2	Мука пшеничная (на подпыл)	129	12,9
3	Фарш № 532	2500	250
4	Масло растительное для смазывания листов	20	2
11	Меланж для смазывания пирожков	120	12
	Выход:	100	10



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОГ С МЯСОМ (СХЕМА)



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОГОВ С МЯСОМ (СХЕМА)

- Дрожжевое тесто выкладывают на припудренный мукой стол. отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг
- Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см.
- На середину каждой лепешки кладут фарш мясной с луком и защипывают края, придавая форму «лодочки»
- Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Для
- Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С в течение 8-10 мин.



ОФОРМЛЕНИЕ



ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

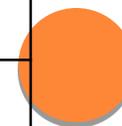
Калькуляционная карта картофельного пюре

Наименование сырья	Из сборника	10 кг.	Цена за 1 кг.	Сумма
	1000			
	брутто	брутто		
Картофель	1127	11,27	25=00	281=75
Соль	6	0,06	15=00	0=90
Молоко	158	1,58	45=00	71=10
Масло сливочное	45	0,45	350=00	157=50
Стоимость набора				511=25
Цена за 1 кг (без наценки)				51=13
Выход:				1000



Калькуляционная карта рыба припущенная

№ п/п	Сырьё	1 п	100 п.	Цена	Сумма
		брутто	брутто		
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					



Калькуляционная карта

Пирог с мясом

№	Сырьё	100 шт.	Цена	Сумма
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				



ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

Я прохожу практику производственную в кофейне. предприятие по торговопроизводственному признаку относится к типу предприятия с полным производственным циклом, где осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем реализуют её. Это предприятие относится к классу – кафе открытой розничной сети и обслуживает следующий контингент потребителей – рабочие предприятия «кофейни» и другие посетители.

Кафе – предприятие общественного питания по организации питания и отдыха посетителей. Ассортимент предлагаемых блюд в кафе – не широкий. Посетителей в кафе официанты.. Блюда и напитки приготавливают высококвалифицированные повара.

В кафе имеются цеха:

- заготовочные – овощной, мясорыбный;
- доготовочные - горячий цех;
- моечное отделение;

В цехах имеется специализированное оборудование, которое облегчает работу поваров – , электроплиты, электрическая мясорубка, электрическая фритюрниц микроволновая печь, электрическая печь, электрическая сковорода, тестомесильная машина, холодильное оборудование, производственные столы, моечные ванны, хлеборезательная машина. Во всех цехах имеются весы. Санитарные дни на предприятии проводятся согласно утверждённого графика.

При оплате за заказы применяется наличный расчёт по оформленным счётам.



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ**

