

ГБПОУ 1-й «МОК», Факультет Ресторанного бизнеса

Адрес: мурманский проезд, д. 10

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ

«ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС»

СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ
ФАКУЛЬТЕТ
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА



ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПО ПРАКТИКЕ.

Мастер: Сухова Ирина
Станиславовна

Преподаватель МДК :
Низаметдинова Галия
Равильевна

Работу выполнила студентка
группы 18 ПК: Блинова
Анастасия Алексеевна



Место прохождения практики

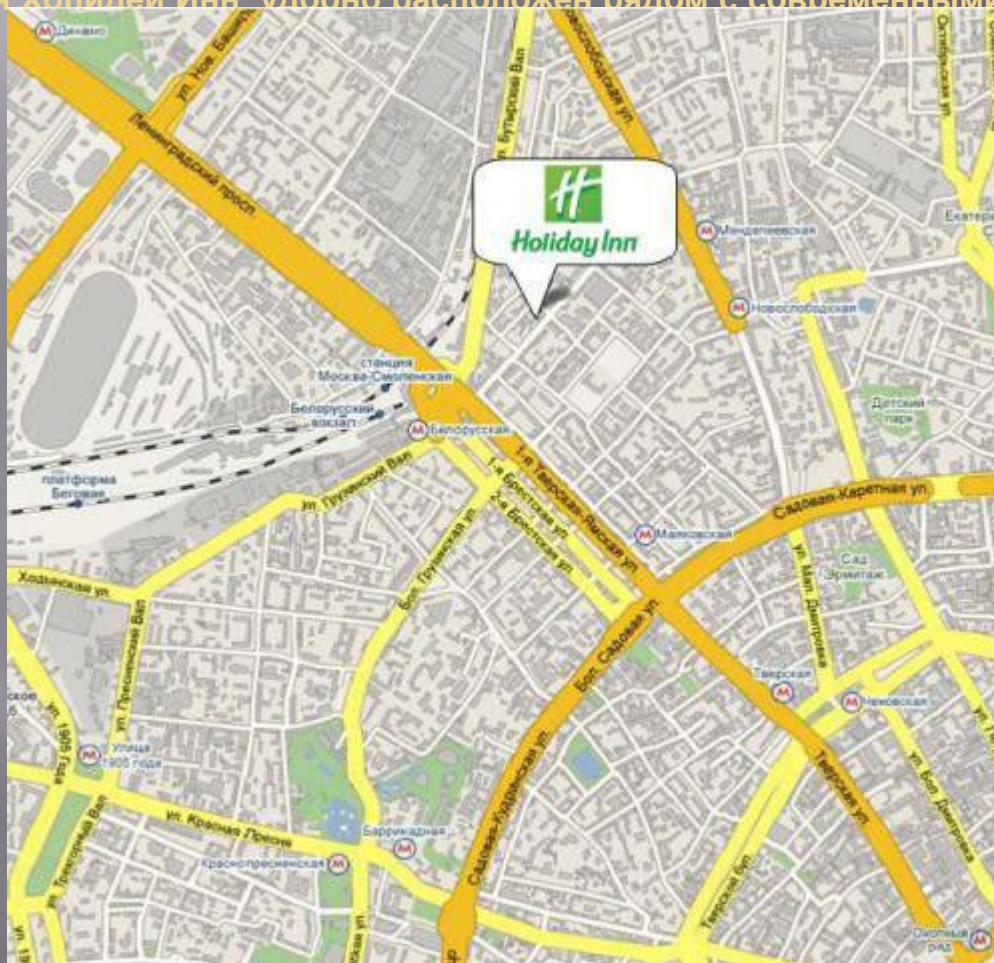
Holiday inn **Лесная.**

Ул. Лесная, ДОМ 15 Москва. Телефон: +7(495) 783 65 00



Гостиница **Holiday Inn Lesnaya** на белорусской удобно расположена недалеко от исторического центра Москвы и вблизи главной трассы, ведущей в международный аэропорт Шереметьево II, который находится в 45 минутах езды.

Отель белорусская Хопидей Инн, удобно расположен рядом с современными бизнес центрами, барами, белорусская



■ **НОМЕРНОЙ ФОНД**

- Гостиница Холидэй Инн Москва Лесная располагает 301 современным номером, 156 из них – номера для некурящих, а также:
- стандартные номера Twin с 2-мя отдельными кроватями
- стандартные номера с кроватью Queen и раскладывающимся диваном
- стандартные номера с кроватью King
- 17 двухкомнатных номеров Suite с маленькой кухней и СВЧ
- 32 соединяющихся номера
- 2 номера для инвалидов, которые могут быть соединены со стандартными номерами King.
- Executive номера, расположенные на Executive этаже
- **В номере:** индивидуальное кондиционирование, российское, международное и платное телевидение, высокоскоростной Интернет, кофе/чаеварка, персональный сейф, утюг, гладильная доска, халат, тапочки.

Ресторан **Red White** на 90 посадочных мест



Лобби бар “Red & White”



Демонстрация цехов и оборудования

Холодный Цех



Оборудование Холодного цеха



Слайсер



Весы



Микроволновая печь

Горячий цех



Оборудование Горячего цеха



Плит
ы



Фритюр

Кондитерский Цех



Оборудование Кондитерского цеха



Микроволновая печь



Весы



Зачет по Учебной практике ПМ 01

Задание по билету №26 Произвести оценку годности, механическую кулинарную обработку белокочанной капусты и подготовить капусту к фаршированию с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте. Указать кулинарное использование 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, волос, 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

- **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.

- 2. 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.

Капуста белокачанная классификация-капустные

Норма отходов -20%

Обработка:

Удаляют загрязненные, загнившие и поврежденные листья, Отрезают наружную часть кочерыжки (на 1 см) Промывают в холодной воде.

Для фарширования , варки целиком (Для голубцов или шницеля капустного), то кочерыжку удаляют из целого качана , сделав прорезы с 4 сторон.



Отзыв о прохождении практики

- ▣ Проходя практику в **Holiday inn** лесная Я работала в холодном цехе и горячем. Я познакомилась с интересными и творческими людьми, профессионалами своего дела, любящими свою работу. Научилась там некоторым новым вещам и узнала много нового.