

Министерство образования и науки Республики Саха (Якутия)
Государственное Автономное Профессиональное Образовательное Учреждение
«Якутский Технологический Техникум Сервиса им. Ю. А. Готовцева»

Отчет
по производственной практике
ПМ 01 Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента

Выполнила студентка 1-го курса ПиКД-2
Слепцова Юлиана Егоровна

Якутск, 2019



Место прохождения практики: Ресторан «Тыгын
Дархан»

Адрес: г. Якутск, ул. Аммосова 9А

- Данное предприятие имеет один этаж, кухня ресторана в этом здании находится с отдельным входом, который находится с левой стороны через забор от центрального входа. Кухня состоит из четырех основных помещений: горячий цех, холодный цех, мучной цех и мясо-рыбный цех, а также имеется раздевалка для персонала, склад мясной, две холодильные комнаты, кабинет бренд-шефа, кабинет зав.по производству, кабинет бухгалтерии и тамбур.



- Один из основных цехов – это горячий цех. Здесь все оборудования очень тесно друг к другу находятся, что очень удобно

- При работе на практике были изучены следующие темы:
- Механическая кулинарная обработка продуктов питания и приготовление полуфабрикатов;
- Приготовление и отпуск блюд
- Так же углубила свои знания и навыки в особенности профессии и ее сложности



- Тенология приготовления риса с овощами -





- Технология приготовления салатов

Санитарно-гигиенические требования

- К лицам, приготавливающим пищу:
 1. Одеть спецодежду
 2. Тщательно вымыть руки с мылом
 3. Ногти должны быть коротко острижены



- Я научилась проверять органолептическим способом годность продуктов питания и приготовленных блюд
- По вкусу
- По внешнему виду
- По запаху
- По сроку годности
- По температуре подачи
- По цвету
- По консистенции

- **Спасибо за внимание!**