

Государственное автономное профессиональное учреждение <Краевой  
политехнический колледж>

Отчет по практике ПМ 02  
<<Организация процесса приготовления и приготовления  
сложной холодной кулинарной продукции>>

Цель- производственной практики- закрепить теоритические знания, полученные в период обучения в колледже, приобрести производственный опыт путем личного участия в процессе приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Объект: Пермский край, Чернушенский район <<Железнодорожное место расположение. ИП Садыкова В.Р Чернушенский столовая Железнодорожная>

Тема индивидуального задания: <Приготовление канапе в ассартименте по хлебной основе, окорока с гарниром. Провести бракеражную систему оценку блюда и изделия.>



# Характеристика холодного цеха предприятия



## Ассортимент холодных блюд и закусок

Классификация	Название блюд	Количество наименований
Салаты	-овощной (огурцы помидоры+ болгарский перец) -«зимний» - морковь по-корейски - свекла с чесноком -из свежей капусты - витаминный -винегрет - помидоры с луком - капустный - греческий	10
Закуски	-яйцо под майонезом - сельдь с гарниром - бутерброды с шпротом - студень из птицы	4
Холодные супы	- окрошка,	1
Напитки	-компот -сок –морс- чай- кофе	5

# Характеристика рабочих мест холодного цеха. Оснащенность технологическим оборудованием посудой инвентарем.



# Нормативно-технологическая документация на холодные блюда и закуски

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса на __2__ – порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи изделия, условия и сроки реализации
Твороженный сыр	60	30		60	Хлеб нарезать кружки. Помидоры нарезать формы колец, колбасу нарезать формы колец. В хлеб кладем помидоры, затем сверху добавляем хлеб затем колбасу затем хлеб и украшаем твороженным сыром.
Помидоры	50	25		50	
Белый хлеб	100	50		100	
Колбаса копченая	80	40		80	
ВЫХОД на 1 порцию			60	120	
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности 2): белки - .... жиры - ....., углеводы - ....., калорийность - .....					
1) Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты. 2) Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.					

Пошаговое приготовление изделия.  
Индивидуальное задание по ПМ 02 << Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.



Ингредиенты: Твороженный сыр, колбаса, помидор, белый хлеб.	Колбасу, белый хлеб, и помидоры нарезаем кубиками.
Выкладываем белый хлеб.	Сверху хлеба, добавляем помидоры.
Сверху помидора снова кладут белый хлеб.	Сверху хлеба кладут колбасу.
Сверху колбасы кладут белый хлеб.	Сверху белого хлеба мажут твороженный сыр. Канапе готово.

# Запеченные куриные окорочка с картофельным гарнир



Противень смазать маслом и выложить окорочка

Морковку очистить и нарезать кружочками толщиной 0.5 см.

Лук очистить и нарезать крупными кусочками

Картофель очистить и нарезать кружочками толщиной 1 см.

Смешать картошку, морковку и лук и выложить на противень к курочке. Посыпать приправой, добавить соль, перец и лавровый лист. Влить 200 мл. воды

Запекать в разогретой до 200 С духовке в течении 50 – 60 минут. Готовое блюдо посыпать нарезанной зеленью

Государственное автономное профессиональное учреждение <Краевой  
политехнический колледж>

Отчет по практике ПМ 02  
<<Организация процесса приготовления и приготовления  
сложной холодной кулинарной продукции>>