

Санкт-Петербургское Государственное Бюджетное Профессиональное Образовательное Учреждение  
«Колледж пищевых технологий»

Отчет  
По производственной практике  
по профессиональному модулю  
ПМ 07. Выполнение работ по профессиям повар, кондитер

реализуемому в программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент учебной группы ТП-16

ФИО

## Характеристика ресторана «FIOLET»

Ресторан Fiolet – это уникальный ресторан, В меню ресторана представлены блюда паназиатской, европейской и японской кухни, а также широкий ассортимент вин и коктейлей.

## Ассортимент легких и сложных холодных закусок.

Таблица 1 – Ассортимент легких и сложных холодных закусок

№ п/п	Наименование изделий	Выход
1	Мидии, тушеные в чесночном масле	315
2	Спринг-ролл овощной	115
3	Запеченные баклажаны с грецкими орехами	250
4	Креветочная темпура	160
5	Спринг-роллы из курицы, свинины	220
6	Запеченные мидии на дайконе с рисом	126
7	Мясное ассорти по-азиатски	225
8	Сырная тарелка	285
9	Карпаччо из трех видов рыбы	148
10	Карпаччо из говядины	80

# Акт отработки Карпаччо из говядины

## АКТ

отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления

Наименование предприятия Ресторан «FIOLET»

Дата проведения работ 08.12.17

Наименование блюда (изделия): Карпаччо из говядины

Наименование продуктов и показателей	Масса нетто продуктов по рецептуре	Данные отработки на небольших партиях, г			Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		
Говяжье филе	250	250	250	250	250	250
Оливковое масло	10	10	10	10	10	10
Сыр «Пармезан»	40	40	40	40	40	40
Руккола	45	45	45	45	45	45
Лимон	50	50	50	50	50	50
Перец	10	10	10	10	10	10

Масса набора продуктов- 405г.

Масса полуфабрикатов- 250

Масса готового блюда (изделия)- 80 г.

Потери при тепловой обработке, 38%

### Описание технологического процесса:

Классический итальянский рецепт закуски из тонко нарезанной сырой говяжьей вырезки,

приправленной заправкой из оливкового масла. Подаётся с салатом руккола, томатами и сыром

Грано.

# Технико-технологическая карта на Карпаччо из говядины

## ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда (изделия):	Карпаччо из говядины
Область применения:	Ресторан «FIOLET»
Перечень сырья:	Говяжье филе, Оливковое масло, Сыр «Пармезан», Руккола, Лимон, Перец
Требования к качеству сырья:	продовольственное сырье, пищевые продукты полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 10 порций, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говяжье филе	80	80	800	800
Оливковое масло	10	10	100	100
Сыр «Пармезан»	40	40	400	400
Руккола	45	35	450	350
Лимон	50	40	500	400
Перец	10	10	100	100
<b>Выход:</b>	235	215	2350	2150

## Лист бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
		Карпаччо из говядины	80г	<u>Внешний вид:</u> аккуратная форма.	5	разрешено	Бусыгин А. А.		разрешено
	<u>Цвет:</u> Тёмно-красный			5					
	<u>Вкус:</u> соленый в меру.			5					
	<u>Запах:</u> содержащих продуктов, без посторонних запахов.			5					
				<u>Консистенция:</u>	5				
				<u>Общая оценка блюду</u>	5				



**Ассортимент сложных холодных и горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.**

**Таблица 2 - Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.**

№ п/п	Наименование изделий	Выход
1	Лосось и тигровые креветки с рисом Басмати	194
2	Судак, запеченный с пармезаном и томатами черри	325
3	Запеченный палтус с морковно-лимонным кремом	325
4	Окунь, запеченный в банановом листе с острым ореховым соусом и рисом на пару	280
5	Котлетки из куриной грудки с картофельным пюре	403
6	Кусочки куриного филе, обжаренные в пряном сливочном соусе.	375
7	Утиная грудка «Магре» с пюре из мускатной тыквы и соусом порто	218
8	Цыпленок, маринованный в кефире и пряных травах. Запекается в специальной печи Тандур	460
9	Куриные кубики "Тikka", маринованные в сливках	314

# Акт отработки Котлетки из куриной грудки с картофельным пюре

## АКТ

отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления

Наименование предприятия Ресторан «FIOLET»

Дата проведения работ: 08.12.17

Наименование блюда (изделия) Котлетки из куриной грудки с картофельным пюре

Наименование продуктов и показателей	Масса нетто продуктов по рецептуре	Данные отработки на небольших партиях, г			Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		
Филе куриное	200	200	200	200	200	200
Картофельное пюре	200	200	200	200	200	200
Лук репчатый	100	100	100	100	100	100
Соль	5	5	5	5	5	5
Специи	15	15	15	15	15	15

Масса набора продуктов – 520г.

Масса полуфабрикатов – 200г

Масса готового блюда (изделия) – 403 г.

Потери при тепловой обработке: 18%.

**Описание технологического процесса:** Пропускаем курицу через мясорубку, добавляем в пюре, добавляем яйцо, солим. Перемешиваем, добавляем потихоньку теплое молоко, до густоты оладий, может, чуть гуще. Выкладываем ложкой на сковородку, обжариваем, как обычные котлетки или оладушки. получается нежно, мягко, сочно.

# Технико-технологическая карта на Котлетки из куриной грудки с картофельным пюре

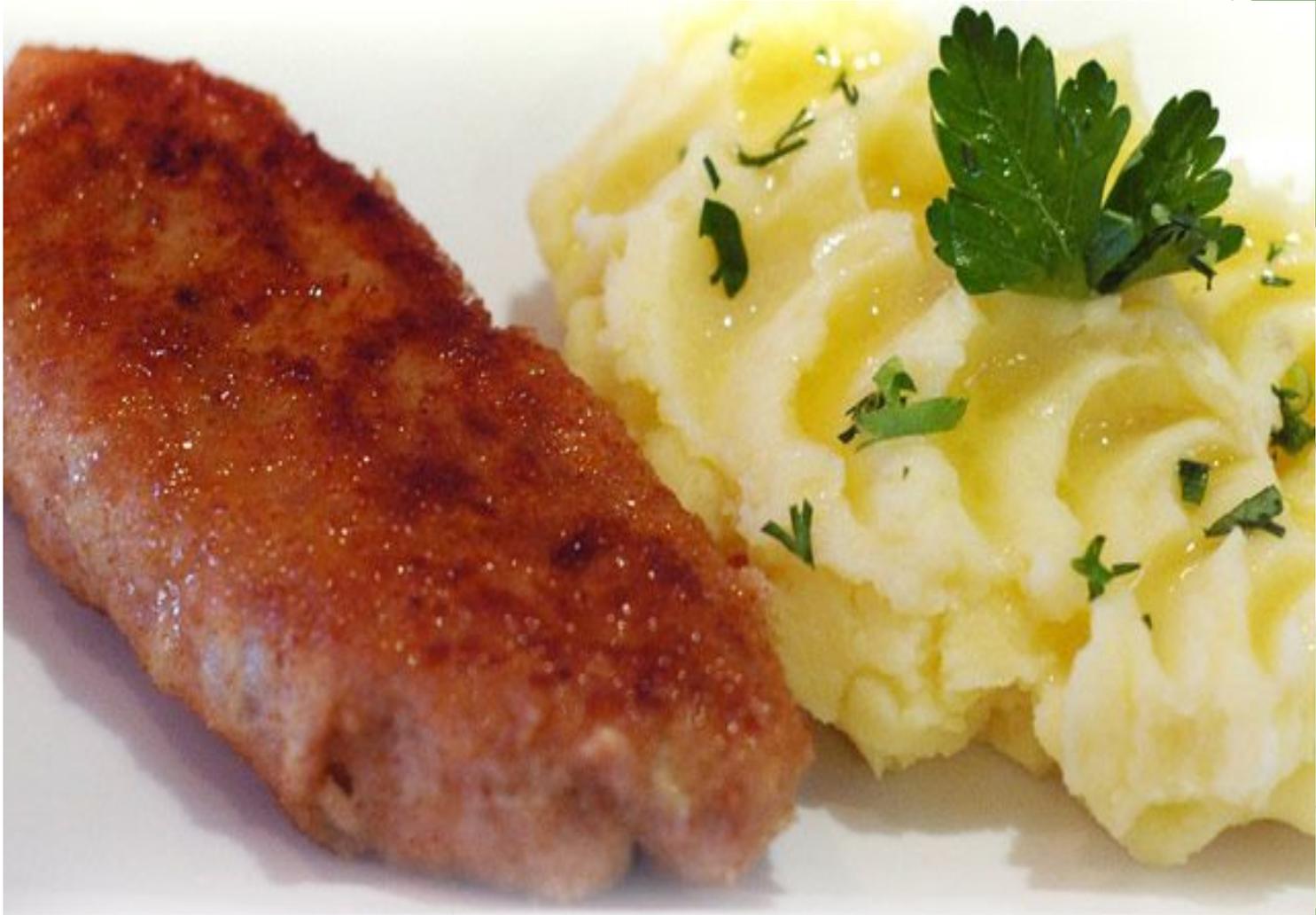
## ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование (изделия):	блюда	Котлетки из куриной грудки с картофельным пюре
Область применения:		Ресторан «FIOLET»
Перечень сырья:		Филе куриное, Картофельное пюре, Лук репчатый, Соль, Специи
Требования к качеству сырья:		продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 10 порций, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе куриное	200	200	2000	2000
Картофельное пюре	200	200	2000	2000
Лук репчатый	100	70	700	700
Соль	5	5	50	50
Специи	15	15	150	150
<b>Выход:</b>	520	490	4900	4900

# Лист бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
		Котлетки из куриной грудки с картофельным пюре	403г	<u>Внешний вид:</u> котлетки круглой формы	5	разрешено	Бусыгин А. А.		разрешено
	<u>Цвет:</u> тёмно-коричневый.			5					
	<u>Вкус:</u> в меру соленый.			5					
	<u>Запах:</u> без посторонних запахов.			5					
	<u>Консистенция:</u> мягкая.			5					
				<u>Общая оценка блюду</u>	5				



## Ассортимент сложных холодных соусов.

Таблица 3 – Ассортимент сложных холодных соусов

№ п/п	Наименование изделий	Выход
1	Соус бешамель	55
2	Соус песто	70
3	Брусничный соус	100
4	Соус тартар	50
5	Грибной соус	50
6	Соус ткемали	45
7	Соус цацики	60
8	Голландский соус	50
9	Соус гуакамоле	100
10	Чатни из винограда с инжиром	100

# Акт отработки Соус майонез с корнишонами

## АКТ

отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления

Наименование предприятия ресторан «FIOLET»

Дата проведения работ 08.12.17

Наименование блюда (изделия) Соус майонез с корнишонами

Наименование продуктов и показателей	Масса нетто продуктов по рецептуре	Данные отработки на небольших партиях, г			Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		
Майонез	730	730	730	730	730	730
Огурцы маринованный (корнишоны)	250	250	250	250	250	250
Соус Южный	40	40	40	40	40	40

Масса набора продуктов – 1020г.

Масса полуфабрикатов – -

Масса готового блюда (изделия) – 1020г.

Потери при тепловой обработке: -

**Описание технологического процесса:**

Огурцы маринованные (корнишоны) мелко режут, соединяют с майонезом, добавляют соус Южный и перемешивают. Подают соус к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

# Технико-технологическая карта на Соус майонез с корнишонами

## ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование блюда (изделия): Соус майонез с корнишонами

---

Область применения: Ресторан «FIOLET»

---

Перечень сырья: Майонез, огурцы консервированные (корнишоны), соус Южный.

---

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 10 порций, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Майонез	730	730	7300	7300
Огурцы маринованные (корнишоны)	455	250	4550	2500
Соус Южный	40	40	400	400
<b>Выход:</b>	-	1000	-	10000

## Лист бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
		Соус майонез с корншонами	1000 г	<u>Внешний вид:</u> однообразный.	5	разрешено	Бусыгин А. А..		разрешено
				<u>Цвет:</u> светло-зеленый.	5				
				<u>Вкус:</u> немного кислый, в меру соленый.	5				
				<u>Запах:</u> соответствующий продуктам.	5				
				<u>Консистенция:</u> густая.					
				<u>Общая оценка блюду</u>	5				

