

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

**Отчёт**

По производственной практике  
по профессиональному модулю

**ПМ 01.** Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Период практики 14.06.2021 – 19.06.2021

Предприятие: ООО «Сокотель»

Студентка группы ТП-19

Морщанина Виктория

Романовна

# ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.

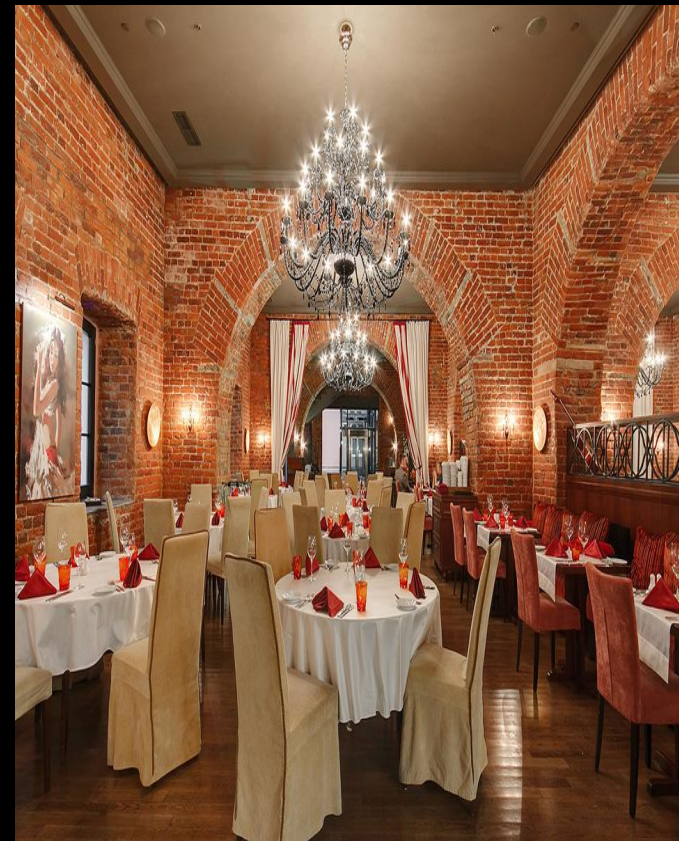
# ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

- Иметь практический опыт:
- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

# РЕСТОРАН «СЕВИЛЬЯ»

Ресторан Sevilla – это превосходная комбинация красоты и вкуса. Попробовать европейскую кухню с легким испанским акцентом будет гораздо приятнее в окружении приятных глазу деталей: стен из красного кирпича, теплого света люстр из муранского стекла и подсвечников на столе

Ресторан в стильном лофт-пространстве при отеле Solo Sokos Hotel Palace Bridge. Внутри атмосфера европейского замка со старинными кирпичными сводами и гламурными люстрами из венецианского стекла. В меню классика традиционной кухни – тапас, блюда с морепродуктами, паэлья, крема каталана, сангрия. Также в ресторане имеется большая коллекция испанских вин.



# Ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции

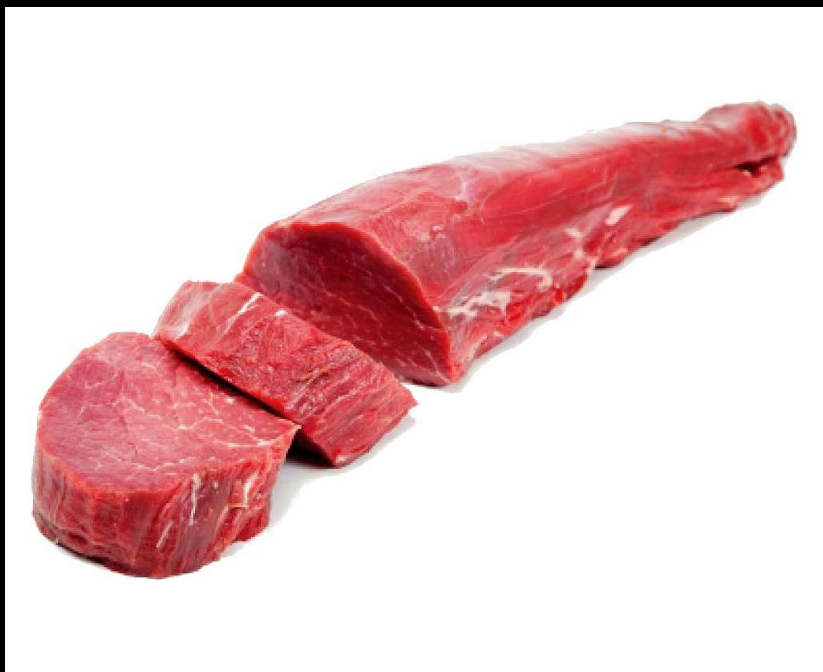
## Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса (говядина)

- вырезка,
- спинная часть (толстый край),
- подлопаточная часть,
- грудная часть,
- покромка,
- поясничная часть (тонкий край),
- тазобедренная часть (боковая, наружная, верхняя, внутренняя),
- лопаточная часть
- котлетное мясо.



# ВЫРЕЗКА

- Вырезка — выпускают в виде одного куска из внутренних поясничных мышц. Бифштекс готовят из вырезки овальной или неправильно округлой формы, жира не содержит, толщина куска мякоти 2—3 см.



# Тонкий край

- Тонкий край — это название отруба, который вырезается между оковалком и грудинкой. Это нежное и сочное мясо, которое используют для стейков стриплойн



# ПОДЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ

- пласт мяса, расположенный на остистых отростках первых трех грудных позвонков и на трех ребрах, зачищенный от сухожилий и грубых пленок, поверхность покрыта частично тонкой пленкой, межмышечная соединительная ткань не удалена.



# Грудинка

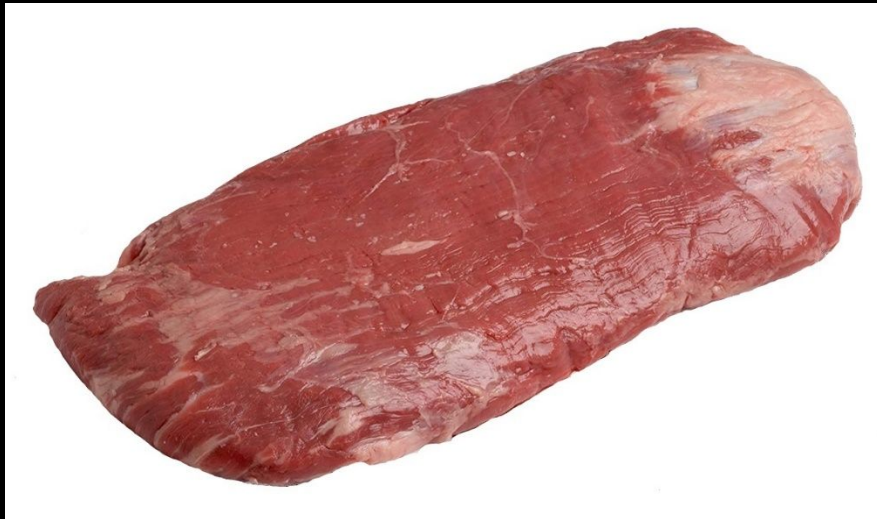
- Говяжья грудинка - часть мышечной ткани, расположенной поверх ребер крупного рогатого скота. Отличается наличием пленки и повышенным содержанием жира.





# ПОКРОМКА

- Покромка — кусок мышечной ткани, лежащий на поверхности средней части ребер, с тонкими прожилками жира. Мясо обладает очень насыщенным вкусом и ароматом. Из покромки делают фланк-стейк, который принято считать «брутальными»



# Толстый край

- Толстый край — это рибай, спинной отруб, который идет от 6-го до 12-го ребра. В нем две главные мышцы — *spinalis* и *longissimus*, и если на кусок, вырезанный из этого отруба, посмотреть сверху, видно, как одна мышца накладывается на другую.





# ТАЗОБЕДРЕННАЯ ЧАСТЬ

## Лопатка

- Тазобедренный отруб на кости состоит из нескольких частей: огузок, оковалок, кострец и подбёдрок. Нежное мясо тазобедренного отруба используют для жарки, запекания, варки.



- лопатка – мышечная ткань с небольшим содержанием жира и толстыми прожилками соединительной ткани, которой мышцы крепятся к лопаточной кости – мясо хороших вкусовых качеств, которое тушат, жарят и варят.



# КОТЛЕТНОЕ МЯСО

- говядина без кости, которую можно использовать для приготовления самых разных блюд. Обычно для котлет используются разные отрубы (например, часть оковалка после нарезания стейков, костец или другие части туши).



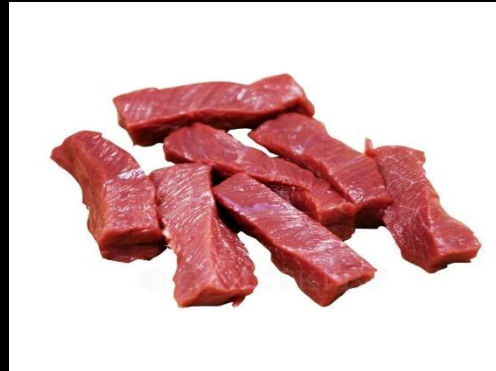


# МЕЛКОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Бефстроганов



Поджарка



Мясо для шашлыка



Азу



Гуляш



# ПОРЦИОННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Бифштекс



Филе



Лангет



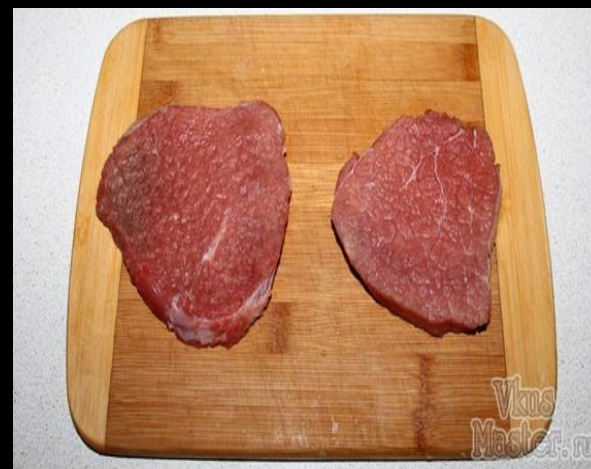
Антрекот



Зразы отбивные



Ромштекс





# ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

КОТЛЕТЫ



БИТОЧКИ



ТЕФТЕЛИ



Рулет мясной



фрикдельки



зразы



# Технологическая карта №1 «Мясо шпигованное»

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Говядина (лопатка)	222	159	Крупные куски мяса шпигуют морковью и петрушкой, нарезанными брусочками. Говядину можно шпиговать морковью и шпиком (на порцию тушеного мяса — 10—15 г шпика)
Морковь	100	100	
Корень петрушки	29	22	
Чеснок	18	10	

## Лист бракеражного журнала

Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели
Мясо шпигованное	90	<i>Внешний вид:</i> целый кусок мяса с овощами, без повреждений <i>Цвет:</i> свойственный говядине <i>Вкус:</i> соответственный данному блюду <i>Запах:</i> содержащих продуктов, без посторонних запахов. <i>Консистенция</i> плотная

# Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

Филе с кожей и  
реберными костями



Филе с кожей



Чистое филе



Стейки



Рыба целиком  
потрошенная





# ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

Рулет  
рыбный



Тельное



Котлеты рыбные



биточки



Палочки рыбные



Тефтели



# Технологическая карта №1

## «Котлеты рыбные»

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Филе трески	80	76	Подготовленное филе рыбное без кожи и костей размораживают, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничном, добавляют соль, яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухари
Хлеб пшеничный	12	12	
Молоко	18	18	
Яйцо	2	2	
Сухари + соль	20+1	20+1	

## Лист бракеражного журнала

Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели
Котлеты рыбные	100	<i>Внешний вид:</i> держат форму ,ровные без трещин <i>Цвет:</i> свойственный панировке <i>Вкус:</i> соответственный данному блюду <i>Запах:</i> содержащих продуктов, без посторонних запахов. <i>Консистенция</i> мягкая, держит форму

# Ассортимент полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции

Галантин



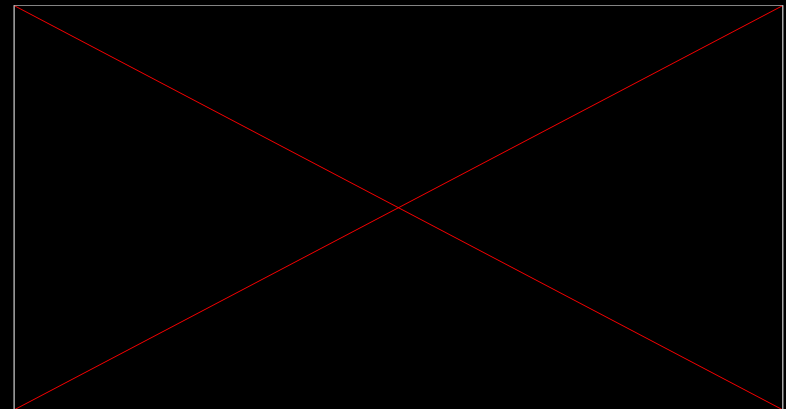
Курица,  
заправленная  
нитью



Курица  
фаршированная



Курица, заправленная  
в кармашек





# ПОЛУФАБРИКАТЫ ПОРЦИОННЫЕ

Котлеты  
натуральные



Котлеты  
панированные



Шницель по-  
столичному



Котлеты по-  
киевски



# ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

Биточки



Тефтели



Биточки  
фаршированные



Зразы



Котлеты



# Технологическая карта №1

## «Котлеты по-киевски»

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Филе куриное	97	97	<p>Зачищенное куриное филе порционируют на заготовки массой 100 г, отбивают под пленкой в пласт толщиной 5-6 мм. Приправляют солью и черным молотым перцем. Зелень укропа мелко рубят ножом. Размягченное сливочное масло соединяют с зеленью укропа, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов в массе. Заворачивают в пищевую пленку в виде колбаски. Колбаски выкладывают на противень. Замораживают. Затем разворачивают пленку. Колбаску взвешивают, нарезают по весу на заготовки для котлет массой 20-21г. Панировочные сухари просеивают..</p> <p>Подготовленное куриное филе фаршируют зеленым маслом, сворачивают в заготовки овальной формы, ставят их в холодильник на 30-40 минут при температуре +2+4* С.</p>
Масло сливочное	22	20	
Зелень укропа	12	12	
Яйцо	0,3 шт.	11,25	
Сухари	20	20	
Мука пшеничная	7	7	



## Лист бракеражного журнала

Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели
Котлеты по-киевски	150	<p><i>Внешний вид:</i> котлеты формы куриной ножки, держат форму, панировка без трещин</p> <p><i>Цвет:</i> свойственный панировке</p> <p><i>Вкус:</i> соответственный данному блюду</p> <p><i>Запах:</i> содержащих продуктов, без посторонних запахов.</p> <p><i>Консистенция</i> упругая, плотная</p>

## Заключение

За время практики я овладела умениями обработки птицы, мяса и рыбы, навыками приготовления полуфабрикатов, научилась соблюдать поточность процесса в цехе

На практике мне понравилась слаженная работа коллектива и организация комфортной работы в цеху