

**ГБПОУ 1-й «МОК»,  
Факультет  
Ресторанного бизнеса  
Адрес: мурманский  
проезд, д.10**



# Презентация по практике.

Мастер: Сухова  
Ирина Станиславовна

Преподаватель

МДК: Низаметдинова

Галия

Равильевна

Работу выполнил студент  
группы 18 ПК:

Черненко Илья



# прохождения практики



*Гостиница  
«Ленинградская»  
г.Москва, метро  
Комсомольская, ул.  
Каланчевская, 21/40  
тел. (495)-627-55-50*

# *Janus* на 100 посадочных мест



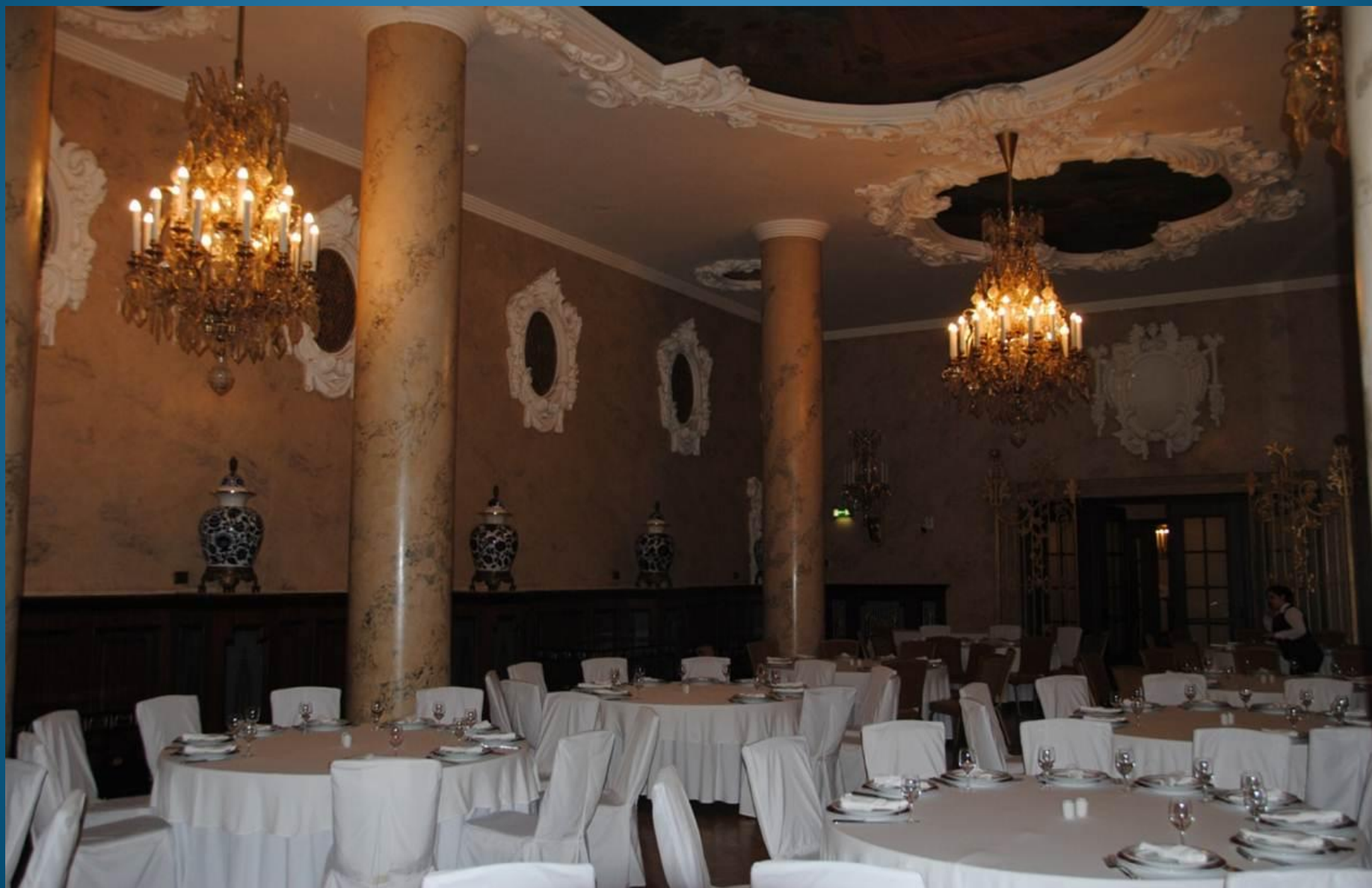
# *Лобби бар 30 посадочных мест*



# ***Романов на 50 посадочных мест***



# **Бальный зал на 300 посадочных мест**



# Горячий цех





# Оборудование горячего цеха



- *Паниница*

*Фритюр -*



# Холодный цех



# Оборудование Холодного цеха



- *Слайсер*



- *Холодильн  
ая камера*

# Мясной цех



# Оборудование мясного цеха



- *Мясорубка*

*Вакуумная  
машина -*



# Меню Горячих блюд



## Горячие блюда

Индийский Карри "Алу Гоби" Подаётся с цветной капустой, картофелем и рисом «Басмати» (350)	830
Ризотто с луком-пореем и шафраном (230)	850
Запеченный Атлантический окунь Китайская капуста, грибы шампиньоны, кориандр, заправка из соевого соуса с имбирем (350)	1250
Дорадо Подаётся с ризотто из краба, цуккини (345)	1250
Креветки в соусе карри Подаются с рисом «Басмати» (460)	1250
Утиная ножка «Конфи» с картофельным гратеном Брюссельская капуста, апельсиновый соус (380)	950
Цесарка в курином бульоне Подаётся с овощами на пару и ньюкки (320)	1100
Бефстроганов из говядины «Ангус» Подаётся с картофельным пюре (380)	1250
Запеченная баранья ножка Пюре из сельдерея, овощи, розмарина и соус из красного вина (380/280)	1200



JANUS

## Супы

Тыквенный суп с козьим сыром (450)	480
Грибной суп с карамелизированными белыми грибами (250)	480
Тайский суп Том Ям с курицей и креветками (220)	530
Русский суп-солянка со сметаной (250)	530
Традиционный украинский борщ Подаётся с пирожком и сметаной (250)	530

# Меню Холодных блюд



## Вегетарианские блюда

Зеленый микс-салат с заправкой из бальзамического уксуса и оливкового масла (250)	570
Салат из рукколы с вялеными помидорами, артишоками и бальзамическим уксусом (180)	570
Классический салат «Цезарь Хилтон» (190)	670
Грибной суп С карамелизированными белыми грибами (250)	480
Тыквенный суп с рикоттой (450)	480
Классическая пицца «Маргарита» С сыром моцарелла и базиликом (440)	730
Пицца «Четыре сыра» С пармезаном, моцареллой, горгонзолой и рикоттой (450)	730
Индийский Карри «Алу Гоби» Подаётся с цветной капустой, картофелем и рисом «Басмати» (350)	830
Ризотто с луком-пореем и шафраном (230)	850
<b>Паста на Ваш выбор:</b> Тальятелле, Спагетти, Пенне, Равиоли с козьим сыром и шпинатом	
<b>Соус на Ваш выбор:</b> Арабьята (370)	690
Неаполитанский (370)	690

# **Зачет по учебной практике ПМ.01**

**№ 19 Произвести оценку годности, механическую кулинарную обработку зеленого лука и нарезать лук с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте. Указать размеры, кулинарное использование форм нарезок 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, нос, 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 препятствует правильному доведению до вкуса блюд.
8. При дегустации пользоваться двумя ложками: одной зачерпывать пищу, переливать с нее в другую, не касаясь, и пробовать со второй ложки.

### **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.

# Зеленый лук

классификация – Луковые

Процент отходов – 16% Круглогодично

Обработка: отрезают корешки , отрезают белую часть ,удаляют пожелтевшие , листья промывают в проточной воде



# Нарезают:

кольцами(шинковка) толщиной 2-3мм

Используют салаты ,супы для украшения  
шпалы –длина 3-4 см . Используют для шашлыков для  
украшения .



# ОТЗЫВ

- Я проходил практику в гостинице «Хилтон» работал в холодном цехах в горячем, заготовочном, мясном. Помогал поварам с приготовлением блюд.