

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ»

СТУДЕНТКИ ААГ  
ГРУППЫ Т-151

Макаровой Алины

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ;
2. ОПИСАНИЕ ЦЕХОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ ;
3. ОТРАБОТКА НАВЫКОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ГОРЯЧЕМ ЦЕХЕ;
3. ОТРАБОТКА НАВЫКОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ ;
4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ;
5. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.

Я ПРОХОДИЛА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ НА ПРЕДПРИЯТИИ  
ООО "ЗЕНИТ-1" ПИВНОЙ БАР ГАНС .  
ПРЕДПРИЯТИЕ НАХОДИТСЯ ПО АДРЕСУ  
ПАРТИЗАНСКАЯ 92.

СЕТЬ «ГАНС» БЫЛА ОСНОВАНА В 2010 ГОДУ.  
СЕГОДНЯ В АЛТАЙСКОМ КРАЕ РАБОТАЮТ ШЕСТЬ  
БАРОВ: ЧЕТЫРЕ В БАРНАУЛЕ, ОДИН В НОВОАЛТАЙСКЕ  
И ОДИН В БИЙСКЕ.



## БАР «ГАНС»

- ЭТО ИДЕАЛЬНОЕ МЕСТО ДЛЯ ЧАШЕЧКИ ПРОБУЖДАЮЩЕГО АРОМАТНОГО КОФЕ С УТРА И СЫТНОГО ДЕЛОВОГО ОБЕДА, ВЕСЕЛЫХ ПОСИДЕЛОК С ДРУЗЬЯМИ ИЛИ КОРПОРАТИВНЫХ ПРАЗДНИКОВ .  
Вместимость бара – более 140 посадочных мест.

В будние дни с 12.00 до 16.00 «ГАНС» порадует Вас разнообразными и сытными бизнес-ланчами.

Предприятие стремится к дальнейшему развитию деловых отношений не только в пределах Алтайского края но и с отечественными и зарубежными предприятиями и всегда готово к диалогу о взаимовыгодном сотрудничестве.



## Холодный цех -

ЭТО ОДИН ИЗ ОСНОВНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ, ГДЕ ОРГАНИЗУЮТ ВЫПУСК САЛАТОВ, РАЗЛИЧНОГО РОДА ЗАКУСОК, СЕЗОННЫХ ХОЛОДНЫХ ПЕРВЫХ БЛЮД, ЖЕЛИРОВАННЫХ ДЕСЕРТОВ, А ТАКЖЕ ОХЛАЖДАЮТ НАПИТКИ, СВАРЕННЫЕ В ГОРЯЧЕМ ЦЕХУ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ПОРЦИОННОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И УКРАШЕНИЕ БЛЮД ДОЛЖНО ПРОИЗВОДИТЬСЯ В УСЛОВИЯХ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ОПТИМАЛЬНЫЙ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ИХ ПОДАЧИ - 14°C.

## АССОРТИМЕНТ БЛЮД ХОЛОДНОГО ЦЕХА

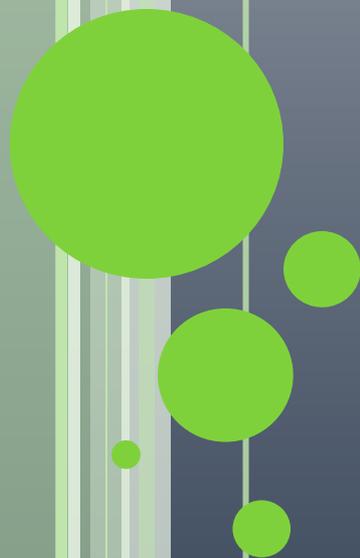
Закуски из мясной  
нарезки



Чизкейк

## Горячий цех –

является центральным участком производства, где проводят все виды термической обработки продуктов (жарка, отваривание, запекание) для приготовления первых, вторых и третьих блюд, поступающих на раздачу. Здесь также осуществляется тепловая обработка овощей, мяса, рыбы, морепродуктов, которые направляются в холодный цех для дальнейшего изготовления из них салатов и закусок.



# АССОРТИМЕНТ БЛЮД ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

Соус «Барбекю»



Овощной суп



Бифштекс

## ОВОЩНОЙ ЦЕХ –

В ОВОЩНОМ ЦЕХЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ. РАБОТУ ОВОЩНОГО ЦЕХА ОРГАНИЗУЮТ С УЧЕТОМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, СВЕКЛЫ, МОРКОВИ, ЛУКА, КАПУСТЫ И ДРУГИХ ОВОЩЕЙ. АССОРТИМЕНТ И КОЛИЧЕСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ, ВЫПУСКАЕМЫХ ЦЕХОМ, ЗАВИСИТ ОТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДПРИЯТИЯ И ЕГО МОЩНОСТИ.

## Мясной цех-

ЭТО ОДНО ИЛИ НЕСКОЛЬКО СМЕЖНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, В КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПЕРЕРАБОТКА МЯСНОГО СЫРЬЯ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ СОГЛАСНО ВСЕМ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИМ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ. Мясной цех входит в состав предприятий питания заготовочных, которые работают на сырье и осуществляют полный технологический цикл переработки продуктов. Он обеспечивает мясными полуфабрикатами как собственный горячий цех, так магазины кулинарии и предприятия доготовочные, которые не имеют в своём составе сырьевых цехов.

# РАБОТА В МЯСНОМ ЦЕХЕ



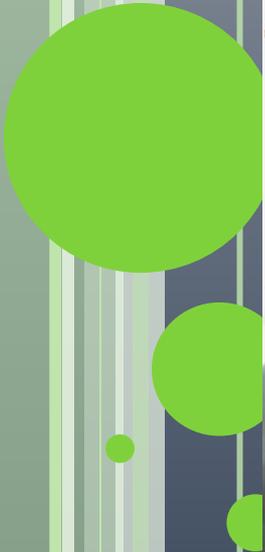
Люля-кебаб

Фасовка судака в сухарях



# ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ





## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПРОЙДЕНА НА ПРЕДПРИЯТИИ ООО "ЗЕНИТ-1" ПИВНОЙ БАР ГАНС . ЗА ВРЕМЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ОЗНАКОМИЛИСЬ С РАБОТОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ, С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРИЕМАМИ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ, А ТАКЖЕ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК. ПРИМЕНЯЛА НА ПРАКТИКЕ ПОЛУЧЕННЫЕ ЗА ВРЕМЯ ОБУЧЕНИЯ ЗНАНИЯ И НАВЫКИ. МНОГОМУ НАУЧИЛИСЬ И ОЧЕНЬ РАДЫ БЫЛИ ПРОХОДИТЬ ПРАКТИКУ НА ЭТОМ ПРЕДПРИЯТИИ!

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. СПРАВОЧНИК ТЕХНОЛОГА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. – М.: Колос, 2000. – 416 с.

2. [HTTP://WWW.BIBLIOFOND.RU/VIEW.ASPX?ID=66806](http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=66806)

8

3. Радченко Л.А. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: УЧЕБНИК/Л.А. Радченко, - изд.9-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009.- 373с.