

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж пищевых технологий»

Отчёт

**По производственной практике
по профессиональному модулю**

**ПМ 02. Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной
продукции**

19.02.10 Технология продукции общественного питания
Период практики 06.12.2021 – 11.12.2021
Предприятие: «Хачо и Пури»

Студентка группы ТП-19
Морщина Виктория Романовна

План производственной практики:

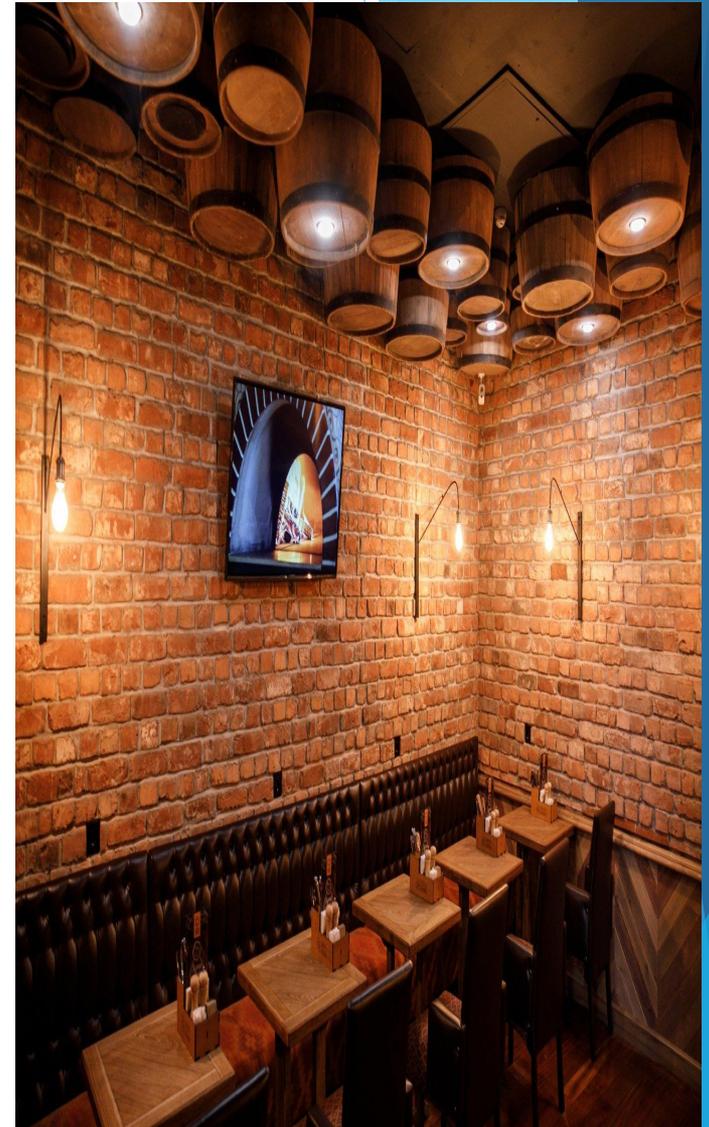
- ▶ Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;
- ▶ Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- ▶ Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.

Планируемые результаты:

- ▶ Иметь практический опыт:
- ▶ разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- ▶ расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ▶ проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- ▶ организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- ▶ приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ▶ оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- ▶ декорирования блюд сложными холодными соусами;
- ▶ контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

РЕСТОРАН ХАЧО И ПУРИ

- ▶ Четвёртый ресторан семьи «Хачо и Пури» на Загородном - это просторный ресторан в самом центре города на «Пяти углах» - знаменитом пересечении Загородного проспекта с улицами Разъезжей, Рубинштейна и Ломоносова. Ресторан находится на втором этаже исторического доходного дома Коммерческого училища, входящего в «Перечень вновь выявленных объектов, представляющих историческую, научную, художественную или иную культурную ценность».
- ▶ «Хачо и Пури» на Загородном проспекте - это мягкий восточный интерьер с современными решениями, где удобно прозавтракать перед встречей, отметить Юбилей или поужинать с любимыми, открыв для себя многообразие грузинской кухни и винной карты.



Ассортимент канапе и закусок

- Пхали Ассорти (грузинские овощные закуски с рулетом из баклажана, грецким орехом)

- Сулугуни с томатами (томаты, сыр сулугуни, песто по грузински, соус Наршараб)

- Тосты с паштетом (паштет из печени куриной, багет, вишневый соус, тархун)



Ассортимент холодных блюд из мяса и птицы

- ▶ - Сациви с цыпленком (цыленок филе, соус ореховый, кинза, зерна граната)

- ▶ Сыровяленое мясо (бастурма, суджук, балык, хлебные палочки, зелень)

По одной из легенд, время, проведенное с гостем, не засчитывается в прожитый возраст, поэтому в Грузии рады всем гостям.

25 **СЫРОВАЯНОЕ МЯСО** 490 P
Dry meat plate 115 g
Бастурма из говядины, суджук из говядины, балык свиной варено-копченый, салат палло россо, петрушка, перец чили, зрелый орех, зерно граната, хлебные палочки
Beef basturma, beef sujuk, boiled-smoked pork, lalo rosso salad, parsley, chili pepper, walnut, pomegranate seeds, bread sticks

26 **СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ** 290 P
Fresh vegetables and herbs 250 g

27 **ДОМАШНИЕ СЫРЫ** 390 P
Homemade cheeses 180 g
Сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр и сыр чечил, рулетик из сулугуни с надугой и мятой, хлебные палочки
Suluguni, smoked suluguni, imeretinsky cheese and chedhel cheese, sulguni roll with nodgugi and mint, bread sticks

В Грузии 14 сортов сыра, а самые популярные - сулугуни, имеретинский, чечил и надуги. В Грузии считают, что застолье без сыра - как река без берега.

15

Cold Starters
- **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ** -

ПХАЛИ - одно из древнейших блюд Грузии его основа - овощи и бобы. Пхали подают и в качестве закуски, и в качестве гарнира к мясным блюдам. Дословно «пхали» переводится как «овощные пащеты».

28 **ПХАЛИ АССОРТИ** 390 P
Phali assorted 180 g
Традиционные грузинские овощные закуски - с рулетом из баклажана с аргешским орехом, со свёклой, с фасолью, со шпинатом
Traditional Georgian vegetable starter with eggplant roll with walnuts, beets, beans, spinach

29 **САЦВИ С ЦЫПЛЕНКОМ** 420 P
Satsivi with chicken 240 g
Томленая мякоть цыпленка под ореховым соусом баже и кинзой и зернами граната
Stewed chicken with nut sauce, cilantro and pomegranate seeds

Томленая мякоть цыпленка под ореховым соусом баже с кинзой и зернами граната.

Ассортимент холодных соусов

- ▶ - Наршараб (гранатовый сок, лимонный сок, сахар, кориандр, базилик, лавровый лист)
- ▶ - Баже ореховый (грецкий орех, чеснок, кориандр, лимонный сок)
- ▶ - Аджика (перетертые красный перец, кориандр, травы)



Организация работы холодного цеха

Холодный цех предприятия расположен на территории открытой кухни и посетители могут наблюдать за работой поваров

- ▶ В холодном цехе в числе инвентаря находится:
- ▶ доски разделочные
- ▶ ножи поварской тройки
- ▶ гастроемкости

Работа поваров

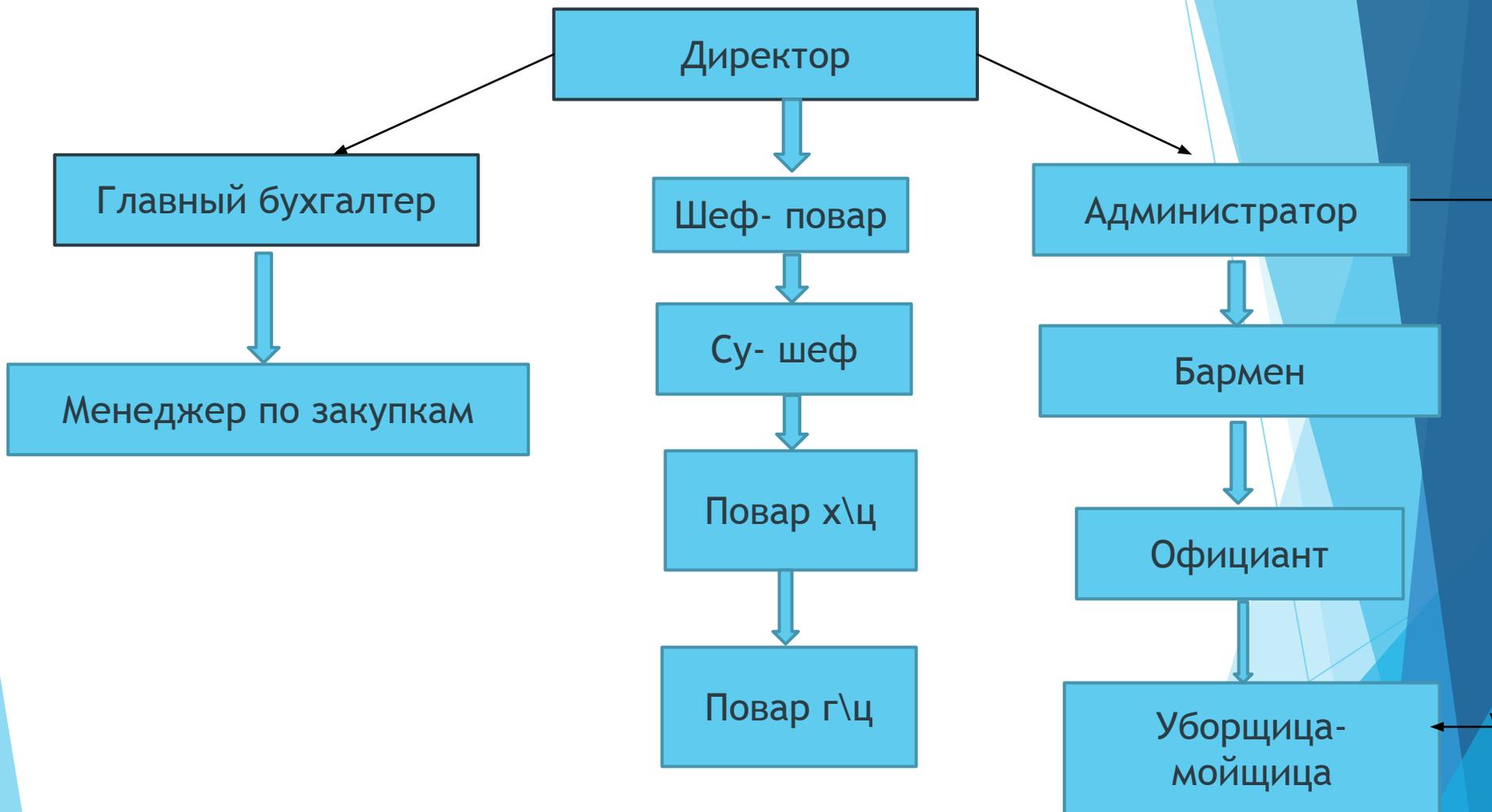
- ▶ График работы: с 11:00 до 23:00 (11ч рабочий день + 1ч обед)
- ▶ Обязанности повара: изготовление заготовок, оформление холодных блюд и закусок, их подача , обработка сырых овощей, зелени и ореха грецкого, изготовление сыров, подача готовых блюд и закусок
- ▶ Выпуск продукции: выпуск готовых блюд и закусок осуществляется поварями холодного цеха. Контроль выпускаемой продукции холодной осуществляется непосредственно Шеф-поваром или же Сушефом

Контроль качества на предприятии «Хачо и ПУРИ»

▶ Этапы контроля качества

1. Приемка сырья
 2. Обработка сырья
 3. Размещение в камерах хранения в соответствии с товарным соседством
 4. Изготовление заготовок в соответствии с количеством использования
 5. Упаковка заготовок (вакуумирование, отправка на горячий цех, высушивание)
 6. Хранение заготовок до использования при определенной температуре в соответствии с правилами
 7. Проверка сырья перед использованием , контроль приготовления холодной продукции
 8. Проверка качественного оформления блюд и закусок перед их подачей и отпуском
- ▶ Проверкой и контролем качества занимается и несет ответственность су-шеф

Структура управления на предприятии «Хачо и Пури»



Ассортимент холодных блюд и закусок, выполненный мной

Шампиньоны фаршированные

У шампиньонов удаляют ножки и выкладывают на смазанный растительным маслом противень. Ножки от шампиньонов и лук мелко нарезают и обжаривают на растительном масле до готовности. Заполняют шляпки получившимся фаршем. Сверху посыпают тертым сыром сулугуни и запекают.

Охлаждают и подают с зеленью кинзы и свежими овощами



Гебжалия

- ▶ Припустить шпинат в подсоленной воде, откинуть, мелко порубить. Обжарить грецкие орехи на сухой сковороде, измельчить. Нарезать свежую мяту. Соединить все ингредиенты, добавить мацони, посолить. Подавать охлажденным, украсив веточкой мяты.



Пути совершенствования для «Хачо и Пури»

- ▶ Необходимо разместить раздевалки для сотрудников кухни, в частности холодного цеха
- ▶ Также для совершенствования предприятия и комфортной работы персонала необходима стафф зона для отдыха и приема пищи
- ▶ Покупка инвентаря, оборудования для ускорения рабочего процесса
- ▶ Создание просторных цехов для безопасной работы и более эффективной работы с сырьем



Заключение

Навыки, приобретенные во время практики:

- ▶ Подготовка рабочего места и безопасная работа в течении рабочего дня
- ▶ Оформление и подача холодных блюд и закусок
- ▶ Приготовление и заготовка п\ф для последующего приготовления холодных блюд и закусок
- ▶ Обработка сырья и его маркировка для последующих операций по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции
- ▶ Творческое оформление холодных блюд и закусок