

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАЛУЖСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«КАЛУЖСКИЙ КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ТЕХНОЛОГИЙ»**

ПМ05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

**ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**Тодорова Ильи Дмитриевича**

**Группа ПК-41**

**Руководитель: Лексюнина Л.А.**

## Ресторан «Томато»

Расположена по адресу:  
г. Калуга, ул. Кирова, 14



Ресторан «Томато» предлагает вам окунуться в атмосферу вкусной еды и прохладных напитков.

«Томато» поистине удивительное место с многолетней историей!

Сегодня это один из лучших ресторанов города, где всегда можно вкусно и качественно провести время за небольшую сумму.

В рестобаре «Томато» можно заказать банкет для проведения торжественных мероприятий. Свадьбы, дни рождения и другие праздники — всё что захочется Вам. Также есть детское меню.



## *Горячий цех*



## *Холодный цех*



## *Кондитерский цех*



## Фирменное блюдо с предприятия, технология приготовления, требование к качеству, фото.

Пицца с ветчиной и грибами

Технология приготовления:

Приготовить тесто для пиццы с ветчиной и грибами. В теплой воде растворить соль и сахар, добавить муку, дрожжи и растительное масло. Замесить тесто. Дождаться, когда тесто увеличится вдвое. Грибы и лук для начинки пиццы с ветчиной почистить, затем нарезать. В сковороде нагреть растительное масло. Выложить в нее подготовленные грибы с луком и, периодически помешивая, слегка обжарить. Дать остыть. Большой широкий противень для приготовления пиццы смазать растительным маслом или выстелить бумагой для выпечки. Раскатать тесто в большой тонкий круг прямо на противне. Смазать тесто кетчупом с помощью кулинарной кисточки. Затем выложить на тесто для пиццы остывшие жаренные с луком грибы и разровнять, чтобы они распределились по поверхности равномерно. Ветчину для пиццы нарезать небольшими ломтиками. Помидоры вымыть и хорошо обсушить. Удалить основания плодоножек. Плоды нарезать кружочками или ломтиками. Затем вместе с ветчиной распределить по тесту с луком и грибами. Сыр натереть на крупной или средней терке. Равномерно распределить на пицце с ветчиной и грибами. Можно посыпать сушеными пряными травами по вкусу или свежим мелко нарезанным базиликом. Выпекать пиццу с ветчиной и грибами в духовке при 200 градусах до тех пор, пока сыр не растопится и не образуется румяная корочка.



## Технологическая карта

### Наименование блюда: Пицца с ветчиной и грибами

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Шампиньоны	350	300
Ветчина	200	200
Сыр	200	200
Помидоры	2 шт.	2 шт.
Микс салатов	15	15
Лук	1 шт	1 шт
Кетчуп	1 ст.л.	1 ст.л.
Сахар	25	25
Соль	30	30
Выход:		1000

### Требования к качеству:

Внешний вид – изделие аккуратной круглой формы, без вмятин и изломов. Продукты равномерно распределены по всей площади пиццы. Цвет корочки золотистый, ровный свойственный ингредиентам в составе пиццы. Вкус и запах – Вкус и запах: выпеченного теста с ароматом и вкусом соуса для пиццы, сыра, ветчины, овощей и грибов. Вкус в меру острый, солёный. Без посторонних примесей и порочащих признаков. Не допускается подгорелый корж.



По дисциплине ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

гр. ПК-41 2022-2023 год

- **Теоретическое задание:**

- Опишите последовательность приготовления опарного теста. Набор сырья, процессы при замесе и выпечке.
- Опишите технологию приготовления кулебяки с капустой.

- **Практическое задание:**

- Приготовление опарного дрожжевого теста и фарша из капусты.
- Приготовить кулебяку с капустой 500гр.
- Опишите санитарные требования, предъявляемые к столам.

### *Теоретическое задание:*

- Приготовление дрожжевого теста опарным способом. При этом способе сначала замешивают ложкой жидкую болтушку, называемую опарой. На замес берут всю норму жидкости и дрожжей и половину нормы муки (по рецептуре). Опара должна бродить при температуре 28–30°C от 3–3,5 часов, до максимального подъёма. Во время брожения на поверхности опары появляются лопающиеся пузырьки с углекислым газом. Как только опара начинает оседать, на ней следует месить тесто. В опару добавляют все остальные подогретые продукты (яйца в смеси с солью, сахар, ароматические вещества), постепенно всыпают оставшуюся муку и замешивают в течение 5-8 минут до получения однородного теста. В конце замеса добавляют масло, разогретое до консистенции густой сметаны; затем накрывают кастрюлю крышкой и ставят в тёплое место для дальнейшего брожения. Когда тесто достигает максимального подъёма что произойдёт примерно через час, делают обминку теста и выкладывают его на стол, посыпанный мукой. Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать изменением температурных условий во время брожения, помещая кастрюлю в более тёплое или прохладное место. Для лучшей выбраживаемости теста и пышности изделий желательно производить обминку как опарного, так и безопасного теста не один, а два раза: после первого подъёма теста и после второго. Можно также производить обминку опары, после чего надо дать ей вторично подняться.

**Практическое задание:**

**Приготовление кулебяки с капустой.**

**Наименование изделия «Кулебяка с капустой» № 1063 2023г**

№ п/п	Наименование продуктов	Брутто г	Нетто г	Краткая технология приготовления блюда
1	Тесто дрожжевое	6000	6000	<p>Дрожжевое тесто для кулебяк готовят опарным способом. 600 г теста раскатывают в пласт толщиной 1 см и шириной 18-20 см, на середину пласта по всей его длине кладут фарш (530 г). Края теста соединяют над фаршем и защипывают.</p> <p>Сформованную кулебяку укладывают швом вниз на смазанный жиром лист, украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их меланжем, и оставляют для расстойки. Можно также раскатанное тесто положить на полотенце, на нем сформовать кулебяку и выложить ее на смазанный жиром лист. Перед выпечкой ее смазывают меланжем и сверху прокалывают в 2-3 местах. Выпекают изделия при температуре 220-240°С 45-60 мин.</p> <p>Слоеное тесто для кулебяк готовят так же, как описано на <a href="#">с. 478</a>, и формируют так же, как кулебяку из дрожжевого теста. На кулебяку массой 1 кг идет 630 г теста и 530 г фарша.</p> <p>Сформованные кулебяки из слоеного теста смазывают меланжем, прокалывают сверху в 2-3 местах и выпекают при температуре 210-230°С в течение 35-45 мин.</p> <p>Кулебяки перед отпуском нарезают на порции по 100 или 150 г. Подают в горячем и холодном виде.</p> <p>Кулебяки можно выпекать массой по 500 г и более.</p>
2	Мука на подпыл	180	126	
3	Капуста	5300	5300	
4	Меланж для смазки кулебяк	100	100	
5	Жир для смазки листов	25	-	
	Выход		10000	

## Пошаговое приготовление блюда

- Первым делом приготовим тесто. Для этого соедините теплое молоко, сахар, дрожжи и оставьте на 10-15 минут. В глубокой миске взбейте яйцо с растительным маслом. Добавьте дрожжевую смесь. Перемешайте и добавьте стакан муки. Пока поднималось тесто, необходимо было приготовить начинку. Для этого нашинкуйте капусту, морковь потрите на терке, лук порежьте кубиками. Обжарьте овощи на растительном масле до готовности. В процессе начинку посолите и добавьте черный молотый перец по желанию.



- Тесто разделите на две части. Каждую раскатайте в форме прямоугольника на присыпанной мукой поверхности. На середину положите начинку, а по бокам сделайте надрезы ножом под небольшим наклоном. Заверните начинку надрезанными краями внахлест, у вас получится своеобразная косичка.
- Выложите кулебяки на смазанный маслом противень, застеленный пергаментом. Смажьте желтком. По желанию можно посыпать верх кунжутом. Разогрейте духовку до 180 градусов и выпекайте около 30 минут до появления румяной корочки. Вкусная, ароматная и румяная кулебяка с капустой готова.



## Квалификационный экзамен билет #1

ПМ04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Группа ПК-41, 2022-2023 учебный год.

- **Теоретическое задание:**

- Опишите технологию приготовления пудинга сухарного.
- Опишите технологию приготовления кофе чёрного.

- **Практическое задание:**

- 
- Приготовление пудинга сухарного.
- Приготовление кофе чёрного.
- Опишите правила эксплуатации электрооборудования.

## *Практическое задание:*

Наименование блюда Пудинг сухарный № 917 2023 г

Наименование продуктов	Брутто г	Нетто г	Краткая технология приготовления блюда
Сухари ванильные	40	40	<p>Яичный желток растереть с сахаром, развести холодным молоком, залить этим ванильные сухари, разломанные на кусочки, на 15 мин дать набухнуть.</p> <p>Добавить изюм, цукаты, затем ввести взбитые в пену белки. Массу перемешать и разложить в формочки, выпекать в жарочном шкафу. Пудинг поливают соусом абрикосовым и подают горячим. Можно подать и в холодном виде с молоком или киселём.</p>
Молоко	80	80	
Яйца	20	20	
Изюм	15,3	15	
Сахар	15	15	
Цукаты	10	10	
Масло сливочное	5	5	
Масса пудинга		140	
Соус #838		30	

Помыть и вытереть насухо куриные яйца. Разделим их на белки и желтки. Последние перекладываем в подходящую по объему посуду, добавляем сахар. Наливаем в желтово-сахарную массу молоко, взбиваем. Заливаем сухари молочно-желтковой массой, перемешиваем и оставляем набухать минут на 15. После этого добавляем 90 граммов промытого и обсушенного изюма без косточек. Еще раз перемешиваем, чтобы изюм частично впитал в себя жидкость и разбух.



Вмешиваем взбитые яичные белки. Благодаря такой воздушной массе тесто для сухарного пудинга тоже получится нежным и пушистым. Порционные формочки или одну большую форму смазываем мягким сливочным маслом. Раскладываем получившуюся массу. Готовим сухарный пудинг в заранее прогретой духовке при 190 градусах около 20-23 минут. Подаем сухарный пудинг хоть в теплом, хоть в охлажденном виде. В качестве добавки отлично подойдет абрикосовый соус.





# Наименование блюда Кофе чёрный № 948 2023 г

Наименование продуктов	Брутто г	Нетто г	Краткая технология приготовления блюда
Кофе натуральный		40	В посуду высыпают молотый кофе, заливают водой, доводят до кипения, дают настояться 5-8 мин. Готовый кофе наливают в кофейные чашки, стаканы с подстаканниками или без них и подают. Черный кофе отпускают по 100 мл, отдельно подают сахар.
Вода		1030	
Выход		1000	

## Пошаговое приготовление

- Насыпаем в тёплый ситейник молотый черный кофе. Наливаем в ёмкость холодную воду.
- Подогреваем ситейник, пока жидкость не станет закипать.



## *Заключение*

В процессе прохождения производственной практики в ресторане «Томато», я ознакомилась с вводным инструктажем по безопасности труда и пожарной безопасности.

Получил навыки работы с разнообразным оборудованием, а именно: пароконвектомат, гриль, фритюр, электрические плиты, слайсер, а также с разнообразным ассортиментом блюд: горячие, холодные блюда, кондитерские изделия, напитки.

Также я научилась готовить некоторые из них, например: «Пицца с ветчиной и сыром».

Таким образом, я считаю что цели поставленные перед началом практики, выполнены.