

Производственная практика по ПМ 04.

Выполнила: Камалиева Е.А

Проверила: Зайнулина М.В

С 5 декабря по 24 декабря я проходила производственную практику в столовой МБОУ СОШ д. Баймурзино , которая находится в моей соседней деревне. Рабочая смена начиналась с 8:00 до 14:00. Основной целью прохождения производственной практики являлся анализ деятельности предприятия изнутри на примере столовой при БГАУ, анализ современного состояния, развития перспективных направлений.



Общая характеристика предприятия.

Столовая - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее обеденную продукцию массового спроса в соответствии с разнообразным по дням меню. Работа столовой заключается в реализации обеда во время большой перемены. Меню составляется с учетом ассортиментного минимума. Меню - это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода блюд. Поскольку столовая в течение дня готовит для клиентов завтраки и обеды, время ее работы составляет 10 часов - с 7 час. утра до 17 час. Персонал в будние дни работает, в выходные отдыхает. В структуру столовой входят производственные и подсобные помещения, обеденный зал на 120 посадочных мест, буфет. Столы рассчитаны на 4 чел., расставлены по залу в геометрическом порядке. В состав здания столовой входят: торговый зал, буфет, производственные помещения, административные помещения, складские помещения, помещения для персонала. В состав производственных помещений входят; горячий цех, холодный цех, цех доработки полуфабрикатов, овощной цех, моечная посуды. К административным помещениям причисляют кабинет директора, бухгалтерию. Производственные помещения (заготовочный, холодный, и т.д.), оснащены всем необходимым оборудованием (плиты, духовые шкафы, холодильное оборудование и т.д.) и инвентарем (ножи, доски, сковороды, и т.д.).

Форма обслуживания посетителей

Обслуживание студентов в столовой осуществляется в обеденном зале, который рассчитан на 120 посадочных мест. Оборудование раздаточной составляют: - прилавок – полка - мармит стационарный электрический. После еды студенты сами же относят грязную посуду в окно моечной, которое находится в прямом доступе из обеденного зала. Раздачу готовых блюд производят раздатчицы и свободный повар. По конструкции, линия не механизированная, выбор блюд свободный. При отпуске горячие блюда имеют температуру 70 – 75⁰С; вторые горячие блюда и гарниры 65⁰ 0С; холодные напитки и салаты 10-14⁰С. Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите, а холодные блюда подают на раздачу по мере реализации. Вся необходимая столовая посуда стоит слева от раздатчицы. Для отпуски блюд используются специальный инвентарь: мерные ложки для порционирования первых блюд емкостью – 0,5 и 0,25 л, сметаны – 10, 20, 30г, соусы – 50, 75, 100; макаронных изделий, рассыпчатых и вязких каш, картофельного пюре – 150-200 г, а так же лопатки, щипцы, разливательные ложки для напитков – 0,2 л. и тд. На раздаче работают два повара. В их обязанности входит подача блюд студентам.

СТРУКТУРА, ПЕРЕЧЕНЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Столовая при БГАУ, имеет разнообразные цеха, специализирующиеся по видам перерабатываемого сырья и изготавливаемой продукции: цех доработки полуфабрикатов, овощной, холодный, горячий, мучной. Складское и санитарно-техническое хозяйство. Цеха подразделяют на заготовочные (цех подготовки полуфабрикатов), и доготовочные (горячий, холодный). В каждом цехе организуют технологическую линию – участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса. В заготовочном цехе столовой производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха предприятия. В столовой в основном работают на полуфабрикатах, поэтому обработку мяса, птицы, субпродуктов и рыбы сосредотачивают в одном цехе (цех выработки полуфабрикатов), также как и обработку всех овощей.

Овощной цех

Овощной цех имеет удобную связь с холодным и горячим цехом, в которых завершается выпуск готовой продукции. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки.

Ассортимент обрабатываемых в овощном цехе столовой овощей в целом традиционный: это – лук, картофель, свекла, капуста, зелень, огурцы, помидоры и др.

Горячий цех

Горячий цех является основным цехом предприятия, в котором завершается технологический процесс приготовления блюд. В нем осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Холодный цех

Холодный цех предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6-8 гр.; посуда и инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

Мучной цех

Мучной цех предназначен для приготовления различных мучных и кондитерских изделий. В цехе производят большой ассортимент кондитерских и мучных изделий. Ассортимент изделий, выпекаемых в столовой - пирожки печеные с начинками из мяса, овощей, фруктов, повидла; плетеные изделия; булочки дрожжевые с начинками и без, с добавками (изюм, мак и т.д.) и без; песочные изделия (коржики, кольца, печенье разных наименований). В целом – это довольно традиционный для предприятий общественного питания ассортимент, и каких – либо технологических новинок в столовой не выпекают.

ОФОРМЛЕНИЕ И ОСНАЩЕНИЕ ТОРГОВОГО ЗАЛА

Зал рассчитанный на 120 посадочных мест, представляет собой просторное, светлое помещение. Стены кафе выдержаны в светло-бежевых тонах, что обеспечивает светлость помещению и оказывает расслабляющее действие на студентов, пришедших пообедать. Пол выложен отполированным белым гранитом. В зале имеются как удобные стулья. Столы изготовлены из дерева. На подоконниках выставлены цветочные горшки, с различными растениями, для оживления обстановки в зале. Для поддержания освещения после наступления темного времени суток, в зале зажигаются светильники, что благоприятно влияют на посетителей.

Заключение

Во время прохождения практики, отметила следующие положительные моменты: - чистота и ухоженность цехов; - соблюдение правил труда и техники безопасности во всех цехах. К работе допускаются только работники прошедшие специальный инструктаж. Возле машин и приборов развешаны правила работы и плакаты по технике безопасности. Отходы из цеха удаляются своевременно. - торговый зал предварительно готовят к приему посетителей. Регулярно проводится уборка. Столовая обладает достаточной площадью и производственными цехами, которые соответствуют всем нормам и стандартам. Цеха оснащены всем необходимым для работы оборудованием и инвентарем.



Из теста



Спасибо за внимание!