

**Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Астраханской области  
«Астраханский государственный политехнический колледж»  
«Отчет по учебной практике по программе профессионального модуля»  
«ПМ 0.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки  
к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  
с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания»**

**Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**



**Отчет выполнил : Дедиков Павел Сергеевич**

**Курс обучения:3 курс**

**Группа:ПК-232**

**Руководитель : Латышева Н.И**

**Место прохождения практики :Столовая «#Кушатьвкусно»**

**Астрахань-2021**

# Цели и задачи

## Цель учебной практики:

- **Является реализация и закрепление полученных теоретических знаний, умений и навыков, а также получение представления о практической деятельности работы повара на предприятии общественного питания.**
- **Задачи:**
- **получение первичных профессиональных умений по профессии, приобретение опыта организационной работы;**
- **ознакомление с профилем профессии по правовой работе;**
- **виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;**
- **ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;**
- **нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;**
- **правила и способов сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.**

# **Характеристика предприятия:**

**Учебную практику я проходил  
в столовой «#Кушатьвкусно»**

**Адрес : Призыв, Савушкина 25  
к1а**

**Режим работы : ежедневно,  
с 9:00-18:30.**

**Предприятия общественного питания - это  
название организаций, которые оказывают  
соответствующие услуги путем  
производства и реализации кулинарной  
продукции, а также организации питания  
различных групп населения. В  
зависимости от различных факторов они  
подразделяются на группы.**

**Столовая «#Кушатьвкусно» тип заведения-  
Столовая**

**Посадочных мест-60**

**Средний счёт 200–300 ₽, доставка еды, оплата  
картой**

**В столовой присутствует холодный цех,  
рыбный цех, горячий цех и мойка.**

# **Ознакомлена с вводным инструктажем по безопасности труда:**

**В первый день учебной практики, был проведен вводный инструктаж по безопасности труда.**

**Приступить к работе на предприятие могут приступить только те , кто имеет допуск. Чтобы получить допуск к работе необходимо пройти медицинскую комиссию, пройти инструктаж:**

**При работе лаборатории сотрудник обязан:**

- Выполнять свои рабочие обязанности, не отклоняясь от рабочей инструкции.**
- Придерживаться правил внутреннего трудового распорядка.**
- Пользуйтесь предусмотренной по нормам спецодеждой, спец . обувью и средствами индивидуальной защиты.**
- Содержите спецодежду и средства индивидуальной защиты в исправном состоянии. Спецодежду хранить в гардеробном помещении, средства защиты на рабочем месте в специальном шкафу.**
- На вводном инструктаже нам продекларировали про общие требования охраны труда, наши обязанности про их соблюдения, про необходимые нам вещи и соблюдения гигиены,а также соблюдение пожарной безопасности.**

## **Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**

**Холодные соусы подают всегда холодными, в основном, к холодным блюдам и закускам из рыбы, раков, дичи и овощей. Но также их могут подавать и к горячим рыбным блюдам. Основу холодного соуса составляет растительное масло с уксусом или же сметана с добавлением специй, зелени, корнишонов, пряностей и яиц.**

**Наиболее распространенным холодным соусом является майонез в различных его вариантах. К холодным соусам относят также заправки для салатов, сельди и маринады. Довольно часто в приготовлении холодных соусов используют белое сухое вино, вермут или другие слабоалкогольные напитки (сливочные ликеры), которые придают блюду незабываемый особый вкус. Для соусов используют разнообразное сырье: муку пшеничную высшего и 1-го сортов, кости, корнеплоды (морковь, петрушку, сельдерей), репчатый лук, томатное пюре или томатную пасту, соленые и маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло и маргарин, растительное масло, уксус, лимонную кислоту, специи, пряности, вино и др. Уксус лучше использовать винный или фруктовый можно заменить лимонной кислотой или соком лимона.**

**Для приготовления мясных соусов используют белый и коричневый бульоны.**

### **Пассерование муки**

**Муку добавляют к соусам для придания определенной консистенции. Мука в сыром виде придает соусам не приятную клейкость и вкус. Поэтому муку пассеруют, т. е. подсушивают без изменения цвета при 120 С или с изменением цвета до светло-коричневого при 150 С.**

**В основном холодные соусы готовят путем смешивания готовых продуктов (аджика, майонез, горчица, растительное масло и т.д.) К ним относятся хрен со сметаной, уксусом, заправки для салатов и т.д.**

**Холодные соусы подают к холодным блюдам из рыбы, раков, дичи и овощей. Соус майонез, соус майонез с корнишонами, зеленую подают также к жареным горячим рыбным блюдам.**

**В группу холодных соусов входят также овощные маринады, фруктово-ягодные соусы, заправки для салатов и сельди.**

**Очищенный промытый хрен измельчить на терке или терочной машине, затем слегка порубить ножом, положить в посуду, залить кипятком, закрыть посуду крышкой. Когда хрен остынет, добавить уксус, соль, сахар и размешать. Подается к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам. Сметанный соус для овощных салатов**

**Уксус влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец и хорошо размешать лопаткой.**

**Полученную смесь соединить со сметаной перед подачей. Подается к салатам из овощей, фруктов, цветной капусты, грибов с овощами.**

**Татарский соус (из майонеза с соленым огурцом)**

**Соленый огурец очистить, удалить семена, нашинковать. Лук и зелень петрушки нашинковать.**

**Все продукты смешать с майонезом, приправить. Подавать к птице, телятине и крольчатине.**

**Холодное мясо заливают соусом, к горячему соус подают отдельно в соуснике.**

**Яичные желтки протереть через сито, а белки измельчить, после чего оба компонента соединить с растительным маслом и столовой горчицей и хорошо перемешать. Должен образоваться густой соус. Подавать к холодному мясу: вареному окороку, солонине, свиной грудинке и др.**

**Смешать горчицу, перец, чеснок, натертый на мелкой терке, сахар, соль добавить воду, уксус и растительное масло без запаха. Хорошо взбить венчиком или миксером.**

- По температуре подачи соусы холодные 10-12 градусов.
- Принято подавать соусы в специальной посуде — соусницах, форма и размеры которых также варьируют. Соусы являются составной частью большого ассортимента горячих и холодных блюд из овощей, круп, макарон, мяса, рыбы и других продуктов. Они разнообразят и дополняют вкус блюда, повышают его питательную ценность.
- В зависимости от исходных продуктов к холодным соусам относятся майонез, соусы овощные, заправки и желе. В группу соусов включены смеси масляные, соусы сладкие и сиропы.
- Соусы на мясном бульоне подразделяются на красные и белые. На рыбном бульоне, так же как и на мясном, готовят соусы красного и белого цвета.
- По технологии приготовления различают соусы основные и производные от них. Производный соус готовят из основного с добавлением в него различных продуктов.
- В рецептурах основных соусов предусмотрены потери в размере 2,5-3%, имеющие место при приготовлении на их основе производных соусов.
- Норма вложения продуктов дана из расчета на 1 кг готового соуса; расход соли, перца и лаврового листа в рецептурах не указан.
- Расход специй на 1 кг соуса следующий: соли — 10 г, перца — 0,5 г, лаврового листа — 0,2 г; на маринад, кроме того, гвоздики — 1 г, корицы — 1 г. Для приготовления соуса молочного используется только соль в количестве 8 г.
- Исходя из особенностей национальных блюд лавровый лист в соусы, используемые для этих блюд, можно не добавлять.
- При замене одних продуктов другими руководствуются данными, приведенными в табл. 36 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».
- В рецептурах указывается кислота лимонная, которая может быть заменена соком лимона, из расчета: 1 г кислоты лимонной заменяется 8 г сока лимонного, получаемого из 20 г лимона. Кислоту лимонную растворяют в теплой кипяченой воде (1:5) и вводят в готовый соус.

## **Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

- В зависимости от используемых продуктов различают салаты из зелени, овощей, фруктов грибов , рыбы и морепродуктов, мяса и птицы, а также из сыра и колбасы. Салаты из зелени и овощей подают как самостоятельные блюда и в качестве гарниров к овощным, мясным и рыбным холодным и горячим блюдам. Продукты, предназначенные для салатов, охлаждают, причем картофель и овощи, сваренные в кожице, охлаждают неочищенными. Нельзя соединять теплые продукты с холодными, так как салат быстро портится.**
- Хранят каждый вид овощей до приготовления салатов в отдельной посуде в холодном месте (холодильная камера, шкаф и др.). Срок хранения овощей на холоде (до 7°С) – 12 часов, а при отсутствии холода – 6 часов.**
- Продукты для салата нарезают, смешивают и заправляют перед подачей. Заправляют и оформляют салаты не ранее чем за 30 минут до подачи. Для оформления салатов используются листья салата, зелень петрушки и сельдерея, продукты, входящие в состав салата и имеющие яркую, красивую окраску, – помидоры, редис, огурцы, морковь, яйца, фрукты. Укладывают овощи очень осторожно, чтобы они не помялись. При оформлении салатов стремятся к тому, чтобы показать полнее входящие в них основные продукты**



**Салатом называется холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси различных овощей, как правило, без свеклы, заправленное соусом майонез, заправкой или сметаной. Существует несколько видов салатов: Перемешанные салаты. Входящие в состав салата продукты смешивают между собой, а также с салатной заправкой или соусом. Профессионалы перемешивают зеленые салаты руками: таким образом салатные соусы лучше пропитывают компоненты, а нежные листики не повреждаются. Для такого перемешивания нужно взять большую широкую миску или кастрюлю. Вообще такие салаты лучше готовить в большой широкой миске или кастрюле, а затем уже переложить в декоративную салатницу. Если компоненты для салата нужно только сбрызнуть соусом, прежде их нужно красиво разложить на плоском блюде**

**Продукты перемешивают вместе с частью соуса или заправки в отдельной миске - лучше всего двумя большими вилками или специальной салатной ложкой и вилкой, чтобы кусочки составляющих продуктов по возможности сохранили форму нарезки. Готовый салат перекладывают на блюдо или в салатник так, чтобы края остались свободными на 2-3 см. и обязательно чистыми. Салат заливают остатками соуса и украшают поверхность разными продуктами или фигурками из продуктов, которые съедают вместе с салатом.**

**Не перемешиваемые салаты. Продукты, из которых готовится салат, раскладывают на большое блюдо отдельными порциями или в разную посуду. Салатную заправку или несколько разных соусов подают на стол в соусниках или небольших мисочках. Такая сервировка удобна тем, что она позволяет выбрать продукты и заправки для салата по собственному вкусу. Не перемешиваемые салаты с заправочными соусами.**

**Подготовленные для салата измельченные продукты кладут на блюдо, в которых салат подается на стол, в перемешанном виде, слоями или отдельными (по виду продуктов) порциями. Сверху салат заливают соусом и не перемешивают, что позволяет сохранить целостность каждого вида продуктов.**

## **Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**

**Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов весьма разнообразен. Сюда входят мясные гастрономические товары, отварные и жареные мясопродукты, заливное мясо, паштеты, студни и банкетные блюда сложного приготовления из мяса, птицы и дичи.**

**Мясные гастрономические товары можно отпускать отдельно по видам или в ассортименте (ассорти). Ветчину нарезают тонкими широкими ломтиками и гарнируют зеленым горошком, листьями салата, свежими помидорами, свежими или солеными огурцами. Отдельно подают соус-хрен с уксусом. При подаче одной порции ветчины соус-хрен отпускают на той же тарелке. Для приготовления ассорти нужно иметь не менее трех видов мясопродуктов, различных по своей окраске и заметно отличающихся по вкусу. Продукты нарезают тонкими ломтиками и укладывают на блюдо или лоточек веером или лесенкой, чередуя по цвету. В состав ассорти могут входить вареные и копченые колбасы, отварной язык, ветчина, буженина, жареная птица или дичь, которые гарнируют свежими овощами, рубленным желе, маринованными фруктами или ягодами. Отдельно в соуснике подают соус-хрен с уксусом или майонез с корнишонами.**

**Ростбиф холодный и жареную телятину отпускают так же, как ассорти. Зимой рекомендуется подавать корнишоны или пикули.**

Мясо заливают так же, как и рыбу, на противнях или в формах. Желе готовят на бульоне от варки или тушения мяса. Вареное или тушеное мясо крупными кусками охлаждают в отваре и нарезают поперек волокон кусками установленного веса. Для украшения используют вареную морковь, консервированный зеленый горошек, зелень петрушки или сельдерея и белок вареного яйца. При заливании тушеного мяса («андоб») украшения делают из яичного белка и зелени, так как цвет желе получается темно-золотистым и морковь не видно. Заливное мясо гарнируют свежими или солеными огурцами, листьями салата, маринованными фруктами. К нему подают соус-хрен с уксусом или сметаной.

Для приготовления паштета из печени мелкошинкованные морковь и лук обжаривают со шпигом до полуготовности, добавляют нарезанную печеньку и жарят до готовности. Печенку и овощи охлаждают и пропускают 2-3 раза через мясорубку с мелкой решеткой или измельчают блендером. В массу добавляют сливочное масло или жир домашней птицы, немного мясного или куриного бульона, соль, перец и хорошо вымешивают. Паштет порциями оформляют на закусочной тарелке в виде ромбика или биточка, посыпают рублеными яйцами или наносят с помощью конверта сеточку из масла и украшают веточками зелени. Для продажи в магазинах кулинарии паштет выкладывают на лотки в виде прямоугольника или батончиков, посыпают рублеными яичными белками и протертыми желтками, украшают сливочным маслом и веточками зелени.

Студень готовят из говяжьих субпродуктов или субпродуктов мелкого скота. Головы, ноги, губы, уши, хвосты тщательно промывают, кости разрубая, заливают холодной водой (2 л на 1 кг субпродуктов), доводят до кипения и варят на слабом огне до тех пор, пока мясо полностью не будет отделяться от костей. Говяжий студень варят 6-8 часов, свиной — 3-4 часа, а студень из телячьих или бараньих субпродуктов — 2-3 часа. При варке говяжьего студня периодически доливают воду. За 1-1,5 часа до готовности в студень добавляют нарезанные ароматические корни и репчатый лук. А за 15-20 минут до готовности — перец горошком и лавровый лист. Студень варят без соли.

После окончания варки субпродукты вынимают, отделяют мясо и измельчают его. Бульон процеживают, кладут в него измельченное мясо, солят и вновь доводят до кипения. Вторичное кипячение студня является обязательным, так как во время измельчения мяса и процеживания бульона может произойти их бактериальное обсеменение. Перед тем как снять студень с огня, в него добавляют рубленый чеснок. Студень разливают в противни или специальные формы и охлаждают. Застывший студень нарезают на порции и отпускают с хреном или соленым огурцом.

## **Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**

- **Рыбные холодные блюда готовят из рыбных гастрономических продуктов, отварной, припущенной или жареной рыбы. Особенно распространены закуски из сельди с различными гарнирами. Очень удобны для приготовления закусок всевозможные рыбные консервы.**
- **Холодные рыбные блюда подают со сложными овощными гарнирами, салатами, свежими, солеными или маринованными огурцами и помидорами, а также со сладким маринованным перцем. Для оформления рыбных блюд, кроме перечисленных продуктов, иногда используют маслины. Холодные рыбные блюда включают заливную рыбу, паштеты, форшмаки, закуски рубленые, рыбные салаты и бутерброды с рыбой.**
- **Холодные рыбные блюда и закуски характеризуются огромным разнообразием и широким ассортиментом. К ним относятся закуски из соленой, копченой и консервированной рыбы, салаты, паштеты, форшмаки, заливные студни, фаршированные и другие блюда. Свежую рыбу для холодных блюд и закусок используют с малым количеством костей в припущенном, отварном или жареном виде.**
- **Для приготовления и оформления холодных блюд и закусок используют самые разные овощи, зелень, консервированные продукты, фрукты и грибы. Тарталетки (корзиночки) для подачи различных закусок и салатов готовят из сдобного теста.**
- **При подаче холодных рыбных блюд и закусок весьма широко используются различные соусы, заправки и маринады, что позволяет из одной и той же рыбы получать блюда с самыми разными вкусовыми сочетаниями. Кроме того, они прекрасно ароматизируют блюда, придают им привлекательный внешний вид.**
- **Холодные блюда и закуски относятся к скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации. Учитывая, что после приготовления и оформления большинство блюд не подвергаются повторной тепловой обработке, необходимо до реализации холодные блюда и закуски хранить при температуре 4-8 градусов. Готовят холодные блюда и закуски небольшими партиями по мере спроса.**

# **Заключение:**

- **За время прохождения учебной практики я закрепил полученные мною теоретические знания, а также приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

## **Узнал:**

- **подготавливать рабочее место, выбирать, оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;**
- **ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;**
- **рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;**
- **способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;**
- **правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;**
- **виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.**

**Спасибо за внимание!**