

**ГБПОУ 1-й «МОК»,  
Факультет  
Ресторанного бизнеса  
Адрес: мурманский  
проезд, д.10**





# Презентация по практике.

Мастер: Сухова  
Ирина Станиславовна

Преподаватель  
МДК: Низаметдинова  
Галия

Равильевна

Работу выполнил студент  
группы 18 ПК:

Черненко Илья



# прохождения практики



*Гостиница  
«Ленинградская»  
г.Москва, метро  
Комсомольская, ул.  
Каланчевская, 21/40  
тел. (495)-627-55-50*



# *Janus на 100 посадочных мест*



# ***Лобби бар 30 посадочных мест***

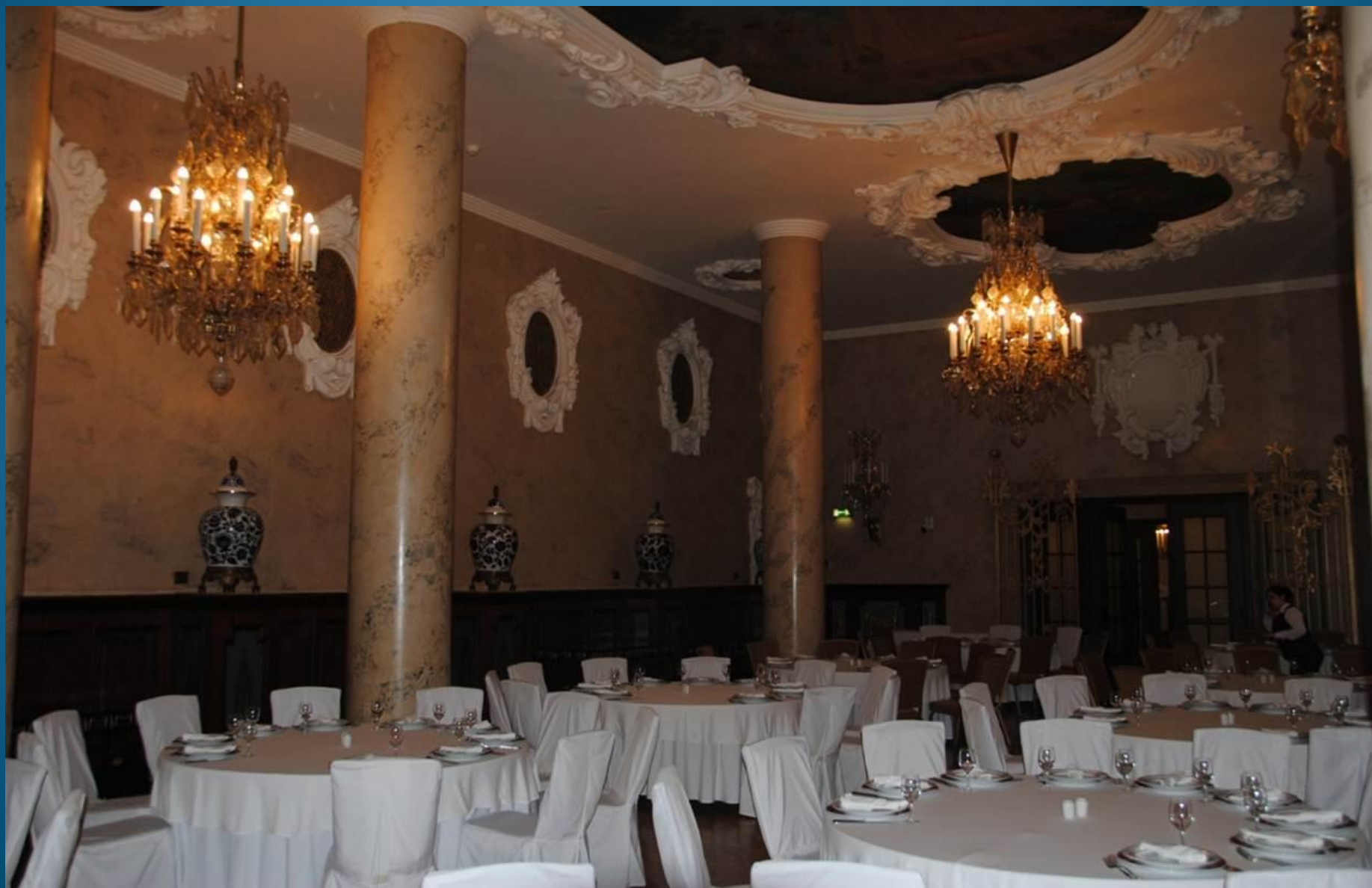




# ***Романов на 50 посадочных мест***



# Бальный зал на 300 посадочных мест





# Горячий цех





# Оборудование горячего цеха



- Паниница

Фритюр -



# Холодный цех





# Оборудование Холодного цеха



- Слайсер



- Холодильная камера

# Мясной цех





# Оборудование мясного цеха



- *Мясорубка*

*Вакуумная  
машина -*



# Меню Горячих блюд



## Горячие блюда

|                                                                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Индийский Карри "Алу Гоби"<br>Подаётся с цветной капустой, картофелем и рисом «Басмати» (350)                              | 830  |
| Ризотто с луком-пореем и шафраном (230)                                                                                    | 850  |
| Запеченный Атлантический окунь<br>Китайская капуста, грибы шиитаки, кориандр,<br>заправка из соевого соуса с имбирем (350) | 1250 |
| Дорадо<br>Подаётся с ризотто из краба, цуккини (345)                                                                       | 1250 |
| Креветки в соусе карри<br>Подаются с рисом «Басмати» (460)                                                                 | 1250 |
| Утиная ножка «Конфи» с картофельным gratin<br>Брюссельская капуста, апельсиновый соус (380)                                | 950  |
| Цесарка в курином бульоне<br>Подаётся с овощами на пару и ньёкки (320)                                                     | 1100 |
| Бефстроганов из говядины «Ангус»<br>Подаётся с картофельным пюре (380)                                                     | 1250 |
| Запеченная баранья ножка<br>Пюре из сельдерея, овощи, розмарина и соус из красного вина (380/280)                          | 1200 |



## Супы

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| Тыквенный суп с козым сыром (450)                                    | 480 |
| Грибной суп с карамелизированными белыми грибами (250)               | 480 |
| Тайский суп Том Ям с курицей и креветками (220)                      | 530 |
| Русский суп-солянка со сметаной (250)                                | 530 |
| Традиционный украинский борщ<br>Подаётся с пирожком и сметаной (250) | 530 |



# Меню Холодных блюд



## Вегетарианские блюда

Зеленый микс-салат с заправкой из бальзамического уксуса и оливкового масла (250)

570

Салат из рукколы с вялеными помидорами, артишоками и бальзамическим уксусом (180)

570

Классический салат «Цезарь Хилтон» (190)

670

Грибной суп  
С карамелизированными белыми грибами (250)

480

Тыквенный суп с рикоттой (450)

480

Классическая пицца «Маргарита»  
С сыром моцарелла и базиликом (440)

730

Пицца «Четыре сыра»  
С пармезаном, моцареллой, горгонзолой и рикоттой (450)

730

Индийский Карри «Алу Гоби»  
Подаётся с цветной капустой, картофелем и рисом «Басмати» (350)

830

Ризотто с луком-пореем и шафраном (230)

850

Паста на Ваш выбор:  
Тальятелле, Спагетти, Пенне,  
Равиоли с козьим сыром и шпинатом

Соус на Ваш выбор:

Арабьята (370)

690

Неаполитанский (370)

690

# **Зачет по учебной практике ПМ.01**

**№ 19 Произвести оценку годности, механическую кулинарную обработку зеленого лука и нарезать лук с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте. Указать размеры, кулинарное использование форм нарезок и сезонный процент отходов**



# ПОДГОТОВКА ПОВАРА К РАБОТЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

## 1. Последовательность надевания спецодежды

Под спецодежду надевают хлопчатобумажную майку, форменные брюки (длинные, что позволяет предохранить ноги от ожогов). Брюки без обшлагов, чтобы не собирать за ними горячую жидкость и мусор. На ноги обувают специальную обувь – кожаные сабо, на устойчивой не скользкой подошве, с закрытым мыском, что позволит защитить ноги от попадания острых предметов. Если волосы длинные, то их связывают сзади резинкой. Затем надевают куртку и застегивают на пуговицы. Куртка должна быть двубортная, что позволяет лучше защитить область груди от пара и горячих растворов. Наличие пуговиц позволяет перестегнуть куртку, если один борт испачкался, что позволяет в течение всего рабочего дня находиться в чистой одежде. Если не работают с фритюром или другими горячими растворами или посудой или с пароконвектоматом, то рукава куртки можно подворачивать. На шею повязывают галстук, который защищает от брызг горячего жира, пара и впитывает пот. Его можно часто стирать. На голову надевают колпак, не закрывая уши. Головной убор препятствует попаданию волос в пищу и впитывает пот.

Для защиты брюк и куртки от чрезмерных загрязнений надевают фартук, на поясе сбоку закрепляют личное полотенце, которое служит прихваткой, если нужно взять в руки что-то горячее. Полотенце - прихватка должно быть сухим, чтобы обеспечить изоляцию от горячего.

## **2. Соблюдение правил личной гигиены повара.**

Многие пищевые отравления являются результатом антисанитарных условий на производстве и несоблюдения поваром правил личной гигиены.

- 1. Работать на производстве только в санитарной спецодежде. Не носить спецодежду вне производства, не заходить в ней в туалет (перед посещением туалета снимать, затем тщательно мыть руки и только после этого надевать спецодежду).**
- 2. Производить своевременную стирку спецодежды. При стирке использовать дезинфицирующие средства.**
- 3. На производстве не носить украшений для снижения риска заражения продукта и механических повреждений. Допускается ношение только гладкого кольца.**
- 4. Нельзя допускать перекрестного заражения, когда болезнетворные бактерии или опасные вещества переносятся с одной зараженной поверхности на другую (например, с рук на пищу):**
  - не приступать к работе, имея инфекционное заболевание, порезы на руке;
  - после контакта рук с глазами, волосами, ртом, лицом их нужно тщательно помыть;
  - не работать с продуктами, прошедшими тепловую обработку голыми руками: использовать одноразовые перчатки, щипцы, лопатки, пергамент и др. Одноразовые перчатки менять при переходе от выполнения одного вида работ к другому.
  - тщательно мыть руки перед началом работы и в процессе ее при переходе от одного вида работ к другим. Руки моют теплой водой с мылом и вытирают бумажным полотенцем.
- 5. Содержать в чистоте волосы, полость рта, руки. Следить за чистотой ногтей: они должны быть коротко пострижены, без лака.**
- 6. Не касаться в процессе работы руками лица, нос, полости рта. Если это произошло – руки тщательно вымыть.**
- 7. Не курить в процессе работы, не употреблять алкоголя. Курение и употребление алкоголя снижает сенсорные способности человека и препятствует правильному доведению до вкуса блюд.**
- 8. При дегустации пользоваться двумя ложками: одной зачерпывать пищу, переливать с нее в другую, не касаясь, и пробовать со второй ложки.**



### **3. Организация рабочего места по нарезке овощей вручную:**

На производственный стол кладут разделочную доску с маркировкой «СО».

Перед доской слева устанавливают емкость с овощами, предназначенными для нарезки, справа – емкость для нарезанных овощей.

Справа от доски кладут инструменты. Для получения простых форм нарезки используют самый большой нож поварской тройки. Для получения сложных форм нарезки, для обтачивания овощей используют нож-экономку, самый маленький нож поварской тройки, нож для карбования (желобковый), нуазетные выемки (для вырезания шариков).

Разделочная доска и нож должны быть сухими. Доска должна лежать на поверхности рабочего стола ровно, не скользить.

## **Техника безопасности при работе в овощном цехе:**

### **1. Перед началом работы:**

- перед началом работы мыть руки с мылом, застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
- не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
- надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте.



2. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов, правильно держать руки и нож при обработке продуктов. Нож хранить в специальном чехле, нельзя хранить нож, закладывая его за фартук, оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра, проверять остроту лезвия рукой;

Передавать нож можно, положив его на поверхность стола ручкой в сторону того, кому передают.

При переносе ножа по цеху его держат вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад. Или нож оборачивают полотенцем и переносят лезвием вниз.

3. Запрещается опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников;

4. Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь.

Неправильное положение корпуса вызывает быструю утомляемость.

5. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.

6. Использовать маркированные разделочные доски только предназначенные для этого продукта.

# Зеленый лук

классификация – Луковые

Процент отходов – 16% Круглогодично

Обработка: отрезают корешки , отрезают белую часть ,удаляют пожелтевшие , листья промывают в проточной воде





# Нарезают:

кольцами(шинковка) толщиной 2-3мм

Используют салаты ,супы для украшения  
шпалы –длина 3-4 см . Используют для шашлыков для  
украшения .



# ОТЗЫВ

- Я проходил практику в гостинице «Хилтон» работал в холодном цехах в горячем, заготовочном, мясном. Помогал поворам с приготовлением блюд.