**Введение.**

Задачей технологической практики является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также ознакомления с основными видами деятельности технолога - производственно-технологической, организационно-управленческой опытно-экспериментальной.

Технологическая практика организуется на передовых предприятиях общественного питания с высоким уровнем механизации производства (рестораны, крупные столовые, кафе), а также в учебно-производственных предприятиях, выпускающих продукцию общественного питания ассортимент и технология, которой отвечает требованиям программы практики.

Базы практики должны быть укомплектованы высококвалифицированными специалистами с достаточным практическим опытом, способными быть воспитателями и руководителями студентов.

Технологическая практика может проводить как на оплачиваемых, так и не оплаченных рабочих местах, однако в любом случае предусматривается максимальное привлечение студентов к выпуску реальной продукции.

На всем протяжении технологической производственной практики осуществляется контроль за работой практикантов закрепленными руководителями практики (от предприятия и от учебного заведения).

Руководитель от предприятия организует практику в соответствии с программой: обеспечивает выполнение согласованных с учебным заведением графиков прохождения практики по структурным подразделениям, перемещений студентов по видам работ; организует вводный инструктаж: (до начала практики) по техники безопасности и противопожарной безопасности, а также повторный инструктаж: на каждом новом рабочем месте при выполнении конкретных видов работ; знакомит практикантов с организацией работы на конкретном участке, создает необходимые условия для освоения практикантами новой техники, технологии, производственных приемов и методов труда; осуществляет постоянный ежедневный контроль за соблюдением студентами дисциплины и внутреннего трудового распорядка, уровнем приобретенных умений и навыков, качеством выполненных заданий.

В ходе технологической практики студент должен сформировать следующие умения:

Оценивать качества сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса;

Готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции с соблюдением условий технологического процесса с учетом требований нормативной документации;

Разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы и технологическая документация на них; Студент-практикант во время прохождения практики по профилю специальности (технологической) отрабатывает предложенные задания, согласно программе и оформляет отчет. При выполнении заданий студент знакомится с различными видами деятельности предприятия и овладевает навыками приготовления и отпуска кулинарной продукции, при этом он дает краткое описание последовательности и порядка выполнения предложенных заданий в отчете.

**Раздел I. Паспорт предприятия .**

* 1. **Характеристика предприятия.**

Тип предприятия общественного питания – Ресторан «Сковорода», предприятие с характерными особенностями кулинарии и различной

номенклатурой предоставляемых услуг потребителям.

Ресторан – это предприятие общественного питания, с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. Услуга питания ресторана представляет собой услугу по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных видов сырья, покупных товаров, винно-водочных изделий, оказываемою квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенной комфортности и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга. Некоторые рестораны специализируются на приготовлении блюд национальной кухни. В нашем примере это блюда украинской кухни. Ресторан «Сковорода» - это традиционно сытная украинская кухня и теплая, дружеская атмосфера. Все блюда «Сковороды» готовятся с душой, по классическим украинским рецептам. Только здесь вы сможете отведать наваристого борща с чесночными пампушками, вареников с вишней, дерунов с белыми грибами и лучком, сочную котлету по-киевски, потрясающую окрошку. И все это под традиционную горилку или под редкое и необычайно вкусное украинское пиво! Приятно и то, что в «Сковороде» отмечаются все традиционные украинские и русские праздники. Гостей здесь всегда ждут приятные сюрпризы и комплименты от шеф-повара!

Дополнительные услуги: празднование торжеств

Кредитные карты: Maestro, MasterCard, Visa, Visa Electron

Часы работы: 12.00-00.00

Адрес: Тула, Проспект Ленина, дом 57

Телефон: (4872)36-47-07

Район Тулы: Центральный

Ресторан (от французского restaurer - восстановить, крепить) — заведение, которое продает готовую еду, и напитки по заказу для употребления в пищу на месте.

**1.2. Организационная структура предприятия.**

Предприятие с полным циклом производства. Сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

Все группы помещений связаны между собой.

Разработаны требования к компоновке помещений: все группы помещений должны размещаться по ходу технологического процесса: вначале складские, производственные, затем торговые, с ними должны быть удобно взаимосвязаны административно – бытовые и технические помещения.

∙ взаимное расположение основных групп помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, чистой и использованной посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов;

∙ следует стремиться к компактной структуре здания, предусматривая возможность перепланирования помещений в связи с изменением технологии производства;

∙ компоновка всех групп помещений должна удовлетворять требованиям СНиП, санитарным и противопожарным правилам;

∙ все производственные и складские помещения должны быть непроходными, входы в производственные и бытовые помещения – со стороны хозяйственного двора, а в торговые помещения – с улицы; они должны быть изолированы от входов в жилые помещения.

∙ компоновка торговых помещений производится по ходу движения посетителей; предусматривается возможность сокращения их передвижения и обеспечение эвакуации людей в случае пожара. Общая производственная структура может быть условно представлена на рис. 1.



Рис. 1. Производственная структура предприятия питания

**Складская группа помещений** – предназначена для приема и хранения пищевого сырья и включает в себя помещения с низкой температурой (холодильники) и обычные, сухие, хорошо вентилируемые помещения для хранения «сухих» продуктов.

**Производственная группа** – включает в себя производственные помещения для обработки сырья (цехи) – овощной, мясной, рыбный, кулинарный, кондитерский, горячий (цех по производству всех горячих блюд) и холодный (для производства холодных блюд и закусок).

**Торговая группа** представлена помещениями для отдыха и обслуживания потребителей. Сюда входят: вестибюль, аванзал, торговый зал. Особые требования предъявляются к уровню комфорта.

**Бытовая группа** объединяет помещения, обеспечивающие внутрихозяйственную деятельность предприятия, и включает душевые, туалетные комнаты, бельевую и помещения психологической разгрузки.

**Технологические службы** (вентиляционные, электрощитовые, тепловой узел) обеспечивают слаженную и бесперебойную работу всех групп помещений.

Технологические службы (вентиляционные, электрощитовые, тепловой узел) обеспечивают слаженную и бесперебойную работу всех групп помещений.

Возглавляет предприятие директор (административная служба). Заведующий производством организует процесс производства кулинарных изделий и блюд. Администратор (метрдотель) организует работу в зале для посетителей. В производстве заняты повара разной квалификации, кондитеры, официанты, уборщики зала и другой персонал.

**1.3. Характеристика производственных помещений предприятия.**

На предприятии имеется следующие производственные цеха: заготовочно-универсальный цех, холодный цех, горячий цех, бар и непроизводственные помещения: мойка, кладовая, раздевалка для персонала, администраторская, торговый зал

*Заготовочно – универсальный цех* делиться на сектора полуфабрикатов, обработки мяса, рыбы и приготовления мучных изделий.

*Горячий цех* является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: 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. Кроме того, в цехе приготовляются горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико – технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

Микроклимат горячего цеха. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23˚С, поэтому более мощной должна быть приточно – вытяжная вентиляция; относительная влажность 60-70%.

Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, мы начинаем работу не позднее чем за 2 часа до открытия торгового зала.

Горячий цех оснащен современным оборудованием – тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

*Холодный цех* предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия, холодные блюда, а также холодные сладкие блюда и холодные напитки. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производиться тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам – правило личной гигиены; холодные блюда должны изготовляться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Заправлять салаты следует непосредственно перед отпуском.

Учитывая, что в холодном цехе изготовляется продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса. На предприятиях организуется универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой.

**1.4. Характеристика торговых помещений.**

Украинский стиль в интерьере предусматривает воспроизведение украинской старины. Вестибюль – это, по сути, первое помещение, куда попадают потребители, и где начинается их обслуживание. В вестибюле есть информация об услугах, газеты, гардероб для верхней одежды, зеркало, полукресла.

Гардероб располагается в вестибюле при входе. Для хранения обуви, ручной клади на внутренней стороне гардеробной стойки оборудуются ячейки.

поправить прическу и т. д. Санитарное состояние: безупречная чистота, вентиляция, хорошее освещение. Имеется туалетная комната. Для посетителей обеспечена возможность вымыть руки, подводка горячей и холодной воды, зеркало, туалетное мыло, бумага, бумажные полотенца, салфетки.

Залы ресторана – основные помещения, где обслуживают потребителей. Оказывает уютная и располагающая к отдыху обстановка зала. Мебель – деревянные столы и стулья.

Интерьер ресторана вас приятно удивит – это не лубочная «гоголевская», а современная, модная Украина. Каждый из трех залов заведения отличается по дизайну и цветовому решению. Главный зал с круглыми столами и абажурами - это место отдыха для больших веселых компаний. Серый зал с удобными диванчиками – подходит для деловых переговоров за обедом. Третий, желтый зал (для некурящих) – тихий и уютный, прекрасен для романтических встреч и семейных ужинов. Все внутреннее убранство зала вызывает у посетителя желание вновь побывать здесь. Комфорт зала – освещение, акустика, вентиляция, сервировка стола, музыка – создает у потребителя хорошее настроение, повышает аппетит.

В ресторане пол из паркета. Торговый зал предприятия имеет 60 посадочных мест. Интерьер зала выполнен в украинском стиле. Полы водонепроницаемые. Все выдержано в едином стиле.

Свет в интерьере зала смешанный, т.к предусматривает одновременное использование двух систем освещения. Зал, рассчитанный на сорок посадочных мест, представляет собой просторное, светлое помещение. Стены выдержаны в светло- бежевых тонах, что обеспечивает светлость помещению и оказывает расслабляющее действие на гостей, пришедших пообедать и отдохнуть.

Существует большое разнообразие ресторанов по архитектурному оформлению, интерьеру и видам кухни. Итак, что же представляют собой современные рестораны. Современные рестораны могут быть классифицированы в соответствии с их месторасположением, сегментной аудиторией, классом и типом пищи и сервиса. Данный ресторан относится к классификации «Городские рестораны» - это рестораны располагаются в городах, предлагают разнообразный набор блюд; специализируются в предоставлении обедов или ужинов; работают в определенные часы и имеют многочисленную клиентуру.

Для создания оптимального микроклимата в торговом зале имеется система кондиционирования воздуха с автоматическим поддерживанием определенной температуры и влажности воздуха. Из столовой посуды применяется фаянсовая, керамическая и стеклянная.

**1.5. Рекламная компания.**

Реклама выполняет в целом двойную функцию:

-оповещение потенциальных покупателей о наличии товара, а также об основных свойствах товара и его характеристике;

-пропаганда товара с целью привлечения покупателей и увеличения объемов продаж.

В зависимости от ситуации на рынке и вида товара важность той и другой функции изменяется: в одних случаях большее значение придается оповещению, в других – пропаганде.

В условиях перенасыщения рынка однотипной товарной массой и наличия широкого выбора для покупателя первостепенное значение придается пропаганде.

Массовая постоянная реклама предназначается для:

-продвижения товара на рынок;

-расширения объема продаж;

-удержания товара на рынке.

Реклама - это деятельность предприятия, направленная на продвижение товара, услуги с целью вызвать положительный отклик у потребителей.

Основные функции рекламы:

-информирование о возможностях предприятия и свойствах продукции

-манипулирование (воздействие на эмоции, позиции, ожидания)

Типы каналов распространения рекламы:

-прямой – печатная реклама

-реклама в СМИ – пресса, телевидение, радио

-реклама на конкретном месте

Реклама отвечает взаимным интересам поставщика, потребителя и общества в целом, что зафиксировано в Международном кодексе рекламы.

Из множества характеристик товара для рекламы отбираются те, которые оказывают наибольшее влияние на поведение покупателя и одновременно наиболее пригодны для рекламы.

Получение личной выгоды или удовлетворение, какой – то потребности скорее привлечет внимание покупателя, чем провозглашение превосходства рекламируемого товара. В качестве эффективной рекламы используют радио, журналы, карта привилегий.

ТУЛЬСКИЙ ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ имени А.Г. РОГОВА

**ОТЧЁТ**

ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

(ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ) ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 260502

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

ВЫПОЛНИЛА СТУДЕНТКА \_\_\_3\_\_\_КУРСА \_\_\_\_3-5\_\_\_\_ГРУППЫ \_ дневного \_\_\_\_\_\_\_\_\_ОТДЕЛЕНИЯ

Судоргина Татьяна

(Ф.И.О.)

РУКОВОДИТЕЛЬ ОТ ТТЭК ИМЕНИ А.Г.РОГОВА

Рябинина Наталья Алексеевна

(Ф.И.О.)

РУКОВОДИТЕЛЬ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ

Кленкина Ирина Сергеевна

(Ф.И.О.)

ДАТА НАЧАЛА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ \_\_\_25.11.2011 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ДАТА ОКОНЧАНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ \_\_ .08.03.2011\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ДАТА СДАЧИ \_\_\_

ОЦЕНКА \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ТУЛА 2010 – 2011 ГОД

**Раздел II. Ознакомление с технологическими процессами предприятия.**

**2.1 Характеристика и особенности приемов технологической обработки сырья, продуктов для приготовления блюд.**

***Посуда – хозяйственная утварь для микроволновой печи.***

Электромагнитные волны способны поглощаться пищевыми продуктами на глубину до 4 см, в результате чего пища нагревается и достигает готовности. Посуда же, в которой готовится блюдо, наоборот, должна состоять из такого материала, который не способен поглощать электромагнитные волны высокой частоты. При таких условиях энергия микроволн будет расходоваться только на нагрев продуктов, и процесс приготовления ускоряется. Следовательно, для микроволновых печей подходит посуда из материала, хорошо пропускающего, но не поглощающего электромагнитные волны. Такая посуда может быть выполнена из стекла, фарфора, керамики, фаянса, пластмассы. Картон и бумага также пропускают электромагнитные волны и могут быть использованы для микроволновой печи.

Если по какой-то причине специальная посуда не приобреталась, то можно

воспользоваться обычной кухонной неметаллической посудой. Однако эту посуду следует проверить, абсорбирует она магнитные волны или нет. Для этой цели посуду ставят в микроволновую печь и нагревают ее при полной мощности в течение 30—40 секунд. Если при таком режиме посуда сильно нагреется, то она непригодна, а если остается холодной или чуть-чуть нагреется, се можно применять для микроволновой печи. Посуда, используемая для приготовления в микроволновой печи, не должна иметь на своей поверхности повреждений. Даже в маленьких трещинах при мытье посуды, особенно керамической и фаянсовой, накапливается вода, которая при нагревании более интенсивно поглощает электромагнитные волны, что является причиной раскола посуды с испорченной поверхностью.

Не рекомендуется готовить пищу в микроволновой печи в посуде из тонкого

стекла, содержащего металлы (некоторые виды хрусталя). Такая посуда в

процессе нагревания может лопнуть, так как происходит быстрое изменение

температуры.

***Некоторые особенности приготовления пиши в микроволновой печи.***

Современная кулинария уже просто не может обойтись без разнообразных

приспособлений и электроприборов, необходимых для ускорения обработки пищевых продуктов. Приготовление обеда из трех-четырех блюд в домашних условиях отнимает не так уж мало времени. А если дома не готовятся обеды и вообще домашняя пища, то это очень плохо отражается на здоровье домочадцев. Использование полуфабрикатов, кулинарных изделий, быстрозамороженных блюд, консервов, концентратов и других продуктов ускоряет приготовление обеда, завтрака или ужина в домашних условиях. Однако основным недостатком традиционных методов приготовления пищи является большая длительность тепловой обработки. Продукты теряют при этом ценные вещества, уменьшается их масса (вес).

Поэтому тепловую обработку продуктов необходимо проводить так, чтобы они как можно быстрее размягчались и приобретали вкус и запах готового продукта.

Таким качеством обладает объемный сверхвысокочастотный нагрев продуктов в СВЧ - аппаратах — микроволновых печах. Это принципиально новый способ нагрева пищи, при котором она быстро нагревается по всей массе и в короткий срок достигает степени готовности.

Готовя пищу в микроволновой печи, следует учитывать некоторые характеристики продуктов, например, размер, форму, наличие влаги, начальную температуру, плотность.

Микроволны проникают на глубину 2-3 см, поэтому большие части продукта нужно порезать одинаковыми кусками, чтобы прогревание шло равномерно. Если вы готовите кусок неправильной формы целиком, то надо стараться развернуть его так, чтобы тонкие части размещались ближе

к центру.

Чем больше масса продуктов, тем большее время приготовления. Если масса

продуктов увеличивается вдвое, то и время приготовления увеличится примерно в 2 раза. Тонкие и круглые кусочки готовятся быстрее, чем толстые и прямоугольные.

Замороженные продукты должны оттаять и дойти до комнатной температуры, иначе может получиться так, что снаружи блюдо будет уже готово, а внутри — лед.

Микроволновая печь служит не только для приготовления пищи; она эффективна и как прибор для размораживания. Размораживание производится, как правило, на низких режимах мощности. При оттаивании овощей следует выложить их на блюдо, налить немного воды и накрыть крышкой либо фольгой для микроволновой печи.

После того, как растает ледяная корочка на поверхности овощей, процесс

оттаивания сильно ускоряется и овощи необходимо чаще перемешивать. Примерно так же размораживают и фрукты.

Хорошо оттаивают куски мяса, имеющие одинаковую толщину. Если же мясо заморожено большими кусками, то не стоит его оттаивать в микроволновой печи без особой на то необходимости. При размораживании тушек птицы нужно на некоторое время прикрывать тонкие выступающие части (крылья, ножки) фольгой.

Рыбу обычно размораживают при мощности ниже средней, затем обсушивают и готовят по рецепту

Меньше 200 граммов продуктов готовить в печи не рекомендуется, но и

перегружать печь не стоит, лучше готовить в несколько приемов. При

приготовлении в печи очень маленького количества продукта (меньше 200 г),

например, при сушке зелени, необходимо поставить в печь для нагрузки стакан с водой.

Жир хорошо поглощает энергию и быстро нагревается, если же его распределить равномерно, он будет способствовать равномерному прогреву продуктов; хорошим проводником тепла являются и кости, поэтому мясо, находящееся рядом с костями, будет готовиться быстрее. Чтобы прогрев происходил равномерно, кости следует прикрыть на время фольгой.

Сахар нагревается быстрее всех остальных продуктов и может быстро сгореть, если перед закладкой в печь он не был тщательно размешан с другими сыпучими продуктами или растворен.

Овощи, особенно молодые и свежие, содержат много воды, поэтому на их

поверхности довольно быстро появляется влага и готовятся они хорошо; если же влаги недостаточно, то это легко поправимо: стоит лишь добавить немного воды, чтобы пища не пересыхала.

Плотная пища готовится дольше, чем пористая и воздушная, поэтому ее готовить нужно на средних уровнях мощности, чтобы нагревание проходило более равномерно, т.к. может получится, что сверху продукт будет уже готов, а внутри останется сырым.

Продукты, покрытые кожей, пленкой, оболочкой, — помидоры, картофель, яйца, печень — перед приготовлением нужно прокалывать, иначе внутри оболочки при испарении внутренней влаги создается избыточное давление, продукты лопаются и кусочки пищи разлетаются по всей камере.

Особое значение при приготовлении пищи в микроволновой печи имеют

перемешивание, перекладывание и переворачивание продуктов. Так пища

прогревается равномернее, т. е. улучшается ее качество; пироги, торты,

запеканки нужно поворачивать на 180° через равные промежутки времени.

Некоторые печи специально для этого снабжены вращающимся поддоном.

В разных местах камеры СВЧ - печи продукты нагреваются по-разному, поэтому напитки в маленьких порционных формах лучше разместить по кругу, а нежные вещи — спаржу, броколли — лучше разместить в центре, чтобы добиться лучшего качества блюда.

Приготовленные в микроволновой печи блюда даже по внешнему виду отличаются от приготовленных обычным способом, поэтому,. не привыкнув еще к печи, довольно

сложно определить, готово блюда или нет, надо дать блюду отстояться несколько минут, чтобы оно окончательно дошло до готовности. И еще, процесс «доварки» продолжается и после того, как блюдо вынуто из печи, поэтому вынимать его нужно до окончательной готовности, ведь недоваренное доварить можно, а вот переваренное...

Со временем приобретенный опыт позволит точно устанавливать время, необходимое для приготовления самых разнообразных продуктов. Но для этого, конечно же, потребуется много экспериментировать.

При отстаивании рыбу, овощи и запеканки надо закрывать плотно. Целые овощи можно завернуть в фольгу. А вот куски мяса заворачивать нужно не очень плотно, чтобы пар мог выходить наружу, и мясо не пропиталось излишней влагой.

Готовая сдоба легко отстает от краев формы. Верхняя корочка не должна быть коричневой. Выпечка в микроволновой печи получается более пышной, чем в обычной. Если в середину пирога между краем и центром воткнуть нож, он должен быть сухим — тогда пирог готов, а середина затвердеет со временем.

Готовность мяса проверяется вилкой: она входит свободно, если мясо готово.

Куриная ножка в готовом состоянии будет легко двигаться в месте соединения, а сок, вытекающий изнутри, желтоватого цвета.

Рыбу извлекают из печи, когда середина еще немного прозрачна; если же ее

передержать, то она станет сухой и жесткой.

Картофель нужно выдерживать в печи примерно пять минут и такое же время он должен доходить до готовности после того, как его вынут из камеры.

***Мясные блюда***

Мясо — очень ценный пищевой продукт. Оно содержит полноценные белки,

минеральные соли, экстрактивные вещества, жиры и другие соединения.

Усвояемость мяса намного выше, чем продуктов растительного происхождения. Из мяса можно приготовить множество блюд, отличающихся большим разнообразием вкуса.

К основным видам мяса относят говядину, баранину, свинину и птицу — куры, утки, индейки и др. Пищевая ценность отдельных видов мяса неодинакова. Это зависит от многих факторов, но в основном качество мяса определяется соотношением тканей (мышечной, соединительной, жировой). С учетом этих тканей мясо делят на части и сорта.

Время приготовления мяса в микроволновой печи зависит от многих факторов: вида мяса, формы куска, части мяса, массы, жирности, парное или мороженое и т.д.

Мясо можно парить, тушить, запекать и даже жарить в микроволновой печи. При нагреве блюда из мяса, птицы лучше накрывать вощеной бумагой или бумажной салфеткой, чтобы сок не разбрызгивался. Нежелательно солить мясо заранее, так как поверхность его сверху будет сухой, жесткой.

Мясные блюда вне печи доходят до состояния готовности. Поэтому их надо

выдерживать при комнатной температуре в течение 10—15 минут.

Для жарения мяса в микроволновой печи можно использовать специальную посуду.

Для приготовления вторых блюд используют более ценные части мяса говядины (вырезка, спинная, поясничная части и части задней ноги), мяса баранины, свинины (корейка, задняя нога). Мясо птицы не имеет такого деления, так как по всей тушке ткани распределены более равномерно.

Подготовка мяса и птицы к тепловой обработке в домашних, условиях сводится в основном к размораживанию мороженого мяса, промыванию, обсушиванию и нарезке полуфабрикатов. Однако достаточно широкий ассортимент бескостного мяса, полуфабрикатов позволяет исключить и эти операции.

Мясо перед приготовлением надо очистить от пленок и сухожилий, промыть и порезать, замороженное мясо можно разморозить. Для этого в некоторых моделях существует специальный режим автоматического размораживания, если же его нет, то можно воспользоваться обычными режимами: регулятор мощности установить на уровень ниже среднего. Время размораживания зависит от веса, от степени замораживания и еще от многих факторов.

Крупные куски время от времени надо переворачивать, тонкие куски выкладывать ближе к середине, а тонкие края мяса лучше прикрывать на некоторое время металлической фольгой для микроволновой печи. Следите за тем, чтобы фольга не касалась внутренних стенок печи, фольгу надо удалить примерно в середине общего времени (оттаивания или приготовления). Во время оттаивания мяса нужно периодически удалять разморозившиеся куски, крупным кускам мяса надо давать отстояться еще 30-40 минут для окончательного оттаивания.

Для приготовления в микроволновой печи мясо желательно нарезать одинаковыми кусочками, чтобы оно готовилось равномерно. Нежелательно использовать металлические шпильки, вертела и т.п.

Перед приготовлением мясо надо хорошенько обсушить.

Нежелательно солить мясо перед поджариванием, т.к. от соли внешняя

поверхность мяса становится жесткой.

Лучше всего мясо готовить в печи на решетке. Жир, который будет собираться на поддоне, нужно периодически удалять, т.к. он поглощает микроволновую энергию.

Куски мяса перед приготовлением можно смазывать соевым соусом, подливкой, говядину хорошо смазывать горчицей, а баранину — желе из красной смородины (эта смазка придает мясу аппетитный румяный вид).

Молодое мясо лучше не закрывать при приготовлении крышкой, т.к. оно будет поглощать пар и утратит свои вкусовые качества. При приготовлении его можно накрывать бумажной салфеткой — это позволит защитить внутренность печи от жира, который будет разбрызгиваться во все стороны во время жарки.

Если мясо слишком постное, то можно добиться его размягчения, обернув

ломтиками сала или бекона и закрепив их.

Мясо готовится, как правило, на средних уровнях мощности, а время

приготовления зависит от веса, сорта и других характеристик продукта.

По окончании приготовления мясо надо завернуть в фольгу и дать ему отстояться 15~20 минут для окончательной доводки.

Некоторые модели печей оснащаются специальным температурным зондом. С его помощью можно контролировать внутреннюю температуру нагреваемого продукта.

Для зонда устанавливается необходимая температура. Зонд вводится в кусок так, чтобы он не соприкасался с костью; когда внутри мяса установится мяса нужная температура, печь отключится.

***Размораживание мясопродуктов***

Мороженые мясо (говядина, баранина, свинина), субпродукты (печень, почки, язык, мозги и др.), птица (куры, утки, гуси, индейки) и изделия из них

требуют, чтобы размораживание протекало быстро, особенно в интервале

температур (от —5 до —1°С). Это позволяет избежать резкого изменения свойств продукта, а такое интенсивное размораживание возможно лишь в микроволновой печи.

Мясо лучше всего размораживать в виде порционных полуфабрикатов, плоских кусков толщиной 2 см (антрекот, ромштекс, лангет, котлеты из баранины, свинины натуральные или панированные и др.), изделия из рубленого мяса (бифштекс, филе, шницель и др.) и котлетной массы (биточки, котлеты, зразы и др.). При размораживании в режиме «Низкая мощность» эти продукты оттаивают равномерно. Продолжительность размораживания 4 порций полуфабрикатов массой (весом) примерно 500 г составляет 5—10 минут, а время отепления, т.е. до размораживания вне печи, — 5—15 минут.

Намного сложнее размораживать крупнокусковые полуфабрикаты (вырезку, спинную и поясничную части и др.), даже если они массой не более 500—600 г. Такие куски мяса при нагревании в микроволновой печи размораживаются неравномерно. Верхние слои мяса быстро отепляются, а внутренние остаются долго морожеными.

Без особой надобности лучше крупнокусковое мясо не размораживать в

микроволновой печи. Но если вдруг другого выхода нет, надо срочно приготовить

блюдо, то глубокую тарелку в перевернутом виде кладут в посуду большего

размера и сверху на тарелку помещают мясо. При оттаивании мясной сок стекает с тарелки вниз, в посуду, и не мешает размораживанию.

Куски мяса размораживают в микроволновой печи при режиме «Средняя мощность».

Не рекомендуется оттаивать мясо в печи до полного размораживания. Как только оно частично оттеплится, его надо достать из печи и при комнатной температуре довести до такого состояния, когда оно будет поддаваться резанию.

Птицу (куры, утки, индейки) размораживают в микроволновой печи целыми тушками или кусочками. Продолжительность размораживания тушек птицы в микроволновой печи при режиме «Низкая мощность» на каждые 500 г массы составляет 10—15 минут, птицы кусочками — 7—9 минут.

Время до размораживания вне печи для кур и уток составляет 15—20 минут, для индеек — 15—25 минут, для птицы кусочками — 10—15 минут.

Птицу тушками для размораживания укладывают грудками вниз на вращающийся поддон, выступающие тонкие части тушки (ножки и крылышки) закрывают фольгой. По истечении половины времени, необходимого для размораживания, фольгу

снимают, тушку переворачивают.

**2.2 Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий на предприятии.**

Для того, чтобы удовлетворить спрос потребителей предприятии разрабатывает новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры на новые блюда разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов. Новое блюдо должно обладать высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов.

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них – соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара на данном предприятии обеспечены на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составлены на каждое блюдо, кулинарные и кондитерские изделия на основании Сборника рецептур.

Технологические карты составляются по установленной форме, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

**Раздел III. Деятельность технолога предприятия.**

**3.1. Должностные характеристики технолога предприятия.**

Предприятия ресторана «Сковорода»- это составление и ввода меню в производства. Оно должно представлять полный перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, цены и таблицы с указанием энергетической ценности, калорийности.

При составление меню на технолога предприятия лежит ответственность за:

1 Корректный расчет себестоимости

2 Правильный процент отходов и обработки сырья

3 Ввод меню и соблюдения технологии приготовления блюд

4 Контроль качества и отпуска блюд в процессе работы.

На предприятие ресторана «Сковорода» стоит специальная программа «Астр» для облегчения работы повара. Задача шеф повара забить вес готового продукта, а программа сама посчитает процент отходов.

Технолог общественного питания обязан:

Работать со стандартами в области производства продукции общественного питания. Содействовать внедрению прогрессивных технологических процессов производства продукции и совершенствования организации обслуживания населения. Разрабатывать программы по обеспечению повышения качества услуг питания. Осуществлять разработку и утверждение новых рецептур на блюда, кондитерские и кулинарные изделия с оформлением соответствующих нормативных документов (ТТК, СТП, ТУ). Готовить предложения по расширению ассортимента и внедрению новых видов сырья. Осуществлять оперативный контроль за качеством и соблюдением технологии приготовления пищи. Принимать участие в подготовке, переподготовке и повышении квалификации производственных кадров с учетом требований рыночной экономики. Исследовать факторы, имеющие значение для успешной реализации оказываемых услуг, спроса, причины его повышения и снижения, дифференциацию от покупательной способности населения. Содействовать сбалансированному развитию сферы услуг общественного питания, готовить предложения по выбору и изменению направлений развития ассортимента, производственно-хозяйственной и предпринимательской деятельности.

Технолог должен знать и руководствоваться в своей деятельности:

- Законодательными актами, нормативными документами и методическими указаниями по технологии производства продукции общественного питания;

- Рыночными методами хозяйствования, закономерностями и особенностями развития экономики, конъюнктурой внутреннего и внешнего рынка;

- Опытом отечественных и зарубежных предприятий и фирм в области оказания услуг питания;

- Этикой делового общения;

- Технологией производимой продукции и оказываемых услуг;

- Ценообразованием и ценовой политикой;

- Организацией производства труда и управления;

- Формами учетных документов и порядком составления документов;

- Технологическими средствами сбора и обработки информации, связи и коммуникации;

- Компьютерными технологиями;

- Гражданским правом, трудовым и хозяйственным законодательством;

- Правилами и нормами охраны труда и окружающей среды;

- Настоящей должностной инструкцией.

Изучать рынок аналогичных услуг и тенденции его развития.

***Схема управления предприятием*** :

Директор

Шеф повар

Повар

Кондитер

Кухонный работник

Данная организационная структура – линейная, это структура наиболее простая, ее преимущества:

- в четкой системе взаимных связей, следовательно, четкости и оперативности управления

- в явно выраженной ответственности.

**3.2. Снабжение предприятия сырьем, товарами, его содержание и сбыт.**

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально - техническим средствами является важнейшей предпосылкой эффективности и ритмичной работы производства. Заведующий КПМ подает заявки на необходимые продовольственные товары и сырье, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, качество и количество поступивших продуктов.

Доставку продуктов, товаров, полуфабрикатов и материально-технических средств осуществляет «Премьер». Центральная доставка товаров осуществляется силами и средствами поставщиков. При нецентральной доставке ресторан сам обеспечивает вывоз товаров от поставщиков.

К организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания предъявляются следующие требования: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза; сокращение звенности продвижения товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

Для эффективной и ритмичной работы предприятия необходимо организовать завоз товаров из разных источников .Основными источниками продовольствия являются предприятия – изготовители.

Многие виды продуктов поступают в предприятие через посредников – оптовые базы:

∙ оптовые базы и холодильники, снабжающие мясом, маслом, рыбными и гастрономическими продуктами;

∙ оптовые базы, снабжающие бакалейной продукцией;

∙ оптовые плодоовощные базы.

Необходимость прибегать к услугам посредников возникает в тех случаях, когда требуется накопление продуктов и у предприятия есть условия, необходимые для хранения.

На предприятиях общественного питания должен формироваться список потенциальных поставщиков, который постоянно обновляется и дополняется.

Зачастую ограничиваются ценой и качеством поставляемой продукции, а также надежностью поставок.

Каждое предприятие должно повышать эффективность товародвижения.

При складской форме поставок обеспечивается лучшая комплектность поступающего сырья и товаров.

Транзитная форма снабжения предполагает прямые связи «поставщик – предприятие», минуя промежуточные оптовые базы.

У нашего предприятия применяется смешанная форма снабжения.

Централизованная доставка товаров на предприятия осуществляется силами и средствами поставщиков. При централизованной доставке предприятие освобождается от необходимости иметь свой транспорт. При централизованной – завоз продуктов осуществляется преимущественно по кольцевым маршрутами, т. е. на одной машине товар доставляется на несколько предприятий по кольцу в соответствии с графиком и разработанным маршрутом.

Кольцевой маршрут позволяет более полно использовать грузоподъемность транспорта, сократить транспортные расходы, ускорить возврат тары.

Важную роль в товародвижении выполняет транспорт. Транспортные организации в процессе передвижения товаров должны обеспечить:

∙ сохранность груза при транспортировке;

∙ своевременную доставку груза;

∙ соблюдение правил загрузки и транспортирования груза;

∙ эффективное использование транспортных средств.

На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт, выданный учреждениями санитарно – эпидемиологической службы сроком не более чем на 1 год. Особо скоропортящиеся продукты перевозят изотермическим транспортом.

Продукты получают по количеству и качеству. Приемка товаров по качеству производится органолептически. При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ.

В соответствии с законом «О защите прав потребителей» и санитарными нормами и правилами товар должен быть безопасным для здоровья потребителей. Запрещается принимать:

∙ мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

∙ сельскохозяйственную птицу и яйца без ветеринарного свидетельства;

∙ консервы с нарушением герметичности, бомбажем;

∙ овощи и плоды с признаками гнили;

∙ грибы соленые, маринованные, сушеные без наличия документа о качестве;

∙ продукцию растениеводства без качественного удостоверения;

∙ пищевые продукты с истекшими сроками годности.

В случае обнаружения несоответствия качества составляется акт.

Товарные запасы должны быть минимальными, но достаточными для ритмичной работы предприятия.

**3.3 Технологический процесс товародвижения:**

|  |
| --- |
| Поступление продуктов от поставщиков |
| Хранение продуктов |
| Отпуск продуктов в цеха |
| Производство готовой продукции |
| Реализация готовой продукции |

|  |
| --- |
| Разгрузка транспортных  средств |
| Приемка продуктов  по количеству |
| Приемка продуктов по  качеству |
| Размещение продуктов  на хранение |
| Создание оптимального  режима хранения |
| Оформление отпуска |
| Отборка продуктов с мест хранения |
| В мясо – рыбном цехе |
| В холодном цехе |
| В горячем цехе |
| В собственном торговом зале |
| В магазинах, киосках |

Технологический процесс товародвижение.

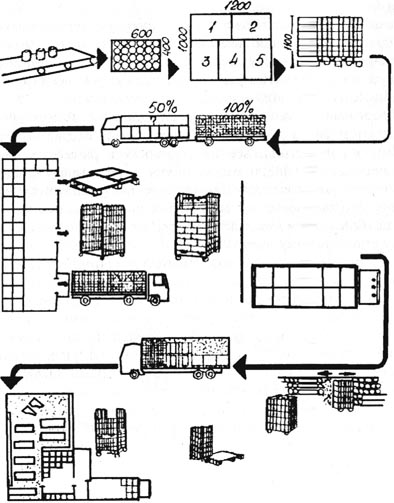
Количество операций с товаром зависит от схемы товародвижения.

Основные принципы товародвижения:

∙ оптимальные звенности товародвижения;

∙ эффективное использование транспортных средств;

∙ эффективное использование торгово – технологического оборудование.

****

**Вывод.**

За время прохождения технологической практики я приобрела навыки приготовления вареников с разными начинками : сладкие (с маком, с яблоками, с черникой, с вишней, с клубникой), сытные (с капустой, с мясом, с брынзой, с рыбой), разделывать кролика, скумбрию, щуку, кур, чистить креветки, обрабатывать свиные уши, сало, говяжьи языки, В том числе приобрела навыки приготовления различных блюд, таких как: шкварки, котлеты по-киевски, деруны с грибами, деруны с мясом, пампушки, сырники, голубцы, буженина, бифштекс, картофельные дольки, блины, картофельное пюре и др.

Освоила оборудования: мясорубку, блендер, миксер, пароконвектор, слайзер, микроволновую печь.

В ходе технологической практики сформировала следующие умения :

- ознакомилась с различными цехами, такими как : овощной, мясной, горячий, холодный, мучной.

- ознакомилась с видами поступающего сырья и технологией его обработки .

- освоила организацию рабочего места, правила техники безопасности , санитарии и гигиены на рабочем месте, правила хранения сырья и полуфабрикатов, требования к качеству выпускаемой продукции .

- работать с нормативной документацией.

- производить необходимые технологические расчеты.

- разрабатывать новые виды продукции.

- прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки.

Усовершенствовала следующие навыки :

- производить механическую кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов .

- производить технологический процесс приготовления широкого ассортимента кулинарной и кондитерской продукции заданного качества.

Овладела техникой правильной и быстрой нарезки. Узнала много нового о секретах приготовления блюд.

Также, во время прохождения технологической практики, под непосредственным контролем старшего повара занималась процессом приготовления сложных блюд, фирменных .

Программу технологической практики выполнила в полном объеме.

**Список использованной литературы.**

*Федеральные законы и нормативные документы*

1.ФЗ «О защите прав потребителей» от 09.01.2009 с изменениями и дополнениями

от 17.12.99. 212-ФЗ

2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2010, 29-ФЗ

3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99, 52-ФЗ

4. ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)», Г34-ФЗ от 08-08.2009

5. Правила оказания услуг общественного питания Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2010 № 389

6. ГОСТ Р 50647-04 «Общественное питание. Термины и определения»

7. ГОСТ Р 50764-05 «Услуги общественного питания. Общие требования.»

8. ГОСТ Р 50762-05 «Общественное питание. Классификация предприятий»

9. ГОСТ Р 50935-06 «Общественное питание. Требования к

обслуживающему персоналу»

10. ОСТ 28-1-05 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу»

11. СП 2.3.6.1079-04 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья »

Учебная

1. Ковалев Н.И., Кукина М.Н., Кравцова В.Л. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, Омега-Л, 1999, 2003, 2005

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: ПрофОбрИздат, 2008

3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Деловая литература, 2009

4. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник для ССУЗов. - М.: Деловая литература, 2010

Дополнительная

а) Технологические документы

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.— М.: Хлебпродинформ, 2007

2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. - М.: Хлебпродинформ, 2008

3. Сборник технических нормативов. Сборник- рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: Хлебпродинформ, 2008

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2009

б) Учебные пособия и справочная литература

*5.* Справочник руководителя предприятий общественного питания. — М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2008

6. Радченко Л.Л. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: «Феникс», 2010

7. Никуленкова ТТ. и др. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: «Колосс», 2008

8. Зигель С. и Л., Лингер X и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис. - М.: Центрополиграф, 2009

9. Пали М. Справочник совершенного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. - М.: Современные ресторанные и розничные технологии. 2008

10. Ляпина И.1О. Организация и технология гостиничного обслуживания. - М.: ПрофОбрИздат, 2008

11. Денисов Д.И. Как открыть кофейню. - М.: ЗАО Издательский дом

«Ресторанные ведомости», 2009

12. Назаров О.В. Как раскрутить ресторан. - М.:<5АО Издательский лом

«Ресторанные ведомости», 2008

13. Щербакова Л.М., Шевелев В.В. Охрана труда в торговле и общественном питании. - М.: Деловая литература, ) 2008

14. Николаева МЛ. Маркетинг товаров и услуг. - М.:Деловая

литература. 2007 1 5. Котлер Ф. Основы маркетинга. - М.: Прогресс, 200]

16. Вершигора Е.Е. Менеджмент. Учебное пособие. - М.: Ипфра-М, 2007

17. «Каталог кухонного оборудования». - М..: Метос, 2008

18. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и Ваш ресторан», «Гастрономь», «Ресторанный бизнес», «Рестораторъ», «Гостиница и ресторан» и др.