**Задание по дисциплине Профессиональный практикум.**

**Задания выполняются студентами по итогам производственной практики.**

**Задание 1.** «Описание основного подразделения, отвечающего за процесс приготовления пищи в предприятиях общественного питания»

Необходимо проанализировать работу предприятия питания, ответив на следующие вопросы:

1. Каково основное направление сферы деятельности предприятия? Распорядок и режим его работы.

2. Какие подразделения участвуют в подготовке процессов приготовления пищевых продуктов? Каков объем их работы, степень ответственности. Проанализируйте их функции и взаимодействие.

3. Какие задачи и кем ставятся перед работниками производства? Принципы планирования и организации производства.

4. Какие инновационные технологии применяют в своей работе специалисты, отвечающие за процесс приготовления пищи? Роль современного оборудования. Кадровый потенциал. Новые концепции в технологии приготовления пищевых продуктов.

Необходимо выявить проблемы и проанализировать работу предприятия питания с позиции деятельности основного производственного подразделения.

**Задание 2.** «Составление нормативно-технической документации»

1. На каких нормативных документах основывается деятельность предприятия питания (приказы, положения, инструкции, нормативно-техническая документация)? Какую документацию ведут непосредственно на производстве?

2. Какими документами обеспечивается качественное приготовление пищевых продуктов? Какую роль играет контроль качества на производстве?

3. В соответствии с примером (Приложения А, Б, В) разработать нормативную документацию для предприятия питания (технико-технологическую карту, шкалу органолептической оценки, технологическую схему). Сделать заключение относительно рационального использования технологической документации.

Результаты профессионального практикума оформляются в виде доклада и презентации PowerPoіnt.

**Доклад:**

Доклад должен включать в себя:

1. Титульный лист

2. Содержание (с указанием страниц разделов)

3. Основная часть доклада

4. Список используемой литературы и нормативных актов (вместе с электронными источниками),

5. Приложения.

Изложение текста в докладе должно быть последовательным, логичным, четким. Особое внимание должно быть обращено на экономическую, орфографическую и статистическую грамотность. Доклад должен содержать титульный лист. Объем доклада должен быть 10-15 страниц машинописного текста. Оформление доклада должно соответствовать стандартам по оформлению письменных работ студентов ВГУЭС, установленных стандартом ВГУЭС СТО – ТР- 04-1.005-2015\* «Общие требования к оформлению текстовой части дипломных, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам», утвержденным приказом ректора ВГУЭС № 55 от 29.01.2015 г.

Доклад, оформленный в соответствии с требованиями, допускается к защите.

**Презентация PowerPoіnt**

Оформление в соответствии с требованиями стандартов ВГУЭС СТО – ТР- 04-1.005-2015\* «Общие требования к оформлению текстовой части дипломных, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам», утвержденным приказом ректора ВГУЭС № 55 от 29.01.2015 г.

Основные требования:

1.Презентация может быть оформлена в любом хорошо читаемом стиле по желанию автора.

2.Первый лист презентации должен повторять по содержанию титульный лист доклада или тезисов.

3.Не допускается излишнее загромождение эффектами динамики.

4.Не допускаются копирования сплошного текста в слайд. Слайды содержат основные важные моменты проделанной работы

5.Содержание слайдов должно соответствовать содержанию доклада (тезисов).

**Требования к оформлению библиографического списка**

После посещения библиотеки ВГУЭС студент составляет библиографический список, который должен отвечать следующим требованиям:

-не менее 5 учебно-методических изданий;

-не менее 5 научных трудов;

-не менее 5 нормативно-правовых документов.

Результаты профессионального практикума, оформленные в соответствии с требованиями, допускаются к проверке. Заключительным циклом является проверка результатов проектного практикума руководителем, назначенным профилирующей кафедрой университета. Руководитель по результатам проектного практикума оценивает изложение и оформление всех составляющих (доклад, тезисы, презентация).

**Приложение А**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ресторана

Ф.И.О

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1  
на блюдо «Манты по-узбекски»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Манты по-узбекски», вырабатываемое рестораном «Ташкент».

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления блюда «Манты по-узбекски» используют следующее сырье:

|  |  |
| --- | --- |
| Мука пшеничная | ГОСТ 26574-83 |
| Мясо (баранина) | ГОСТ 7724-77 |
| Лук репчатый свежий | ГОСТ 1723-86 |
| Перец красный молотый | ГОСТ 29059-91 |
| Соль поваренная | ГОСТ 13831 |
| Масло растительное | ГОСТ 7825-96 |
| Сметана | ГОСТ Р 52092-2003 |

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Манты по-узбекски», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецептура

3.1. Рецептура блюда «Манты по-узбекски»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На одну порцию, г | |
| Брутто | Нетто |
| Мука пшеничная | 75 | 75 |
| Вода | 30 | 30 |
| Соль | 1 | 1 |
| Масса готового теста | - | 100 |
| Баранина (лопатка) | 200 | 143 |
| Лук репчатый | 77 | 65 |
| Перец красный молотый | 1 | 1 |
| Вода | 20 | 20 |
| Масса фарша | - | 228 |
| Масса полуфабриката | - | 328 |
| Масло растительное (на смазку сита) | 5 | 5 |
| Сметана | 20 | 20 |
| Выход | - | 300/20 |

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Манты по-узбекски» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

4.2. Для фарша баранину нарезают мелкими кубиками, смешивают с мелко рубленным репчатым луком, добавляют соль, перец, холодную воду и все перемешивают.

4.3. Из муки, воды и соли замешивают крутое тесто, накрывают влажной тканью и выдерживают в течение 40-60 минут. Готовое тесто закатывают тонкими жгутами, делят их на кусочки массой 19-20 г и раскатывают на круглые лепешки с утонченными краями. На середину лепешек укладывают фарш и края защипывают посередине, придавая изделию круглую форму. Сформованные манты укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят при температуре ниже 0°С. Для варки подготовленные манты складывают в смазанное жиром сито, укрепленное над кастрюлей кипящей водой. Плотно прикрывают сито крышкой и держат манты на пару 30 минут, пока тесто не станет сухим и не перестанет клеиться. Порционируют манты по 5 штук на порцию (1 шт. – 60 г). Манты рекомендуется отваривать по мере спроса.

5. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению

5.1. Блюдо «Манты по-узбекски» подают со сметаной на тарелке.

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее 650 С.

5.3. Срок реализации и хранения на мармите не более 30 минут.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – изделия круглой формы, места соединения аккуратно защипаны, поверхность гладкая, без трещин и разрывов.

Консистенция – оболочки - мягкая, плотная, фарша - сочная, мягкая.

Цвет – оболочки от светло-кремового до светло-желтого; фарша - серый.

Вкус **–** вареного теста и мяса с луком и специями, умеренно соленый.

Запах – мяса, специй и репчатого лука.

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) - 37,3

Массовая доля жира, % (не менее) - 6,5

6.3. Микробиологические показатели

КМАФАНМ, КОЕ / г - не более 1\*103 в 1г

БГКП не допускаются - в 1г

Staphilococcusanrens не допускаются - в 0,01г

Патогенные микроорганизмы не допускаются - в 25г

V.Parahaemolyticns - не более 100 КОЕ / г

7. Показатели пищевого состава и энергетической ценности

Пищевая и энергетическая ценность 100 г данного блюда составляет:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал / кДж |
| 8,1 | 7,7 | 16,3 | 166,9 / 698,3 |

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Приложение Б**

В основу шкалы органолептической оценки положена пятибалльная система: каждый показатель имеет пять степеней качества, соответствующих оценке «отлично» (5); «хорошо» (4); «удовлетворительно» (3); «плохо» (2); «очень плохо» (1).

Согласно шкале 5 баллам отвечает блюдо (изделие), приготовленное полностью в соответствии с требованиями, установленными рецептурой и технологией производства, и по всем органолептическим показателям соответствующие продукции высокого качества.

Оценка блюда (изделия) в 4 балла допускает незначительные или легко устранимые дефекты: внешнего вида (некоторые изменения формы или нарезки продукта, оформления, цвета), вкуса (слегка недосолено) и т.д.

Оценка в 3 балла указывает на более значительные нарушения технологии производства блюда (изделия), но допускающие его реализацию без доработки или после доработки. На доработку отправляют продукцию с легко устранимыми дефектами (незначительный недовес порционируемых блюд, недосол, нарушения в оформлении, неглубокие трещины и т.д.

Оценка в 2 балла указывает на дефекты блюда (изделия), но не исключающие возможность его переработки.

Оценка в 1 балл указывает на дефекты блюда (изделия), не допускающие его реализацию: посторонние, несвойственные изделию запах и вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, значительные нарушения формы, явные признаки порчи, не полновесность штучных изделий и т.д.

Шкала органолептической оценки блюда «Манты по-узбекски»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Баллы (5-1), характеристика (изделия на 5, возможных дефектов на 4-1) | | | | |
| 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Цвет | Оболочки от светло-кремового до светло-желтого; фарша – серый | Оболочки от светло-кремового до светло-желтого; фарша – серый | Оболочки – светло-серый, фарша – серый | Оболочки – светло-серый, фарша – темно-серый | Оболочки – серый, фарша – темно-серый |
| Внешний вид | Изделия круглой формы, места соединения аккуратно защипаны, поверхность гладкая, без трещин и разрывов | Слегка нарушена форма изделий | Соединения неаккуратно защипаны | Поверхность с небольшими трещинами | Поверхность с разрывами |
| Консистенция | Оболочки – мягкая, плотная, фарша – сочная, мягкая | Оболочки – мягкая, плотная, фарша – сочная, мягкая | Оболочки – мягкая, плотная, фарша – сочная, мягкая | Оболочки – недостаточно эластичная, фарша – сухая | Оболочки – недостаточно эластичная, фарша – жесткая |
| Запах | Мяса, репчатого лука и специй | Мяса, репчатого лука и специй | Мяса, репчатого лука и специй | Слегка кислый | Несвежих яиц, несвежего мяса |
| Вкус | Вареного теста и мяса с луком и специями, умеренно соленый | Вареного теста и мяса с луком и специями, умеренно соленый | Вареного теста и мяса с луком и специями, умеренно соленый | Не соленый | Кислый, пересоленный |

**Приложение В**

Технологическая схема составляется на каждое блюдо, кулинарное (кондитерское изделие) на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

Главной целью разработки технологической схемы является соблюдение поварами и кондитерами технологии приготовления блюд, кулинарных (кондитерских) изделий на всех стадиях технологического процесса.

В технологической схеме приводятся:

* перечень сырья (с указанием ГОСТов и ТУ), необходимого для приготовления блюда;
* технологические операции приготовления блюда (от первичной обработки сырья до тепловой обработки полуфабрикатов);
* все параметры технологических процессов (температурный режим, время обработки, формы нарезки продуктов и т.д.);
* отпуск и подача готового блюда.

Технологическая схема приготовления блюда составляется по установленной форме, подписывается директором, заведующим производством и бухгалтером-калькулятором.

Лук Баранина Соль Перец Вода

репчатый (лопатка) поваренная молотый питьевая

ГОСТ 1723-86 ГОСТ 7724-77 ГОСТ 13831 ГОСТ 29059 ГОСТ Р 51232

Промыть

Очистить

Нарезать мелкими кубиками

Промыть

Мелко порубить

Перемешать

Рис. 1 Технологическая схема приготовления фарша из баранины для блюда «Манты по-узбекски»

Мука Вода Соль Фарш из Масло Сметана

пшеничная питьевая поваренная баранины растительное 20%

ГОСТ 26574 ГОСТ Р 51232 ГОСТ 13831 (полуфабрикат) ГОСТ 7825-96 ГОСТ Р 52092

Замесить крутое тесто

Просеять

Накрыть влажной тканью

Выдержать

τ = 40-60 минут

## 

Раскатать на круглые лепешки m1=19-20 г

Смазать сито

Формовать изделия круглой формы m2=г

Сложить манты в сито, укрепленное над кастрюлей с кипящей водой

Плотно прикрыть сито крышкой

Варить на пару τ = 30 минут

Отпуск t = 650С τ = 30 минут

Рис. 2 Технологическая схема приготовления блюда «Манты по-узбекски

**Примерная тематика вопросов к зачету**

1. Основное направление сферы деятельности предприятия.

2. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте.

3. Виды инструктажа.

4. Инструкции по правилам техники безопасности.

5. Оборудование горячего цеха, коэффициент его использования.

6. Режим работы, кулинарная специализация предприятия.

7. Классность предприятия питания, уровень и характер услуг, мощность.

8. Организационно-управленческая структура и взаимодействие подразделений.

9. Состав, структура и взаимосвязь помещений в предприятии питания.

10. Подразделения, участвующие в подготовке процессов приготовления пищевых продуктов.

11. Объем работы подразделений, участвующих в подготовке процессов приготовления пищевых продуктов.

12. Степень ответственности подразделений, участвующих в подготовке процессов приготовления пищевых продуктов.

13. Характеристика административной группы помещений.

14. Характеристика складской группы помещений.

15. Характеристика производственной группы помещений.

16. Характеристика торговой группы помещений, взаимосвязь с другими помещениями.

17. Производственно-торговая деятельность предприятия питания.

18. Снабжение предприятия сырьем.

19. Формы организации снабжения и способы доставки продуктов.

20. Источники снабжения и поставщики.

21. Снабжение предприятия материально-техническими средствами.

22. Складская группа помещений: состав, объемно-планировочные требования.

23. Условия, режим и сроки хранения продуктов.

24. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в складской зоне.

25. Отпуск продуктов со склада на производство.

26. Средства механизации на складе

27. Оперативное планирование работы производства.

28. Меню, ассортимент блюд, региональная и местная специфика.

29. Использование нормативно-технической документации.

30. Принципы компоновки меню.

31. Особенности карты вин.

32. Особенности организации работы заготовочных цехов (мясного, рыбного, птицегольевого, овощного, цеха обработки зелени).

33. Состав и объемно-планировочные решения заготовочных цехов.

34. Принципы взаимосвязи заготовочных цехов с призводственными.

35. Оборудование заготовочных цехов для повседневной работы.

36. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при производстве полуфабрикатов.

37. Особенности организации доготовочных цехов (холодного, горячего, кондитерского, хлеборезки).

38. Особенности организации моечных помещений (столовой и кухонной посуды).

39. Особенности организации работы раздаточной, сервизной, внутреннего буфета, экспедиции.

40. Поварской состав предприятия.

41. Квалификация поварского состава. Распределение обязанностей.

42. Организация обслуживания клиентов.

43. Характеристика торговых помещений (аванзал, торговый зал, банкетный зал, бар)

44. Подготовка залов к обслуживанию, уборка помещений

45. Принципы и техника сервировки столов.

46. Типы посуды, столовых приборов, столовое бельё, мебель.

47. Стиль и методы обслуживания

48. Особенности обслуживания банкетов и приемов.

49. Специальные виды обслуживания.

50. Работа с российской и иностранной клиентурой.

51. Протокольные мероприятия.

52. Санитарно-гигиенические требования, требования охраны труда и противопожарной безопасности.

53. Реклама и продвижение услуг предприятия.

54. Дислокация предприятия общественного питания

55. Форма собственности предприятия питания.

56. Правила внутреннего распорядка предприятия.

57. Соблюдение стандартов личной гигиены работников.

58. Методы контроля за качеством обслуживания клиента.

59. Существующие стили, техники и методы обслуживания в ресторанах.

60. Задачи, стоящие перед работниками производства.

61. Принципы планирования и организации производства.

62. Инновационные технологии, применяемые специалистами, отвечающие за процесс приготовления пищи.

63. Роль современного оборудования.

64. Кадровый потенциал.

65. Новые концепции в технологии приготовления пищевых продуктов.