

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС
(ГБПОУ «1-Й МОК»)

ПРЕЗЕНТАЦИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

Тема: Суп молочный с макаронными изделиями;
Сырники со сметаной ;
Яблоки печенные;
Слоенный пирог с повидлом.

Разработал:

Студент: Соболев Владимир Владимирович

Группа № 38ПК

По профессии СПО 260807.01

«Повар, кондитер»

Руководитель: Доброходская А.В.

Консультант: Бычкова И.Ю.

Москва

2016 г.

Соболев Владимир Владимирович

Студент группы 38ПК



Мастер производственного обучения:

*Преподаватель МДК:Бычкова Ирина
Юрьевна*

Место прохождения практики: Столовая бизнес-центра Kutuzoff tower г. Москва, м. Кунцевская, ул. Ивана Франко, д.8



Столовая

120 посадочных мест



Демонстрация цехов и оборудования



Холодный цех



Горячий цех

Мясной цех



Слайсер



Плита и рабочий стол



Холодильные
камеры



Рабочее
место и весы



Гриль



Сковорода
электрическа
я



Слайсер



Овощерезка





Котел



Холодильная
камера



Весы
контрольные



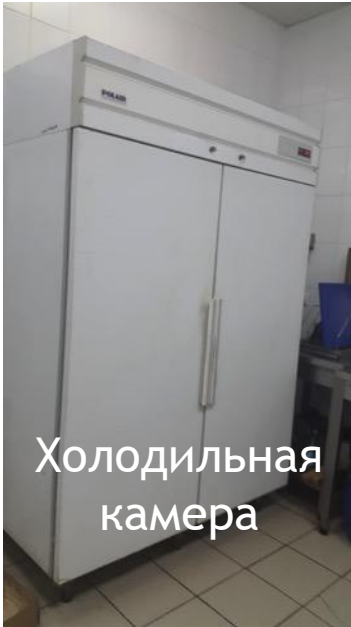
Фритюрница



Холодильная
комната



Мясорубка



Холодильная
камера



Рабочие места
и мойка

Меню



Треугольники с сыром



Пирожки с мясом



Ватрушки с творогом



Рогалики с яблоком

Выпускная
практическая
квалификационная
работа



Комплекс блюд

Источники рецептуры	Наименование блюд	Выход, г
№258Сборник Рецептур 2013г	Суп молочный с макаронными изделиями	500/6
№492 Сборник Рецептур 2013г	Сырники со сметаной	150/20
№ 986 Сборник Рецептур 2013г	Яблоки печеные	150
Акт проработки №1	Пирог слоеный с повидлом	500

Суп молочный с макаронными изделиями

Рецептура № 258

Наименование продукта	Масса брутто (в г)	Масса нетто и полу- фабриката (в г)	Масса готового продукта (в г)	Масса нетто на 2порции (в г)
Молоко	400	400	-	800
Вода	60	60	-	120
Макароны вермишель фигурные изделия	40	40	-	80
Масло сливочное	6	6	-	112
Выход	500	500	-	1000





Оформление и отпуск Суп молочный с макаронными изделиями

Подают в глубокой прогретой тарелке.
При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: 70-75°C



Организация рабочего места для приготовления Суп молочный с макаронными изделиями

Технологическая операция/цех	Технологическое оборудование	Инвентарь, инструменты	Посуда	
			для приготовления	для отпуса
1.Макаронные изделия (Кондитерский цех)	Производственный стол Просеивательная машина Тестомесильная машина Тестораскаточная машина	Сито Скалка Нож		-
2.Варка макаронных изделий в воде и молоке (горячий цех)	Электрическая (индукционная плита)	Наплитная посуда Сито Нож Столовая ложка	Гастрономическ е емкости кастрюля,	-
3. Оформление и отпуск (горячий цех)				Глубокая тарелка

Сырники со сметаной

Рецептура №492

Наименование продукта	Масса брутто (в г)	Масса нетто и полу- фабриката (в г)	Масса готового продукта (в г)	Масса нетто на 2порции (в г)
Творог	152	150	-	300
Мука пшеничная	20	20	-	40
Яйца	1/8	20	-	10
Маргарин столовый	5	5	-	10
Сметана и сахар	180	180	-	360
Выход			500	1000





Оформление и отпуск Сырники со сметаной

Отпускают сырники по 3 шт. на порцию со сметаной или вареньем, или сметаной и сахаром, с молочным или сметанным, или сладким соусами.
Температура подачи: 65 °С



Организация рабочего места для приготовления сырники со сметаной

Технологическая операция/цех	Технологическое оборудование	Инвентарь Инструменты	Посуда	
			Для приготовления	Для отпуска
Приготовление массы для сырников (Холодный цех)	Производственный стол. Противень . Миксер	Кастрюля Полиэтиленовая пленка		-
Приготовление сырников (горячий цех)	Производственный стол Просеивательная машина Тестомесильная машина Тестораскаточная машина	Сито Скалка Нож		
Подготовка продуктов (горячий цех)	Электрическая (индукционная плита) Электрическая сковорода Производственный стол	Металлическая лопатка	Гastroемкост и	-
Приготовление сырников и отпуск (горячий цех)	Производственный стол Электрическая	Половник Ложка	Кастрюля	Тарелка для супов

Яблоки печеные

Рецептура №986

Наименование продукта	Масса брутто (в г)	Масса нетто и полу- фабриката (в г)	Масса готового продукта (в г)	Масса нетто на 2порции (в г)
Яблоко	342	242	-	
Сахар	6	6	-	
Масло сливочное	2	2	-	
Выход			250	500





Оформление и отпуск Яблоки печеные

Яблоки, запеченные должны подаваться на мелкую столовую тарелку.
Температура подачи 65оС.



Технологическая Операция/цех	Технологическое оборудование	Инвентарь инструменты	Посуда	
			Для приготовления	Для отпуска
Очистка яблока (Холодный цех)	Раковина	Доска Нож		-
Приготовление яблок (горячий цех)	Пароконвектомат	Противень	Противень	
Отпуск				Мелкая столовая тарелка

Слоеный пирог с повидлом

Наименование продукта	Масса брутто (в г)	Масса нетто и полу- фабриката (в г)	Масса готового продукта (в г)	Масса нетто на 2порции (в г)
Мука пшеничная	260		-	
Масло сливочное	170		-	
Яйца	1/2		-	
Соль	1		-	
Вода	95,2		-	
Лимонная кислота	0,2			
Слоенный полуфабрикат			350	
Повидло			200	
Выход			500	1000





Оформление и отпуск Слоеный пирог с повидлом

На тарелку кладут пирожные сверху украшают кремом и сахарной пудрой.

Температура подачи- 20 С



Технологическая операция/цех	Технологическое оборудование	Инвентарь, инструменты	Посуда	
			для приготовления	для отпуска
Обработка муки (Кондитерский цех)	стол производственный	сито		
Обработка масла сливочного (Кондитерский цех)	стол производственный	нож	-	-
Обработка яиц (Кондитерский цех)	моечные ванны	-	гастроёмкости	-
Приготовление слоеного полуфабриката (Кондитерский цех)	тестомесительная машина	-	-	-
Прослаивание слоеного полуфабриката	тестораскаточная машина, холодильная камера	-	-	-
Формование слоеного полуфабриката (Кондитерский цех)	стол производственный тестораскаточная машина	кондитерский лист, противень	-	-
Выпечка слоеного пирога с повидлом (Кондитерский цех)	жарочный шкаф	-	-	-
Отпуск слоеного пирога с повидлом(Кондитерский цех)	стол производственный	-	-	Тарелка для пирога

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проходя практику в кафе при бизнес-центре Kutuzov Tower, я работал в горячем цеху. За время моей работы, я освоил особенности приготовления заявленных в меню столовой блюд. Научился пользоваться производственным оборудованием, имеющимся на предприятии. Познакомился с новыми хорошими людьми, опыт всей моей практики пригодится мне в дальнейшей жизни.