

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/305220>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология приготовления пищи

Содержание

Введение 3

1. Общая характеристика предприятия 4
2. Обоснование выбора блюда 6
3. История блюда 6
4. Общие принципы и нюансы приготовления блюда 7
5. Рецепт блюда 8
6. Описание технологического процесса 9
7. Органолептические, физико-химические, микробиологические показатели блюда 10
8. Пищевая ценность блюда 11
9. Срок годности блюда 11
10. Инвентарь и оборудование для приготовления блюда 12
11. Качество и безопасность производства блюда 12
- 12 Расчет продажной цены блюда и разработка калькуляционной карты на блюдо 12

Заключение 14

Список литературы 16

Приложения 17

Приложение 1 Техничко-технологическая карта на блюдо 17

Приложение 2 Вариант сервировки блюда 20

Приложение 3 Инструкция по охране труда при работе в горячем цехе 21

Приложение 4 Калькуляционная карта на блюдо 23

Введение

Производственная практика является необходимым этапом формирования у обучающихся требуемых компетенций. Ее ценность заключается в приобретении новых и закреплении уже полученных знаний. В период прохождения производственной практики, обучающиеся должны закрепить теоретический материал, приобрести практические навыки.

Целью производственной практики является формирование соответствующих компетенций.

Достижению поставленной цели способствует решение следующих задач:

- организация работы с первичной документацией предприятия общепита;
- анализ технологического процесса приготовления блюда.

Практика проходила в ООО «Сервис 2013», ресторан «Трактир Кадриль», город Красноярск, Свободный проспект, 34/1.

1. Общая характеристика предприятия

Прохождение практики осуществлялось на базе ресторана «Трактир Кадриль». Юридический адрес организации: 660028, Красноярский край, город Красноярск, Свободный проспект, 34/1, фактический адрес совпадает с юридическим.

«Трактир Кадриль» представляет собой кафе русской кухни. Интерьер оформлен в стиле русского быта, с элементами, ассоциирующимся с русской кулинарной культурой и традициями: русская печь, дуб из литературных произведений Пушкина, соответствующая антуражу мебель и оформление.

План помещений трактира приведен на Рисунке 1.

Рисунок 1 План помещений «Трактир Кадриль»

Предприятие учреждено обществом с ограниченной ответственностью «СЕРВИС 2013», в соответствии с учредительными документами, основной вид деятельности ОКВЭД ресторана - деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания. Дополнительными видами деятельности организации являются торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями в неспециализированных магазинах, деятельность гостиниц и прочих мест для временного проживания, деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания и подача напитков.

Отпуск алкоголя и спиртосодержащей продукции осуществляется в соответствии с имеющимися лицензиями на продажу слабоалкогольной и крепкой алкогольной продукции.

Список литературы

1. Приказ Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
3. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
4. ГОСТ 32691-2014 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
5. ГОСТ 31987-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
6. ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Таблицы химического состава пищевых продуктов, официально изданные в Российской Федерации

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/305220>