

## Отчёт

По производственной практике  
по профессиональному модулю

**ПМ 07. Выполнение работ по профессиям повар, кондитер**

Раздел 1. Выполнение работ по профессии повар

---

19.02.10Технология продукции общественного питания

Период практики 26.10.2020 – 07.11.2020

Предприятие: «...»

Студент группы ТП-19  
ФИО

## О РЕСТОРАНЕ, НАПРИМЕР: РЕСТОРАН "АССАМБЛЕЯ"

Ресторан славится своим элегантным классическим стилем, который проявляется во всём, начиная от безукоризненных интерьеров и заканчивая представленными в меню блюдами русской и европейской кухни. Аристократизм и европейская интеллигентность в сочетании с русским гостеприимством и высоким качеством обслуживания создают неповторимую атмосферу ресторана «Ассамблея».

Расположенный на первом этаже Отеля Октябрьская, ресторан как будто впитал в себя дух парадной роскоши имперской столицы России. Его залы, напоминающие интерьеры петербургских дворцов, пронизаны светом, воздухом, гармонией.

Ресторан идеально подходит для проведения банкетов, свадеб и корпоративных мероприятий. Лобби-бар, расположенный у входа в ресторан, является идеальным местом как для деловых встреч, так и для общения в дружеской компании.



# Меню ресторана «Ассамблея»

**Фото меню или список блюд с выходом и  
ценами**

**Здесь начинаются 3 блюда из тех, что вы готовили на производстве по темам из дневника, например:**

## **Технологическая карта №1 «Рулет с сыром и чесноком из ветчины»**

Наименование продуктов	Вес брутто (в гр.)	Вес нетто (в гр.)	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Ветчина	200	200	Сыр натереть на средней терке. Плавленые сырки натереть на средней терке. Чеснок пропустить через пресс. Соединить сыр, плавленые сырки и чеснок. Заправить майонезом. Перемешать до однородности. На край ломтика ветчины выложить по 1 ст. ложке начинки. Свернуть ветчину рулетиком. Сформировать таким образом остальные рулетики. Выложить рулетики на блюдо.
Твердый сыр	100	100	
Колбасный сыр	200	200	
Чеснок	18	10	
Майонез	40	40	

## Лист бракеражного журнала (требования к качеству)

Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели
Рулет с сыром и чесноком из ветчины	25	<i>Внешний вид:</i> аккуратно завёрнутый рулон с начинкой <i>Цвет:</i> свойственный ветчине <i>Вкус:</i> соответственный данному блюду <i>Запах:</i> содержащих продуктов, без посторонних запахов. Консистенция мягкая

Фото блюда



*Рулет с сыром и чесноком из ветчины*

Далее еще 2 блюда по образцу «Рулетиков  
из ветчины с сыром»

# Заключение

Здесь написать о ваших профессиональных навыках, которыми вы овладели при прохождении практики (как в отчете по учебной практике).  
Затем свое общее впечатление от практики.

---