

II СЕМЕСТЪР

Практика в кухненски блок

През втория семестър вашата практика ще протече в кухненския блок на заведение за хранене и напитки. Вие ще имате възможност да разширите и обогатите своите знания за отделните звена в кухненския блок, функционалните връзки между тях и тяхното обзавеждане, както и технологичния процес при приготвяне на кулинарна продукция и за организацията на труда на кухненския персонал.

За да бъде вашата практика пълноценна ви предлагаме следните задачи за наблюдение, изпълнение и писмено отразяване в настоящия дневник:

Наименование на фирмата:

Адрес на фирмата:

Ръководител на обекта:

ЗАДАЧА 1:

Запознаване със складовете и подготвителните помещения към кухненския блок.

ВЪПРОСИ:

1. Опишете с какви складови и подготвителни помещения разполага вашият обект?
2. Какво е обзавеждането на отделните складови помещения /за всяко помещение поотделно/?
3. При какви условия /температура, влажност /се съхраняват отделните групи хранителни продукти и в какви съоръжения?
 - зеленчуци
 - месо
 - месни продукти
 - мляко и млечни продукти
 - риба
 - птици
4. Опишете оборудването на отделните подготвителни помещения?
5. Каква е последователността на технологичния процес при предварителната обработка на зеленчуци?
6. Каква е спецификата при съхранение на полуфабрикатите преминали обработка в ресторанта и какво е тяхното предназначение

ЗАДАЧА 2:

Запознаване с работата в студена, топла и сладкарска кухня (ако има в обекта)

ВЪПРОСИ:

1. Какви декорации се използват при оформяне на студените предястия (продукти и форми на нарязване)?
2. Кои салати са най-често предпочитани от клиентите и кои са според вас причините за това?
3. Какви сосове (студени и топли) се приготвят в обекта и как се комбинират с предлаганите ястия?
4. Какъв е асортиментът на студените предястия, предлагани в обекта?
5. Какъв е асортиментът на предлаганите безмесни ястия и според вас съобразен ли е с

- потребителското търсене?
6. Избройте предлаганите аламинутни (пържени и печени) в обекта.
 7. С какви машини и съоръжения е оборудвана топла кухня?
 8. Има ли потребителско търсене на диетични ястия и какво е тяхното предлагане?
 9. Групирайте предлаганите десерти в следните групи:
 - кухненски
 - сладкарски
 - замразени

ЗАДАЧА 3:

Запознаване с организацията на труда в кухненския блок.

ВЪПРОСИ:

1. Какви са задълженията и отговорностите на отделните категории кухненски персонал?
 - главен готвач
 - готвач
 - помощник готвач
2. Какви мерки са предвидени в кухненския блок за обезпечаване на безопасни условия на труд за персонала, вкл. в извънредни, епидемиологични обстановки?
3. Какви технологични процеси се извършват в кухненския блок – сотиране, гратиниране, पोширане, варене и др.? Кой, кога и как провежда инструктаж по охрана на труда на кухненския персонал?
4. Има ли в обекта и какви са писмените инструкции за безопасна работа с машини, съоръжения и материали?
5. Какви препарати се използват за дезинфекция на трапезната посуда?
6. Опишете процедурите, които се извършват в кухненския блок според изискванията на НАССР-системата?
7. Относно кои критични опасности по отношение безопасността на храната има поставени инструкции на видно място в кухненския блок?
8. Правят ли се промоции на кулинарна продукция, какви и по какви поводи?

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Направете функционална схема на кухненския блок (помещенията и връзката между тях).
2. Две избрани от вас рецепти за кулинарна продукция.

ЛИТЕРАТУРА

1. Бауер Г., К. Бауер, Е. Митше. Готварство. София: Дионис, 2005.
2. Боцов, Д. Хигиена на храните и хранително законодателство. София: Матком, 2003.
3. Драголова, Т. Студен бюфет. София: Ивета, 2001.
4. Каракашева, Я. Технология на кулинарната продукция. Варна: Наука и икономика. ИУ – Варна, 2003.
5. Кънчева, Н. Микровълнова кухня. София: Колхида, 2002.
6. Несторова, В. Хигиена на храненето и хранително законодателство. София: Торнадо – НВ, 2001.
7. Рибов, М., М. Станкова, П. Димитров. Ресторантьорство и хотелиерство. София: Матком, 2010

8. Стамов, С., К. Никовска. Организация и функциониране на кухнята, ресторанта и хотела – I част. София: Матком, 2008.
9. Стамов, Ст., Й. Алексиева. Основи на кулинарната технология. София: Земиздат, 1994.
10. Сомов, Г., Л. Илиев. Организация и функциониране на кухнята и ресторанта. София: Торнадо – НВ, 2000.
11. Сомов, Г., Л. Илиев, Т. Мургова. Ръководство за практически занятия по технология на кулинарната продукция. София: Торнадо – НВ, 2000.
12. Христова, Я.. Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето. Варна: Наука и икономика, 2014.
13. Закон за храните, приет от 44-то Народно събрание на 27 май 2020, Обн. ДВ. бр.52 от 9 Юни 2020 г.
14. Наредба № 1 ОТ 26 януари 2016 г. За хигиена на храните, , В сила от 05.02.2016 г., Издадена от министъра на здравеопазването и министъра на земеделието и храните, Обн. ДВ. бр.10 от 5 Февруари 2016 г., доп. ДВ. бр.51 от 19 Юни 2018 г.
15. Наредба № 8 от 4 декември 2018 г. за специфичните изисквания към Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните
16. Регламент (ЕО) No 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните
17. Алгоритъм на дезинфекционните мероприятия в обекти с обществено предназначение в условията на епидемично разпространение на COVID-19
Kulinari.net. Кулинарни рецепти и кулинарна информация. <http://kulinari.net/>