

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

период с «18» октября 2023 года по «23» ноября 2023 года

Студент группы СОПК-22-1
Организация: КСД



К.М. Козлова

Руководитель практики


подпись

Царёва О.И.

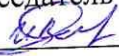
Отчет защищен:
с оценкой




Владивосток 2023

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

СОГЛАСОВАНО
Председатель ЦМК

И.В. Мокшина
« 01 » 09 2023

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР

О.В. Дубровина
« 09 » 09 2023

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Студент(ка) Козлова Кристина Максимовна
Фамилия Имя Отчество

обучающийся на 2 курсе, по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

направляется на учебную практику
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
в объеме 72 часов

в период с «18» октября 2023 г. по «23» ноября 2023 г.
в организации КСД, ул.Добровольского,20

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период учебной практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	Изучить организацию рабочего места в горячем цехе, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования	72
2.	Изучить ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
3.	Изучить приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
4.	Изучить оценку качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	
5.	Изучить проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	

6.	Изучить хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
7.	Представить технологическую схему и технико-технологическую карту приготовления сложного горячего супа и соуса.	

Дата выдачи задания «18» октября 2023 г.

Срок сдачи отчета по практике «23 » ноября 2023 г.

Руководитель
(структурное подразделение СПО ВВГУ)


подпись

Царёва О.И.
Ф.И.О.

Содержание

Введение	3
1 ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
1.1 Организация рабочего места в горячем цехе	4
1.2 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции	5
2 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	7
3 Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10
4 Текущая уборка рабочего места повара	12
5 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок	13
6 Техничко-технологическая документация	15
Заключение	17
Список использованных источников	18
Приложение А. Техничко-технологическая карта приготовления борща	19
Приложение Б. Техничко-технологическая схема приготовления борща	21
Приложение В. Техничко-техническая карта приготовления томатного соуса	22
Приложение Г. Техничко-технологическая схема приготовления томатного соуса	23

Введение

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проходила в учебной лаборатории КСД ВВГУ.

В течение учебной практики мною выполнялась следующая работа:

- организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В данной работе передо мной поставлены следующие цели и задачи:

- дать характеристику организации рабочего места в горячем цехе, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования;

- изучить ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

- изучить приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- изучить оценку качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;

- изучить проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- изучить хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;

- предоставить технологическую схему и технико-технологическую карту приготовления сложного горячего супа и соуса.

1 ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Приготовление сложных полуфабрикатов требует от повара определенных навыков (Организовывать и вводить процессы приготовления, оформления и подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента), с учетом (потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания) и знаний (рецептур, кулинарного назначения отдельных сортов мяса, ассортимента рыбного сырья и его характеристик). Приготовление горячих блюд включает в себя приготовления, оформления и подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, использование дополнительных ингредиентов для улучшения внешнего вида, вкуса, консистенции и качества готового изделия.

Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд. В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, готовят супы, соусы гарнир, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия, а также выполняют тепловую обработку продуктов. В процессе технологической обработки сырье не только подвергают сортировке, мойке, очистке и тепловой обработке, но, комбинируя различные виды сырья и полуфабрикатов, получают сложные блюда, в состав которых входит иногда несколько десятков различных продуктов.

1.1 Организация рабочего места в горячем цехе

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи, осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов. Важным в организации работы горячего цеха является специализация его работников на выработке отдельных видов блюд.

Горячий цех подразделяют на два отделения – суповое и соусное.

Работа горячего цеха, как и других производственных участков, во многом зависит от правильной организации рабочих мест, оснащенности их соответствующим оборудованием.

Большие предприятия оснащаются технологическими линиями для приготовления первых и вторых блюд, соусов, гарниров. Оборудование расставляют тремя параллельными линиями: в средней части цеха в одну линию устанавливают тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него оборудуют рабочие места для подготовки продуктов к тепловой

обработке. На специально оборудованной линии обрабатывают продукты для первых блюд, на другой – для вторых блюд, соусов, гарниров.

Основные виды оборудования горячего цеха – плиты, пищеварочные котлы, жарочные шкафы, электрические сковороды, фритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы и стеллажи.

В суповом отделении организуют три рабочих места: для приготовления бульонов, первых блюд, гарниров к прозрачным супам. Соусное отделение предназначено для приготовления различных вторых блюд в отварном, жареном, тушенном, запеченном, припущенном видах, а также гарниров и соусов. На рабочем месте повара должны быть настольные весы, разделочная доска, нож, горка, где размещают специи и приготовленные продукты. Кроме того, используют разнообразную посуду и инвентарь: сковороды, сотейники, противни, дуршлага, грохоты, сита, шумовки, черпаки, маркированные доски, ножи. Работу горячего цеха возглавляет повар IV разряда, который несет ответственность за организацию технологического процесса, качество и соблюдение выхода приготовленных блюд. В горячем цехе производится приготовление готовой пищи: первых, вторых и сладких блюд, гарниров, соусов, горячих напитков, а иногда и выпечки. Основным оборудованием горячего цеха является тепловая аппаратура: плиты, котлы, жарочные шкафы, сковороды, жаровни, фритюрницы, мармиты, кипяильники и др. Поскольку в этом цехе производятся трудоемкие операции по подготовке продуктов к тепловой обработке, в нем устанавливаются рабочие столы, некоторые виды механического оборудования (универсальный привод для горячих цехов, протирачная машина и др.), а также стеллажи, шкафы, тележки с подъемным механизмом и другие приспособления, облегчающие труд повара.

1.2 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции

Ассортиментом кулинарной продукции называется перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей. При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают:

- тип предприятия, класс (для ресторанов, баров), специализацию;
- контингент питающихся;
- техническую оснащенность предприятия;
- квалификацию кадров;
- рациональность использования сырья;
- сезонность сырья;

- разнообразие видов тепловой обработки; - трудоемкость блюд и т.д.

Ассортимент блюд из рыбы:

- рыба запечённая;
- рыба отварная в белом вине;
- рыба отварная в соусе;
- филе рыбы в ореховой корочке.

Ассортимент блюд из мяса:

- говядина или телятина отварные;
- баранина, козлятина или свинина отварные;
- солонина отварная;
- баранина или козлятина отварные с соусом;
- котлеты натуральные, припущенные под паровым соусом.

Ассортимент блюд из птицы:

- запеченные блюда из птицы;
- тушеные блюда из птицы.

2 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Технологический процесс приготовления блюда заканчивается его оформлением и отпуском. Красиво оформленное блюдо привлекает внимание человека, рефлекторно возбуждает аппетит, сосредотачивает мысли человека на предстоящей еде и улучшает усвоение пищи.

Со вкусом сервированный стол, красивая посуда и тщательно оформленные блюда доставляют человеку эстетическое удовольствие, влияют на его настроение.

Поэтому заключительный этап кулинарной обработки продуктов питания — оформление готовых блюд — имеет большое значение. Оформление блюд является разделом технической эстетики, которой с каждым годом придается все большее значение в торговле и общественном питании.

Особое внимание уделяется оформлению блюд и кулинарных изделий в ресторанах, специализированных предприятиях, а также при обслуживании банкетов. Однако и в обычных столовых, кулинарных магазинах, буфетах изделия должны быть красиво и аккуратно оформлены.

На предприятиях общественного питания пища является товаром, внешний вид товара может замедлять или ускорять его реализацию.

Товары, в том числе и кулинарные изделия, оказывают эстетическое влияние на потребителей.

В соответствии с общими принципами технической эстетики оформление блюд должно выявлять и подчеркивать их утилитарные свойства: состав продуктов, их пищевую ценность и т.д.

Недопустимо при оформлении изделий маскировать дефекты продуктов, например, закрывать соусом испорченные экземпляры овощей и т.п.

При оформлении блюд необходимо выделить их наиболее ценные составные части. Так, при подаче филе и эскалопов их выкладывают на крутоны из обжаренного белого хлеба, жареную гусиную печень сервируют на подушке из чечевицы, при оформлении салатов на них сверху кладут ломтики отварного куриного филе, осетровой рыбы, креветок или жареного мяса и т.д. Например, салат из нарезанного соломкой корня свежего сельдерея и стручков молодого гороха с соусом на основе орехового масла, может быть украшен чипсами из орехов и очищенным, обжаренным целиком лангустином.

Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и величине нарезки продуктов, вкусу и цвету. Традиционно гарниры подбирают по

вкусовому и габаритному соответствию. Например, гарниры для холодных блюд можно оформить в виде букетиков: нарезанный зеленый лук, морковь и картофель, нарезанные кубиками, звездочками и кружочками. К большим порционным кускам можно подавать крупно нарезанные гарниры.

Другим важным элементом при оформлении блюд является умелое сочетание гарниров по цвету. Продукты должны подбираться по законам цветовых сочетаний. Конечно, подбор их определен, прежде всего, рецептурой и технологическими правилами обработки, но и в пределах заданного набора продуктов последние можно располагать в различной цветовой последовательности. При этом желательно использовать контрастные сочетания или оттенки одного основного тона.

Широко используются при оформлении блюд:

- зеленые растения (салатные листья — фризе, радиччио, лоло rosso, руккола, латук, ромеи, эндивий, эскариоль);
- ароматическая зелень (петрушка, майоран, сельдерей, эстрагон, укроп, мята, базилик, зеленый лук, чеснок, листовая капуста);
- сухие приправы (имбирь, шафран, тимьян, тмин, мускатный орех, корица, гвоздика, кардамон);
- ягоды, овощи, фрукты (клюква, брусника, маслины, оливки, красный и белый редис, свекла, морковь, помидоры, перец чили, паприка, стручки молодого гороха);
- цукаты, курага, изюм, кедровые орешки, грецкие орехи, фундук.

Эти продукты не только украшают блюда, но и обогащают их витаминами, минеральными веществами, улучшают вкус, цвет и аромат.

Гарниры хорошо гармонируют между собой, когда они располагаются в порядке светового спектра: красный, оранжевый, желтый, зеленый, голубой, синий, фиолетовый. Например, при оформлении отварной рыбы, около нее можно уложить гарнир в следующей последовательности: зеленый (горошек), желтый (картофель), оранжевый (морковь), красный (помидор). Разнообразие продуктов, используемых при оформлении, подчеркивают гармонией контрастов.

Необходимо, чтобы продукты гармонировали между собой не только по цветовому, но и по вкусовому спектру. Темно-красные соусы сочетаются по цвету и вкусу с жареным мясом. Белый соус рекомендуют с домашней птицей. А розовый томатный и винный белый подают с рыбой.

Декоративными элементами при оформлении блюд должны служить входящие в их рецептуру продукты.

Совершенно недопустимо для придания блюдам привлекательного вида нарушать правила рациональной технологии и пищевой санитарии: применять непищевые красители, делать украшения из сливочного масла, раскладывать руками холодные закуски и т.п.

Мясные и рыбные порционные изделия должны быть аккуратно нарезаны и зачищены. Гарниры рекомендуется раскладывать в виде небольших горок, бордюров или валиков вдоль бортов овального блюда.

При оформлении холодных закусок гарниры располагают в виде орнаментов.

Большое значение при оформлении блюд имеет посуда, в которой подают пищу. Посуда должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В этом случае в сочетании с красочно оформленными гарнирами блюдо будет иметь особенно привлекательный вид.

Правила подбора посуды заключаются в следующих рекомендациях.

Для отпуска блюд используют различную посуду: тарелки, металлические, стеклянные и фарфоровые блюда, салатники, вазы, суповые миски, креманки, соусники, баранчики и др.

Блюдо в стеклянной посуде видно и на разрезе, что дает возможность полностью оценить его состав и потребительские свойства.

Если на посуде имеется рисунок, то он должен быть хорошо виден и, органически сливаясь с элементами украшения блюда, образовывать с ним единую композицию.

Форма посуды в значительной степени определяет мотивы оформления блюд: расположение гарнира, форму изделия и т.п. Так, на овальном блюде гарнир лучше положить с одной стороны, а изделие — с другой, на круглом блюде гарнир удобнее расположить в виде бордюра, а само изделие — в центре и т.д.

Большое значение имеет цвет посуды.

Блюда могут подаваться как одно-, так и многопорционными.

Для оформления блюд используют следующие инструменты и приспособления. Для фигурной нарезки овощей применяют ножи карбовочные с гофрированным лезвием и желобковые, а также шаровые выемки разного размера и фигурные профильные выемки (круглые, квадратные, ромбические, звездчатые и т.д.).

3 Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 °С, холодные супы и напитки — не выше 14 °С.

Готовые блюда, закуски должны готовиться по мере спроса в расчете их реализации в течение часа. Допускается сохранение готовых первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2—3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся продукты;
- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
- рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы, блинчики с мясом и творогом
- мясо отварное порционированное для первых блюд;
- картофельное пюре, отварные макароны;
- соусы; омлеты;
- напитки собственного производства.

В исключительных случаях допускается оставлять блюда (кроме вышеперечисленных) на следующий день при условии быстрого охлаждения и хранения при температуре не выше +6 °С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, подвергается тепловой обработке (кипячению, жарке на плите или в жарочном шкафу) и снова дегустируется. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Смешивать разогретую пищу со свежеприготовленной не допускается.

Отпуск блюд и кулинарных изделий в филиалы, буфеты должен производиться не позднее чем через час после их изготовления. Готовая пища должна доставляться в термосах и специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч, включая время их транспортировки.

Для доставки полуфабрикатов в доготовочные цехи и магазины-кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару. Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение.

В ресторанах и других предприятиях питания должны быть созданы благоприятные условия для приема пищи и отдыха потребителей. Хорошему настроению и усвоению пищи способствует уютная спокойная обстановка, чистота, свежий воздух, достаточное и продуманное освещение, красивая сервировка и квалифицированное обслуживание. Посетитель ресторана должен иметь возможность сдать верхнюю одежду в гардероб, вымыть руки и привести себя в порядок в умывальной комнате.

На столах должны быть чистые скатерти, салфетки, приборы для специй и др. Убирать стол необходимо после каждого посетителя. Крошки сметают специальными щетками, салфетки меняют, обновляют сервировку.

Во всех организациях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль соблюдения санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и качества готовой продукции.

Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий по органолептическим показателям. Результаты оценки заносятся в специальный журнал, где указывается наименование и время изготовления продукта, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на реализацию, Ф.И.О. изготовителя продукции и лица, проводившего бракераж.

Порядок и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью кулинарной продукции устанавливаются организацией по согласованию с органами Роспотребнадзора. Качество и безопасность продукции предприятий питания определяются лабораторными исследованиями по микробиологическим показателям.

Микробиологические показатели безопасности включают следующие группы микроорганизмов:

* санитарно-показательные (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — «К»)

МАФАНМ, бактерии группы кишечных палочек — БГКП);

* условно-патогенные микроорганизмы (кишечная палочка, бактерии рода протей, золотистый стафилококк, клостридии и др.);

• микроорганизмы порчи (дрожжи и плесневые грибки);

• патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, листерии, иерсинии и др.

Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемой предприятиями питания, в том числе для кондитерских изделий с кремом, приведены в СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и работоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4 Текущая уборка рабочего места повара

По завершению трудовой смены, рабочее место повара должно быть убрано. Ежедневная послесменная уборка включает в себя такие мероприятия, как мытье, сушка и расстановка по местам хранения инвентаря и оборудования, вынос мусора, дезинфекция рабочих поверхностей, мытье стен и пола. Обязательное условие в начале рабочей смены – повар обязан надеть униформу, а в конце рабочего дня – снять ее и отдать на чистку. Соблюдение санитарно-гигиенических правил – это не право, а обязанность не только повара, но и всего кухонного персонала. Только при их регулярном выполнении возможно обеспечение чистоты на кухне. На кухне предприятия необходимо выполнять как ежедневную, текущую уборку, так и генеральную. Текущая включает в себя уборку рабочих поверхностей, плиты, духового шкафа, поддержание чистоты холодильной и морозильной камер, вытяжки, мытье посуды и оборудования. Генеральная подразумевает более широкий объем дел, который включает обработку фасадов, стен, потолков, мытье жалюзи и штор, очистку вытяжки, размораживание холодильного оборудования и др. Обязательно проведение генеральной уборки ежемесячно. Говоря о правилах уборки рабочего места повара, не предполагается ограничения его зоны ответственности лишь на ту рабочую поверхность, за которой он трудится. Прежде, чем подвергнуть грязную посуду мойке, следует удалить с нее все пищевые и иные остатки. Далее ее нужно погрузить в первую секцию, где осуществляется мытье со специальными моющими средствами. После она подвергается мытью во второй секции с пониженной концентрацией моющего средства, а затем ополаскивается в чистой воде. После процесса сушки посуда дезинфицируется. На рабочем месте повара в течение смены используется большое количество кухонного инвентаря. Важно помнить, что размещать инвентарь, который используется для разделки сырых продуктов, необходимо отдельно от другого. Прежде, чем вернуть на место хранения, использованный инвентарь нужно промыть в горячей мыльной воде, ополоснуть, а затем высушить или вытереть насухо. Обязательно наличие на нем маркировки. Уборка места, где выполняет свою работу повар, включает и уход за кухонным оборудованием. Оно должно в течение дня поддерживаться в чистом состоянии, по мере загрязнения его следует промывать или очищать. В конце рабочего дня – обязательно промывать. Рабочие поверхности недостаточно просто промыть водой. Стоит использовать дезинфицирующие жидкости. После обработки необходимо протереть столы насухо чистой ветошью. Все оборудование во время уборки должно быть обесточено. Производить уборку следует таким образом, чтобы не допускать попадания воды на электрические элементы. Горячие поверхности и оборудование можно мыть только при условии их полного остывания.

5 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок

Сроки хранения готовой продукции общественного питания, в течение которых снижения ее качества не происходит, ограничены.

Температурные условия хранения готовой пищи регламентированы санитарными правилами, согласно которым температура холодных закусок и холодных сладких блюд должна составлять при отпуске потребителям 12...14 °С, горячих супов и напитков 75 °С, мясных, рыбных, овощных и прочих горячих блюд 65 °С. Указанные температуры должны быть обеспечены при хранении готовых блюд. Наиболее благоприятная температура для развития микробиологических процессов в готовой пище 25...50 °С. В связи с этим повышение температуры хранения охлажденной пищи и понижение температуры хранения горячей пищи не допускается.

Для хранения готовой пищи применяют специализированное технологическое оборудование. Холодные закуски хранят в охлаждаемых прилавках и шкафах-витринах, супы — на воздушных мармитах, горячие напитки — в термостатах, прочие горячие блюда, гарниры и соусы — на водяных и воздушных мармитах. Сроки хранения готовой пищи индивидуальны для разных блюд и кулинарных изделий. В группе холодных закусок наименее устойчивы в хранении студни, паштеты, заливные мясные и рыбные продукты, салаты. В группе холодных сладких блюд ограниченные сроки хранения установлены для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе. Порционированное мороженое хранению не подлежит.

Ограниченные сроки хранения установлены для натурального жареного мяса, жареной рыбы, отварной цветной капусты, жареных овощей. При прочих равных условиях блюда в соусе сохраняются лучше, чем натуральные. С учетом индивидуального подхода к срокам хранения отдельных блюд санитарными правилами установлено, что холодные закуски, десерты и напитки можно хранить до 1 ч, а горячие блюда — до 2 ч. Для соблюдения указанных сроков хранения готовой продукции на производстве организуют поточное приготовление блюд небольшими партиями, максимально используя полуфабрикаты, в том числе высокой степени готовности. Пищу, оставшуюся не реализованной, в исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 2...4 °С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденную пищу дегустируют, после чего вновь подвергают тепловой обработке (кипячению, прожариванию в жарочном шкафу, прогреванию в микроволновых печах и т. д.) с последующей дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 ч.

Оставшуюся от предыдущего дня пищу не следует смешивать со свежеприготовленной. В день закладки нереализованной пищи на хранение и в день ее реализации делают соответствующие записи в бракеражном журнале. Однако некоторые виды кулинарной продукции оставлять для реализации на другой день не разрешается, например салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда; супы молочные, холодные, сладкие, супы-шоре; мясо отварное порционированное для супов, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы; соусы, омлеты, картофельное пюре, отварные макароны, напитки собственного производства. Кондитерские изделия с кремом хранят в холодильных камерах и шкафах при температуре не выше 6 °С в пределах сроков, установленных гигиеническими требованиями для особо скоропортящихся продуктов (СанПиН 2.4.6.664—97).

6 Техничко-технологическая документация

Техничко-технологические карты блюд являются нормативными документами. Они разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии (для продукции, поставляемой другим предприятиям, эти карты не действуют). В них наряду с технологией приготовления продукции и нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности используемого сырья и технологического процесса, результаты лабораторных исследований продукции по показателям безопасности.

Технологическая карта блюда так же, как и стандарт предприятия, состоит из разделов.

Наименование изделия и область применения. Здесь указывается точное название блюда (изделия), которое нельзя изменить без утверждения, конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, имеющих право на производство и реализацию данного блюда (изделия).

Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия). Перечисляются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).

Требования к качеству сырья. Ставится отметка о соответствии продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых для изготовления данного блюда (изделия), требованиям нормативных документов, а также о наличии сертификата соответствия и удостоверения качества.

Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами, в частности СанПиН 2.3.2.560-96.

Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, предусматривающие особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при

необходимости и условия транспортировки. Эти требования формируются в соответствии с ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03.

Показатели качества и безопасности. Это органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, основные физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с ГОСТ Р 50763-95.

Показатели пищевого состава и энергетической ценности. В разделе указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) (таблицы "Химический состав пищевых продуктов", одобренные Минздравом), которые определяются при организации питания определенных категорий потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания). Каждой технико-технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают инженер-технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель. Срок действия технико-технологических карт определяет предприятие.

Заключение

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проходила в учебной лаборатории и столовой КСД ВВГУ.

В течение учебной практики мною выполнялась следующая работа:

- организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В данной работе я выполнила следующие цели и задачи:

- изучила характеристику организации рабочего места в горячем цехе, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования;

- изучила разработку ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

- изучила приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- изучила оценку качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;

- изучила проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- изучила хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;

- изучила представить технологическую схему и технико- технологическую карту приготовления сложного горячего супа и соуса.

Список использованных источников

1 Андонова Н. И. Качурина Т. А Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента / Учебное пособие 2020.

2 Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. изд., - М.: Академия, 2012 г.

3 Богушева В. И. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений СПО] / В. И. Богушева. -2-е изд.-Ростов н/Д. : Феникс, 2018.-374 с.

4 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для [образоват. учреждений СПО] /М.В. Володина, Т. А. Сопачева. 6-е изд. стереотип. М.: Академия, 2017.-191 с.

5 Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для студентов ссузов / А.Т. Васюкова. М.: РУСАЙНС, 2017.-223 с.

6 Потапова И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие [для начального проф. образования] у и. и. Потапова, Н. В. Корнеева. 5-е изд., стереотип. - М.: РУСАЙНС, 2017.-63 с.

7 Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебник 2-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192

8 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко К.. ООО «Издательство Арий», М., ИКТЦ «Лада», 2015. 680 с.: ил,

9 Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких сложных холодных закусок.- Студопедия

<https://elib.vvsu.ru/>

Приложение А

Технико-технологическая карта

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технологическая карта распространяется на: Борщ

2 ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Бульон говяжий, свекла , картофель , мясо , капуста , сладкий перец , коренья, лук, томатная паста, морковь, соль, перец , лавровый лист, чеснок.

3 ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

3.1 Сырье и вспомогательные материалы, используемые при приготовлении блюда, должны соответствовать требованиям нормативной документации, СанПин 2.3.6.1079.01 от 01.07.02 «Гигиенические требования к качеству и безопасности производственного сырья и пищевых продуктов».

3.2 Каждая партия сырья, поступившая на предприятие для производства блюда, должна сопровождаться сертификатом соответствия и удостоверением качества.

4 НОРМЫ ЗАКЛАДКИ СЫРЬЯ

Наименование сырья	нетто
Бульон говяжий	500мл
Свекла	75гр
Картофель	85гр
Томатная паста	1 чл
Мясо	125гр
Капуста	50гр
Петрушка	
Лук	80г
Сладкий перец	100гр
Коренья	По вкусу
Морковь	100г
Чеснок	1зуб
Перец	по вкусу
Соль	по вкусу

Выход: 250

5 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говядину нарезать крупными кусками. Залить мясо в кастрюле холодной водой, довести до кипения, снять пену. Варить бульон примерно 1,5 часа на небольшом огне. В конце варки посолить .Свёклу очистить, нарезать соломкой.

Морковь очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, мелко нарезать.

Капусту нашинковать. Картофель очистить, нарезать кубиками.

На сковороде разогреть растительное масло. Свёклу, морковь и лук выложить на сковороду и тушить на среднем огне (пассеровать), помешивая, 5-7 минут.

В конце добавить уксус и томатную пасту. Перемешать. Готовить овощи ещё 3-4 минуты, помешивая. В кипящий бульон выложить картофель и капусту, варить 10 минут. (Молодую капусту добавлять за 5 минут до окончания приготовления борща.) Затем добавить пассерованные овощи, лавровый лист и перец. Варить борщ с говядиной еще 5-7 минут. Готовому борщу дать настояться 10-15 минут.

6 ТРЕБОВАНИЕ К ОФОРМЛЕНИЮ

6.1 Способ подачи блюда

Суп подают с грецким орехом, петрушкой и кинзой.

В порционной тарелке, температура подачи 65°C.

6.2 Сроки реализации определяются СанПин 42-123-4117-86 с момента окончания технологического процесса.

7 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

Показатели Характеристика показателей

Внешний вид: Компоненты нарезаны согласно технологии приготовления, без следов заветривания. Края тарелки чистые.

Цвет: Темно бордовый.

Вкус и запах: В меру солёный, в меру перченый. Свойственный данным продуктам.

7.1 По физико-химическим показателям блюдо должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению» п. 5-1

7.2 По микробиологическим показателям блюдо должно соответствовать «Гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольствия сырья и пищевых продуктов» СанПин 2.3.6 1079.01 от 01.07.02

Приложения Б

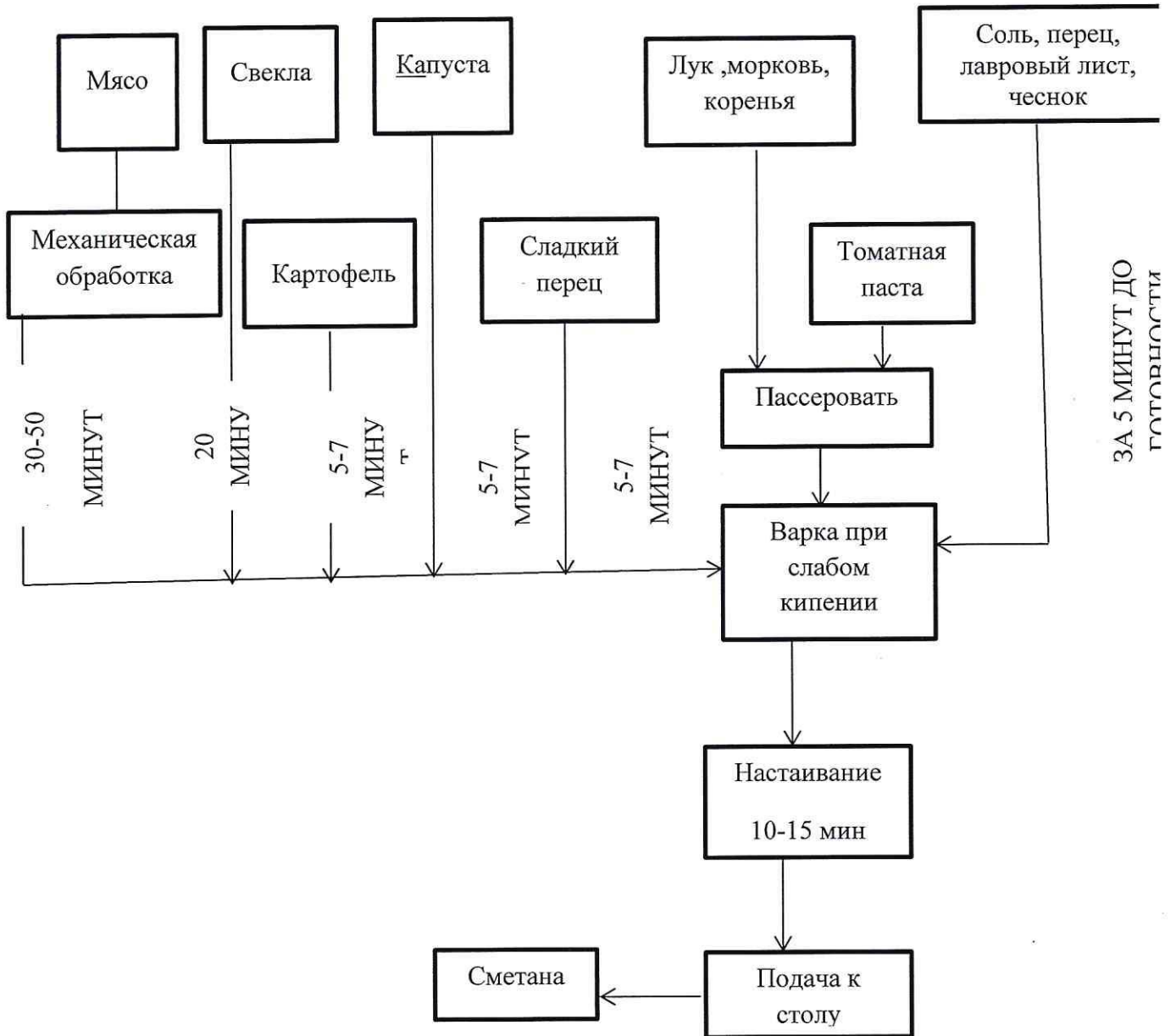


Рисунок 1 – Технологическая схема приготовления борща

Приложение В

Технико-техническая карта

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технологическая карта располагается на: Томатный соус

2 ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Бульон, Маргарин столовый, Мука пшеничная, Морковь, Лук репчатый, Томатное пюре,

Маргарин столовый, Сахар.

3 ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

3.1 однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности Консистенция: вязкая, эластичная, нежная Цвет: красный Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату Запах: продуктов, входящих в соус.

3.2 Каждая партия сырья, поступившая на предприятие для производства блюда, должна сопровождаться сертификатом соответствия и удостоверением качества.

4 НОРМЫ ЗАКЛАДКИ СЫРЬЯ

Наименование товаров	брутто	нетто
Бульон	-	900
Маргарин столовый	45	45
Мука пшеничная	45	45
Морковь	75	60
Лук репчатый	24	20
Томатное пюре	250	250
Маргарин столовый	15	15
Сахар	10	10

Выход:1000

5 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мелко нарезанные коренья, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование ещё 10-15 мин, Еоединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют кислотой лимонной (0,5 г) и жиром.

6 ТРЕБОВАНИЕ К ОФОРМЛЕНИЮ

Томатный соус хорошо сочетается с яйцами, макаронными изделиями, картофелем, со многими крупяными и овощными гарнирами, бутербродами, буквально с любым мясом. А также его подают с пельменями, тефтелями, птицей, морепродуктами, грибами, оливками, зеленью.

7 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид - соус однородный, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей.

Вкус и запах - ярко выраженный кисло-сладкий вкус.

Цвет- от белого до слегка сероватого. Консистенция - жидкой сметаны:

Срок реализации: 3 - 4 часа при температуре хранения 70-75°C.

Приложение Г

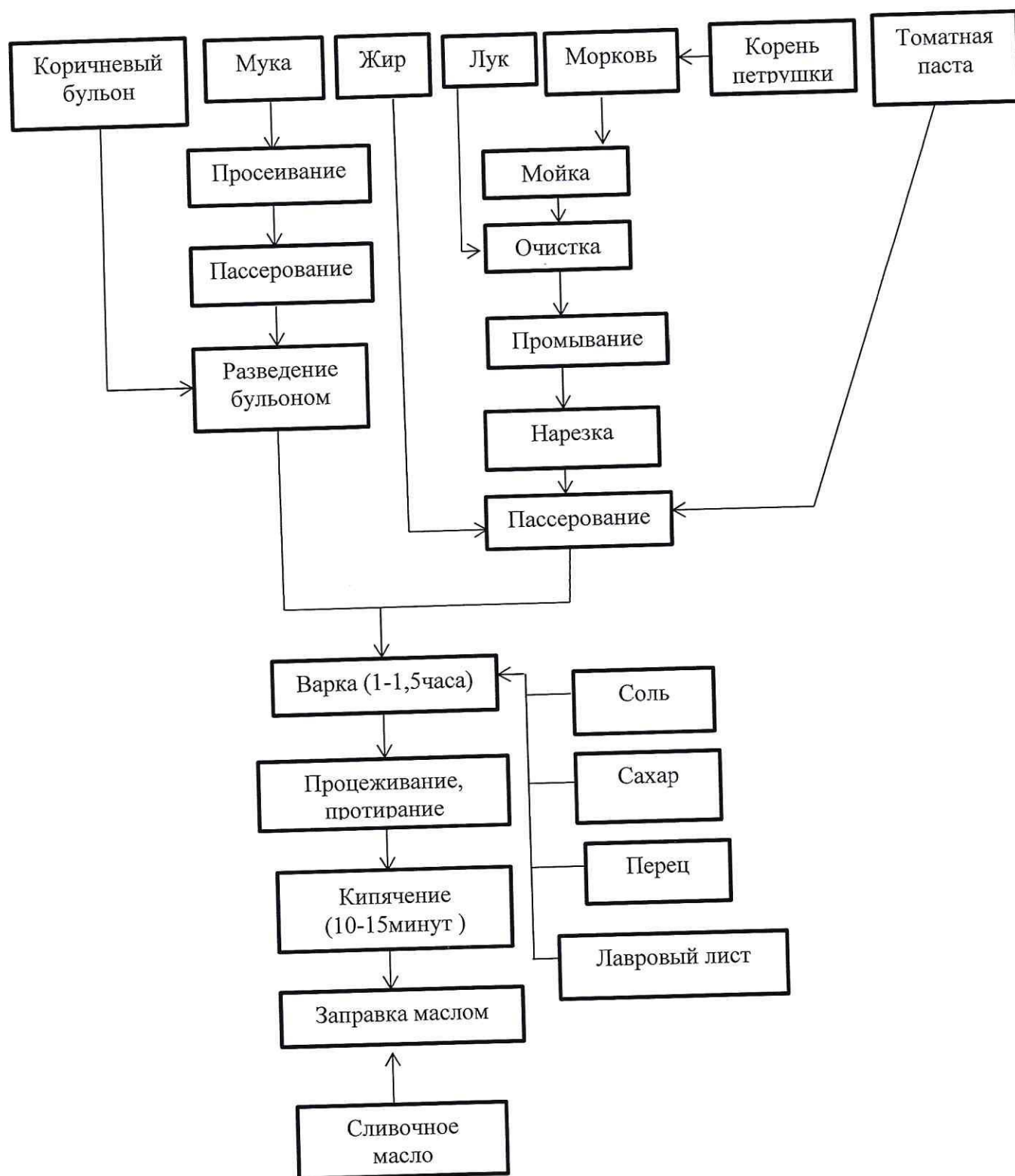


Рисунок 2 – Технологическая схема приготовления томатного соуса