

МИНОБРНАУКИ РОССИИ


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


ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(по профилю специальности)

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

период с «17» января 2024 года по «22» февраля 2024 года

Студент группы СОПК-22-1  М.С. Ольховой
Организация: КСД

Руководитель практики  Царёва О.И.
подпись

Отчет защищен:
с оценкой



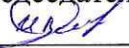
Владивосток 2024

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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


СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦМК


И.В. Мокшина
«05» 01 2024

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР


О.В. Дубровина
«05» 01 2024

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(по профилю специальности)**

Студент(ка) Ольховой Матвей Сергеевич

Фамилия Имя Отчество

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

направляется на *производственную* практику

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в объеме 72 часов

в период с «17» января 2024 г. по «22» февраля 2024 г.

в организации КСД, ул.Добровольского,20

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период *производственной* практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72
2.	Подобрать пряности и приправы при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья	
3.	Рассмотреть способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и кролика	
4.	Рассмотреть способы приготовления блюд с использованием термомиксинга	
5.	Рассмотреть сервировку, варианты оформления и подача готовых блюд	
6.	Составить технологические схемы на сложные полуфабрикаты	

Дата выдачи задания «17» января 2024 г.

Срок сдачи отчета по практике «22» февраля 2024 г.

Руководитель

(структурное подразделение СПО ВВГУ)


подпись

Царёва О.И.

Ф.И.О.

Содержание

Введение	3
1 ПМ.0.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных блюд сложного ассортимента	4
2 Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья	5
3 Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и кролика	6
4 Способы приготовления блюд с использованием термомиксинга	11
5 Сервировка. Варианты оформления и подача готовых блюд	12
6 Техничко-технологическая документация	15
Заключение	16
Список использованных источников	17
Приложение А. Условные группы пряностей и приправ, используемых в процессе приготовления блюд	18
Приложение Б. Алгоритм сервировки стола	19

Введение

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента проходит в учебной лаборатории и столовой КСД ВВГУ.

В течение производственной практики мною будет выполняться следующая работа:

- приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

В данной работе передо мной поставлены следующие цели и задачи:

- подобрать пряности и приправы при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья;

- рассмотреть способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и кролика;

- рассмотреть способы приготовления блюд с использованием термомиксинга;

- рассмотреть сервировку, варианты оформления и подачи готовых блюд;

- составить технологические схемы на сложные полуфабрикаты.

1 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Приготовление сложных полуфабрикатов требует от повара определенных навыков(организации) технологического процесса подготовки овощей, рыбы, мяса и домашней птицы, обвалки тушек птицы, отделения филе с костью и без, разделки рыб различных семейств, в том числе и осетровых пород), умений (органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, рассчитывать сырье и дополнительные ингредиенты) и знаний (рецептур, кулинарного назначения отдельных сортов мяса, ассортимента рыбного сырья и его характеристик). Приготовление сложных полуфабрикатов включает в себя использование современного оборудования, трудоемких технологических операций обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (пластование рыбы, снятие кожи, обработка фуа-гра, обработка свиных голов и тушек ягнят, шпигование, фарширование , подбор и смешивание ингредиентов для улучшения внешнего вида, вкуса, консистенции и качества готового изделия.

Из мяса и рыбы готовят натуральные и рубленые полуфабрикаты. В зависимости от назначения тепловой обработки они делятся на панированные и не панированные. Изделия панируют для того, чтобы уменьшить потерю питательных веществ.

Мяса для некоторых полуфабрикатов отбивают, при этом разрыхляется соединительная ткань, что способствует более равномерной тепловой обработке.

По размерам натуральные полуфабрикаты делятся на крупнокусковые и мелкокусковые.

2 Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья

Пряности — это группа вкусовых товаров растительного происхождения, добавляемых к пище в незначительных количествах для придания ей устойчивого аромата и/или характерного жгучего привкуса, особенно усиливающихся при нагревании.

Используемые в процессе приготовления блюд пряности и приправы условно можно разделить на две группы.

Для улучшения вкусовых качеств блюд, стимулирования аппетита необходимо правильно дозировать ароматические и вкусовые приправы. Чрезмерное употребление пряностей и приправ способствует ухудшению качества блюд.

Пряностями являются части растений, т. е. цветы, плоды, корни; они не только дополняют вкус блюда, но и восполняют витаминный и минеральный состав, повышают срок хранения.

Приправы, в отличие пряностей, требуют специального приготовления и особых условий хранения. В их состав, помимо вкусовой основы, обязательно входят специи, пряности или ароматизаторы. К приправам относятся различные заправки, такие как столовая горчица, хрен, сметана, взвары, подливки, соусы.

Для полуфабрикатов из рыбы и нерыбного морского сырья используют следующие специи: лавровый лист, белый перец, имбирь, душистый перец, лук, кориандр, перец чили, горчица, укроп, тимьян. Для приготовления рыбы на гриле лучше всего подходят красный перец, смеси карри и чили, черный перец, тимьян, душица. Для копчения — черный перец, душистый перец, кардамон, кориандр, майоран, мускатный орех, мускатный цвет, тмин, имбирь, перец чили.

Приложение А. Рисунок 1 - Условные группы пряностей и приправ, используемых в процессе приготовления блюд.

3 Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и кролика

В послеубойный период в мясе происходят автолитические изменения, которые обусловлены действием ферментов, содержащихся в тканях. Сразу же после убоя животного преобладающим становится процесс созревания мяса, протекающий под действием содержащихся в самом мясе различных биологически активных соединений. Этот процесс состоит из двух фаз: первая – преобладают процессы окоченения мышц, вторая – происходит размягчение мышечной ткани и накопление продуктов, формирующих потребительские свойства мяса – аромат, вкус. Для мяса крупного рогатого скота рекомендованы следующие условия и сроки созревания, при которых оно приобретает потребительские свойства (нежность, вкус, аромат): при 0 °С – 12 – 14 суток, 8 °С – 6 суток, 16 – 18 °С – 4 суток. Баранина и свинина: 0 °С – 8 и 10 суток.

На производственные холодильники мясо для последующей переработки поступает после убоя и первичной разделки в виде теплых туш с температурой 38 °С. Далее мясо подвергают охлаждению. Наиболее распространенным методом охлаждения мяса является воздушный. Сравнительно новыми методами для совершенствования процесса охлаждения являются: охлаждение воздухом или другим газом при повышенном давлении, гидроаэрозольное охлаждение, охлаждение в среде углекислого газа, охлаждение парами криогенных жидкостей, вакуумное охлаждение, охлаждение в РГС и МГС, охлаждение с использованием электрофизических методов и глубокое охлаждение продуктов, упакованных в среде инертных газов.

Воздушным методом мясо в виде туш и полутуш охлаждают в камерах и туннелях, специально оборудованных подвесными путями. В процессе охлаждения относительная влажность воздуха самоуставливается на уровне 85 – 92 % за счет испарения влаги из продукта.

Одностадийное охлаждение проводят при температуре 0 °С и скорости движения воздуха 0,5 – 2 м/с до температуры в толще мышц бедра на глубине не менее 6 см от поверхности от 0 до 4 °С. Для говяжьих полутуш температура воздуха может быть понижена до –2 °С, а для свиных – до –5 °С. Продолжительность охлаждения при этом составляет 14 – 24 ч. Для интенсифицирования охлаждения применяют двух – и трехстадийный процесс.

Мясо крупного рогатого скота и свиней замораживают в полутушах и четвертинах, баранину в тушах. Мясо еще замораживают в блоках, сортовых отрубках и мелкой расфасовке. Температурно – влажностной режим: температура от –30 до –40 °С, скорость воздуха 1 – 2 м/с, относительная влажность воздуха 95 – 100 %, продолжительность процесса в пределах 24 ч. Продолжительность замораживания свиных полутуш – 18 – 20 ч, бараньих

туш – 14 – 16 ч. Интенсифицировать процесс замораживания можно путем повышения давления воздушного потока, применения ультразвука и вибрации, криогенных хладагентов.

Охлажденное мясо хранят при температуре воздуха 0 , –1 0С, его умеренной циркуляции 0,1 – 0,2 м/с и относительной влажности 85 – 90 %. Размещают в камерах хранения на подвесных путях на расстоянии 3 – 5 см одна от другой. Срок хранения в зависимости от вида и состояния мяса 7 – 12 дней. Переохлажденное мясо с температурой по всему объему туш и полутуш от –1 , –2 0С хранят в подвешенном виде, срок хранения до 17 дней. Удлинить сроки хранения можно мяса можно: применяя предельно низкие температуры хранения до –2 0С; используя модифицированную атмосферу – с газообразным азотом или углекислым газом; вакуумную упаковку, применяя консерванты и антиокислители, нанося покрытия на поверхность мяса.

Мороженное мясо размещают на хранение в плотных устойчивых штабелях, уложенных на рейки или решетки; полутуши и четвертины – в контейнерах в несколько ярусов. Температура хранения не выше –18 0С, относительная влажность воздуха: 95 – 100 %, естественная циркуляция воздуха 0,1 м/с. Срок хранения 12 месяцев – в полутушах и четвертинах мясо, свинины – 6 мес. При температуре хранения –30 0С срок хранения увеличивается. Для поддержания высокой относительной влажности воздуха и сокращения потерь массы штабеля укрывают брезентом, упаковочной тканью с нанесением слоя ледяной глазури и т.д.

Способы размораживания группируют в зависимости от подвода теплоты. Размораживание в воздухе осуществляется в камерах или аппаратах с помощью кондиционеров или калориферов. Продукты в упаковке укладывают в штабель в шахматном порядке, продукты без упаковки (мясо) подвешивают или размещают на стеллажах (мясо в отрубках). Температуру и влажность воздуха повышают постепенно, при температуре 15 – 20 0С, скорость воздуха 2,5 – 3 м/с, продолжительность размораживания 12 – 14 ч.

В качестве интенсификации процесса размораживания производят его в паро-воздушной смеси для полутуш мяса – в помещение подается острый пар из паропровода, продолжительность размораживания сокращается; либо нагрев в электрическом поле – продукты одновременно нагреваются по всей толще. При использовании тока высокой частоты вся электрическая энергия превращается в тепловую. Размораживание мякоти мяса в блоках возможно при частотах ТВЧ выше 25 Гц, расход энергии 78 кВт*ч/т.

Тушки птицы охлаждают воздухом, льдосоляной смесью, ледяной водой, углекислым газом и азотом. Применяют также комбинированные методы охлаждения (орошение тушею или погружение их в ледяную воду, а затем в воздушную).

Тушки помещают в холодильную камеру с температурой 0 , -1 $^{\circ}\text{C}$ и свободным движением воздуха, понижение температуры до -6 $^{\circ}\text{C}$ осуществляют в течение суток. При интенсивной технологии охлаждения устанавливается температура -8 $^{\circ}\text{C}$, скорость воздуха 4 м/с, длительность охлаждения $3 - 4$ ч.

Ледяную воду получают путем добавления к обычной водопроводной воде чешуйчатого льда или пропускают через испарители, где она охлаждается. Температура ледяной воды не выше -2 $^{\circ}\text{C}$, время охлаждения $0,5 - 1$ ч.

Битую птицу замораживают в воздушной среде после предварительного охлаждения или без него. Продолжительность замораживания птицы в таре зависит от ее вида и упитанности, от температуры и скорости движения воздуха. При температуре -18 $^{\circ}\text{C}$ и естественной циркуляции, продолжительность замораживания составляет $48 - 72$ ч., температура -23 , -26 $^{\circ}\text{C}$, скорость воздуха $1 - 1,5$ м/с, для кур и уток $- 18 - 20$ ч, для гусей и индеек $- 35 - 40$ ч.

Быстро заморозить птицу можно в скороморозильных аппаратах туннельного типа при -30 , -40 $^{\circ}\text{C}$ и интенсивном движении воздуха. Продолжительность замораживания $4,5 - 10$ ч. Сюда поступают разделанные тушки птицы после разделки, уложенные в мешочки из пленки и далее, размещенные в коробках, устанавливаемых на транспортер. Длина туннеля несколько десятков метров.

Охлажденную птицу хранят в ящиках, которые укладывают в штабеля с промежутками 10 см, температура воздуха 0 , -2 $^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха $80 - 85$ %, срок хранения не более 5 суток со дня выработки. Упаковка в полимерные пленки позволяет снизить усушку в 10 раз, улучшить санитарное состояние.

Подмороженные тушки птицы хранят при температуре -2 $^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха 95 % в течение $25 - 30$ суток. Мороженную птицу размещают на хранение также как и охлажденную при температуре воздуха не выше -12 $^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха $85 - 95$ %, срок хранения на распределительных холодильниках не ниже $3 - 5$ месяцев не упакованных птиц, $6 - 8$ месяцев – упакованных.

Размораживание производят в воздухе или паро-воздушной смеси, нагрев в электрическом поле с использованием тока высокой частоты и в жидкости (воде, рассоле) – обеспечивает наиболее эффективный теплообмен с продуктом. Проводится путем погружения продукта в упаковку или без нее в жидкость.

Рыба является крайне нестойким пищевым продуктом по отношению к тепловым воздействиям. Холодильная обработка рыбы начинается почти сразу после вылова и производится на рыболовных судах, оснащенных холодильными системами – морозильных

рыболовных траулерах, рефрижераторных рыболовецких судах, плавучих рыбоперерабатывающих базах, в портовых холодильниках.

Рыбу охлаждают льдом, охлажденной пресной и морской водой, холодным воздухом, криогенными жидкостями (жидким азотом), применение комбинированных методов (ледяная вода и лед; лед и жидкий азот). Для охлаждения рыбы льдом используют различные его виды – чешуйчатый, трубчатый, плиточный. Охлаждение производят в ящиках, контейнерах, корзинах, мешках. Для этого рыбу тщательно промывают чистой водой, дают ей стечь, после чего укладывают рыбу в тару со льдом в неразделанном или разделанном виде. При этом на дно тары помещают слой мелко дробленного льда толщиной 2 – 3 см, поверх него укладывают рыбу, затем опять слой льда. Температура рыбы снижается до 0 0С.

Рыбу перед замораживанием сортируют, а у крупной удаляют внутренности, слизь смывают чистой водой. Существуют следующие способы замораживания рыбы: в воздухе с помощью естественного холода, в смеси льда и соли, с помощью искусственного холода (машинным методом), применение жидкого азота и углекислого газа, в рассоле и комбинированные методы.

Способ замораживания в смеси льда и соли основан на фазовых переходах: плавление льда и растворение соли. Продолжительность замораживания слоя рыбы до 6 см составляет 10 – 11 ч. Замораживание в камерах с естественной и принудительной циркуляцией воздуха при температуре –23 , –30 0С при скорости воздуха 5 м/с (для крупных объектов) и 10 м/с (продукты небольшого размера).

Контактный способ с использованием горизонтальных и вертикальных плиточных морозильных установок применяют для филе рыбы, филе и фарша, рыбных палочек и порционных продуктов. Мелкую, среднюю и крупную рыбу помещают в блок – формы (металлические формы с крышками) массой 12 кг. Рыбу в мелкой фасовке, упакованную в картонные коробки, пакеты из полимерной пленки замораживают в открытых противнях. Продолжительность замораживания до –18 0С составляет рыбы в блоках площадью 60 мм – 3 – 5 ч, крупной и средней рыбы на противнях – 3 – 6 ч, осетровых и других крупных рыб в подвешенном состоянии – 6 – 10 ч.

Охлажденную рыбу хранят в ящиках со льдом (с применением антисептиков) не более суток, в холодильных камерах при температуре 0 , –2 0С и относительной влажности воздуха 90 % не более 2 суток. Поступившую в места потребления охлажденную рыбу следует сразу же отправлять на реализацию или на кулинарную обработку.

Рыба характеризуется пониженной сохраняемостью в замороженном состоянии. При хранении жирной рыбы решающим фактором, определяющим ее стойкость, является окислительное прогоркание, вызывающие изменение вкуса, а нежирной – свертывание

белков, приводит к ухудшению структуры тканей мяса. Для защиты от обезвоживания (усушки) и окислительной порчи при хранении мороженную рыбу глазируют, упаковывают в полимерные пленочные материалы, коробки и ящики. Упаковка под вакуумом мороженой рыбы позволяет увеличить срок ее хранения на 3 – 4 мес. Рыбу спецразделки хранят при температуре $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, относительной влажности воздуха 90 – 95 % в течение 6 мес; рыбное филе – 5 мес.

Размораживание проводят орошением в специальных помещениях или аппаратах. Орошение идет с помощью душевых устройств, куда подается вода с температурой не выше $20\text{ }^{\circ}\text{C}$. При размораживании крупной рыбы для последующего ее горячего или холодного копчения ее нужно просолить. Поэтому целесообразно совместить процесс размораживания рыбы в растворе хлористого натрия. Длительность процесса составляет 8 – 10 ч. Например, брикет мороженой кильки в воздухе размораживают 10 – 12 ч, в воде 50 – 60 мин, а с использованием ТВЧ – за 4 минуты.

4 Способы приготовления блюд с использованием термомиксинга

Технология Thermomix – это смешение и измельчение компонентов того или иного блюда при постоянном нагреве. Иными словами, фактически термомиксер – это мини-котел для приготовления пищи с функцией перемешивания. Уникальность современных приборов состоит в том, что конструкция ножей термомиксера позволяет обрабатывать как замороженные продукты, так и продукты с нежной текстурой, такие как красные породы рыб или отваренные спагетти.

Термомиксеры имеют температуру нагрева чаши до 120 °С, что позволяет топить масло, жир, шоколад, карамель, а также готовить соусы, муссы, пасты, помадки. Для продуктов из овощей и фруктов чрезвычайно важна скорость обработки продукта.

Воздействие высокими температурами необходимо для:

- минимизации микробиологического фона;
- растворения Сахаров в массе;
- гомогенизации массы.

Важная особенность термомиксера – автоматическое взвешивание продукта в чаше. Взвешивание является прецизионным, это означает, что вы можете добавлять продукт по долям грамма прямо в чашу согласно рецептуре. Это очень удобно при приготовлении концентратов для крем-супов, многокомпонентных соусов, муссов.

Аппарат может осуществлять следующие операции:

- варить;
- пассеровать;
- бланшировать;
- измельчать;
- тушить;
- карамелизировать;
- растапливать.

Термомиксер незаменим для приготовления пюре, суфле, сыров, мясных, рыбных фаршей и начинок.

Термомиксеры нашли широкое применение в авангардной кухне в ведущих ресторанах мира благодаря своей универсальности, высокой скорости приготовления блюд и возможности работать с твердой фракцией (орехи, сухари, лед и т. д.). Уникальная технология Sous-vide была изобретена во Франции шеф-поваром Джорджем Пралусом, который впервые приготовил фуа-гра в вакуумном пакете, обнаружив, что печень обладает более нежным вкусом и лучшей текстурой после обработки по методу Sous-vide.

5 Сервировка, варианты оформления и подача готовых блюд

В кулинарном мастерстве большое значение имеет правильное оформление блюд. Кулинарные изделия должны быть оформлены так, чтобы они привлекали внимание человека к поданному блюду, вызывали аппетит, наслаждение и способствовали лучшему усвоению пищи.

Каждый повар, любящий свою профессию, обязан приложить все свои знания и опыт, чтобы хорошо и отлично готовить пищу, красиво и привлекательно оформлять блюда.

Красивая посуда в сочетании с правильно положенными в нее изделиями и умело расположенным гарниром придают изделию особо привлекательный внешний вид. Поэтому посуда должна соответствовать тому кулинарному изделию, которое в ней подается.

Холодные блюда подают на овальной фарфоровой, фаянсовой, а также мельхиоровой посуде.

Горячие закуски отпускают в специальной посуде (металлические чашечки — кокотницы, пашотницы, небольшие баранчики, раковины, сковороды черные и из белого металла). В столовых горячие закуски можно подавать на сковородах, пирожковых и десертных тарелках.

Супы отпускают в мисках или глубоких тарелках; прозрачные супы — в бульонных чашках. Пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки, гренки к супам подают на пирожковых тарелках. Некоторые супы восточной кухни (нити и др.) отпускают в порционных горшочках.

Вторые блюда подают на порционной мельхиоровой овальной посуде или на подогретых мелких тарелках; солянки, яичницы и некоторые другие блюда — на сковородах из белого металла.

Банкетные блюда лучше подавать на больших овальных мельхиоровых, фарфоровых или фаянсовых блюдах. Мясные и рыбные блюда, залитые в круглых формах, укладывают на круглые блюда.

Для подачи сладких блюд применяют хрустальные или мельхиоровые креманки, небольшие вазочки, компотницы, пирожковые и десертные тарелки.

Горячие напитки подают в стаканах или в чайных чашках с блюдцами. В стаканах с подстаканниками, в кофейниках паровых, фарфоровых или в специальных кофейных кастрюлях (турочках).

Правильное оформление блюд требует от повара большого практического опыта, изобретательности и художественного вкуса. Вот почему оформление и отпуск блюд нужно поручать работникам, имеющим большой практический опыт.

Повар холодного цеха должен организовать свою работу так, чтобы иметь возможность быстро приготовить и красиво оформить любое заказанное блюдо.

Для этого к началу работы все гарниры, соусы, приправы и специи должны быть подготовлены и установлены на рабочем месте. Выставленный набор гарниров, соусов и заправок принято в кулинарии называть «горкой». В горке холодного цеха должен быть: салат, зелень петрушки или сельдерея, соленые и свежие огурцы и помидоры, горошек зеленый консервированный, вареные овощи, нарезанные мелкими кубиками, и яйца, тарталетки из сдобного теста и волованы, соусы «Южный», столовый, любительский, маринад, майонез, соус хрен с уксусом и сметаной, салатная заправка, специи.

Необходимо также заблаговременно замочить сельдь, подготовить и зачистить семгу и лососину, сварить и зачистить осетрину, севрюгу, белугу, изжарить рыбу для подачи ее под маринадом, а также отварить и зачистить окорока ветчины и языки, сварить яйца и т. д.

Нарезать колбасные и другие изделия нужно так, чтобы нарезанные кусочки ложились на доску один за другим. В таком же порядке нарезанные кусочки следует укладывать на блюдо или тарелку.

Аккуратная укладка нарезанных продуктов придает блюду красивый и привлекательный вид.

Существует очень много способов и вариантов оформления блюд. Выбор того или иного способа зависит от знания, опыта и художественного вкуса мастера. Ниже приводятся в качестве примера общие положения по оформлению блюд.

Для оформления супов необходимо:

соблюдать установленные формы нарезки продуктов и добиваться, чтобы в заправочном супе жир был оранжевого цвета (в том случае, если в состав супа входит томат-пюре или свежие помидоры);

равномерно распределять овощи при разливании супа;

класть сметану в тарелку с супом так, чтобы она имела вид белоснежного кружочка, посыпанного мелко рубленной зеленью петрушки или мелко нашинкованным укропом; к супу можно подавать сметану отдельно в соуснике;

соблюдать правила приготовления бульонов, которые должны быть безукоризненно прозрачными, светло-коричневого оттенка и без жира, особенно когда бульон подают в чашках;

соблюдать правила приготовления пюреобразных супов, которые должны представлять собой однородную, без комочков, массу, по консистенции напоминающую сливки 30%-ной жирности

6 Техничко-технологическая документация

Технологическая схема – это последовательное описание или графическое изображение последовательности технологических операций и соответствующих им аппаратов из превращения сырья на готовую продукцию.

Задача создания технологической схемы нового производства - разработка комплекса взаимосвязанных процессов, обеспечивающих получение требуемых продуктов нужного качества при минимальной себестоимости.

Составляет основу технологического процесса. Основу технологического процесса составляет алгоритм действий (операций). В социальной работе этот термин понимается как последовательность воздействий, направленных на преобразование объекта социальной работы и перевод его в искомое состояние.

Заключение

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента проходила в учебной лаборатории и столовой КСД ВВГУ.

В течение производственной практики мною выполнялась следующая работа:

- приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

В данной работе я выполнил следующие цели и задачи:

- подобрал пряности и приправы при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья;

- рассмотрел способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и кролика:

- рассмотрел способы приготовления блюд с использованием термомиксинга;

- рассмотрел сервировку, варианты оформления и подачи готовых блюд;

- составил технологические схемы на сложные полуфабрикаты.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1 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.

2 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.

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

4 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.

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

6 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко К.. ООО «Издательство Арий», М., ИКТЦ «Лада», 2011. 680 с.

<https://studfile.nevpreview/8108299/page:6/>

<https://cyberpedia.su/9x122c1.html>

<https://studfile.net/previcw/4112479/page:8/>

Приложение А



Рисунок 1 - Условные группы пряностей и приправ, используемых в процессе приготовления блюд

Приложение Б

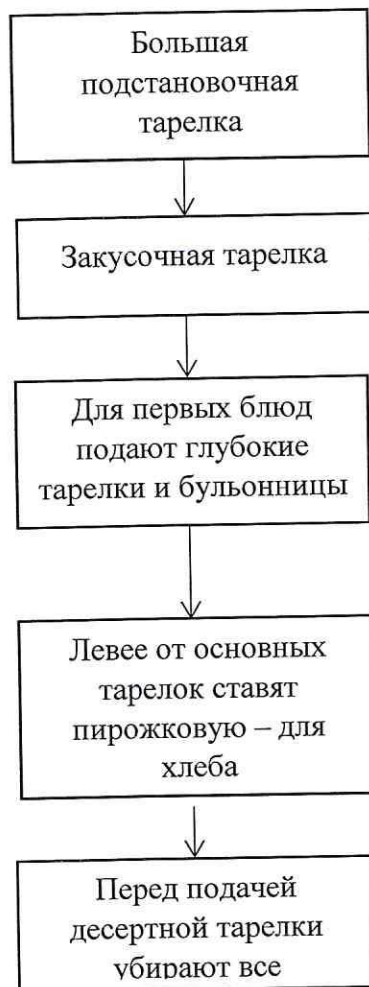


Рисунок 2 – Алгоритм сервировки стола