

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

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 «06» сентября 2023 года по «12» октября 2023 года

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



Руководитель практики _____ Царёва О.И.
подпись




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
« 09 » 09 2023

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР

О.В. Дубровина
« 09 » 09 2023

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Студент(ка) Ольховой Матвей Сергеевич
Фамилия Имя Отчество

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

направляется на учебную 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 «06» сентября 2023 г. по «12» октября 2023 г.

в организации КСД (столовая), 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 заготовочных цехов (мясо-рыбный, овощной)	72
2.	Изучить производственное оборудование, инвентарь, инструменты, посуду для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
3.	Изучить механическую кулинарную обработку и подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов, составление технологической схемы	
4.	Изучить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, обработка и подготовка моллюсков и ракообразных	
5.	Изучить механическую кулинарную обработку мяса, составление технологической схемы	
6.	Изучить приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из нее, составление технологической схемы	
7.	Изучить технику безопасности и правила эксплуатации оборудования на рабочем месте	

Дата выдачи задания «06» сентября 2023 г.

Срок сдачи отчета по практике «12 » октября 2023 г.

Руководитель
(структурное подразделение СПО ВВГУ)


подпись

Царёва О.И.
Ф.И.О.

Содержание

Ведение	3
1 ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4
1.1 Общая характеристика	4
2 Организация рабочего места заготовочных цехов	5
2.1 Мясо-рыбный цех	5
2.2 Овощной цех	5
3 Производственное оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления полуфабрикатов	6
4 Механическая кулинарная обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей	7
5 Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, обработка и подготовка моллюсков и ракообразных	9
6 Механическая кулинарная обработка мяса	11
7 Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё	13
8 Техника безопасности и правила эксплуатации оборудования на рабочем месте	14
Заключение	15
Список использованных источников	16
Приложение А. Технологическая схема механическая кулинарная обработка и подготовка спаржи	17
Приложение Б. Технологическая схема механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	18
Приложение В. Технологическая схема приготовления кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё	19

Введение

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента проходит в столовой, при КСД ВВГУ и направлена на формирование у обучающихся умений приобретения первоначального практического опыта по специальности «Поварское и кондитерское дело».

В течение учебной практики мною будет выполнена следующая работа:

- приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

В данной работе передо мной поставлены следующие задачи и цели:

- дать общую характеристику столовой;
- дать характеристику по организации рабочих мест;
- изучить производственное оборудование, инвентарь, инструменты, посуды для приготовления полуфабрикатов;
- предоставить техникс-технические схемы полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

Производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания - сложный технологический процесс, который состоит из ряда операций по обработке продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий.

Первичная и тепловая обработка пищевых продуктов включает следующие основные процессы: механические (измельчение, перемешивание, прессование, взбивание и др.); гидромеханические (промывание, вымачивание); тепловые (жаренье, варка и др.); охлаждение - для хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и при изготовлении ряда блюд. Высокое качество готовой продукции можно обеспечить только при правильном выборе режимов этих приемов обработки.

1.1 Характеристика столовой

Столовая - это одна из разновидностей предприятий общественного питания, которая производит и реализует кулинарную продукцию. Столовые обеспечивают полноценное питание (обед), состоящий из трех блюд. Блюда в столовой можно выбирать из имеющегося на сегодняшний день ассортимента как правило, предлагаются несколько вариантов первого, второго и третьего, а также дополнительные кушанья салаты, порционная выпечка и т.д. Обычная форма обслуживания в столовых это самообслуживание или кейтеринг. Столовая разделена на 2 части: столовая и буфет. Буфет обслуживает малый контингент посетителей (20 человек).

Практика в столовой КСД ВВГУ дает возможность пройти полный обучающий курс, в который входят: разделка и обработка мясных и рыбных продуктов, заготовка п/ф, подготовка сырья к производству, приготовление блюд с соблюдением всех технических и санитарных норм и дальнейшей реализацией.

Кухня имеет такие цеха, как: горячий, мясо-рыбный, холодный, овощной, моечный с холодильными и морозильными камерами, складское помещение. Каждый цех оборудован все различным необходимым инвентарем.

2 Организация рабочего места заготовочных цехов

На предприятиях общественного питания с полным производственным циклом выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, ее реализации. На этих предприятиях организуют овощные, мясо-рыбные или отдельно мясные и рыбные цеха. В цехах организуют универсальные или специализированные рабочие места.

2.1 Мясо-рыбный цех

Мясо - рыбный цех предназначен для производства мясных, рыбных, куриных полуфабрикатов. Согласно санитарным требованиям разделен цех на участки обработки мяса, обработки рыбы, обработки птицы и имеет удобную взаимосвязь с моечной инвентаря.

Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе

Для обработки сырья в мясо-рыбном цехе организуют 3 рабочих места:

- рабочее место по обработке мяса и приготовления полуфабрикатов из него;
- рабочее место по обработке птицы и приготовления полуфабрикатов из нее;
- рабочее место по обработке рыбы и морепродуктов и приготовления полуфабрикатов из нее.

2.2 Овощной цех

Овощной цех размещается, как правило, в той части предприятия, где находится овощная камера, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции.

Ассортимент и количество вырабатываемых цехом полуфабрикатов зависят от производственной программы предприятия и его мощности.

Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки.

Овощной цех делится на участки в соответствии с технологическим процессом:

- хранение сырых овощей (в холодильной камере);
- подготовка сырья (кофировка);
- мытье (картофель, морковь, свекла);
- очистка механическая при помощи экономки (за исключением картофеля);
- доочистка;
- промывание;
- хранение без воды, кроме картофеля, в холодильных шкафах.

3 Производственное оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления полуфабрикатов

Говоря о профессиональной кухне, мы представляем себе ряды сверкающего оборудования, среди которых повар в белоснежных одеждах нарезает продукты, помешивает варево на плите, колдует над украшением десерта. А над всем этим – шеф-повар, который управляет сложным кухонным механизмом, как дирижер оркестром.

Группы кухонного инвентаря:

- металлический инвентарь – ложки, вилки, лопатки, половники;
- ножи различного назначения;
- доски разделочные – из дерева или пластика;
- контейнеры для хранения продуктов;
- мерные стаканы;
- молотки для отбивания мяса;
- терки, яйцерезки, яблокорезки, чесночные прессы;
- специальные приспособления – крышки, формы для салата, подставки всякого рода.

Для приготовления широкого ассортимента полуфабрикатов в лаборатории КСД ВВГУ применяется разнообразная посуда и инвентарь: котлы, кастрюли с одной ручкой без крышки для варки, кастрюли овальные с двумя ручками для жарки фритюре, сотейники, коробины для варки вторых блюд и тушения овощей в большом количестве, рыбные котлы со вставной решеткой для варки рыбы, мармитницы с двумя ручками и крышкой для вторых блюд, соусов и гарниров, сковороды большие, глубокие, с ручкой для жарки картофеля, вторых блюд и гарниров, сковороды средние с ручкой для жаренья блинчиков, приготовления омлетов и гарниров, сковороды большие без ручек, для жаренья вторых блюд и гарниров, сковороды средние и малые, с ручками и без ручек для жаренья отдельных порций, приготовления яиц, блинов и др., черпаки для переливания бульонов, первых блюд и других жидкостей, шумовки для откидывания мучных, крупяных и овощных продуктов, противни для запекания вторых блюд, соусные ложки овальной формы, лопатки для перевертывания и снятия котлет при жаренье, вилки поварские с двумя роженками для выемки мяса из бульона, вилки разной длины для перемешивания продуктов в процессе тепловой обработки, вставки сетчатые для варки овощей на пару, плита промышленная электрическая конфорочная, плита напольная без духовки имеет 6 круглых электрических конфорок, что позволяет готовить большой выбор блюд в наплиточной посуде, сковорода электрическая, машина протирачно-резательная.

4 Механическая кулинарная обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей

Овощи играют важную роль в питании человека: улучшают процесс пищеварения, поддерживают кислотно-щелочное равновесие и жидкостный обмен в организме. Являясь одним из основных источников витаминов, они также богаты углеводами, минеральными, ароматическими, вкусовыми веществами. Некоторые овощи (чеснок, лук, хрен, редька) содержат особые бактерицидные вещества – фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы или задерживающие их развитие.

На предприятиях общественного питания овощи широко используют для приготовления холодных блюд, супов, соусов, овощных блюд и гарниров.

Овощи подразделяют на следующие группы:

- клубнеплоды – картофель, топинамбур (земляная груша), батат (сладкий картофель);
- корнеплоды – морковь, свекла, репа, брюква, редька, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен;
- капустные – капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, цветная, кольраби, брокколи;
- луковые – лук репчатый, лук зеленый, лук-порей, чеснок;
- пряные – укроп, эстрагон, чабер, базилик, майоран;
- плодовые – тыквенные (тыква, кабачки, огурцы, арбуз, дыня, патиссоны); томатные (томаты, баклажаны, стручковый перец),
- бобовые (горох, бобы);
- зерновые (сахарная кукуруза);
- десертные – артишок, спаржа, ревень.

Большое внимание уделяют проверке качества, так как при обработке овощей низкого качества увеличивается количество отходов и ухудшается качество приготовленных блюд. Доброкачественность овощей определяют органолептическим методом: по цвету, запаху, вкусу, консистенции.

На предприятиях механическая кулинарная обработка овощей производится в специальном овощном цехе. Для мытья, очистки и нарезки овощей выделяются специальные места. Организуются автоматические линии по обработке картофеля и корнеплодов, различных овощей и зелени.

В состав оборудования по обработке зелени входят: загрузчик на линию ящиков с зеленью, сепаратор для отделения инородных включений, попавших в момент сбора зелени, мойка зелени, сушка (центрифуга), сушильный туннель, охладитель для зелени,

увеличивающий срок хранения продукта, устройство для нарезки зелени, система, обеспечивающая непрерывное перемещение зелени от объекта к объекту.

Очистка овощей и фруктов от кожуры в процессе переработки — одна из основных операций технологического процесса. В производственных масштабах очистить сотни килограммов, а иногда и тонны продуктов вручную нереально. Для автоматизации данного процесса используется оборудование для чистки овощей. Такое оборудование имеет различную конструкцию и принцип действия.

Очищенные овощи нарезают на овощерезках или вручную.

В овощных цехах работают повара, уборщики, специалисты по обслуживанию.

Примеры экзотических и редких овощей и способы их механической обработки и подготовки:

- Артишок представляет собой бутон цветка растения семейства сложноцветных. Отрезают стебель (в некоторых случаях стебель рекомендуют отламывать), срез смачивают лимонным соком. Донце зачищают от сухих листьев и обрабатывают лимонным соком. Срезают верхнюю колючую часть листьев, срез обрабатывают лимонным соком.

- Белую спаржу обрабатывают следующим образом: промывают в холодной воде, осторожно очищают кожицу, отступая от головки на 2 – 3 см чтобы не повредить ее, срезают с почки острые листики кончиком ножа, еще раз промывают. Очищенную спаржу сортируют по размерам и связывают в пучки, чтобы не поломать при тепловой обработке.

- Черенки ревеня промывают, у черенков отрезают нижнюю часть, снимают кожицу «чулком» или срезают ее ножом-экономкой, нарезают поперек волокон на кусочки. Кулинарное использование: для приготовления киселей, компотов, начинок для пирогов.

- Обработка фенхеля. Отделяют корешки, отделяют стебель, промывают луковицу и нарезают на половинки или четверти вдоль. Нарезают соломкой. Зеленые веточки фенхеля промывают и шинкуют.

5 Механическая и кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, обработка и подготовка моллюсков и ракообразных

Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом включает следующие операции: очистку от чешуи, удаление головы, плавников, плечевой кости, потрошение, промывание, разделку, нарезку полуфабрикатов.

От чешуи рыбу очищают вручную или механически скребками. Если чешуя снимается трудно (лινь и др.), туш погружают на 25-30 с в кипяток. Ошпаривают перед очисткой и камбалу, имеющую на коже жучки. Очищенную рыбу промывают. У бесчешуйчатых рыб удаление чешуи заменяется 3 чисткой их поверхности от слизи.

После очистки от чешуи у рыбы удаляют плавники (начиная со спинного). Для этого рыбу кладут на бок и прорезают мякоть вдоль плавника сначала с одной, а затем с другой

Ножом прижимают подрезанный плавник и, держа рыбу за хвостовую часть, отводят в сторону, при этом плавник легко удаляется. При таком способе исключается укол о плавник, что особенно важно при обработке судака и морского окуня. Так же удаляют и анальный плавник, после чего отрезают или отрубают остальные плавники (брюшной, грудной). Плавники (все, кроме хвостового) срезают на уровне кожного покрова, а хвостовой – на расстоянии 1-2 см от основания его редких лучей.

Голову удаляют по контуру жаберных крышек ее обезглавленных рыб удаляют плечевые кости, для этого, надрезая мякоть рыбы, частично оголяют их, а затем отделяют. Мякоть, удаленную вместе с плечевыми костями, в дальнейшем используют для приготовления бульона.

Потрошат рыбу двумя способами: не разрезая брюшка, а удаляя внутренности вместе с головой; разрезая брюшко от головы до анального отверстия. Внутренности вынимают осторожно, чтобы не повредить желчный пузырь, иначе рыба будет иметь горький вкус. Внутреннюю полость зачищают от темной пленки, так как она портит товарный вид, а иногда бывает и ядовита (у рыбы маринка). После потрошения тушки тщательно промывают холодной водой, обсушивают на решетках в течение 20-30 мин.

В зависимости от размера и кулинарного использования рыбу можно разделять различными способами. При этом получается рыба целая с головой или без головы; не пластованная; пластованная за филе с кожей и реберными костями, с кожей без реберных костей, без кожи и реберных костей (чистое филе). Кроме того, рыбу подготавливают для фарширования.

Обработка моллюсков и ракообразных

В нашем регионе (Дальний Восток) самими распространенными из морепродуктов являются гребешки и креветку, опишу как проводить их кулинарную механическую обработку.

Креветки относятся к подотряду беспозвоночных, отряду десятиногих ракообразных. Длина от 2 до 30см (самые крупные). Распространены преимущественно в морях, но есть и пресноводные креветки. Существует 250 родов и более 2000 видов различных креветок. Наибольшим разнообразием видов отличаются тропические моря. Сплюснутое по бокам тело состоит из брюшка, головогруды и ног, к передним ногам креветок крепятся клешни. Живые креветки прозрачны либо имеют какой-то оттенок (зеленоватый, сероватый, розовый), они способны менять свой цвет благодаря выбросу гормонов, а некоторые виды даже светятся в темноте. Мясо креветок содержит: белок 14-22%, жира 0,7-2,3%, углеводов 0,3-4,9%, витамины: тиамин, пиридоксин, рибофлавин и минеральные вещества: Ca, P, Fe, I и др.

Съедобная часть у креветки - мякоть хвостовой части (шейки). На ПОП поступают креветки сыромороженные или варено-мороженые, в сушеном и консервированном виде. Также креветки продаются в составе смесей морепродуктов, содержащих морские гребешки, кальмары, мидии и др. Замораживают креветок целыми или только шейки их. Замороженных креветок предварительно оттаивают на воздухе при температуре 18-20°C приблизительно 2 часа, чтобы разделить блок на части. Размораживать полностью креветок не рекомендуется, т. к. головы темнеют и ухудшается внешний вид. После промывания их отваривают.

Готовые креветки имеют цвет от светло-розового до насыщенно-красного и даже вишневого. В пищу пригодно брюшко креветки, которое перед употреблением очищают от панциря. Подают их к столу в качестве закуски в отварном виде с лимоном, лаймом и всевозможными соусами (чили, тартар, паприк, соевый соус). Из креветок также делают различные пасты, коктейли, сэнапс, бутербродное масло, добавляют в суши, варят супы и делают оригинальные салаты.

Сушеных креветок вначале несколько раз промывают в теплой воде, заливают горячей подсоленной водой, доводят до кипения, в той же воде оставляют для набухания. Королевские или тигровые креветки, следует варить до тех пор, пока на брюшке не выступит белок. Креветки вкусны и без всяких приправ, но особенно хороши из них салаты, супы и вторые блюда. Приёмы механической обработки креветок. Основной способ приготовления креветок- варка. Очищать креветок от панциря можно до и после варки. Если их варят в панцире, готовят 4%-ную подсоленную воду (40г соли на 1л воды), а без панциря -2%-ную. На одну часть креветок берут 3-4 части воды.

Чистка гребешков - важный этап их подготовки к употреблению в пищу. Существует несколько правильных вариантов чистки гребешков, используя которые вы гарантированно

получите вкусный и полезный продукт. Многие задаются вопросом, как правильно открыть раковину морского гребешка в домашних условиях, чтобы не повредить содержимое? Для начала вскрывают панцирь, после чего удаляют грязь, промывают мембраны и тщательно очищают морепродукт, подготавливая его к приготовлению.

Как открыть раковину гребешка.

Первое и самое важное условие - хранение продукта на льду, что позволит облегчить процесс открытия гребешков. Если нет льда, используйте альтернативный способ - хранение в холодильной камере.

Расскажем пошагово, как очистить морские гребешки от раковины и достать содержимое:

Возьмите гребешок в руки так, чтобы его темная сторона оказалась сверху, а место соединения ракушек (шарнир) - в направлении от вас.

Темная часть раковины - верхняя, а моллюск крепится к нижней. Так вы сможете убрать панцирь, не задев содержимое.

Возьмите любой плоский острый предмет (например нож или вилку/ложку) и вставьте его между двумя створками раковины. Медленно надавливая, откройте скорлупу. Место соединения моллюска с верхней створкой аккуратно прорежьте и раковина полностью раскроется.

После этого можно потянуть темную часть раковины вверх, отделив ее от нижней и выбросить, оставив только тот элемент, где находится моллюск.

Итак, со вскрытием панциря разобрались, дальше нужно понять как вытащить гребешок из ракушки? Специалисты рекомендуют следовать следующей инструкции:

Очистить панцирь изнутри от темного содержимого, оставив только белые мышцы. Убрать темную мантию у гребешка можно как при помощи ножа так и ложкой, соскребая вдоль мышцы простыми движениями.

Под мышцу моллюска вставьте ложку и отделите его от ракушки, после чего панцирь можно выбросить.

Гребешок нужно промыть холодной водой, чтобы избавиться от остатков мусора и песка. Далее тщательно потрите моллюска пальцами, дабы убедиться в его чистоте.

При необходимости удалите боковые мышцы и нетронутые внутренности, аккуратно их потянув. В итоге должна остаться только белая мышца круглой формы. Это необходимо для того, чтобы готовое блюдо получилось нежным и вкусным (боковые мышцы сложно поддаются термообработке и моллюск в итоге будет резиновым).

6 Механическая кулинарная обработка мяса

Основными тканями мяса являются: мышечная, соединительная, жировая и костная.

- Мышечная

Мышечная (мускульная) ткань состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой (сарколеммой). Основным белком мышечной ткани является миозин. Белки мышечной ткани животных являются полноценными — они содержат аминокислоты, близкие по составу к белкам мышечной ткани человека, поэтому легко усваиваются организмом. Внутренние мышцы, находящиеся у костей, мышечные ткани, расположенные вдоль позвоночника, наиболее ценные, так как имеют нежное мелковолокнистое мясо. Мышцы, находящиеся в области шеи, живота, состоят из плотных волокон, поэтому они имеют грубую консистенцию.

- Соединительная

Соединительная ткань состоит из неполноценных белков — коллагена и эластина. Чем больше коллагена и эластина содержится в мясе, тем оно более жесткое. Это является показателем качества мяса.

- Жировая

Жировая ткань мяса представляет собой клетки, заполненные жировыми капельками и покрытые соединительной тканью. Жир улучшает вкусовые качества мяса и повышает его пищевую ценность.

- Костная

Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин — вещество, близкое по своему составу к коллагену. Кости таза и окончания трубчатых костей пористые, их называют сахарными. В состав их входят вещества, которые, переходя в бульон, придают ему крепость и аромат.

На предприятия общественного питания, работающие на сырье, мясо поступает в охлажденном и замороженном виде. Говядина — полутушами и четвертинами; баранина, козлятина и телятина — тушами; свинина — тушами и полутушами. Многие предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые. При приемке мяса прежде всего проверяют наличие клейма упитанности и ветеринарно-санитарного контроля, определяют органолептическим путем доброкачественность мяса. По упитанности говядина, баранина, козлятина бывает I и II категорий, телятина — I категории, свинина — мясная, обрезная, жирная.

Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши сухую корочку, цвет — от бледно-розового до красного, консистенцию — плотную, эластичную (при

надавливанием пальцем ямочка быстро выравнивается). Мороженое мясо на поверхности и разрезах имеет розо-во-красный цвет с сероватым оттенком за счет кристаллов льда, консистенцию — твердую (при постукивании издает звук); запаха не имеет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости. Проверить доброкачественность мороженого мяса можно с помощью лезвия разогретого ножа или путем пробной варки. Мясо, поступившее на предприятия, подвергают механической кулинарной обработке.

Технологический процесс механической обработки мяса состоит из ряда последовательных операций: размораживание, обмывание и обсушивание; разделка туш (деление на отруба, их обвалка, выделение крупнокусковых частей, жиловка и зачистка мяса, приготовление полуфабрикатов). Полученные в результате обвалки и зачистки части туши представляют собой крупнокусковые полуфабрикаты. Дальнейшее использование каждого из них определяют по пищевой ценности и кулинарным свойствам, которые зависят от количества и вида соединительной ткани, содержащейся в мясе.

Кулинарная обработка

Варка и припускание

Продолжительность варки мяса различна и зависит главным образом от вида животных, их возраста и упитанности. Время варки мяса различных видов также меняется (от 20 минут до 3 часов) в зависимости от части туши и величины кусков, взятых для варки. Для определения готовности учитывают время варки мяса, а также прокалывают поварской иглой наиболее толстую часть куска. Если игла входит с некоторым усилием и на месте прокола появляется сок красноватого цвета, свертывающийся в кипящей воде, значит мясо еще не сварилось. Куски сваренного мяса укладывают в посуду в один ряд, подливают немного бульона, накрывают крышкой и хранят до подачи при температуре 60—65°.

Жарка

Мясо жарят крупными, порционными или более мелкими кусками. Жарка крупных кусков. Говядина (вырезка, спинная и поясничная части). Мясо посыпают солью, перцем, кладут на противни с горячим жиром (слой жира 1—1,5 см) и обжаривают на сильном огне до образования корочки. Мясо укладывают с интервалами между кусками не менее 0,5 см, чтобы не охлаждать сильно жира. При тесной укладке кусков мяса значительно понижается температура жира, долго не образуется корочка, обильно выделяется сок, и мясо получается несочным и жестким. После обжарки на плите мясо дожаривают в жарочном шкафу. Во время жарки мясо через каждые 10—15 минут поливают жиром, с которым оно жарится.

Тушение

Тушат крупные, а также порционные и более мелкие куски мяса. Перед тушением мясо обжаривают до образования корочки и после этого варят с небольшим количеством

жидкости в закрытой посуде (тушат), добавляют пряности и приправы, а иногда готовый соус.

Запекание

Мясные продукты перед запеканием варят, припускают или жарят до полной готовности. Запекают мясо в жарочном шкафу при высокой температуре (300—350°). Продукты считаются готовыми, когда они прогреваются до 80—85°, а на их поверхности образуется корочка. Готовые блюда не следует хранить, так как их внешний вид и вкусовые качества быстро ухудшаются.

7 Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё

Из птицы, дичи и кролика готовят котлетную и кнельную массы. Изделия из котлетной массы припускают или жарят основным способом. Изделия из кнельной массы припускают или варят на пару.

Для приготовления котлет рубленых из птицы (дичи, кролика) жареных котлетную массу порционируют, панируют в сухарях; тертом белом хлебе; белом хлебе, нарезанном кубиками (котлеты пожарские), формуют котлеты, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают котлеты с картофелем жареным, картофельным пюре, зеленым горошком, сложным гарниром, рисом отварным или припущенным. При подаче котлеты поливают сливочным маслом.

Биточки рубленые из птицы (дичи, кролика), фаршированные шампиньонами, готовятся по схеме: биточки, фаршированные мелко нарубленными вареными грибами, панируют, обжаривают с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают, полив маслом, с гарниром из картофеля в молоке, картофельного пюре, жареного картофеля и др.

Для приготовления кнелей паровых из птицы порционные формочки смазывают маслом или маргарином, заполняют на 3/4 кнельной массой и варят на пару 20-25 мин. Кнели можно разделить посредством двух ложек и припустить в сотейнике при слабом кипении в течение 10-12 мин. Отпускают с отварным зеленым горошком, цветной капустой, припущенным рисом. Поливают соусом белым с яйцом или растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика

Все блюда из птицы, дичи, кролика должны отвечать регламентируемым требованиям качества. Так, порционные куски отварной птицы должны состоять из двух частей (филе и окорочка). Цвет - от серо-белого до светло-кремового. Внешний вид - аккуратно нарубленные куски уложены рядом с гарниром и политы соусом. Консистенция - сочная, мягкая, нежная. Запах - птицы или кролика в вареном виде. Вкус - в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареные птица и кролик должны иметь румяную корочку. Цвет филе кур и индеек - белый, окорочков - серый или светло-коричневый, гуся и утки - светло- или темно-коричневый, кролика - коричневый. Консистенция - мягкая и сочная. Кожа - чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Котлеты из филе кур панированные должны быть золотистого цвета. Консистенция - мягкая, сочная, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

На поверхности котлет рубленых из кур - светло-золотистая корочка. Цвет на разрезе - от светло-серого до кремово-серого. Консистенция - пышная, сочная, рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба.

Вареные и жареные целые тушки хранят горячими не более часа. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают и прогревают. Блюда из филе птицы и тушки мелкой дичи готовят по заказу, так как при хранении ухудшается их качество. Блюда из котлетной массы можно хранить в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда - не более 2 ч.

8 Техника безопасности и правила эксплуатации оборудования на рабочем месте

Основные требования по безопасности во время работы.

- Нужно выполнять только ту работу, которая была поручена, и по которой был произведен инструктаж;
 - Содержать рабочее место в чистоте, а именно необходимо своевременно убирать рассыпанную муку, крупы и т.д., а также удаляется жир;
 - Аккуратно обращаться с ножом, мясо в мясорубку проталкивать не руками, а специальным пестиком;
 - Нельзя брать горячую кухонную посуду голыми руками, для этого используется полотенце или специальные прихватки;
 - Банки с консервами нужно открывать специальными приспособлениями и не использовать для этой цели нож;
 - Не переносить слишком тяжелые грузы (женщины до 10 кг, мужчины до 50 кг.).
- Требования безопасности в аварийных ситуациях.
- Охрана труда для повара предусматривает поведение работника в различных непредвиденных ситуациях;
 - При поломке оборудования нужно его отключить, а также предупредить об опасности окружающих людей и руководство;
 - При появлении запаха газа необходимо закрыть нос салфеткой, закрутить вентиль, открыть окна и вызвать газовую службу;
 - В случае возгорания жира нельзя заливать его водой, а нужно накрыть крышкой или другим предметом, чтобы предотвратить подачу кислорода;
 - При получении травм необходимо оказать первую помощь, а в некоторых случаях вызывается скорая помощь;
 - Основные требования по безопасности при окончании работы;
 - Выключить оборудование;
 - Убрать рабочее место и положить инвентарь в отведенное место;
 - Принять душ, переодеться;
 - Убрать спецодежду в специализированное место.

Заключение

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, проходила в столовой при КСД ВГУЭС и направлена на формирование у обучающихся умений приобретения первоначального практического опыта по специальности «Поварское и кондитерское дело».

В течении учебной практики мною выполнялась следующая работа:

- приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

В данной работе я изучила следующие задачи и цели:

- дал общую характеристику столовой;

- дал характеристику по организации рабочих мест;

- изучил производственное оборудование, инвентарь, инструменты, посуды для приготовления полуфабрикатов;

- предоставил технико-технические схемы полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Список использованных источников

- 1 Радченко С. Н. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования/ С. Н. Радченко. «Феникс», 2017.
- 2 Золин В. П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования/ В. П. Золин 11-е изд., стер. М. Издательский центр «Академия», 2012- 320 с.
- 3 Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник 2-е изд., стер. - М. Издательский центр «Академия», 2015 - 192 с. 4
- 4 Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для (образоват. учреждений СПО)/ М. В. Володина, Т. А. Сопачёва, 6-е изд., стереотип. М. Академия, 2017 - 191 с. 5
- 5 ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
- 6 ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 7 СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
- 8 Режим доступа: <http://clib.vvsu.ru/> Научная электронная библиотека ВВГУ

Приложение А



Рисунок 1 – Технологическая схема механическая кулинарная обработка и подготовка спаржи

Приложение Б



Рисунок 2 - Технологическая схема механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом

Приложение В

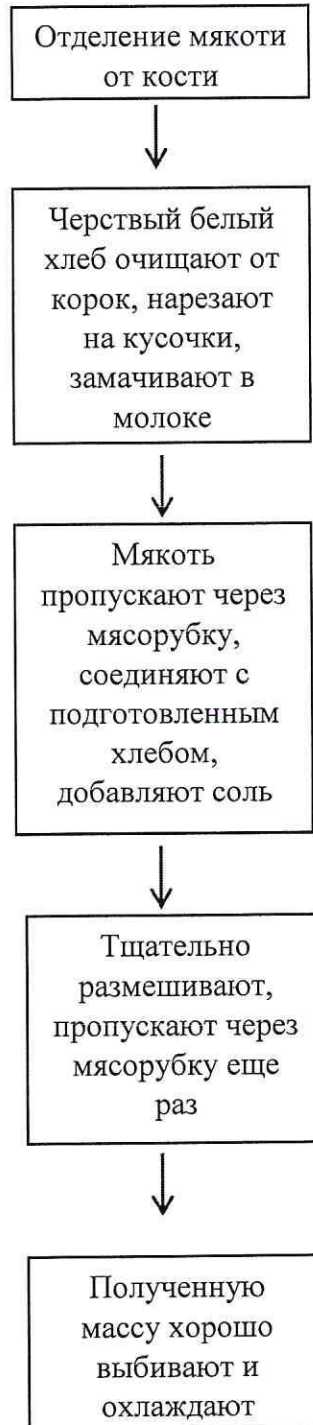


Рисунок 3 – Технологическая схема приготовления кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё