

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 «26» февраля 2025 года по «03» апреля 2025 года

Студент группы СОППК-23-1  А.Е. Алферова
Организация: Колледж сервиса и дизайна, г. Владивосток

Руководитель практики  Царёва О.И.
подпись

Отчет защищен:
с оценкой _____

Владивосток 2025

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦМК

 И.В. Мокшина
« 20 » 02 2025

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 О.В. Дубровина
« 20 » 02 2025

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

Студент(ка) Алферова Анна Евгеньевна

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 «26» февраля 2025 г. по «03» апреля 2025 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 «20» февраля 2025 г.

Срок сдачи отчета по практике «03» апреля 2025 г.

Руководитель
(структурное подразделение СПО ВВГУ)


подпись

Царёва О.И.
Ф.И.О.

Введение

Производственная практика по модулю ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента проходит в лаборатории при КСД ВВГУ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В течение учебной практики мною будет выполнена следующая работа:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

В данной работе я поставила перед собой следующие задачи:

- организовать и вести процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- 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 подача 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

Организация процессов приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий требует знаний о технологиях, оборудовании и санитарных нормах.

Процессы приготовления

1. Подбор сырья
2. Подготовка ингредиентов
3. Технологическая обработка
4. Формирование полуфабрикатов

Качество и безопасность

Обеспечение качества должно подпадать под контроль на каждом этапе:

-
- Хранение продуктов
 - Соблюдение температурного режима
 - Ведение документации

Эффективная реализация полуфабрикатов включает в себя:

- Маркетинг и продвижение
 - Соблюдение стандартов качества
 - Обслуживание клиентов
-

2 Пряности и приправы при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья

Рыба хорошо впитывает ароматы, поэтому очень важным этапом является подбор пряностей и приправ. Приправы для рыбы нужно выбирать с расчетом лишь подчеркнуть, но не заглушить вкус рыбы. Разумеется, к разным рыбным блюдам подходят разные приправы, их можно бесконечно варьировать. Я остановлюсь на описании наиболее распространенных приправ для рыбы. На первом месте по популярности среди приправ для рыбы - лимон. Тонкий лимонный аромат отлично сочетается с рыбой, делает ее вкус более насыщенным. А легкая кислинка добавляет рыбным блюдам пикантности. Лимонный сок, цедра лимона, цельные ломтики, которые запекаются вместе с рыбой - вариантов очень много. Популярностью пользуется готовая приправа лимонный перец - белый молотый перец, пропитанный лимонным соком, или перемешанный с лимонной цедрой дает неповторимое сочетание ароматов раскрывающееся при нагревании в душистый букет.

Приправы: **Перец черный молотый** подходит к рыбе в маринаде или в томате. Белый перец применяется к рыбе с белыми соусами.

Кориандр подходит к белой морской рыбе - треске, пикше, наваге и блюдам их них.

Куркуму хорошо использовать для придания отварной или жареной рыбе приятного золотистого цвета.

Имбирь хорошо подходит как приправа к рыбе с насыщенным вкусом - красной рыбе, палтусу, дорадо.

Шафран хорошо сочетается в качестве приправы к рыбе с овощами, сливочными соусами и красным вином.

Мускатный орех обладает сильным ароматом и жгучим пряным вкусом, поэтому в рыбных блюдах его нужно использовать в очень малых количествах, не более 0,1 грамма на порцию. Мускатный орех можно добавлять в рыбные супы и к тушенной рыбе.

Пряные травы: **Петрушка** используется в жидкие и полужидкие блюда из рыбы - уху, солянку, заливное.

Фенхель отлично подходит к морской рыбе - сибасу, окуню, дорадо.

Укроп - к белой рыбе, хорошо сочетается с чесноком и лимоном.

Майоран оттеняет вкус рыбы, запеченной на углях.

Орегано придаст изысканный вкус и аромат даже самым простым рыбным блюдам.

Тимьян - одна из лучших приправ к рыбе. Прекрасно подойдет к блюдам из жирной рыбы - палтуса, зубатки, скумбрии, красной рыбы, так как хорошо влияет на пищеварение, ускоряя переваривание.

Розмарин прекрасно сочетается с рыбой, запеченной на углях или в духовке, но употреблять его следует в небольших количествах, иначе розмарин даст нежелательный горький привкус.

Базилик сначала дает легкую горчинку, затем сладковатый привкус. Он хорошо сочетается с чесноком, помидорами, зеленым салатом. Прекрасно подходит для тушенной или запеченной рыбы, а так же для овощных гарниров к рыбе.

Несколько советов по использованию **пряностей к рыбе**:

- если вы варите рыбный суп, обязательно добавляйте в него корень петрушки, лавровый лист, черный перец, совсем немного шалфея и мускатного ореха, щепотку кориандра.

- жареную рыбу не требуется сильно сдабривать пряностями. Перед жаркой можно сбрызнуть рыбу или куски рыбного филе соком лимона, посыпать молотым черным и белым перцем, слегка присыпать куркумой для золотистого цвета.

- запечённая рыба. Вот где есть разгуляться фантазии! Если вы запекаете рыбу в фольге или в рукаве - насыпьте туда все пряности, что есть под рукой, но следите, чтобы ни одна из них не перекрывала аромат других. Шафран, чеснок, лемонграсс, тимьян и базилик, зелень фенхеля и тертый мускатный орех - все это можно и нужно добавлять, когда запекаете рыбу.

- если у вас нет возможности достать свежие пряные травы для рыбы, отлично подойдет готовая смесь **приправ**. Самым идеальным считается смесь «прованские травы» - тимьян, шалфей, базилик, розмарин.

- для морепродуктов - креветок, крабов, кальмара, морского гребешка при варке добавляют в воду лавровый лист, черный перец, белый перец, чеснок, шалфей.

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

Замораживание рыбы

Одним из самых удобных и распространенных способов длительного хранения рыбы, предназначенной для приготовления различных блюд, является ее замораживание. Такая рыба продается с прилавков магазинов.

Замороженная рыба, если ее правильно затем разморозить, по качеству мало уступает свежей, а храниться может очень долго.

В мороженом виде поступает в продажу готовое филе сазана, судака, трески, леща и других рыб. Использование филе значительно облегчает и ускоряет приготовление рыбных блюд; филе не требует никакой предварительной обработки, кроме размораживания.

Не рекомендуется замораживать и держать в морозильной камере балыки, консервы, икру, а также вяленую, копченую и соленую рыбную продукцию.

Если в доме нет холодильника, то свежую рыбу можно хранить летом 2-3 дня, если ее предварительно выпотрошить, удалить жабры, но не мыть, а вытереть насухо чистым полотенцем, натереть снаружи и внутри солью с небольшим количеством черного молотого перца.

Заливную рыбу нельзя хранить при минусовой температуре.

Первичная обработка включает в себя размораживание рыбы и разделку тушки, которая делится поэтапно на удаление чешуи, головы, плавников, внутренностей, костей, (иногда - кожи), приготовление полуфабрикатов.

Размораживание рыбы

Разморозить рыбу можно двумя способами: в воде или на открытом воздухе. По первому способу для размораживания рыбу на 2-4 часа в холодную воду ($10-13^{\circ}\text{C}$), чтобы рыба быстрее оттаивала и не высыхала.

Время размораживания зависит от массы кусков рыбы, температуры воды и окружающего воздуха. Не рекомендуется в качестве ускорителя размораживания пользоваться теплой водой: рыба становится дряблой и невкусной.

Чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу (кроме филе) для ускорения процесса можно разморозить в соленой воде (10 граммов соли на 1 литр воды). Время размораживания - от 1 до 4 часов в зависимости от степени замораживания и размеров рыбы.

Осетровые породы крупной рыбы размораживают на воздухе от 10 до 24 часов. Рыбное филе размораживают на воздухе при температуре окружающей среды не выше $+15-18^{\circ}\text{C}$.

На открытом воздухе рекомендуется размораживать и тушки крупной рыбы: щуки, судаков, сомов, налимов, язей и т. д. Размораживание желательно производить при температуре окружающей среды на выше $+13-15^{\circ}\text{C}$. Длительность процесса размораживания занимает от 6 до 10-12 часов и зависит от массы тушек рыбы.

Филе фабричной обработки размораживают (в целях лучшего сохранения питательных веществ) не вынимая из вакуумных упаковок.

Хранение

Транспортируют мороженую рыбу специальной разделки в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении следующих температурных режимов:

при температуре не выше минус 18°C - в рефрижераторных судах;

при температуре от минус 15 до минус 18°C - в рефрижераторных вагонах и автомобилях.

Хранят мороженую рыбу специальной разделки при температуре не выше минус 18°C .

Сроки хранения глазированной мороженой рыбы специальной разделки с даты изготовления, мес., не более:

2 - альбулы, сабли-рыбы, снека;

3 - сериолы, сигануса, скумбрии атлантической;

4 - белоции, каранкса, макрели, пелакиды, ставриды океанической, тунцов, умбрины;

5 - аргентины, баркуса, баттерфиша, бельдюги, берикса, бесуго, зубана, зубатки, кабан-рыбы, камбалы (кроме азово-черноморских), капитан-рыбы, ледяной рыбы, луфаря, макруронуса, масляной рыбы, мероу, меч-рыбы, нигриты, нототении мраморной, палтуса, парусника, пристипомы, помпано серебристого, сауриды, сквамы, сома атлантического, терпуга;

6 - макруруса, окуня морского, осетровых рыб, путассу, рексии, тресковых рыб (трески, пикши, сайды), угря морского, форели морской, хека, эпигонуса;

7 - бычка океанического, карася океанического, карповых рыб, кефали океанической, кпыкача, летрина, леща морского, лихий, налива океанического, сериолеллы, солнечника, сома, судака, щуки;

9 - угольной рыбы.

Сроки хранения мороженой рыбы специальной разделки неглазированной: обернутой в антиадгезионную бумагу, уменьшаются при хранении на 20% по сравнению со сроками хранения глазированной рыбы;

упакованной в полиэтилен высокого давления, бумагу с полиэтиленовым покрытием, приравниваются к сроку хранения глазированной рыбы в блоках;

замороженной в потребительской таре (кроме осетровых и частиковых), уменьшаются на 1 мес. по сравнению со сроками хранения глазированной рыбы в блоках; изготовленной способом распиловки на мелкие блоки и упакованной в потребительскую тару, уменьшаются на 1 мес. По сравнению со сроком хранения глазированной рыбы специальной разделки в блоках.

Способы охлаждения полуфабрикатов из мяса:

- **Воздушное охлаждение.** Мясо в виде туш и полутуш охлаждают в камерах и туннелях, специально оборудованных подвесными путями и системой регулирования режима холодильной обработки.

- **Охлаждение в капельно-жидкой среде пропиленгликоля.** Продукты охлаждают раствором пропиленгликоля температурой $-8-15^{\circ}\text{C}$ до достижения требуемой температуры в толще продукта.

- **Комплексная термовлажностная обработка.** Полутуши сначала охлаждают в камере перенасыщенным влагой воздухом при температуре -1°C , а затем быстро (за 5–10 минут) обдувают сухим горячим воздухом (температура $50-70^{\circ}\text{C}$ и влажность 5–10%).

Способы замораживания полуфабрикатов из мяса:

- **Воздушное замораживание в скороморозильных аппаратах.** Продукт замораживают в специальных закрывающихся блок-формах с ребристой наружной поверхностью, охлаждаемых воздухом (при температуре минус 40°C), движущимся со скоростью 5 м/с.

- **Замораживание в жидких средах.** В качестве хладагента используют растворы хлористого натрия или хлористого кальция. Способ заключается в погружении продукта в ванну, заполненную непрерывно охлаждаемым раствором соли (рассолом).

- **Замораживание с помощью диоксида углерода.** Жидкий диоксид углерода подводится к форсункам под давлением и разбрызгивается на продукт, перемещаемый транспортной лентой.

- **Для охлаждения полуфабрикатов из птицы** используют метод погружного охлаждения в чистой ледяной воде или в водоледяной смеси. Для этого используют танки, ванны или барабаны.

- **Для охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса** после приготовления (не позднее чем через 30 минут) их отправляют на охлаждение на 2 часа при температуре $0-4^{\circ}\text{C}$ до температуры $6-8^{\circ}\text{C}$ внутри продукта. Готовые полуфабрикаты замораживают по традиционной технологии при температуре от -18 до -24°C . Продолжительность замораживания составляет не менее 3 часов, температура внутри полуфабриката — не менее -10°C .

Способы охлаждения полуфабрикатов из птицы:

- **Воздушный.** Тушки закрепляют на конвейере подвешного типа и проводят через помещение, где овевают потоком воздуха со скоростью 1–2 м/с. Первые пару часов температура охлаждающей среды составляет -7°C , затем повышается до $0...2^{\circ}\text{C}$.

- **Погружной.** Охлаждаемые части предварительно промывают под душем, остужают в установке предварительного охлаждения на протяжении около 15 минут. На входе в установку окончательного охлаждения температура охлаждающей среды должна быть равна $+0,5...1^{\circ}\text{C}$, на выходе — не выше $+6^{\circ}\text{C}$. Объём ледяной воды рассчитывается примерно по 1 л на килограмм продукта.

- **Воздушно-капельный.** Считается наиболее эффективным, хоть и затратным, требующим специального холодильного оборудования. Закреплённые на подвешном конвейере тушки орошаются водой, затем овеваются холодным воздухом.

Способы замораживания полуфабрикатов из птицы:

- **Воздушный.** Проводится в интенсифицированных морозильных или стандартных холодильных камерах, скороморозильных шкафах.

- **Контактный.** Товар помещается между плитами с циркулирующим внутри хладагентом со средней температурой -35°C . Используется для фарша, субпродуктов, потрохов, филе, мелко рубленного мяса.

- **Погружной.** Заключается в замораживании упакованного продукта в жидкости с температурой -28°C : растворе пропиленгликоля, хлорида кальция, этиленгликоля или хлорида натрия.

Условия хранения охлаждённых и замороженных полуфабрикатов зависят от типа продукции, планируемой продолжительности хранения, вида упаковки и других факторов.

Для охлаждения полуфабрикатов из кролика используют различные методы, например: воздушное, воздушно-капельное, погружное, гидроаэрозольное охлаждение. Также существует метод, основанный на эффекте сублимации — нанесении снегообразного диоксида углерода на поверхность тушки.

Для замораживания полуфабрикатов из кролика рекомендуется следующий процесс:

1. Тщательно очистить мясо, удалив остатки шерсти или мусора.
2. Разделить мясо на порции в соответствии с потребностями в приготовлении на будущее.
3. Плотнo завернуть каждую порцию в пищевую плёнку или вакуумную упаковку, чтобы предотвратить попадание воздуха.

4. На этикетке каждой упаковки указать дату замораживания, чтобы отслеживать продолжительность хранения.

5. Поместить завернутые порции в самую холодную часть морозильной камеры, в идеале при температуре не ниже -18°C .

Хранение и реализация полуфабрикатов в охлаждённом состоянии производится при температуре от минус 1 до 6°C , а в замороженном — при температуре не ниже -18°C .

4 Способы приготовления блюд с использованием термомиксинга

Технология Thermomix - это смешение и измельчение компонентов того или иного блюда при постоянном нагреве. Т.е. 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 градусов, 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.

При этом, чем меньше время воздействия высоких температур на овощ или фрукт, тем в меньшей степени происходит потеря витаминной гаммы продукта.

Аппарат может осуществлять следующие операции:

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

Термомикс 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.).

Некоторые способы приготовления блюд с использованием термомиксинга:

- **Приготовление сахарного сиропа.** Достаточно отмерить воду и сахар, погрузить всё в чашу термомиксера, выбрать режим и температуру.

- **Приготовление пюре из замороженных ягод.** В процессе приготовления пюре ягоды автоматически размораживаются, что сохраняет в них большую долю витаминов.

- **Приготовление сложных компонентов для напитков.** Например, в термомиксе можно готовить сложные компоненты для напитков.

- **Приготовление соусов, муссов, паст, помадок.** Температура нагрева чаши термомиксера до 120 °С позволяет топить масло, жир, шоколад, карамель.

- **Приготовление пюре, суфле, сыров, мясных, рыбных фаршей и начинок.** Термомиксер незаменим для этих целей.

В аппарат термомиксера предварительно загружены рецепты, поэтому он может пошагово научить, как приготовить, например, лосось в грибном сливочном соусе, ризотто с пармезаном или фокаччу.

5 Сервировка, варианты оформления и подачи готовых блюд

Сервировка (фр. servir - обслуживать) - это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету - фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии. Сервировка стола включает в себя расстановку в определенном порядке всех необходимых для организации трапезы (приема пищи) предметов: скатертей, посуды, приборов, стекла, салфеток и т.д. Цель сервировки - создать удобства гостям в процессе приема пищи, способствовать установлению хорошего настроения, выразить свое внимание и доброжелательность.

Предметы сервировки стола должны:

- соответствовать составленному меню: закускам, блюдам, десертам, напиткам;
- гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками, интерьером помещения;
- подбираться по форме, цветовой гамме и фактуре;

- 1) ко дню рождения - любимое блюдо именинника, отличающиеся от других приборы, посуда, более сложно свернутая салфетка;
- 2) ко Дню 8 марта - цветы в сервировке стола, лучше индивидуально каждой женщине, возможно, как декоративный элемент при свертывании салфеток;
- 3) ко Дню защитника Отечества (23 февраля) - атрибуты военной тематики на скатерти или салфетках, более аскетичная сервировка;
- 4) к Новому году - гирлянды, мишура в оформлении интерьера, бордюра скатертей, свечи на столе, веточки елки, пихты как декоративный элемент при свертывании салфеток;
- 5) для романтического ужина - светильники для местного освещения, нежная пастельная цветовая гамма посуды, скатертей, салфеток, легкие нежирные блюда без ярко выраженных резких ароматов, с умеренным количеством специй и пряностей.

Сервировка должна отвечать существующим правилам, каждый предмет имеет свое место. Схемы различных видов сервировки и способы складывания салфеток покажем в отдельном разделе.

Для того чтобы правильно и красиво сервировать стол, нужно иметь представление о многочисленных предметах сервировки, их названиях, назначении. Хозяйка должна продумать все до мелочей, проявить свой художественный вкус, аккуратность и желание доставить удовольствие приглашенным гостям. Создать благоприятную атмосферу торжественности и уюта помогут чистая красивая посуда, полный комплект необходимых приборов, белоснежное или цветное столовое белье. Все это и станет залогом хорошего аппетита и приподнятого настроения гостей.

Рекомендуемая последовательность сервировки стола:

1. Скатерть
2. Тарелки
3. Столовые приборы
4. Стеклянная посуда
5. Салфетки
6. Специи
7. Вазы с цветами
8. Холодные закуски и т.д.

Соблюдая столь строгую последовательность, вы быстро и правильно расставите многочисленные предметы сервировки стола, не упустив ни малейшей детали. Помните, что до начала сервировки стола все приборы и стекло нужно отполировать до блеска чистым сухим полотенцем или салфеткой.

Рыбные блюда имеют специальные приборы. Зачастую рыбу подают целиком, чтобы гости оценили её габариты и красоту оформления. Согласно этикету, уже за праздничным столом разделявать её должен хозяин. Если требуется отделить филе от костей, следует воспользоваться широким рыбным ножом с выемками на лезвии. Вилку для рыбы можно узнать по похожим на клешни краба зубцам.

6 Технологическая документация

Технологическая карта - это документ, в котором указывается инструкции и последовательность действий при выполнении какой-либо задачи, техническом процессе или обслуживании объекта, а также требования к качеству работ.

В общепите технологическая карта — это документ, который содержит все сведения о блюде, подаваемом в заведении общественного питания. Он не только отображает способ его приготовления, но и подробно рассказывает об ингредиентах, методах их обработки, особенностях рецептуры.

Технологические карты разрабатываются либо самостоятельно предприятиями, либо сторонними организациями по запросу фирмы. Документ должен утвердить руководитель, он же устанавливает срок действия карты.

Технологическую карту в общепите разрабатывает ответственное лицо и утверждает руководитель заведения.

Составление техкарты проводится на этапе, когда новое блюдо добавляется в меню.

Технологическая карта в общепите служит для следующих целей:

- Соблюдение санитарных норм и правил. Стандартизация призвана снизить риск появления заболеваний, вызванных некачественной пищей, и помогает защитить здоровье потребителей.
- Контроль качества. Техкарты содержат точные рецептуры и технологии приготовления: так заведения гарантируют стабильность вкусовых характеристик и внешнего вида блюд.
- Учёт пищевой ценности. По закону общепит обязан информировать клиентов о пищевой ценности предлагаемых блюд. В техкартах есть данные о калорийности, количестве белков, жиров и углеводов.
- Обучение персонала. Техкарты помогают новому персоналу освоить готовку блюд, постоянных в меню. Благодаря им можно быстро ознакомить сотрудников с процессами и правилами кухни.
- Уверенность при проверках. Когда контролирующие органы проверяют работу кафе или ресторана, чётко оформленные техкарты свидетельствуют в пользу хозяев заведения.
- Защита прав потребителей. Клиенты имеют право знать, из чего состоят блюда и как они приготовлены.

- Подсчёт стоимости закупок и блюда. Технологическая карта нужна ещё и для того, чтобы сформировать цены на блюда. Чтобы решить, сколько будет стоить каждая позиция в меню, нужно узнать, во сколько обходится её приготовление.

Технико – технологическая карта (ТТК) в общепите — это документ, разрабатываемый для новых и фирменных блюд, которые готовят по индивидуальным рецептам заведения.

ТТК содержит больше информации, чем простая технологическая карта (ТК). Вот некоторые разделы, которые в ней указываются:

- **Область применения.** Название блюда и заведения, в которых разрешается готовить и продавать это блюдо.
- **Требования к сырью.** Запись, что продукты для блюда или напитка должны соответствовать требованиям ГОСТ и ТУ и должны иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность.
- **Рецептура.** Нормы расхода по весу каждого ингредиента — брутто (до обработки) и нетто (после обработки). Выход готового изделия в граммах на порцию.
- **Технологический процесс.** Полное описание процесса, как готовится блюдо. В том числе режимы тепловой и механической обработки, применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и т. д..
- **Требования к оформлению, подаче, хранению, реализации.** Описание, как требуется оформлять и подавать блюдо. Требования и порядок его реализации (например, требования к посуде или к температуре блюда при подаче).
- **Показатели безопасности и качества.** Описание, как должно выглядеть правильно приготовленное блюдо, какие у него вкус, консистенция и запах.

ТТК утверждается руководителем заведения общественного питания.

Технико-технологическую карту (ТТК) в общественном питании разрабатывает технолог. Если на предприятии отсутствует технолог, то его может заменить шеф-повар.

Также к разработке ТТК привлекают бухгалтера-калькулятора. Он делает расчёты сырья для блюд и отпуск по нормам.

Утверждаются технико-технологические карты руководителем или заместителем руководителя предприятия общественного питания.

Технико-технологическая карта в общепите служит для разработки новых или авторских блюд, которые готовятся по индивидуальным рецептам заведения.

Также она позволяет:

- **Внедрять уникальные блюда и разрабатывать собственные ноу-хау в кулинарии.** Чёткие показатели, используемые в ТТК, позволяют дополнять рецептуру, опираясь на мнение поваров и посетителей.
 - **Контролировать расход продуктов.** Большой набор данных позволяет следить за тем, куда уходят продукты, каких ингредиентов не хватает на кухне, что следует закупить заранее.
 - **Мониторировать изменения в производстве блюд.** С помощью ТТК можно следить за тем, как изменяется потребность в различных ингредиентах, как меняется динамика стоимости готовых блюд.
-
-

Заключение

Производственная практика по модулю ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента проходила в лаборатории при КСД ВВГУ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В течение производственной практики мною была выполнена следующая работа:

-приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

В данной работе я рассмотрела следующие задачи:

- организовала и ввела процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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

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

- рассмотрела способы приготовления блюд с использованием термомиксинга;

- рассмотрела сервировку, варианты оформления и подача готовых блюд;

- составила технологические схемы на сложные полуфабрикаты.

Приложение А

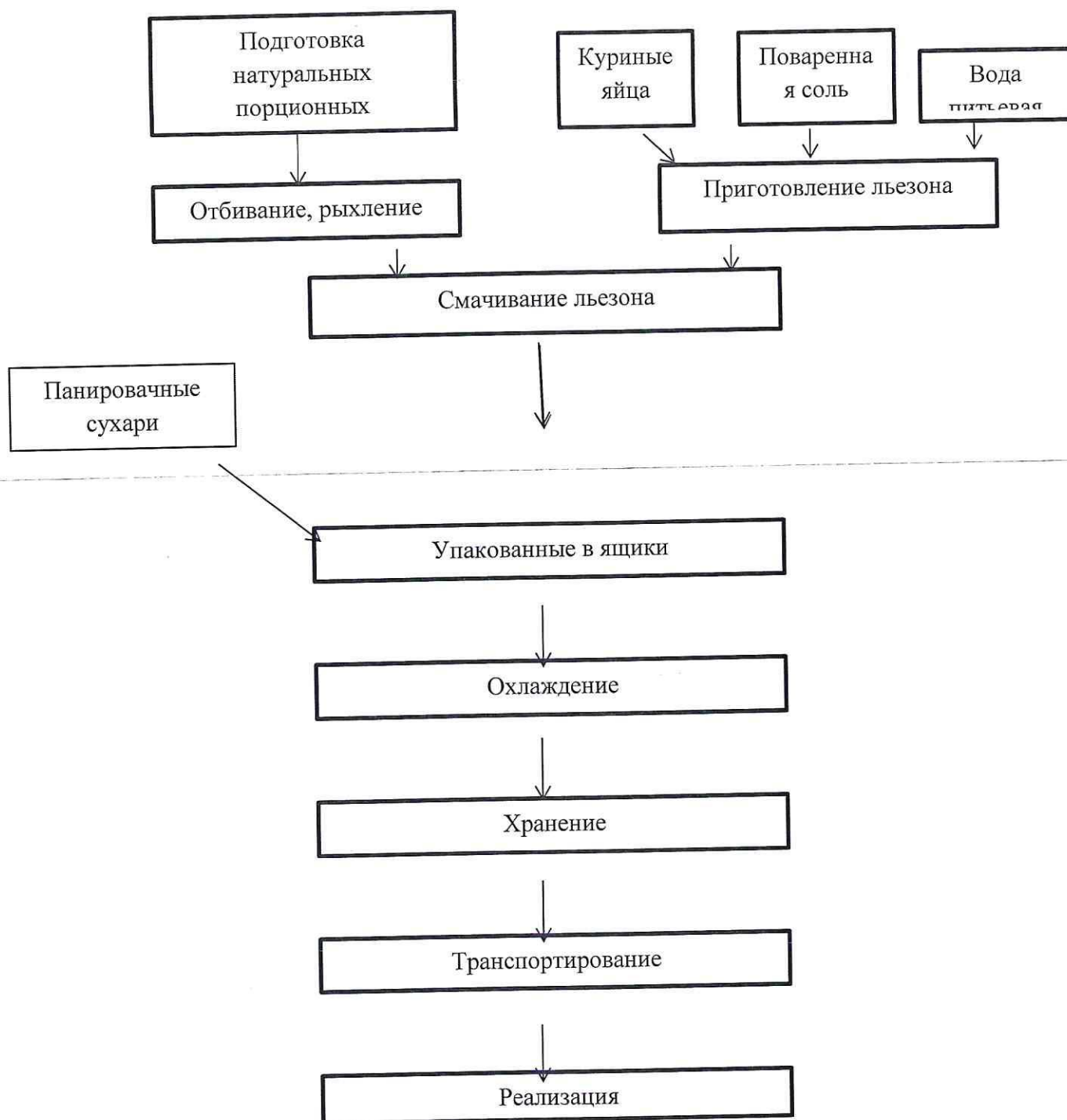


Рисунок 1 – Технологическая схема на льезон