

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  
Организация: КСД



К.М. Козлова

Руководитель практики

  
подпись

Царёва О.И.

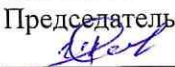
Отчет защищен:  
с оценкой


4/хорошо

Владивосток 2023

МИНОБРАЗОВАНИЯ 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.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

Введение	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 место заготовочных цехов	5
2.1 Мясо-рыбный цех	5
2.2 Овощной цех	6
3 Производственное оборудование, инвентарь, инструменты, посуда для приготовления полуфабрикатов	9
4 Механическая кулинарная обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов	10
5 Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, обработка и подготовка моллюсков и ракообразных	12
6 Механическая кулинарная обработка мяса	16
7 Приготовление кнельной массы из птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё	18
8 Техника безопасности и правила эксплуатации оборудования на рабочем месте	18
Заключение	20
Список использованных источников	21
Приложение А. Технологическая схема первичной обработки артишока	22
Приложения Б. Технологическая схема первичной обработки рыбы	23
Приложения В. Технологическая схема первичной обработки мяса	24

## Введение

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

В течении учебной практики мною будет выполнена следующая работа:

-приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

В данной работе предо мной поставлены следующие задачи и цели:

- дать общую характеристику столовой;

- дать характеристику по организации рабочих мест;

- изучить производственное оборудование, инвентарь, инструменты, посуды для

приготовление полуфабрикатов;

- предоставить технико-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, мочный с холодильными и морозильными камерами, складское помещение. Каждый цех оборудован все различным необходимым инвентарем.

## 2 Организация рабочих мест в заготовочных цехах

### 2.1 Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо-рыбные цехи организуются при предприятиях средней мощности (в ресторанах, столовых) с полным производственным циклом. В этих цехах предусматривается обработка мяса, птицы, рыбы в одном помещении.

Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать отдельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме отдельного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса. На линии обработки мяса устанавливается ванна для промывания мяса, разрубочный стул, стол производственный для обвалки мяса, приготовления, мясорубка, опалочный шкаф для обработки птицы. Кроме того, в цехе устанавливается холодильный шкаф для хранения и охлаждения полуфабрикатов. Применяют мясорубки МС2-70 (МС2-150), входящие в комплект универсальных приводов ПУ-0,6, ПМ-1,1; МИМ-500М; МИМ-500; мясорыхлители типа МРМ-15 с индивидуальным приводом и сменные механизмы МС19-1400 к универсальному приводу ПМ-1,1; механизм МБПШ-1 для нарезки мяса и бефстроганов к универсальному приводу ПШ-1; фаршемешалки МС8-150 к универсальному приводу ПМ-1,1.

Вместо моечной ванны на участке обработки мяса могут устанавливать резервуары с низкими бортиками, выложенными керамической плиткой, и трапом. Мясо оттаивает и обмывается над трапом щеткой-душем. Для разуба туши баранины или свинины используют топор мясницкий, а для нарубания рагу - ножи-рубаки (большой и малый). Обвалку мяса производят обвалочными ножами (большим и малым).

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов устанавливается производственный стол, на который укладывают разделочную доску, с левой стороны от нее располагают лоток с сырьем, а справа - с полуфабрикатами. За доской располагают настольные циферблатные весы ВНЦ-2. Для рыхления порционных кусков используют рыхлитель от универсального привода или этот процесс выполняют вручную при помощи тяпки. Шпигование мяса кореньями или шпигом производится с помощью специальной иглы. Для приготовления полуфабрикатов могут применяться столы со встроенным холодильным шкафом.

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливают ванны для замачивания хлеба или для этой цели используют котлы, для котлов используют металлические подставки; из механического оборудования используют мясорубку и фаршемешалку к универсальному приводу ПМ-1,1 или мясорубку с индивидуальным приводом



типа МИМ. Около производственных столов помещают передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

На местах обработки мяса можно обрабатывать и птицу.

На участке обработки рыбы размещаются ванна для дефростации мороженой рыбы, столы типа СПР для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на производственном столе ручным способом при помощи малого ножа поварской тройки. Непищевые отходы собирают в специальный бак. Отдельное рабочее место организуется для приготовления порционных полуфабрикатов. Для приготовления рыбного фарша используется мясорубка, которая не применяется для приготовления мясного фарша.

Технологический процесс обработки рыбы осетровых пород осуществляется на тех же рабочих местах, что и обработка рыб частиковых пород. Рыбные полуфабрикаты укладывают в лотки и хранят в холодильных камерах при температуре не выше 5°C. Срок хранения - до 12 ч, рубленых - не более 6 ч.

## 2.2 Овощной цех

Овощные цехи организуют на предприятиях большой и средней мощности.

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, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки.

Оборудование для овощного цеха подбирают по Нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. Основным оборудованием овощного цеха являются картофелечистки. Овощерезательный протирочный механизм МОП II-1 входит в комплект сменных механизмов привода универсального общего назначения ПШ, а также немеханическое оборудование (производственные столы, столы для дочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей). Рабочие места оснащаются инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций. В овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки свежей капусты и других овощей и зелени. Оборудование ставится по ходу технологического процесса.

На линии обработки картофеля и корнеплодов ставят моечную ванну, картофелечистку. После машинной очистки производят ручную дочистку на специальных столах. Крышка стола имеет углубление, в которое помещают очищенные овощи, и два

отверстия: слева - для очищенных овощей, справа - для отходов. После дочистки картофель помещают в ванну с водой и хранят не более 2-3 ч. Очистка репчатого лука, чеснока осуществляется на специальных столах с вытяжным устройством.

На линии обработки капусты, зелени устанавливают производственные столы, моечные ванны. Очищенные овощи промывают и в зависимости от назначения используют часть из них для варки целиком, а остальные нарезают машинным или ручным способом. Очищенные и нарезанные овощи прикрывают влажной тканью для предохранения от загрязнения и высыхания. Технические условия и технологические инструкции предусматривают изготовление полуфабрикатов: очищенного сульфитированного картофеля, не темнеющего на воздухе; капусты свежей белокочанной зачищенной, моркови, свеклы, лука репчатого очищенного.

Технологический процесс обработки овощей в крупных овощных цехах такой же, как в цехах средней и малой мощности, только он больше механизмуется.

В овощном цехе крупного заготовочного предприятия для ускорения процесса обработки овощей устанавливают две технологические линии: механизированная поточная линия обработки картофеля (ПЛСК-63) и линия обработки корнеплодов (моркови, свеклы) ЛМО.

На линии обработки картофеля используется оборудование, обеспечивающее непрерывный производственный процесс: наклонные транспортеры, вибромоечная машина, картофелечистка непрерывного действия КНА-600М, конвейер инспекции и дочистки, машина для сульфитации, весы автоматические. На этой линии калиброванный картофель подается в вибромоечную машину, проходит камнеловушку, очищается на картофелеочистительной машине, поступает на конвейер инспекции и дочистки, затем попадает в машину для сульфитации и на весовой дозатор. Дочистку картофеля производят вручную коренчатыми или желобковыми ножами. Конвейер комплектуется специальными стульями для коренщиц.

Сульфитация картофеля производится 0,5-1 %- раствором бисульфита натрия в течение 5 мин. Обработанный таким образом картофель может храниться, не темнея на воздухе, в течение 48 ч при температуре 2-7° (или 24 ч при температуре 15-16°С).

Отходы от механической обработки картофеля (мезга с водой) идут в крахмальное отделение для получения крахмала.

Поточная линия ЛМО имеет производительность 300-500 кг/ч. Отличительной особенностью технологического процесса является то, что после мытья корнеплодов они подвергаются термическому обжигу в печи при температуре 1000°С, а затем производится смывание кожицы с поверхности корнеплодов в душевых устройствах.



Остальные производственные процессы (дочистка, взвешивание, затаривание) осуществляются на рабочих местах так же, как и на линии ПЛСК-63, исключая процесс сульфитации.

Обработка репчатого лука на линии ЛМО начинается с обжиги, затем технологический процесс осуществляется аналогично описанному выше. В овощных цехах, где не используется линия ЛМО, репчатый лук обрабатывают вручную. Для каждого работника организуется рабочее место, оборудованное специальным столом с вытяжкой.

Изготовленные овощные полуфабрикаты укладывают в тару, маркируют и отправляют в экспедицию.

Организация труда в цехе. Работу небольших овощных цехов организует заведующий производством; крупные овощные цехи возглавляют начальник цеха или бригадир.

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

- Кастрюли: различной вместимости для смешивания и варки продуктов и других операций.
- Сито: большие и малые для просеивания, запудривания и процеживания жидкостей.
- Лист кондитерский: для выпечки кондитерских изделий.
- Доски: маркируются и предназначены для нарезки продуктов.
- Ножи: маркируются – поварская тройка и т. д.
- Ложка столовая обычная: ложки подразделяются на столовые, десертные, детские, чайные, кофейные, для соли, варенья и сахара.
- Веселка: предназначена для замешивания теста.
- Венчик: для взбивания кремов, яиц, и других продуктов.
- Кисть: предназначена для смазывания жиром или яичным белком выпекаемых изделий.
- Скребок: для очистки от нагара кондитерских листов и противней.
- Мерная кружка: для дозировки жидких компонентов.

## 4 Механическая кулинарная обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов

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.

- Грибы белые, шампиньоны, березовики, подосиновики, моховики, опята, лисички, сыроежки. Эти виды грибов обрабатывают одинаково: нижнюю часть ножки очищают от земли и отрезают ее на расстоянии 1,5 см от шляпки, вырезают испорченные и червивые места, соскабливают ножом с ножек кожицу и несколько раз промывают в холодной воде. У шампиньонов и сыроежек кожицу можно снимать и со шляпки. Чтобы шампиньоны не потемнели, их промывают в воде с добавлением уксуса или лимонной кислоты. После промывания белые грибы и шампиньоны кладут на сито и опшаривают 2—3 раза горячей водой, а остальные грибы проваривают в кипящей воде 2—3 минуты.

- Артишок - многолетние травянистые растения семейства астровых. содержат много витаминов и минеральных веществ, особенно кальция и железа, а также большое количество клетчатки. Многие из своих полезных свойств они сохраняют даже после тепловой обработки. С артишоков удаляют твердые наружные чешуйки, черешки и срезают верхнюю часть на треть. Очищенные части натирают лимоном. Затем, отделив листья, удаляют колючие ворсинки в середине. Чтобы очищенные артишоки не потемнели, их кладут в воду с добавлением лимонного сока, где их можно держать не больше часа. Артишоки отваривают в подсоленной воде в посуде из неокисляющихся материалов.

- Ревень - в пищу используют сочные, молодые листовые черешки прикорневых листьев, которые имеют розовый цвет. Старые черешки в пищу не используют, так как в них накапливается большое количество щавелевой кислоты. Обработка ревеня: у молодых черешков обрезают листья, а у черешков с жесткой огрубевшей поверхностью снимают ножом кожицу и затем промывают. Из ревеня готовят сладкие блюда (компоты, кисели), начинки для пирогов.

- Побеги бамбука - имеют довольно твёрдую, светло-жёлтую сердцевину с узкими перемычками в коленах воздушных камер. Бамбук, используемый в пищу, срезают сразу после всходов, когда побеги ещё покрыты очень прочными, опушенными тёмно-



коричневыми листьями. Листья перед кулинарной обработкой удаляют. Свежие побеги бамбука следует слегка отварить перед тем, как готовить, так как они содержат ядовитую кислоту линамарин - цианогенный гликозид. В связи с этим бамбук требует специальной, длительной, термической обработки. В сыром виде бамбук не едят, т.к. линамарин разлагается с выделением циановодорода в кишечнике человека и это может привести к отравлению. Однако, в процессе варки или жарки линамарин разрушается. Многие виды бамбука содержат горечь, которая так же разрушается при кулинарной обработке. У бамбука удаляют корешок и жесткие листья, о чем мы писали выше, затем сердцевину нарезают крупными кусками, варят 20-30 минут в подсоленной воде, откидывают на сито, промывают. Для дальнейшего использования бамбук нарезают соломкой, ломтиками или кубиками. Если вы используете консервированный бамбук, то его перед использованием следует промыть и откинуть на сито. Сушеные бамбуковые побеги вкуснее, чем консервированные, но обработка их требует больше времени: перед использованием их необходимо замочить в воде на 2-3 часа.

## 5 Механическая 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 прореза 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. У 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 на филе с кожей и реберными костями, с кожей без реберных костей, без кожи и реберных костей (чистое филе). Кроме того, рыбу подготавливают для фарширования.

Разделка рыбы, используемой целиком.



Салаку, корюшку, бычков, чехонь, мелкую форель, навагу, хариусов и другую рыбу массой до 200 г, а также и более крупную рыбу, предназначенную для приготовления банкетных блюд, разделяют целиком, оставляя голову (без жабр) или удаляя ее. Рыбу очищают от чешуи, срезают плавники, потрошат и промывают. Отходы при такой разделке составляют 14-20%.

Разделка рыбы, используемой напластованной.

Таким способом разделяют почти все виды рыб среднего размера (массой до 1,5 кг). Рыбу очищают от чешуи, срезают плавники, удаляют голову и с ней большую часть внутренностей. Затем, не разрезая брюшка, зачищают внутреннюю полость, удаляют плечевые кости, промывают и обсушивают. Можно удалят внутренности и через разрез брюшка. Отходы при этом способе обработки составляют в среднем 30-40%.

Разделка рыбы на филе (пластование).

Рыбу массой более 1,5 кг разделяют на филе путем пластования, после чего нарезают на порционные куски.

Для получения филе с кожей, реберными костями рыб очищают от чешуи, удаляют плавники, голову, разрезают брюшко и вынимают внутренности, промывают, обсушивают. После этого (начиная с головы или хвоста), срезают половину рыбы (филе), ведя нож параллельно позвоночнику, но так чтобы на нем не осталось сверху мякоти.

В результате такого пластования получают два филе: кожей и реберными костями (верхнее филе) и с кожей, реберными и позвоночной костями (нижнее филе). Для удаления позвоночной кости нижнее филе перевертывают, укладывают на доску кожей вверх и срезают мякоть с позвоночной кости, оставляя на доске позвоночник. Так получают два филе с кожей и реберными костями. Отходы при этом составляют в среднем 40-50% (10% - позвоночная кость).

Для получения филе с кожей без реберных костей дополнительно срезают реберные кости с каждой половины. Для этого их кладут поперек разделочной доски кожей вниз. Кости срезают, придерживая их левой рукой. Отходы увеличиваются за счет удаления реберных костей еще на 5-8%.

Для получения филе без кожи и реберных костей (чистое филе) рыбу не очищают от чешуи, чтобы кожа при снятии не порвалась. Разделяют рыбу так же, как на филе с кожей без реберных костей. За тем филе кладут поперек разделочной доски кожей вниз, хвостовой частью к себе. Подрезают кожу у хвоста на 1-1,5 см, придерживая ее левой рукой, срезают мякоть. Отходы увеличиваются еще на 5-6% и составляют в среднем 50-60%.



При всех способах разделки количество отходов (в %) зависит не только от способов промышленной и кулинарной обработки, вида рыбы, но и от ее размера: чем крупнее рыба, тем, как правило, меньше отходов, кроме леща и судака.

Разделка рыбы для фарширования.

Фаршируют рыбу целиком (судака, щуку, сазана, крапа, треску), порционными кусками и в виде батона.

Для фарширования целиком судака очищают от чешуи, стараясь не повредить кожу. Затем отрубают плавники, делают глубокие надрезы на спине, прорезая реберные кости вдоль позвоночника. После этого разламывают или перерезают позвоночник у хвоста и головы и удаляют его. Таким образом на спине рыбы образуется отверстие от головы до хвоста, через которое удаляют внутренности. Рыбу тщательно промывают. Тонким ножом срезают мякоть и реберные кости, оставляя на коже слой мякоти не более 0,5 см. Плавники и кости внутри рыбы вырезают ножницами. Из головы удаляют жабры и глаза. Тщательно промытую рыбу наполняют фаршем, заворачивают в чистую марлю, перевязывают шпагатом и направляют для тепловой обработки.

Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Рыба осетровых пород, за исключением стерляди, поступает мороженой и полностью потрошеной. Обработка ее включает размораживание, удаление голов, спинных жучков, плавников, визиги, пластование, оппаривание и зачистку.

У размороженных тушек отрубают голову вместе с грудными плавниками и костями плечевого пояса двумя косыми срезами вдоль жаберных крышек. После этого у рыбы срезают спинные жучки со спинным плавником, удаляют анальный, брюшной плавники по линии их основания, отделяют хвостовой плавник по прямой линии перпендикулярно позвоночнику на уровне начала лучей и удаляют визигу. Иногда хвостовой плавник не отрезают до удаления визиги - плотного хряща, заменяющего осетровым рыбам позвоночник. При этом у хвоста надрезают мякоть вокруг визиги и вытягивают ее вместе с хвостом, осторожно, чтобы не порвать.

Извлечь визигу можно и другим способом - после пластования рыбы, но при этом она может быть повреждена. В некоторых случаях рыба поступает без визиги, которую удаляют одновременно с внутренностями при промышленной обработке.

Рыбу пластуют, разрезая вдоль по середине жировой прослойки на спине на две половинки - звенья. Крупные звенья разрезают в продольном и поперечном направлениях так, чтобы длина куска не превышала 60 см, а масса - 4-5 кг.

Для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных жучков звенья оппаривают, погружая их кожей вниз в рыбный котел или специальную ванну с горячей водой на 2-3 мин.

Причем воды берут такое количество, чтобы в нее была погружена лишь нижняя часть звена с кожей, а мякоть находилась над водой. Затем звено быстро очищают от боковых, брюшных жучков и мелких костных образований, удаляют брюшную пленку. Дальнейшая обработка звеньев зависит от их кулинарного использования.

Для варки целиком звенья после ошпаривания и зачистки жучков промывают, подвертывают тонкую брюшную часть, перевязывают шпагатом для лучшего сохранения формы, а затем кладут на решетку рыбного котла.

В результате ошпаривания масса звеньев уменьшается на 5-10%.

При использовании звеньев осетровой рыбы для пропускания или жарки в целом виде либо порционными кусками с кожей или без кожи у них сначала срезают хрящи, затем ошпаривают и зачищают от жучков.

Порционные куски перед тепловой обработкой ошпаривают еще раз. Для этого их опускают на 1-2 мин в воду температурой 95-97°C (3-4 л на 1 кг рыбы). Воду, которой вторично ошпаривают рыбу, можно использовать для приготовления бульона.



## 6 Механическая кулинарная обработка мяса

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. Вырезка, тонкий и толстый края, верхняя и внутренняя части задней ноги говядины имеют мало соединительной ткани. Поэтому их используют для жаренья, в процессе которого они быстро размягчаются.

Лопатка, боковая и наружная части задней ноги содержат значительное количество соединительной ткани и размягчаются при продолжительной варке или тушении. Шея, пашина и покромка туш животных низкой упитанности, кроме свинины, имеют до 80 % соединительной ткани. Поэтому эти части перед тепловой обработкой подвергают механическому измельчению на мясорубке.

При приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов мясо режут поперек волокон. Куски, нарезанные таким образом, после тепловой обработки меньше деформируются и хорошо разжевываются. Чтобы разрыхлить жесткие полуфабрикаты и сделать их поверхность гладкой, порционные куски отбивают плоской, слегка увлажненной стороной тупки.

При этом стремятся слегка сгладить поверхность мяса и придать куску определенную форму.

Приготовление порционных панированных полуфабрикатов. Цель панировки мясных полуфабрикатов - уменьшить вытекание сока и испарение влаги, способствовать образованию более красивой поджаристой корочки.

Для приготовления панированных порционных кусков используют: из туш крупного скота-- толстый и тонкий края, верхнюю и внутреннюю часть задней ноги (ромштексы), а из туш мелкого скота - переднюю часть корейки (6-7 ребер), прилегающую к шее (отбивные котлеты), поясничную часть корейки и часть задней ног (щницели). Ромштексы нарезают, как указано выше (без панировки). Подготовленные куски рыхлят или отбивают, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне - взбитой смеси, состоящей из яиц, воды, соли и перца.

Панируют в просеянных сухарях и обравнивают, подгибая закраины, придавая соответствующую форму. В панированном виде масса ромштексов составляет 80 или 125 г.



Котлеты, отбивные из баранины, свинины, молочной телятины нарезают, как и натуральные, из корейки с ребром, отбивают посыпают солью, перцем, смачивают льезоне и панируют в сухарях. Для придания полуфабрикату надлежащей формы края его обравнивают. Отбивные котлеты имеют массу 70 или 110 г. Масса панированных котлет составляет 80 или 125 г.

## 7 Техника безопасности и правила эксплуатации оборудования на рабочем месте

Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с Нормами оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. К производственному инвентарю предъявляются требования: прочность, надежность в работе, эстетичность и др. Необходимо соблюдать установленные нормы расстояния между линиями оборудования. Ширина проходов в производственных помещениях доготовочные предприятий между технологическими линиями оборудования должна составлять 1,2 или 1,3 м в зависимости от длины линии. Между линиями вспомогательного и теплового оборудования ширина прохода планируется не менее 1,3 м; между двумя линиями теплового оборудования, а также между линиями теплового оборудования и раздаточной линией -- не менее 1,5 м; между стеной и плитой -- 1,25 м. В производственных помещениях заготовочных предприятий предусматриваются большая ширина проходов между линиями оборудования от 1,5 до 3,0 м.

Требования безопасности во время работы. Максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность; Не допускать включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки плиты, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема; Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без них; Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы, крышка котла должна быть снята. Контролировать давление и температуру в тепловых аппаратах в пределах, указанных в инструкциях по эксплуатации. Следить за паличием тяги в камере сгорания газоиспользующего оборудования и показаниями манометров при эксплуатации оборудования работающего под давлением.

Требования безопасности по окончании работы. Перед отключением от электрической сети предварительно нужно выключить все электрическое оборудование за исключением дежурного освещения и оборудования, работающего в автоматическом режиме. При проведении санитарной обработки не охлаждать нагретую поверхность плит, сковород и другого теплового оборудования водой. Требования техники безопасности и эксплуатации оборудования на электрическом обогреве. Аппараты устанавливают в соответствии с правилами монтажа электрооборудования, техники безопасности и пожарной безопасности. Каждый аппарат имеет свою электропроводку, а также предохранительное, защитное и заземляющее устройство. Запрещается незагруженные конфорки электрических

плит держать включенными на полную мощность, так как это ведет к деформации настила. Категорически запрещается охлаждать разогретые конфорки водой. Во избежание ожогов не разрешается работать с незащищенными руками. Электроконтакты должны иметь полное соединение, приборы регулирования и безопасности должны быть закрыты кожухами. Дверцы электрошкафов должны иметь ручки и плотно прилегать к пожарной поверхности камеры. При работе с тепловыми аппаратам следует соблюдать осторожность, так как их рабочие поверхности нагреваются до температуры 300 С и выше. Не разрешается работать на аппаратах с неисправными пакетными переключателями, терморегуляторами, манометрами и предохранительными.



## 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 ВВГУ и направлена на формирование у обучающихся умений приобретения первоначального практического по специальности по «Поварское и кондитерское дело».

В течение учебной практики мною выполнялась следующая работа:

- приготовлен полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

В данной работе я изучила следующие задачи и цели:

- дала общую характеристику столовой;

- дала характеристику по организации рабочих мест:

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

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

## Список использованных источников

- 1 Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. (СПО.)
- 2 Артёмова, Е.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Е.Н. Артёмова, Н.В. Мясищева. - Орел: ОрелГТУ, 2009. - 171 с.
- 3 Н.А. Анфимова, Т.И.Захарова, Л.Л. Татарская, Кулинария ,издание третье, переработанное, МОСКВА ЭКОНОМИКА 1987
- 4 Васюкова А.Т - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- 5 Система технического обслуживания и ремонта общепромышленного оборудования : Справочник Яшура Александр Игнатьевич

## Приложения А

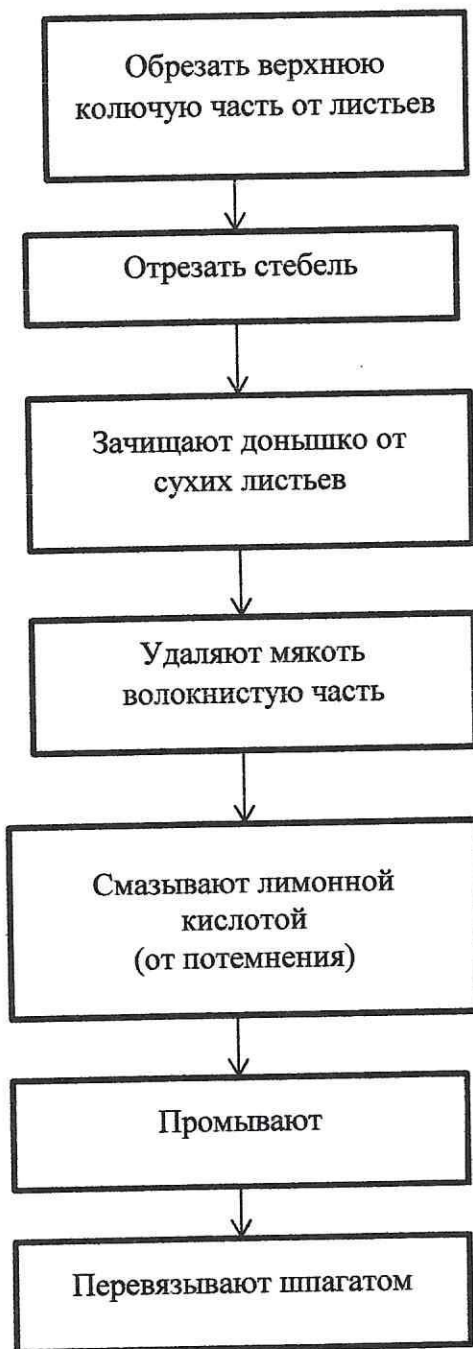


Рисунок 1- Технологическая схема первичной обработки артишока



## Приложения Б



Рисунок 2 – Технологическая схема первичной обработки рыбы

## Приложения В



Рисунок 3 – Технологическая схема первичной обработки мяса