

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

## ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Студент группы СОПК-22-1  
Организация: КСД



М.С. Ольховой

Руководитель практики

  
ПОДПИСЬ

Царёва О.И.

Отчет защищен:  
с оценкой



Владивосток 2023

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦМК



И.В. Мокшина

« 01 » 09

2023

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УТР

О.В. Дубровина

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

в объеме 72 часов

в период с «18» октября 2023 г. по «23» ноября 2023 г.

в организации КСД, ул.Добровольского,20

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период учебной практики:

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

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

Дата выдачи задания «18» октября 2023 г.

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

Руководитель  
(структурное подразделение СПО ВВГУ)

  
подпись

Царёва О.И.  
Ф.И.О.

## Содержание

Введение	3
1 ПМ.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4
2 Организация рабочего места в горячем цехе	5
3 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции	7
4 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	8
5 Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	9
6 Проведение текущей уборки рабочего места повара	11
7 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок	12
8 Техничко-технологическая документация	15
Заключение	17
Список использованных источников	18
Приложение А. Техничко-технологическая карта на суп классический (детский)	19
Приложение Б. Техничко-технологическая схема на суп классический (детский)	21
Приложение В. Техничко-технологическая карта приготовления соуса красный	22
Приложение Г. Техничко-технологическая схема приготовления соуса красный	24

## Введение

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

В течение учебной практики мною будет выполняться следующая работа:

- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

В данной работе передо мной поставлены следующие цели и задачи:

- Изучить организацию рабочего места в горячем цехе, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

- Изучить разработку ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Изучить приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

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

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

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

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

## 1 ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации горячих блюд

Приготовление сложных полуфабрикатов требует от повара определенных навыков (Организовывать и вводить процессы приготовления, оформления и подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимента), с учетом сложного (потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания) и знаний (рецептур, кулинарного назначения отдельных сортов мяса, ассортимента рыбного сырья и его характеристик). Приготовление горячих блюд включает в себя приготовления, оформления и подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, использование дополнительных ингредиентов для улучшения внешнего вида, вкуса, консистенции и качества изделия. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд. В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготавливают супы, соусы гарнир, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия, а также выполняют тепловую обработку продуктов. В процессе технологической обработки сырье не только подвергают сортировке, мойке, очистке и тепловой обработке, но, комбинируя различные виды сырья полуфабрикатов, получают сложные блюда, в состав которых входит иногда несколько десятков различных продуктов.

## 2 Организация рабочего места в горячем цехе

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства, Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовят горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место. В том случае, когда горячий цех обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, его целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукцией обеспечивается с помощью подъемников.

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:

- виду используемого сырья - из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;
- способу кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;
- характеру потребления - супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.;
- назначению - для диетического, школьного питания и др.;
- консистенции - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).

Микроклимат горячего цеха. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23 °С, поэтому более мощной должна быть при-точно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с); относительная влажность 60-70%. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.

Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции. Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее чем за два часа до открытия торгового зала.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования (универсальный привод П-П, машина для приготовления картофельного пюре).

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания. Так, в ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, меньше требуется стационарных пищеварочных котлов, чем в столовых, имеющих столько же посадочных мест.



### 3 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции

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

- тип предприятия, класс (для ресторанов, баров), специализацию;
- контингент питающихся;
- техническую оснащенность предприятия;
- квалификацию кадров;
- разнообразие видов тепловой обработки; - трудоемкость блюд и т.д.

Меню - перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

Меню составляют с учетом ассортиментного минимума и программы работы предприятия. Каждое предприятие самостоятельно определяет ассортиментный минимум в соответствии со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года.

В международной практике принято различать следующие виды меню:

- а-ля карт (a la carte)- используется в очень дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо;
- табльдот (table d hote)- предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, что особенно удобно в условиях проживания в гостинице;
- дю жур (du jour)- меню дежурных (дневных) блюд;
- туристское меню- формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену блюд. В ресторанах, кафе и барах в меню указываются наименования блюд, закусок и другой продукции и цены.

Ассортимент блюд из рыбы:

- запеченный фаршированный сибас
- жареный морской лещ с помидорами и пряными травами
- жареный морской лещ с помидорами и пряными травами

Ассортимент блюд из мяса:

- стейк с дижонской горчицей и специями
- митболы из говядины в томатном соусе

Ассортименты блюд из овощей:

- спагетти из кабачков, тушеные с помидорами
- карри с картофелем и стручковой фасоль.

## 4 Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Оформление блюд имеет большое значение. Кулинарные изделия должны быть оформлены так, чтобы они привлекали внимание человека к поданному блюду, вызывали аппетит, наслаждение.

Посуда должна соответствовать кулинарному изделию, которое в ней подаётся, это придаёт изделию привлекательный внешний вид. Супы отпускаются в мисках или глубоких тарелках, прозрачные супы в бульонных чашках. Пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки, гренки к супам подают на пирожковых тарелках. Некоторые супы отпускают в горшочках. Вторые блюда подают на порционной овальной посуде или мелких тарелках; солянки, яичницы и некоторые другие блюда – на сковородах из белого металла. Банкетные блюда лучше всего подавать на больших овальных блюдах.

Правильное оформление блюд требует от повара большого практического опыта, изобретательности и художественного вкуса (поэтому оформление и отпуск блюд чаще всего поручают работникам, имеющим большой практический опыт). Аккуратная укладка нарезанных продуктов придаёт блюду красивый и привлекательный вид.

Для оформления супов необходимо: соблюдать установленные формы нарезки продуктов; равномерно распределять овощи при разливании супа; класть сметану в тарелку так, чтобы она имела вид белоснежного кружочка (можно подать сметану отдельно в соуснике); соблюдать правила приготовления бульонов; соблюдать правила приготовления супов-пюре.

При оформлении вторых блюд готовые изделия кладут на блюдо с левой стороны, а гарнир размещают с правой. Борта посуды не должны быть идеально чистыми. Сложный гарнир кладут около изделия симметрично, букетами. Блюдо приобретает красивый вид, если его украшают листиками зелёного салата, веточками зелени петрушки или сельдерея.

## 5 Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

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

Запрещается оставлять на следующий день:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Микробиологические показатели безопасности включают следующие группы микроорганизмов:

- санитарно-показательные (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — «К»);
  - МАФАНМ, бактерии группы кишечных палочек — БГКП);
- условно-патогенные микроорганизмы (кишечная палочка,
- бактерии рода протей, золотистый стафилококк, клостридии и др.);
  - микроорганизмы порчи (дрожжи и плесневые грибки);
  - патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, листерии, иерсинии и др.

## 6 Проведение текущей уборки рабочего места повара

Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Необходимые умения Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

## 7 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок

Полуфабрикаты бывают разные и хранить их надо по-разному. Соответственно и оборудование для каждой группы понадобится приобрести профильное: средне- или низкотемпературное, открытое или закрытое, для склада или торгового зала, оборудование по продуктам — для мяса, рыбы, овощей и фруктов.

Полуфабрикаты из мяса:

Полуфабрикаты из мяса бывают нескольких видов: натуральные, рубленные, понированные. Натуральные полуфабрикаты готовят из охлажденного мяса: свинины, говядины, баранины, курицы высшего сорта. Традиционно мясо обрабатывают и нарезают кусками, массой, длиной и шириной, соответствующей блюду (антрекот, стейк, лангет, рагу, шашлык и т.д.). Рубленные полуфабрикаты — продукция из фарша или мелко нарубленного мяса, сформированная также по виду блюда (тефтели, бифштекс, люля-кебаб). Панированные — не только сформированные изделия, но и обваленные в панировке, то есть смеси панировочных сухарей и яйца (котлеты, шницель, крокеты, зразы).

Полуфабрикаты из мяса продают в охлажденном или замороженном виде, используя для хранения и демонстрации холодильное и морозильное оборудование: шкаф холодильный для мяса — с глухими дверями для краткосрочного хранения в подсобных помещениях, со стеклянными дверями для хранения и выкладки в торговом зале; витрины холодильные и морозильные — устанавливаются только в торговых залах; лари — в них хранятся замороженные изделия; пристенные холодильные витрины.

Чтобы сохранить вкус, аромат и кондицию полуготовой мясной продукции, необходимо выбирать и устанавливать правильные температурные режимы.

В основном все охлажденные полуфабрикаты рекомендуется хранить при температуре от 0 до +6 °С. Срок реализации — от 12 до 72 часов. Речь идет о полуфабрикатах собственного производства или купленных в кулинариях, для заводских упакованных установлены свои требования.

Замороженные полуфабрикаты хранят при температурах 0...-2 °С, -4...-5 °С, -8...-10 °С, -15...-20 °С. Чем ниже температура, тем больше срок годности продукции, это понятно даже дилетанту. Однако нельзя забывать о вкусовых качествах изделий, которые теряются при длительном нахождении в замороженном состоянии.

Полуфабрикаты из рыбы:

С полуфабрикатами из рыбы дело обстоит гораздо сложнее, так как сырую рыбу без какой-либо обработки продавать в магазинах запрещено. Поэтому готовить самим или закупать придется рыбу отварную, жареную, соленую, копченую, запеченную. Все это,

конечно, относится к категории готовых блюд. На основе сырой рыбы можно производить котлеты или фарш. Но главная рыбная продукция — замороженный полуфабрикат: целые потрошенные тушки, филе, рыбные деликатесы.

Холодильное оборудование для рыбы: витрины, установленные в торговом зале; морозильные бонеты и лари; сборные холодильные камеры — для подсобных помещений и торговых залов в отделах кулинарии.

Охлажденные полуфабрикаты на основе рыбы хранят при температуре 0 °С. Срок реализации весьма короткий — 6-8 часов.

Готовые блюда также нуждаются в нулевой температуре с захватом нескольких плюсовых показателей. Их срок реализации за счет тепловой обработки гораздо больше — от 12 до 72 часов.

Полуфабрикаты из теста:

Понятие полуфабрикаты из теста охватывает несколько групп товаров. Первая группа — само тесто, заранее приготовленное на заводах-производителях, а затем быстро замороженное. Выбор такого теста в современных магазинах огромный от слоеного до творожного. Вторая группа — свежее тесто собственного производства, охлажденное. В отделах кулинарии или небольших пекарнях, работающих при магазинах, стараются производить разные виды теста, чтобы привлечь внимание клиентов. Так, если хотите быть востребованным среди любителей выпечки, предлагайте покупателям помимо классических видов необычные виды теста: фило, пряное для пиццы, кадаиф и др. Третья группа — изделия с оболочкой из теста. Это пельмени, вареники, пирожки, пицца, чебуреки и так далее. Их магазин может закупать как на крупных предприятиях уже упакованными или производить сам, правда, для увеличения срока хранения продуктов, придется замораживать в «шоковом» шкафу.

Для хранения и презентации полуфабрикатов из теста понадобятся: витрины холодильные и морозильные, бонеты для полуфабрикатов низкотемпературные, пристенные горки — торговый зал; морозильная камера и лари — подсобные помещения и склады.

Хранение замороженной продукции собственного производства происходит при температуре -18 °С и ниже в течение 2 месяцев; продукции поставленная — согласно требованиям предприятий-производителей. Хранение охлажденной продукции — от 0 до 8 °С в течение 72 часов.

Полуфабрикаты из овощей, фруктов, ягод и грибов:

Эти полуфабрикаты обычно поступают на прилавки магазинов уже замороженными. Пользуются огромной популярностью у потребителей, особенно зимой, когда организму требуются витамины, а до свежих помидоров-огурцов, малины-смородины еще далеко. Все

овощи, фрукты, грибы и ягоды очищены, порезаны и упакованы. Для приготовления разнообразных блюд достаточно их разморозить, никакие другие манипуляции не нужны. Время на приготовление снижается, чем еще объясняется востребованность смесей.

Все перечисленные продукты хранить надо отдельно друг от друга. Это может быть одна большая бонета или витрина, но с несколькими отсеками и корзинами для выкладки. Дело в смешении запахов. Несмотря на глубокую заморозку овощи могут впитать аромат грибов или фруктов (и наоборот) и также утратить свои индивидуальные вкусовые свойства.

Для хранения в торговом зале прекрасно подходят: морозильные бонеты с большой площадью выкладки товара; морозильные лари с корзинами и стеклянной крышкой. Для складского помещения: морозильные камеры и «глухие» лари.

Большинство магазинов и супермаркетов получают замороженную продукцию упакованной, срок ее хранения зависит от требований производителя. Оптимальный температурный режим, в котором можно максимально долго сохранить полезные свойства продуктов —  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Есть в ассортименте торговых точек и замороженные фрукты, овощи, грибы и ягоды на развес без упаковки. Хранятся они в коробках или мешках в морозильных открытых бонетах, оптимальная температура —  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  и ниже.



## 8 Техничко-технологическая документация

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Показатели пищевого состава и энергетической ценности. В разделе указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) (таблицы "Химический состав пищевых продуктов", одобренные Минздравом), которые определяются при организации питания определенных категорий потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания).

Каждой технико-технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают инженер-технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель. Срок действия технико-технологических карт определяет предприятие.

## Заключение

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

В течение учебной практики мною выполнялась следующая работа:

- приготовление, оформление и подготовка реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

В данной работе я выполнил следующие цели и задачи:

-Изучил организацию рабочего места в горячем цехе, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

-Изучил разработку ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

-Изучил приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

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

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

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

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

## Список использованных источников

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

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

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

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

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

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

## Приложение А

### Технико-технологическая карта

#### 1 Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на: Суп классический (детский)

#### 2 Перечень сырья

Курица, морковь, лук репчатый, картофель, мясо коровье.

#### 3 Требования к качеству сырья

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

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

#### 4 Нормы закладки сырья

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Варка бульона		
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	30	27
Морковь	3,04	2,4
Лук репчатый	1,9	1,6
Вода	250	250
Варка супа		
Картофель	57	40
Морковь	13	10
Лук репчатый	10	8
Мясо коровье	3	3
Вода или бульон	140	140

Выход: 200г

#### 5 Технология приготовления

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2.5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течении 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75 градусов в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – шинкуют, лук мелко рубят.

Бульон доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованную морковь и лук варят до готовности.

Температура подачи +60...+65градусов.

## Приложение Б

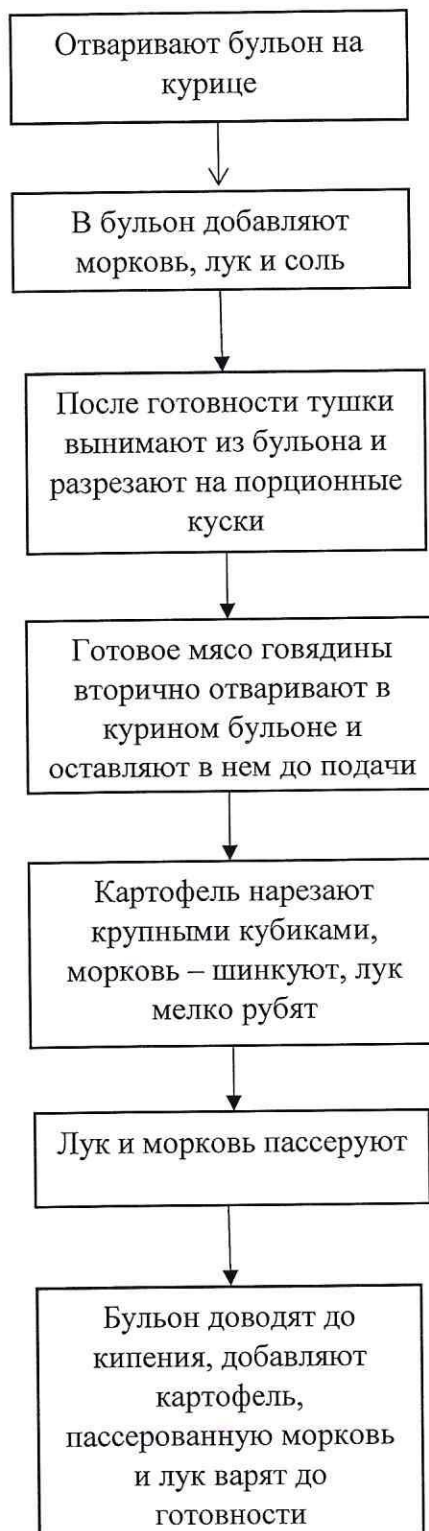


Рисунок 1- Технологическая схема на суп гороховый с гренками

## Приложение В

### Технико-технологическая карта

#### 1 Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на: Соус красный

#### 2 Перечень сырья

Кости, жир, мука, томатное пюре, морковь, лук, сахар, маргарин.

#### 3 Требования к качеству сырья

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

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

#### 4 Нормы закладки сырья

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Кости	50	50
Жир	2	2
Мука	5	5
Томатное пюре	10	10
Морковь	8	8
Лук	2	2
Сахар	1,5	1,5
Маргарин	3	3

Выход: 82г

#### 5 Технология приготовления

Лук, морковь, петрушку режут тонкими ломтиками или соломкой. Подготовленные корни и лук нарезают, пассируют с жиром 5 - 7 мин., добавляют томат-пюре и продолжают пассирование еще в течение 10 - 15 мин. Пассированную муку охлаждают до 70 - 80 °С, разводят горячим коричневым бульоном и размешивают проволочным венчиком до образования однородной массы. Температура бульона должна быть не выше 50 °С во избежание образования комков вследствие заваривания муки. После чего добавляют пассированные с томатом-пюре овощи и варят при слабом кипении в течение 45 - 60 мин. В конце варки прибавляют соль, сахар, молотый перец. Затем соус процеживают через сито, протирая одновременно разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения. Для улучшения вкусовых качеств соуса рекомендуется добавлять мясной сок в количестве 100 г на 1 л соуса.

#### 6 Способ подачи



Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки

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

7 Показатели качества безопасности

Показатели Характеристика показателей

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

Цвет Свойственный входящим продуктам.

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

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

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

## Приложение Г

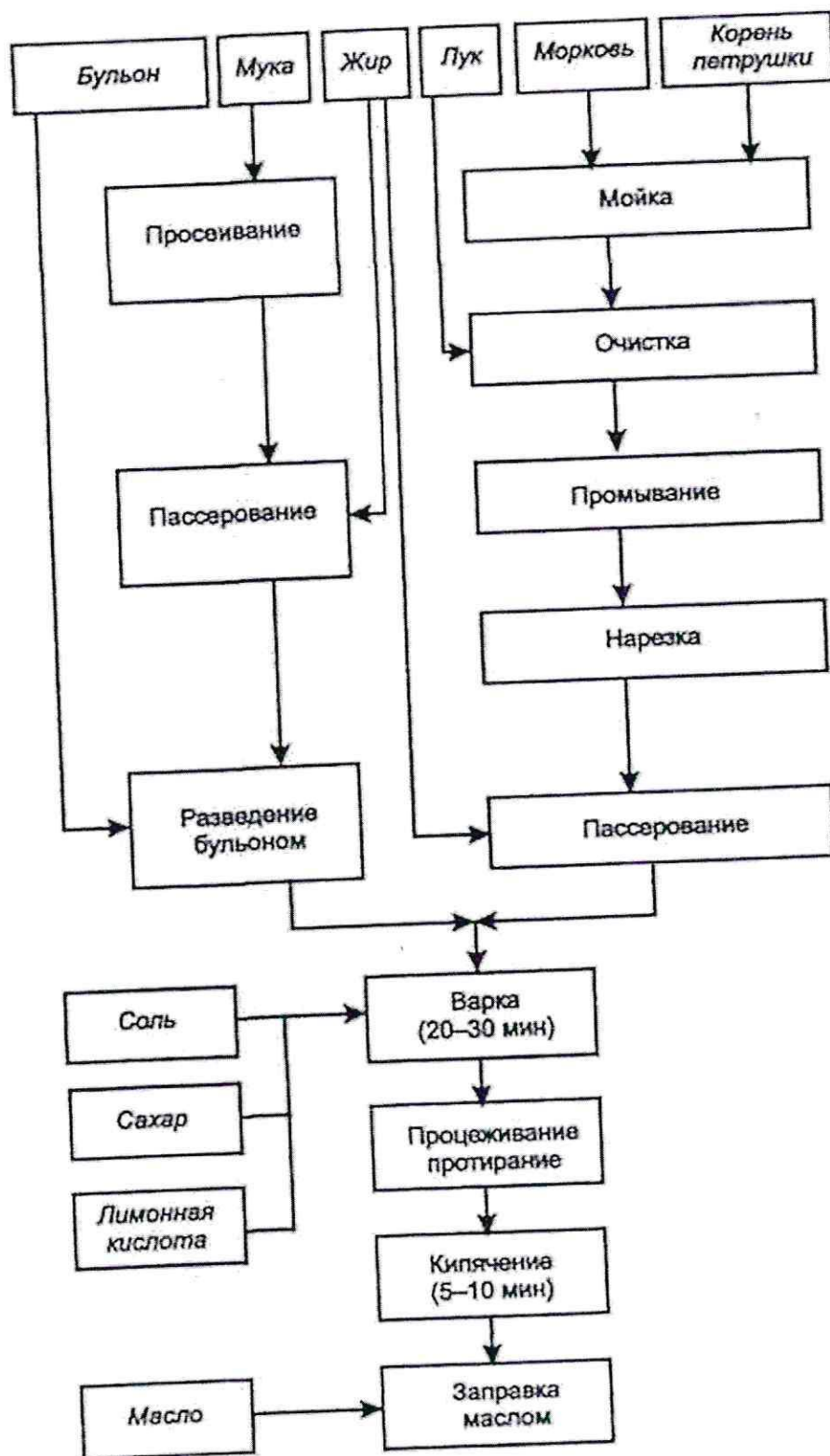


Рисунок 2 – Техничко-технологическая схема приготовления соуса сметанного