

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих,
должностей служащих

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

период с «15» января 2025 года по «20» февраля 2025 года

Студент группы СОпПК-23-1  А.Е. Алферова

Организация: г. Владивосток, Колледж сервиса и дизайна

Руководитель практики  О.И. Царёва

Отчет защищен:
с оценкой _____

Владивосток 2025

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

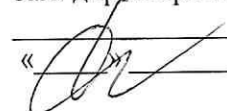
СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦМК

 И.В. Мокшина
« 13 » 01 2025

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 О.В. Дубровина
« 13 » 01 2025

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Студент(ка) Алферова Анна Евгеньевна

Фамилия Имя Отчество

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

направляется на учебную практику

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

в объеме 72 часов

в период с «15» января 2025 г. по «20» февраля 2025 г.

в организации г. Владивосток, КСД ВВГУ

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период учебной практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	72
2.	Характеристика предприятия (определите тип предприятия, класс, организационно-правовую форму, местонахождение, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг).	
3.	Изучить организацию технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, для приготовления отварных и припущенных блюд из овощей. Ассортимент блюд.	
4.	Изучить организацию технологического процесса приготовления и отпуска блюд и гарниров блюд и гарниров из яиц. Ассортимент блюд.	
5.	Изучить организацию технологического процесса приготовления и отпуска макаронных изделий. Ассортимент блюд.	
6.	Определить качество заправочных супов органолептическим способом. Требования к основным заправочным супам.	
7.	Соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены на предприятии	
8.	Описать оборудование, применяемое на производстве.	
	Оформление документации	
	Защита отчета	

Дата выдачи задания «13» января 2025 г.

Срок сдачи отчета по практике «20» февраля 2025 г.

Руководитель

(структурное подразделение СПО ВВГУ)


подпись

Царёва О.И.

Ф.И.О.

Содержание

Введение	3
1 ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	4
1.1 Характеристика предприятия	4
2 Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, для приготовления отварных и припущенных блюд из овощей. Ассортимент блюд	5
3 Организация технологического процесса приготовления и отпуска блюд и гарниров блюд и гарнира из яиц. Ассортимент блюд	10
4 Организация технологического процесса приготовления и отпуска макаронных изделий. Ассортимент блюд	12
5 Определение качества заправочных супов органолептическим способом. Требования к качеству основным заправочным супам	14
6 Санитарные нормы и правила личной гигиены на предприятии	16
7 Оборудование применяемое на производстве	17
Заключение	18
Список используемых источников	19

Введение

Учебная практика по модулю ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих проходит в лаборатории при КСД ВВГУ и направлена у обучающихся для формирования рабочей профессии 16675 Повар по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В течение учебной практики мною будет выполнена следующая работа:

- выполнение работ по профессии повар

В данной работе я поставила перед собой следующие задачи:

- дать освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
- дать характеристику предприятию
- изучить организацию технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, для приготовления отварных и припущенных блюд из овощей и предоставить ассортимент блюд
- изучить организацию технологического процесса приготовления и отпуска блюд и гарниров блюд и гарниров из яиц и предоставить ассортимент блюд
- изучить организацию технологического процесса приготовления и отпуска макаронных изделий и предоставить ассортимент блюд
- определить качество заправочных супов органолептическим способом и предоставить требования к основным заправочным супам
- предоставить соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены на предприятии
- описать оборудование, применяемое на производстве

1 ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Профессия повар включает в себя выполнение работ, связанных с приготовлением пищи, а также организацией и контролем процесса приготовления.

Повар должен обладать навыками обработки продуктов, знаниями рецептур, а также техниками кулинарного искусства.

Обязанности:

1. Подготовка продуктов к обработке;
2. Приготовление блюд согласно технологическим картофелям;
3. Соблюдение норм и правил санитарии.
4. Участие в планировании меню.
5. Контроль за качеством используемых ингредиентов.

Требования:

1. Знание технологий приготовления различных блюд;
2. Умение работать в команде;
3. Творческий подход к работе

1.1 Характеристика предприятия

Лаборатория – это учебная кухня ресторана и кондитерский цех с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, кабинет оборудования предприятий общественного питания. Лаборатория расположена на улице Добровольского, 20 в Колледже сервиса и дизайна ВВГУ. Режим работы лаборатории с 9:00 до 14.00.

2 Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, для приготовления отварных и припущенных блюд из овощей. Ассортимент блюд

Из овощей и грибов готовят разнообразные сложные горячие блюда. В зависимости от вида тепловой обработки различают отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные блюда.

Варка. Варят овощи паром или в воде. При варке овощей паром потери питательных веществ минимальны, а вкус овощей хорошо сохраняется. Варят овощи паром чаще всего в шкафах с электрическим или паровым обогревом. Паром можно варить также в обычных котлах с крышкой. Для этого по размерам котла изготавливают металлический вкладыш (решетку) на подставках, между вложенной в котел решеткой и дном котла должно быть пространство 4--5 см. Вместо вкладыша можно сделать корзину из толстой проволоки или узких металлических полосок. Решетка или корзина должны быть изготовлены из неокисляющегося металла - алюминия, нержавеющей стали, или тщательно вылужены. В котел следует налить такое количество воды, какое необходимо, чтобы лишь заполнилось пространство между дном котла и решеткой. Когда вода закипит, кладут овощи и, плотно закрыв котел крышкой, варят их до готовности. Паром варят преимущественно картофель и морковь для горячих блюд. Паром можно варить овощи в кожице и очищенными; очищенный картофель при варке посыпают мелкой солью.

При варке овощей в воде надо стремиться, как можно быстрее сварить их, чтобы уменьшились потери питательных веществ. Для этого овощи закладывают в кипящую воду и варят в котле, закрытом крышкой. При увеличении продолжительности тепловой обработки сверх того срока, который необходим для доведения продукта до готовности, разрушение витамина С идет быстрее. Если готовят блюдо, в состав которого входят различные виды овощей, то сначала в котел кладут овощи, которые варятся более длительное время, например белокочанную капусту, а затем нарезанный картофель и др.

Овощи, за исключением свёклы и зеленого горошка, варят в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды). Если свёклу варить в подсоленной воде, то вкус ее ухудшается; горошек в такой воде долго не разваривается. При варке свёклы иногда в воду добавляют уксус (4-5 г на 1 л воды), чтобы цвет свёклы не изменился. Однако с уксусом свёкла варится вдвое дольше, чем без уксуса. Картофель и корнеплоды при варке должны быть покрыты водой не более чем на 1 см. Спаржу, артишоки, стручки фасоли, лопаточки гороха, зеленого горошка варят в большом количестве воды (3-4 л воды на 1 кг овощей) для сохранения их цвета. Некоторые сорта картофеля сильно развариваются и пропитываются водой. Из такого продукта нельзя приготовить вкусных котлет, крокетов, рулета, пюре. Поэтому при варке рассыпчатых сортов

картофеля воду сливают примерно через 15 минут после того, как она закипит, затем закрывают посуду крышкой и доваривают картофель без воды на слабом огне.

После варки большинство овощей либо немедленно откидывают на дуршлаг или грохот, либо сливают с них отвар, чтобы вкус овощей не ухудшился. Овощи, сваренные в кожице, рекомендуется очищать до их остывания, в этом случае они быстрее и легче очищаются, чем остывшие, и отходы уменьшаются.

Вода, в которой варились овощи и зелень, содержит много питательных веществ; например, в отваре свёклы бывает до 5% сахара. Если отвар не имеет неприятного привкуса, то его используют для приготовления супа или соуса.

Грибы следует варить на среднем огне в небольшом количестве воды, так как в процессе нагревания грибы и сами начинают пускать сок, что приводит к увеличению жидкости в кастрюле. Причем лучше их скидывать в уже кипящую, немного подсоленную воду, добавляя для дополнительного аромата немного петрушки, укропа, лаврового листа, горошек душистого перца или мускатного ореха. Однако добавлять эти пряности следует очень аккуратно, дабы не заглушить их истинный аромат. Кроме того, некоторые грибы (белые, лисички, грузди, рыжики) из-за их мягкого аромата и вовсе не принято дополнять специями. Во время варки свежих грибов рекомендуем положить в воду почищенную луковичу, если она посинеет, значит, в кастрюле есть ядовитый гриб.

Приблизительное время варки наиболее популярных сортов:

- Белые - 30-35 минут,
- Подберезовики - 45-50 минут,
- Подосиновики, лисички, вешенки - 20 минут,
- Сыроежки, маслята - 30 минут,
- Шампиньоны - 5-7 минут,
- Опята - 50-55 минут, периодически меняя воду,
- Грузди - 15 минут, должны быть предварительно вымочены не менее двух суток,

причем воду периодически требуется менять на свежую.

После отваривания грибы нужно промыть холодной кипяченой водой. Крупные по размеру грибы варятся быстрее, чем небольшие. Чтобы грибы при варке не потеряли вкус и аромат, их советуют варить только на среднем огне. Сушеные грибы перед отвариванием следует замочить в холодной воде минимум на 4 часа, это нужно сделать для того, чтобы они вернули свое исходное состояние. А после этого варить (лучше в той же самой воде, дабы не растерять аромат и вкус). Сушеные лисички, например, лучше разварятся, если в воду добавить щепотку пищевой соды. Время варки сушеных грибов часа полтора, для определения готовности можно ещё ориентироваться по тому, когда они опустятся на дно.

Ассортимент вареных блюд из овощей и грибов:

- 1) Картофель в молоке;
- 2) Картофельное пюре с морковью;
- 3) Французское картофельное пюре с горчицей;
- 4) Грибы, тушеные в сливках.

Припускание - один из популярных способ обработки овощей и грибов, почти исключающий потери минеральных солей и витаминов. Припускают овощи с небольшим количеством жидкости (вода или бульон) или с жиром без воды. Во время припускания посуда с овощами должна быть закрыта крышкой. Без воды и бульона припускают тыкву, кабачки, помидоры и другие овощи, легко выделяющие влагу. Капуста, морковь, репа, брюква не обладают указанными свойствами, поэтому их припускают с добавлением жидкости и жира (на 1 кг овощей берут в среднем 0,2 л воды или бульона и от 20 до 50 г жира). Припускают овощи в течение 15-20 минут. Припускают и отдельные виды овощей (белокочанная капуста, тыква, шпинат), а также их смеси.

Ассортимент блюд из припущенных овощей и грибов:

- 1) Овощи, припущенные в вине
- 2) Кольраби, припущенные с морковью
- 3) Припущенные овощи
- 4) Шампиньоны припущенные в вине

Жарка. Картофель и овощи жарят на плите с небольшим количеством жира (5 - 15 г) или в электрожарочных аппаратах (фритюрницах) в большом количестве жира (во фритюре). Жарка на плите - наиболее распространенный способ. Очищенные и нарезанные овощи кладут на противень или сковороду с жиром, нагретым до 120-150°C, солят и жарят на плите; овощи, которые жарятся долго, доводят до готовности в жарочном шкафу. Жарка в специальных аппаратах (фритюрницах) или в широкой с большим диаметром посуде применяется для сырого картофеля, нарезанного брусочками, соломкой или тонкими ломтиками, и репчатого лука, нарезанного кольцами. При жарке во фритюре картофель и овощи погружают в жир, нагретый до 170-180°C. Жира по весу должно быть в четыре раза больше веса погруженных овощей. Наполнять посуду жиром следует только на одну треть или, в крайнем случае, на половину ее емкости, учитывая, что при жарке жир может сильно пениться. По мере расходования жира его следует добавлять, все время, сохраняя соотношение, указанное выше. Лучшими жирами для фритюра считаются говяжье топленое сало и свиное топленое сало; употребляют также растительное рафинированное масло и кухонные маргарины. Сливочное масло и сливочный маргарин не рекомендуется использовать, так как они содержат большое количество влаги и белковых веществ, которые при сгорании загрязняют жир. Для жарки

зелень петрушки следует перебрать, промыть, обсушить и жарить в сильно разогретом жире 1-2 минуты. Когда она станет сухой и темно-зеленой, надо быстро вынуть ее из жира. Используют жареную зелень как гарнир к различным блюдам.

Все пластинчатые грибы перед жаркой обязательно вымачивают и отваривают, иначе есть риск отравления. Грибы можно просто жарить, а можно жарить в панировке. Только при жарке можно смешивать несколько видов грибов, для остальных способов приготовления это делать не рекомендуется. Среднее время жарки грибов - 20-30 минут. Заливать соусом грибы следует после того, как они хорошо подрумянились и окончательно обжарились.

Ассортимент блюд из жаренных овощей и грибов:

- 1) Баклажаны на гриле под оливковым маслом;
- 2) Жареные овощи по – итальянски;
- 3) Жаренные грибы;
- 4) Шампиньоны, обжаренные во фритюре.

Тушение. Каждый вид овощей отдельно или вместе - смесь овощей. Перед тушением овощи нарезают соломкой, кубиками, дольками, затем обжаривают до полуготовности или припускают, после чего тушат с небольшим количеством бульона или соуса с добавлением томатного пюре, пассерованных овощей, лаврового листа, перца. Тушат овощи и грибы в закрытой посуде с небольшим количеством воды или бульона, с добавлением лука, томата-пюре, ароматических кореньев, лаврового листа, черного и душистого перца горошком. Тушеными готовят столовую свёклу, свежую и квашеную капусту, картофель и смесь из разных овощей (рагу). При тушении свежей капусты и свёклы добавляют уксус для улучшения вкуса и внешнего вида блюда. Капуста, тушенная без уксуса, становится слишком мягкой, а свёкла - бурой. Тушить лучше грибы, предварительно просушенные бумажным полотенцем, чтобы в них не было слишком много влаги. Вначале грибы тушатся на медленном огне в собственном соку около 20 минут, затем можно добавить овощи или лук и тушить еще около 10 минут до их готовности, в конце можно добавить дополнительную жидкость или заливку и дотушить без крышки несколько минут, помешивая. Грибы, а также некоторые овощи перед тушением обжаривают.

Ассортимент тушеных блюд из овощей и грибов:

- 1) Тушеные овощи с сыром и шпинатом;
- 2) Грибы с овощами;
- 3) Грибы, тушеные в сливках;
- 4) Рагу из овощей.

Запекание. Картофель, овощи и зелень запекают в виде пюре или кусочками, с соусом или яйцом на порционной сковороде или на противне в жарочном шкафу. Перед запеканием

продукты предварительно варят, припускают, жарят или тушат. Для запекания грибов в духовке могут подойти пастеризованные грибы или свежие шампиньоны. Если использовать свежие шампиньоны то их отваривать не нужно, а сразу промыть, измельчить и прожарить. Пастеризованные грибы процеживаем и сразу выкладываем на сковороду для обжаривания.

Ассортимент запеченных блюд из овощей и грибов:

- 1) Грибы, фаршированные сыром;
- 2) Запеченные баклажаны с грибами;
- 3) Летняя овощная запеканка;
- 4) Сливочное суфле с грибами.

При отпуске блюда из овощей поливают соусом или маслом, или подают соус отдельно в соуснике. Украшением служат зелень или нарезанные овощи, подходящие по вкусу и цвету к блюду. Блюда можно декорировать различными вырезками из овощей, с помощью различных приспособлений. Вареные овощи, в основном подают с маслом. На пюре, обязательно, перед подачей наносят рисунок. Вареный картофель можно отварить в виде шариков или бочонков. Жареные овощи подают со свежими и солеными огурцами и помидорами. Овощные блюда в ресторанных условиях подача их разнообразна:

- цветную капусту, артишоки подают на круглых блюдах, на которые кладут салфетку, сложенную конвертом;
- спаржу - на специальной решетке, покрытой салфеткой;
- зеленый горошек, стручки фасоли, овощи в молочном соусе -- в круглой мельхиоровой посуде;
- овощи запеченные - на мельхиоровых сковородах, в которых они приготавливались.
- Картофельные котлеты, капустные шницели, картофельные крокеты, зразы, рулет, запеканки и пудинги из овощей кладут на круглые блюда.
- К ним необходимо подать сметану или соус в отдельном соуснике.

3 Организация технологического процесса приготовления и отпуска блюд и гарниров блюд и гарнира из яиц. Ассортимент блюд

На предприятиях общественного питания используются яйца только куриные, поскольку яйца водоплавающей птицы (гусей и уток) бывают носителями болезнетворных микробов. Яйца -- один из наиболее ценных пищевых продуктов, добавление их в пищу не только увеличивает ее калорийность и питательность, но и значительно улучшает вкус. Химический состав яиц зависит от времени яйцекладки, породы птицы, ее возраста, кормов и т.д. Они содержат в среднем 12-17% белка, 11,5% жира и 0,55% углеводов. К ценнейшим пищевым веществам, которые входят в состав яйца, в первую очередь относят лецитин, необходимый для питания нервной и мозговой ткани человеческого организма. По количеству лецитина яйца превосходят даже такие высокопитательные продукты, как икра, коровье масло и молоко. По содержанию витаминов, в особенности витамина А, а также полноте усвоения (белки яйца усваиваются на 97%, а желтки полностью) яйца занимают одно из первых мест. Разнообразие минеральных веществ, входящих в их состав, также является большим пищевым достоинством. Благодаря этим качествам яйца широко применяются в детском и диетическом питании.

Вес яйца колеблется в пределах от 45 до 65 г, что зависит от породы, разновидности птицы, ее возраста и т. п. На долю белка приходится примерно 57% веса яйца, желтка -- 33% и скорлупы -- 10%;

Яйца варят в скорлупе и без скорлупы. Непосредственно перед варкой яйца моют в теплой воде для удаления загрязнений. Чтобы яйца сварились до одинаковой готовности, их погружают в кипяток все сразу. Для варки яиц применяют яйцеварки, кастрюли, сотейники, котлы со специальными сетчатыми вкладышами, с помощью которых яйца удобно закладывать и вынимать из воды. Для варки одного яйца берут 250-300 г воды. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции - всмятку, "в мешочек", вкрутую.

Яйца всмятку варят в кипящей воде 2,5-3 мин с момента закипания воды. Соль при варке не добавляют. Готовые яйца вынимают шумовкой и промывают холодной водой. Яйцо всмятку содержит полужидкий белок и жидкий желток. Отпускают яйца в горячем виде обычно на завтрак по 1-2 шт, укладывая на тарелку или вставляя в специальные подставки. К яйцам можно подать хлеб и масло.

Яйца "в мешочек" (пашот) варят так же, но в течение 4,5-5 мин. Ополаскивают холодной водой и отпускают в скорлупе так же, как яйца всмятку, или осторожно очищают, опустив в холодную воду, затем прогревают и используют для прозрачного бульона, для шпината с яйцом и гренками, яиц на гренках под соусом. У яйца, сваренного "в мешочек", желток и основная часть белка не подвергаются глубоким изменениям и остаются жидкими, а

наружные слои белка под влиянием высокой температуры свертываются и образуют как бы "мешочек", в котором оказывается большая часть яйца.

Яйца вкрутую варят 10-12 мин. После промывания холодной водой подают в скорлупе или используют в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования. Яйца, сваренные вкрутую, имеют полностью загустевшие, плотные белок и желток. Нельзя удлинять срок варки яиц, так как они становятся твердыми, упругими и значительно труднее усваиваются.

Чтобы избежать вытекания яиц при варке, если появилась трещина на скорлупе, в воду добавляют соль, которая образует в растворе осмотическое давление выше давления внутри яйца. Разность этих давлений не дает возможность вытекать содержимому яйца. В сваренном яйце, не охлажденном в холодной воде, можно увидеть потемнение верхнего слоя желтка за счет образования сернистого железа из сероводорода белка и железа желтка. Быстрое охлаждение яйца в холодной воде не дает соединения сероводорода с железом и желток не темнеет.

Для варки яиц без скорлупы в кастрюлю с водой добавляют соль и уксус, доводят до кипения, размешивают воду, чтобы в середине образовалась воронка, в которую выпускают освобожденное от скорлупы яйцо. Варят при слабом кипении 3-4 мин, вынимают шумовкой, подравнивают ножом расплывшийся по краям белок. Желток должен находиться внутри белка и иметь полужидкую консистенцию.

Используют яйца, сваренные без скорлупы, в холодном или горячем виде. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами. Для варки яиц на 1 л воды берут 50 г уксуса и 10 г соли.

4 Организация технологического процесса приготовления и отпуска макаронных изделий. Ассортимент блюд

Макаронные изделия перед тепловой обработкой перебирают, удаляя посторонние примеси, длинные изделия разламывают на части до 10 см, мелкие - просеивают от мучели.

В начале нагревания белки макаронных изделий, поглощая воду, набухают. При дальнейшей варке, по мере повышения температуры, происходит перераспределение влаги внутри зерен. Белки в процессе варки денатурируют (свертываются), а поглощенная ими при замачивании вода выpressовывается и поглощается клейстеризующимся крахмалом. При клейстеризации поглощается от 150% до 300% воды. При клейстеризации крахмала вместе с водой поглощаются и водорастворимые вещества (белки, углеводы, минеральные вещества), что способствует лучшему усвоению блюд из макаронных изделий. При этом, чем выше влажность, тем больше растворимых пищевых веществ она содержит.

На продолжительность варки макаронных изделий влияет толщина их клеточных стенок. При варке протопектин клеточных стенок расщепляется с образованием растворимого в воде пектина; целлюлоза набухает и размягчается; гемицеллюлозы частично гидролизуются. Все эти процессы обуславливают размягчение продуктов.

Из макаронных изделий переходит в отвар значительное количество минеральных солей, растворимых углеводов, белков и других веществ. Так, при варке макаронных изделий переходит в отвар 6-10% всех сухих веществ. Поэтому эти отвары необходимо использовать для приготовления супов, соусов.

Изменения технологических процессов происходят при запекании макаронных изделий: происходит подсушивание и изменение цвета изделий: от светлого до золотисторумяного.

Варка макаронных изделий. Первый способ сливной. На 1 кг макаронных изделий расходуют 5 - 6 л воды, 30 - 40 г соли. Макароны закладывают в кипящую подсоленную воду и варят при кипении. В процессе варки макаронные изделия размешивают веселкой. Отварные изделия становятся мягкими. Время варки зависит от вида, сорта и количества изделий. Соотношение 5-6 л воды на 1 кг изделий необходимо потому, что после закладки макаронных изделий вода охлаждается и, пока она нагревается, макаронные изделия разрыхляются, а их внешний вид и консистенция после готовности ухудшаются. Поэтому чем больше соотношение воды и макарон, чем быстрее закипит вода после закладки макаронных изделий, тем выше будет качество готового блюда. Макароны варятся 30 - 40 мин, лапша 25 - 30 мин, вермишель 10 - 15 мин. Готовые макаронные изделия откидывают на дуршлаг или сито вместе с отваром. Когда вода стечет, макароны перекладывают, в посуду, заправляют

сливочным маслом и перемешивают. Чтобы изделия не слипались, после сливания отвара их можно промыть горячей кипяченой водой.

Второй способ (не сливной). На 1 кг макаронных изделий расходуют 2,2 - 3 л воды, 30 г соли. В подсоленную кипящую воду засыпают макаронные изделия и варят их, помешивая, до загустения при небольшом нагреве. Чтобы изделия не прилипали ко дну посуды, в процессе варки вводят сливочное масло.

Все блюда из макаронных изделий производятся в горячем цехе. Необходимым оборудованием для различных блюд из макаронных изделий на предприятиях общественного питания является:

Плита на электрическом обогреве 4-конфорочная секционная модулированная с жарочным шкафом; Котел пищеварочный; Ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров; Весы настольные циферблатные ВНЦ-2; Планшет настенный для технологической карты; Котлы для варки с решеткой-вкладышем; Кастрюли и Сотейники ёмкостью 2, 4, 6, 8 и 10л; Стол производственный; Шкаф холодильный ШХ-0,4М.

Инвентарь для приготовления блюд из макаронных изделий:

Дуршлаг металлический, шумовки, ножи гастрономические, доска разделочная. Организацию приготовления и приготовление блюд из макаронных изделий осуществляют повара всех разрядов, в зависимости от сложности приготовления блюда.

Ассортимент блюд из макаронных изделий:

1. Макароны с сыром (брынзой или творогом).
2. Макароны с томатом.
3. Макароны отварные с овощами.
4. Макароны отварные с грибами.
5. Макароны с ветчиной и томатом.

5 Качество заправочных супов органолептическим способом. Требования к качеству основным заправочным супам

На предприятиях общественного питания качество продукции определяют органолептическим методом. Этот метод позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления и оформления блюд, что в свою очередь дает возможность принять меры к оперативному устранению обнаруженных недостатков.

С помощью органов чувств определяют основные показатели: внешний вид, цвет, запах, консистенцию, вкус.

Повседневный контроль качества выпускаемой продукции на каждом предприятии общественного питания осуществляется бракеражной комиссией. Перед проведением бракеража продукции общественного питания, члены бракеражной комиссии должны ознакомиться с меню, рецептурой блюд и изделий, калькуляционными карточками или прейскурантом, технологией приготовления блюд (изделий), качество которых оценивается, а также с показателями их качества, установленными нормативными документами.

На раздаче проверяют температуру супов при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой 0 - 100 °С.

При бракераже заправочных супов содержимое котла осторожно, тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и опробывают ее. Дегустацию надо проводить без сметаны, т.к. она маскирует возможные дефекты. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, дегустируют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она положена по рецептуре.

Основными показателями качества прозрачных супов являются: прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ, и запах. Поэтому при их органолептическом анализе прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам опробывают отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним, обращая внимание на то, не портят ли они вид блюда: не придают ли ему мутность, не всплывает ли от них на поверхность жир и т.д.

При оценке супов - пюре пробу супа наливают в тарелку струйкой, определяют консистенцию, оценивают густоту, вязкость, однородность, наличие плотных частиц, цвет. После этого определяют запах и опробывают суп на вкус. Гарнир к супам - пюре, который по рецептуре не протирается, оценивают отдельно.

При бракераже холодных супов оценивают их внешний вид и дегустируют отдельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, форму нарезки, консистенцию овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого опробывают суп без сметаны и затем со сметаной.

Контроль качества блюд на раздаточной входит в обязанности заведующего производством и его заместителя. Они следят за вложением компонентов и оформлением блюд, регулируют процесс выдачи.

Некоторые требования к основным заправочным супам:

1. Борщи. Форма нарезки овощей сохранена, на поверхности блёстки жира оранжевого цвета, сметана не размешана, сверху посыпан мелко рубленой зеленью. Цвет — малиново-красный, соблюдено соотношение жидкой и плотной части супа, овощи мягкие, но не разварены, капуста упругая.

2. Рассольники. Во всех видах рассольников овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блёстки жира оранжевого цвета, жёлтого или бесцветные. Вкус — огуречного рассола острый, в меру солёный. Бульон — бесцветный или слегка мутный. Консистенция овощей — мягкая, огурцов — слегка хрустящая.

3. Овощные супы. Коренья, капуста, картофель, стручки фасоли должны сохранить форму нарезки. Вкус — в меру солёный, с ароматом свежих овощей, зелени. Консистенция кореньев, стручков фасоли, картофеля и капусты — мягкая. Цвет жира на поверхности — ярко-оранжевый.

4. Супы из круп. Крупа хорошо набухла, но не разварилась; коренья и лук должны сохранить форму нарезки; на поверхности — блёстки жира. Вкус — без горечи, в меру солёный, с ароматом пассерованных овощей. Бульон прозрачный. Консистенция кореньев и крупы — мягкая.

5. Супы с макаронными изделиями. Макароны должны сохранить форму. Вкус кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, — без кисловатого привкуса. Бульон прозрачный, допускается мутноватый. Цвет бульона куриного и мясного — янтарный, жёлтый; грибного — светло-коричневый. Консистенция кореньев и макаронных изделий — мягкая.

6 Санитарные нормы и правила личной гигиены на предприятии

Соблюдение санитарных норм является обязательным для обеспечения безопасности потребителей и качества пищевых продуктов. Основные аспекты соблюдения санитарных норм включают:

1. Санитарное состояние помещений:

- Проведение регулярной уборки и дезинфекции кухонь, столовых и других зон.
- Наличие санитарных книжек у персонала.

2. Контроль за продуктами:

- Прием продуктов только у проверенных поставщиков и с соответствующими документами.

- Мониторинг сроков годности и условий хранения продуктов.

3. Пожарная безопасность и вентиляция:

- Обеспечение надлежащей вентиляции в помещениях для предотвращения накопления вредных запахов и паров.

- Соблюдение норм пожарной безопасности.

Личная гигиена сотрудников - это важный аспект, влияющий на качество услуг и безопасность пищи. Основные правила включают:

1. Чистота одежды:

- Ношение чистой рабочей формы и головных уборов.
- Избегание ношения украшений и часы во время работы.

2. Гигиена рук:

- Мытье рук с мылом для пищевых работ перед каждым этапом приготовления пищи.

- Использование перчаток при контакте с готовыми продуктами и после работы с сырыми.

3. Здоровье сотрудников:

- Служебный контроль за здоровьем работников (регулярные медосмотры).
- Обязанность сообщать о любых заболеваниях, особенно инфекционных.

4. Обучение и информирование:

- Регулярное обучение сотрудников правилам личной гигиены и санитарии.
- Развешивание инструкций и наглядных материалов для повышения осведомленности.

7 Оборудование применяемое на производстве

На предприятиях общественного питания используется разнообразное оборудование, которое позволяет обеспечивать эффективное и безопасное приготовление пищи. Рассмотрим основные виды оборудования:

1. Кулинарное оборудование:

- Плиты и духовки: используются для варки, жарки, запекания и различных методов термической обработки.

- Пароварки: позволяют готовить продукты на пару, сохраняя их полезные свойства.

- Сковороды и кастрюли: необходимы для приготовления разнообразных блюд.

2. Холодильное оборудование:

- Холодильники: предназначены для хранения скоропортящихся продуктов при низких температурах.

- Морозильники: используются для длительного хранения продуктов.

3. Оборудование для нарезки и измельчения:

- Ножевые машины и мясорубки: применяются для нарезки, рубки мяса и овощей.

- Блендеры и кухонные комбайны: используются для смешивания и измельчения ингредиентов.

4. Оборудование для хранения:

- Стеллажи и контейнеры: обеспечивают удобное хранение продуктов и ингредиентов на кухне.

- Подвесные системы: помогают эффективно использовать пространство.

5. Посудомоечные машины:

- Позволяют быстро и качественно мыть посуду, что существенно экономит время и усилия.

6. Оборудование для сервировки:

- Столовые приборы и посуда: необходимы для подачи готовых блюд.

- Подносы и сервировочные блюда: используются для транспортировки и подачи еды.

Заключение

Учебная практика по модулю ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих проходила в лаборатории при КСД ВВГУ и была направлена у обучающихся для формирования рабочей профессии 16675 Повар по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В течение учебной практики мною была выполнена следующая работа:

- выполнение работ по профессии повар

В данной работе я изучила перед собой следующие задачи:

- дала характеристику предприятию;
- изучила организацию технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, для приготовления отварных и припущенных блюд из овощей и предоставить ассортимент блюд;

- изучила организацию технологического процесса приготовления и отпуска блюд и гарниров блюд и гарниров из яиц и предоставить ассортимент блюд;

- изучила организацию технологического процесса приготовления и отпуска макаронных изделий и предоставить ассортимент блюд;

- определила качество заправочных супов органолептическим способом и предоставить требования к основным заправочным супам;

- предоставила соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены на предприятии;

- описала оборудование, применяемое на производстве.

Список используемых источников

- 1 Методические рекомендации по выполнению отчетов для студентов СПО.
- 2 Тошев А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск: ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-09961-4 — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт
- 3 Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. — 11-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320с.
- 4 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. — М.: Академия, 2019. -336с.
- 5 Гайворонский К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 125 с. (дата обращения 17.03.2024).
- 6 Власова Ж. А. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий: учебно-методическое пособие; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ: Горский ГАУ, 2020. — 224 с. (дата обращения 14.03.2024).
- 7 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. — 1-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 176 с
- 8 Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 288 с
- 9 Ким И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 217 с. (дата обращения: 14.03.2024).