

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

ОТЧЕТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ  
(по профилю специальности)

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

период с «17» января 2024 года по «22» февраля 2024 года

Студент группы СОПК-22-1 \_\_\_\_\_ К.М. Козлова  
Организация: КСД

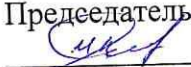
Руководитель практики \_\_\_\_\_ Царёва О.И.  
подпись


Отчет защищен:  
с оценкой \_\_\_\_\_

Владивосток 2024

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ЦМК  
  
И.В. Мокшина  
«09» 01 2024

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
  
О.В. Дубровина  
«09» 01 2024

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

Студент(ка) Козлова Кристина Максимовна  
Фамилия Имя Отчество

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

направляется на *производственную* практику  
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  
в объеме 72 часов  
в период с «17» января 2024 г. по «22» февраля 2024 г.  
в организации КСД, ул.Добровольского,20  
наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период *производственной* практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72
2.	Подобрать пряности и приправы при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья	
3.	Рассмотреть способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и кролика	
4.	Рассмотреть способы приготовления блюд с использованием термомиксинга	
5.	Рассмотреть сервировку, варианты оформления и подача готовых блюд	
6.	Составить технологические схемы на сложные полуфабрикаты	

Дата выдачи задания «17» января 2024 г.

Срок сдачи отчета по практике «22» февраля 2024 г.

Руководитель  
(структурное подразделение СПО ВВГУ)

  
подпись

Царёва О.И.  
Ф.И.О.

## Содержание

Введение	3
1 ПМ.0.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных блюд сложного ассортимента	4
2 Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья	5
3 Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и кролика	6
4 Сервировка, варианты оформления и подача блюд	8
5 Оформление заявок на сырье, продукты, материалы	11
Заключение	13
Список использованных источников	14
Приложения А. Технологическая схема разделки туш и приготовления п/ф	15

## Введение

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

В процессе производственной практики мною выполнена следующая работа: приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

В данной работе предо мной поставлены следующие задачи и цели:

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

- рассмотреть способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и кролика:

- рассмотреть способы приготовления блюд с использованием термомиксинга;

- рассмотреть сервировку, варианты оформления и подачи готовых блюд;

- составить технологические схемы на сложные полуфабрикаты.



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

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 Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья

Приправы для рыбы нужно выбирать с расчетом лишь подчеркнуть, но не заглушить вкус рыбы. Разумеется, к разным рыбным блюдам подходят разные приправы и специи, их можно бесконечно варьировать. Мы остановимся на описании наиболее распространенных приправ для рыбы. К ним относятся пряности и пряные травы. На первом месте по популярности среди приправ для рыбы – лимон. Тонкий лимонный аромат отлично сочетается с рыбой, делает ее вкус более насыщенным. А легкая кислинка добавляет рыбным блюдам пикантности. Лимонный сок, цедра лимона, цельные ломтики, которые запекают вместе с рыбой – вариантов очень много. Популярностью пользуется готовая приправа лимонный перец – белый молотый перец, пропитанный лимонным соком или перемешанный с высушенной и размолотой лимонной цедрой дает неповторимое сочетание ароматов, раскрывающееся при нагревании в душистый букет.

Несколько советов по использованию пряностей к рыбе:

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

- жареную рыбу не требуется сильно сдабривать пряностями. Перед жаркой можно сбрызнуть рыбу или куски рыбного филе соком лимона, посыпать молотым черным и белым перцем запеченая рыба. Вот где есть разгуляться фантазии! Если вы запекаете рыбу в фольге или в рукаве – насыпьте туда все пряности, что есть под рукой, но следите, чтобы ни одна из них не перекрывала аромат других. Шафран, чеснок, лемонграсс, тимьян и базилик, зелень фенхеля и тертый мускатный орех – все это можно и нужно добавлять, когда запекаете рыбу;

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

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

Использование приправ при приготовлении рыбы и морепродуктов:

Анис: отварная рыба.

Базилик: рыба с пряностями.

Белый перец горошек: сельдь в пряном соусе, свежепросоленная рыба, рыбные супы.

Белый перец молотый: жареная тушеная и запеченная рыба, рыбные супы.

Гвоздика: морепродукты и рыба. ерцем, слегка присыпать куркумой для золотистого цвета.



### 3 Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса,

В послеубойный период в мясе происходят автолитические изменения, которые обусловлены действием ферментов, содержащихся в тканях. Сразу же после убоя животного преобладающим становится процесс созревания мяса, протекающий под действием содержащихся в самом мясе различных биологически активных соединений. Этот процесс состоит из двух фаз: первая – преобладают процессы окоченения мышц, вторая – происходит размягчение мышечной ткани и накопление продуктов, формирующих потребительские свойства мяса – аромат, вкус.

Для мяса крупного рогатого скота рекомендованы следующие условия и сроки созревания, при которых оно приобретает потребительские свойства (нежность, вкус, аромат): при 0 °С – 12 – 14 суток, 8 °С – 6 суток, 16 – 18 °С – 4 суток. Баранина и свинина: 0 °С – 8 и 10 суток. На производственные холодильники мясо для последующей переработки поступает после убоя и первичной разделки в виде теплых туш с температурой 38 °С. Далее мясо подвергают охлаждению. Наиболее распространенным методом охлаждения мяса является воздушный. Сравнительно новыми методами для совершенствования процесса охлаждения являются: охлаждение воздухом или другим газом при повышенном давлении, гидроаэрозольное охлаждение, охлаждение в среде углекислого газа, охлаждение парами криогенных жидкостей, вакуумное охлаждение, охлаждение в РГС и МГС, охлаждение с использованием электрофизических методов и глубокое охлаждение продуктов, упакованных в среде инертных газов. Воздушным методом мясо в виде туш и полутуш охлаждают в камерах и туннелях, специально оборудованных подвесными путями. В процессе охлаждения относительная влажность воздуха самоуставливается на уровне 85 – 92 % за счет испарения влаги из продукта.

Одностадийное охлаждение проводят при температуре 0 °С и скорости движения воздуха 0,5 – 2 м/с до температуры в толще мышц бедра на глубине не менее 6 см от поверхности от 0 до 4 °С. Для говяжьих полутуш температура воздуха может быть понижена до –2 °С, а для свиных – до –5 °С. Продолжительность охлаждения при этом составляет 14 – 24 ч. Для интенсифицирования охлаждения применяют двух – и трехстадийный процесс. Мясо крупного рогатого скота и свиней замораживают в полутушах и четвертинах, баранину в тушах. Мясо еще замораживают в блоках, сортовых отрубках и мелкой расфасовке. Температурно – влажностной режим: температура от –30 до –40 °С, скорость воздуха 1 – 2 м/с, относительная влажность воздуха 95 – 100 %, продолжительность процесса в пределах 24 ч. Продолжительность замораживания свиных полутуш – 18 – 20 ч, бараньих туш – 14 –

16 ч. Интенсифицировать процесс замораживания можно путем повышения давления воздушного потока, применения ультразвука и вибрации, криогенных хладагентов.

Охлажденное мясо хранят при температуре воздуха  $0$  ,  $-1$   $^{\circ}\text{C}$ , его умеренной циркуляции  $0,1 - 0,2$  м/с и относительной влажности  $85 - 90$  %. Размещают в камерах хранения на подвесных путях на расстоянии  $3 - 5$  см одна от другой. Срок хранения в зависимости от вида и состояния мяса  $7 - 12$  дней. Переохлажденное мясо с температурой по всему объему туш и полутуш от  $-1$  ,  $-2$   $^{\circ}\text{C}$  хранят в подвешенном виде, срок хранения до  $17$  дней. Удлинить сроки хранения мяса можно: применяя предельно низкие температуры хранения до  $-2$   $^{\circ}\text{C}$ ; используя модифицированную атмосферу – с газообразным азотом или углекислым газом; вакуумную упаковку, применяя консерванты и антиокислители, нанося покрытия на поверхность мяса.

Мороженное мясо размещают на хранение в плотных устойчивых штабелях, уложенных на рейки или решетки; полутуши и четвертины – в контейнерах в несколько ярусов. Температура хранения не выше  $-18$   $^{\circ}\text{C}$ , относительная влажность воздуха:  $95 - 100$  %, естественная циркуляция воздуха  $0,1$  м/с. Срок хранения  $12$  месяцев – в полутушах и четвертинах мясо, свинины –  $6$  мес. При температуре хранения  $-30$   $^{\circ}\text{C}$  срок хранения увеличивается. Для поддержания высокой относительной влажности воздуха и сокращения потерь массы штабеля укрывают брезентом, упаковочной тканью с нанесением слоя ледяной глазури и т.д. рыбы, птицы и кролика



## 4 Способы приготовления блюд с использованием термомиксинга

Технология Thermomix – это смешение и измельчение компонентов того или иного блюда при постоянном нагреве. Иными словами, фактически термомиксер – это мини-котел для приготовления пищи с функцией перемешивания. Уникальность современных приборов состоит в том, что конструкция ножей термомиксера позволяет обрабатывать как замороженные продукты, так и продукты с нежной текстурой, такие как красные породы рыб или отваренные спагетти.

Термомиксеры имеют температуру нагрева чаши до 120 °С, что позволяет топить масло, жир, шоколад, карамель, а также готовить соусы, муссы, пасты, помадки. Для продуктов из овощей и фруктов чрезвычайно важна скорость обработки продукта.

Воздействие высокими температурами необходимо для:

- минимизации микробиологического фона;
- растворения Сахаров в массе;
- гомогенизации массы.

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

В некотором смысле термомиксер является релевантной заменой пакоджета, иными словами, термомиксер – это гаджет последнего поколения, обладающий расширенными возможностями по сравнению с льдомиксингом.

Важная особенность термомиксера – автоматическое взвешивание продукта в чаше. Взвешивание является прецизионным, это означает, что вы можете добавлять продукт по долям грамма прямо в чашу согласно рецептуре. Это очень удобно при приготовлении концентратов для крем-супов, многокомпонентных соусов, муссов.

Аппарат может осуществлять следующие операции:

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

Термомиксер незаменим для приготовления пюре, суфле, сыров, мясных, рыбных фаршей и начинок.

Немаловажно, что термомиксер имеет функцию автоматической мойки. Вы просто нажимаете на кнопку, и машина сама моет себя!

Термомиксеры нашли широкое применение в авангардной кухне в ведущих ресторанах мира благодаря своей универсальности, высокой скорости приготовления блюд и возможности работать с твердой фракцией.

Как известно, вакуумирование и приготовление пищи, скажем, в пароконвектомате, позволяет сократить потери по массе продукта с 20–35 % до 5–7%. Такая технология уже давно применяется в процессе приготовления пищи в ресторанах.

При уменьшении давления вода кипит при температуре чуть менее 100 °С. В пище присутствуют некоторые полезные, но тепло-деструктивные компоненты, как, например, витамины и некоторые протеины. Вакуумирование в полимерных пакетах значительно способствует сохранению всех полезных свойств продукта. При вакуумировании из упаковки удаляется обсемененный кислород, который может повлечь реакции окисления или денатурацию многих компонентов пищевого продукта.

Следовательно, приготовление в вакууме позволяет поддерживать многие микроэлементы продукта в неизменном состоянии как в питательном смысле, так и в органолептическом. Вакуумный метод предохраняет пищу от органолептических изменений, которые могут произойти при традиционной тепловой обработке и при воздействии высоких температур, которые влияют прежде всего на цвет, запах, вкус, вес и удобоваримость пищевого продукта.

Кроме того, данная практика предполагает большее единообразие готовки и большую гигиеническую безопасность в течение процесса хранения продукта. Приготовление в вакууме применимо к свежим продуктам и к полуфабрикатам, помещенным в упаковку, которая в процессе приготовления блюда предотвращает потерю влаги и соков продукта, а также летучих веществ.

Контроль и точность температурного кинетического режима приготовления становятся основными факторами в выборе оборудования, являющегося основой успеха любого предприятия общественного питания. Минимальная температура при готовке в вакуумном пакете равна +65 °С, в то время как максимальная температура – +93/95 °С.

Особое внимание следует обратить на текстуру и толщину готовящегося продукта. Увеличение толщины продукта приводит к необходимости готовить при более низких температурах, поэтому толщина продукта, превышающая рез в 5 см, потребует увеличения длительности приготовления. В классической технологической литературе предел толщины



в 5 см признается максимальным рекомендованным пределом толщины реза для быстрого приготовления.

Преимущества приготовления Sous-vide:

- сохранение ароматов и соков продукта;
- уменьшение потери по массе на 15–35 %;
- экономия электроэнергии на 20–28 %;
- препятствование усушке и обезвоживанию продукта
- препятствование окислению липидов в продукте и как следствие – препятствование

прогорканию;

- более длительное хранение продукта после приготовления в вакууме;
- экономия объема закладки специй на 3-40 %, поскольку концентрация пряностей и жиры сохраняются по причине присутствия оболочки;
- увеличение скорости варки при сохранении теплотрат.

Любой пищевой продукт, в зависимости от своего химического состава и особенностей молекулярной структуры, проходит разные этапы морфологических изменений в процессе тепловой обработки. Какой бы метод тепловой обработки ни использовался, температуры приготовления варьируются между +65–95 °С. Исключение составляют лишь методы варки в вакууме и автоклавирование в реторт-упаковке. Важный параметр, который по возможности необходимо держать под контролем, – дельта температуры, то есть точность и адресность передачи тепла. Колебание температуры во время готовки не должны превышать 2 °С.

Sous-vide Имеет следующие биокинетические температурные зоны обработки:

- зона гарантированной условной пастеризации – > 63 °С;
- начало зоны пастеризации – 60–63 °С;
- зона возможного приготовления – 55–60 °С;
- опасная зона – 50–55 °С;
- особо опасная зона – 20–50 °С;
- опасная зона – 10–20 °С;
- зона возможного приготовления – 3-10 °С.

Поскольку температура и ее точное градиентное колебание имеют наиважнейшее значение при приготовлении пищи по данной технологии, шеф-повара всех без исключения трехзвездочных ресторанов Мишлена используют термальные кипятивильники.



## 5 Сервировка, варианты оформления и подача блюд

Правильное сочетание - Запомните главное: блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом. В самом деле, чаще всего вполне достаточно придерживаться общепринятого сочетания определенных продуктов, а оригинальность должно обеспечить само украшение. Так, картофель – но в виде грибочков или лютиков – превосходно дополнит мясо. Лимон в форме розы или бабочки украсит блюда из рыбы и даров моря.

Простота - Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходится ограничивать количество украшений. Некоторые блюда выглядят гораздо лучше в своем натуральном виде. Если главное, «коронное» блюдо красиво украшено и великолепно смотрится, не стоит приуменьшать производимый им эффект, перегружая всевозможной отделкой остальные кушанья.

Расположение отдельных элементов - Тщательно продумайте, где и как будут располагаться все элементы декора. Помните, что любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания, чем без оно. Выбирайте такую посуду, которая не сможет соперничать по красоте с приготовленным и украшенным вами кушаньем.

Цветовая гармония - Чтобы выполненные вами украшения выглядели эффектнее, прибегайте к контрастным цветовым сочетаниям. Для получения зеленого цвета используйте такие овощи, как лук-порей, огурцы, петрушка или кресс-салат, оранжевого – морковь, красного – помидоры или сок свеклы, белого – сваренные вкрутую яйца или репу. Все остальное доделает ваша фантазия. Полезно иметь на кухне также приправу патрель (patrel): с ее помощью можно окрасить в коричневый цвет овощи нейтральных цветов, например, картофель.

Четкость, точность и аккуратность - Ваши украшения будут привлекательными, если они сделаны аккуратно. Вырезая из продуктов отдельные части украшений, следите за тем, чтобы линии декоративных вырезов были четкими и лаконичными, используйте по возможности различного рода формы для выемки. Регулярно точите ножи. Кроме того, перед подачей блюд на стол не забывайте обтирать края тарелок.

Сочетание вкуса и цвета - Цвет, как правило, служит одним из средств создания или подчеркивания вкуса пищи. Если необходимо прибегнуть к красителям, используйте натуральные продукты, приятные на цвет и вкус. Например, чтобы подкрасить овощи, применяют шафран и другие специи (паприка, карри), а для придания нужного цвета соусам, в частности майонезу, в них добавляют кетчуп, томатную пасту. Кроме того, майонез, который часто подают к холодной рыбе, свежим овощам или яйцам вкрутую, можно

окрасить в зеленый цвет с помощью сока петрушки либо добавив мелко измельченные листья шпината. Для горячих блюд украшения готовят заранее. Ведь их надо как можно быстрее расположить пока кушанье не остыло. В противном случае оно потеряет большую часть своих вкусовых качеств.

## Заключение

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

В процессе производственной практики мною выполнена следующая работа:

-приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

В данной работе я выполнила следующие задачи и цели:

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

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

- рассмотрела способы приготовления блюд с использованием термомиксинга;

- рассмотрела сервировку, варианты оформления и подачи готовых блюд;

- составила технологические схемы на сложные полуфабрикаты.



## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

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

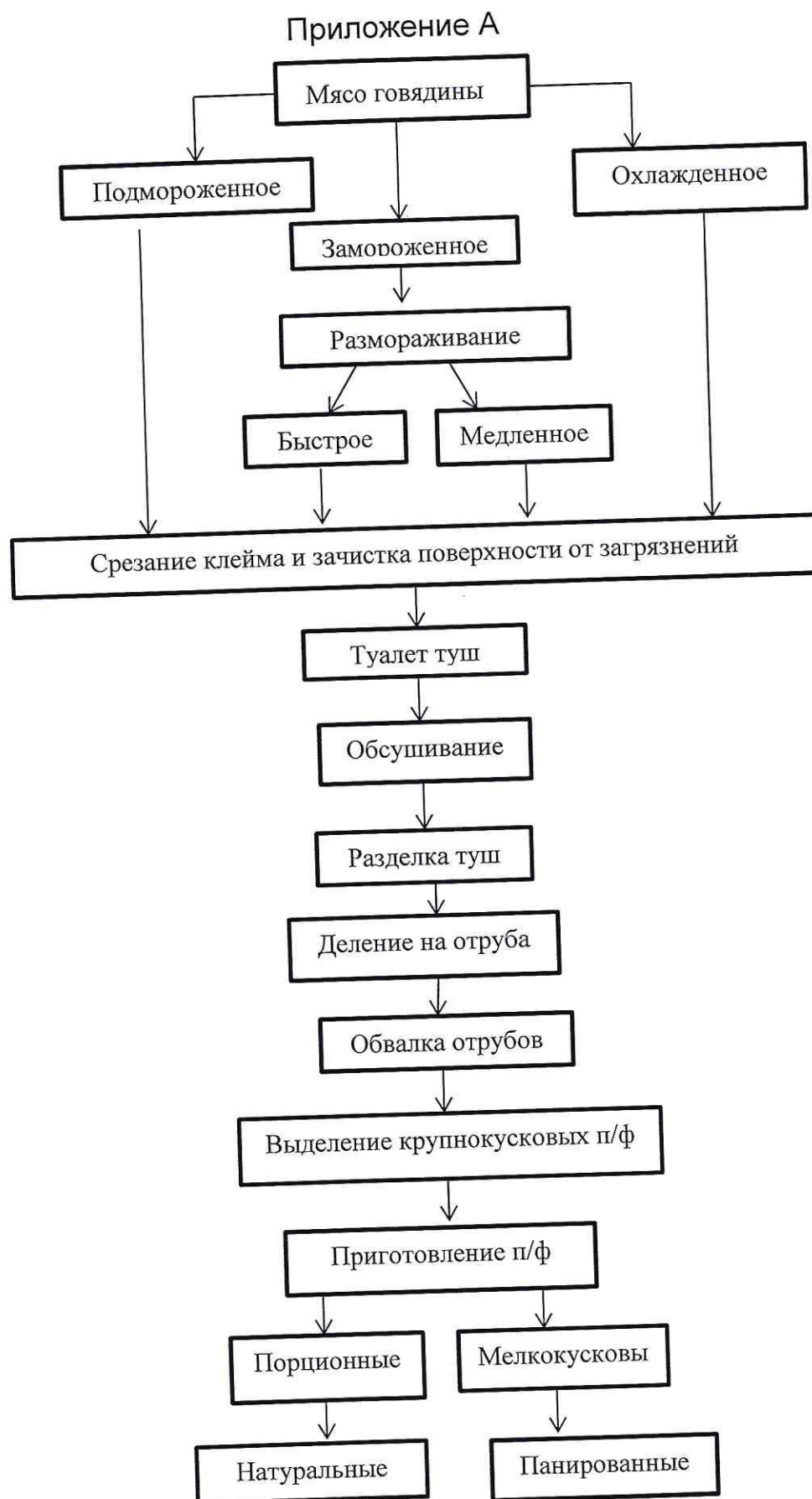


Рисунок 1 - Технологическая схема разделки туш и приготовления п/ф