

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/141114>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Пищевая промышленность

Введение 4

1. Ознакомление с базой практики 5

1.1 Ознакомление с базой практики цехами, рабочими местами, безопасной эксплуатации технологического оборудования, технического оснащения, подготовка рабочего мест, оборудования и сырья 5

2. Разработка ассортимента и подготовка полуфабрикатов к реализации из овощей, грибов мяса, рыбы нерыбного водного сырья и птицы для сложной кулинарной продукции 8

2.1 Овладеть навыками разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 8

2.2 Овладеть навыками обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи 9

2.3 Овладеть навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья 10

2.4 Овладеть навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбного сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов 11

2.5 Овладеть навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы 12

3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложной кулинарной продукции 13

3.1 Овладеть навыками размораживания, разделки, порционирования мяса, рыбы и птицы при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 13

4. Технологический процесс приготовления рулетов, шпигованных, фаршированных полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы 16

4.1 Овладеть навыками приготовления и отсаживания кнельной массы, начинки для фарширования мяса, рыбы и птицы 16

4.2 Овладеть навыками фарширования мяса, рыбы и птицы 21

5. Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы 22

5.1 Овладеть навыками проверки контроля качества и безопасности полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы для сложной кулинарной продукции 22

5.2 Оценка качества сырья органолептическим способом 23

Выводы и предложения по производственной практике 25

Список литературы 26

Приложение 1 27

Приложение 2 28

Введение

В соответствии с учебным планом мною была пройдена производственная практика в столовой детского сада №20, в период с . по . . 2020. Практика была пройдена в должности повара.

Цель данной производственной практики - приобретение навыков и умений на практике, относительно деятельности столовой детского сада №20.

Задачи производственной практики:

1) Дать общую характеристику – столовой детского сада №20;

2) Описать ассортимент и подготовку полуфабрикатов к реализации из овощей, грибов мяса, рыбы нерыбного водного сырья и птицы для сложной кулинарной продукции;

3) Рассмотреть технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложной кулинарной продукции;

4) Описать технологический процесс приготовления рулетов, шпигованных, фаршированных полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы;

5) Определить особенности контроля качества и безопасности полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы.

Структура отчета по практике в столовой детского сада №20.

Данный отчет состоит из введения, пяти разделов, заключения, списка использованной литературы, и приложения, в котором представлен календарно-тематический план производственной практики, а также дневник прохождения производственной практики.

1. Ознакомление с базой практики

1.1 Ознакомление с базой практики цехами, рабочими местами, безопасной эксплуатации технологического оборудования, технического оснащения, подготовка рабочего мест, оборудования и сырья

Производственная практика была пройдена в столовой детского сада №20. Полное наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка (МБДОУ центр развития ребенка) «Детский сад №20». Заведующая - Цыбина Елена Тимофеевна.

Детский сад №20 расположен по адресу: Приморский край, пгт. Трудовое, ул. Лермонтова, 91/2. Режим работы столовой с 9.00-15.00. Режим работы практиканта совпадал с режимом работы столовой.

По характеру производства столовая детского сада №20 относится к типу-столовая образовательного учреждения, которая работает на продовольственном сырье и на полуфабрикатах.

Столовая встроена в основное здание и включают в себя следующие группы помещений:

- 1) обеденный зал с раздаточной;
- 2) производственное помещение;
- 3) умывальник для посетителей.

В состав производственного помещения столовой входит:

- 1) заготовочный цех,
- 2) доготовочный цех,
- 3) моечная для столовой и кухонной посуды.

Штат сотрудников столовой представлен:

- 1) поварами,
- 2) кухонными работниками.

Руководит работой столовой заведующая.

Повару для защиты от опасных и вредных производственных факторов должны выданы работодателем санитарная одежда, обувь, средства индивидуальной защиты, по установленным нормам.

Правила эффективной и безопасной эксплуатации оборудования в столовой детского сада №20, заключаются в следующем: перед началом работы работник обязан выполнить требования техники безопасности и соблюдать безопасность труда.

Во избежание несчастных случаев работники столовой детского сада №20, знают правила эксплуатации теплового и механического оборудования, а также получают инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования вывешивают правила его эксплуатации. Работники, которые обслуживают газовое оборудование, должны пройти специальный технический минимум. Эксплуатация оборудования, которое работает под давлением, без исправной арматуры не разрешается.

Разбирать, чистить и смазывать оборудование разрешают только при полной остановке машин и отключения их от источников электроэнергии, пара или газа. Электроаппаратура должна иметь заземление.

Открывать крышки пищеварочных стационарных котлов можно через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием следует приподнять клапан-турбинку за кольцо и необходимо убедиться, что внутри котла нет пара.

Нельзя загромождать посудой и тарой проходы около рабочих мест. Пол в производственном помещении должен быть ровным, без выступов, нескользким.

Требования к рабочим местам

Площадь рабочего места должна быть достаточной с целью обеспечения рационального размещения оборудования, создания безопасных условий труда, а также удобного расположения инвентаря, инструментов. Рабочие места в цехе располагают по ходу технологического процесса.

Для производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, в том числе и рубленых полуфабрикатов, организуют несколько рабочих мест, организуемых в одну технологическую линию. Рабочие места оснащают следующими видами оборудования:

- 1) ванна для замачивания хлеба,
- 2) мясорубка,

3) фаршемешалка.

Несколько рабочих мест организуют с целью формовки полуфабрикатов.

Столовая детского сада №20 оснащена следующими видами оборудования: весы настольные электронные; универсальный привод; микроволновая печь; плита электрическая; шкаф морозильный; шкаф холодильный; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

2. Разработка ассортимента и подготовка полуфабрикатов к реализации из овощей, грибов мяса, рыбы нерыбного водного сырья и птицы для сложной кулинарной продукции

2.1 Овладеть навыками разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Полуфабрикаты из мяса, рыбы и птицы могут разрабатываться, учитывая потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Т. к. практика была пройдена в столовой детского дошкольного учреждения, рассмотрим особенности разработки рецептур полуфабрикатов для детского питания.

Полуфабрикаты из мяса, рыбы и птицы для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле.

Полуфабрикат из мяса, рыбы и птицы для детского питания – это полуфабрикаты для детского питания, предназначенные для питания детей от 1,5 лет.

При разработке полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для детского питания используются следующие виды сырья:

- 1) нежирные сорта мяса: говядина, телятина,
- 2) мясо птицы,
- 3) нежирные сорта рыбы, не содержащие мелкие кости, к примеру, треска, навага, судак, минтай, хек.

Полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы представлены в следующем ассортименте:

- 1) котлеты,
- 2) биточки,
- 3) фрикадельки,
- 4) ромштекс,
- 5) шницель,

Список литературы

1. Андонова Н. И., Качурина Т.А. 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. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 268 с.
2. Боташева. Х. Ю. Технология и оборудование производства мясных полуфабрикатов. – Черкесск: БИЦ СевКавГГТА, 2015. – 47 с.
3. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. -М.: Дашкова и К, 2015. – 350 с.
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2015. – 480 с.
5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2018. – 195 с.
6. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2018. - 192 с.
7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы / И. П. Самородова. М.: Академия, 2017. – 128 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet->

