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/198744

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология приготовления пищи (другое)

Введение 3
Раздел 1. Общая характеристика учебной лаборатории 4
Раздел 2. Ассортимент изученных полуфабрикатов сложного приготовления 7
Раздел 3. Технология приготовления сложных полуфабрикатов на предприятии 11
Раздел 4. Контроль качества готовой продукции 18
Заключение 21
Список использованных источников 22

Целью учебной практики служит приобретение необходимых для будущей практической работы знаний и умений по организации производства, закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения специальных дисциплин, приобретение навыков в части организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
Задачами учебной практики является:
• получение знаний о подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.;
• получение навыков обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
• проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
• осуществление разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Место прохождения учебной практики: «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции».
Сроки практики: с 2021 г. по 2021г.

Раздел 1. Общая характеристика учебной лаборатории

Учебная лаборатория предполагает осуществление на ее базе всех основных стадий технологического процесса приготовления пищи и ее реализации. Для этого в ней выделены специальные рабочие места, предполагающие выполнение на каждом из них определенной технологической операции.
Рабочим местом называется часть производственной пощади, где обучающийся выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.
Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное оборудование, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов. [21]
В зоне, предназначенной для обработки мясного и рыбного сырья, осуществляется обработка и разделка птицы, мяса и рыбы. Рабочее место по обработке мяса и птицы единое. Таким образом, в лаборатории для обработки полуфабрикатов организовано несколько рабочих мест:
- для механической кулинарной обработки мяса и птицы;
- для механической кулинарной обработки рыбы;
-для приготовления порционных, мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов.
На первом рабочем месте установлен производственный стол и моечная ванна. После промывания мясное сырье обсушивается, а затем поступает на рабочее место, где производится изготовление мелкокусковых, либо рубленых мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы.
На втором рабочем месте по обработке рыбного сырья размещена ванна для дефростации мороженой рыбы, стол для очистки и потрошения рыбы. Также предусмотрен отдельный стол для обработки остальных морских продуктов.
На третьем рабочем месте (для приготовления порционных, мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов) установлен производственный стол, который на котором происходит изготовление полуфабрикатов.

Инвентарь данного рабочего места составляет разделочная доска, лотки для сырья и полуфабрикатов, ножи поварские, ящик для специй. Также имеются настольные весы. Около производственного стола имеется передвижной стеллаж. Для изготовления котлетной массы рабочее место оснащено электромясорубкой, установленной на отдельном производственном столе.
В соответствии с технологическим процессом для обработки овощей и изготовления овощных полуфабрикатов в лаборатории организованы следующие рабочие места:
- по обработке картофеля и корнеплодов;
- по обработке репчатого лука и чеснока;
-по обработке свежей капусты, кабачков, свежей зелени и прочих овощей;
-по изготовлению овощных полуфабрикатов.
На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена моечная ванна, овощеочистительная машина периодического действия, специальный стол из нержавеющей стали с углублением для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: для очищенных овощей и для отходов. Необходимый инвентарь: тара для очищенных овощей и отходов, ножи поварские, коренчатые и карбовочные.
На рабочем месте очистки лука и чеснока установлен специальный стол с вытяжным устройством, рабочее место оборудовано столом производственным с моечной ванной. Из инвентаря имеются разделочные доски, ножи для очистки, разделочные доски.
На рабочем месте для очистки и обработки свежей капусты и сезонных овощей установлен производственный стол, моечная ванна, разделочные доски, лотки, ножи.
Рабочее место для изготовления овощных полуфабрикатов оснащено столом производственным, разделочными досками, ножами поварскими, а также имеется набор ножей для изготовления фигурных полуфабрикатов. Также на рабочем месте имеются лотки, для укладывания готовых полуфабрикатов. [21]
Оборудование, используемое для оснащения вышеперечисленных рабочих мест представлено в таблице 1.

Таблица 1-Оборудование учебной лаборатории, используемое для обработки сырья и изготовления полуфабрикатов

Таким образом, по итогу данного раздела мной были получены знания о нормах оснащения участков и рабочих мест для обработки сырья и изготовления полуфабрикатов.

Раздел 2. Ассортимент изученных полуфабрикатов сложного приготовления

Ассортиментом предприятия общественного питания является перечень блюд, напитков, кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей.
Ассортимент считается рациональным, если он в наиболь¬шей степени соответствует спросу потребителей. Обновление ассортимента зависит от его широты и контингента питающих¬ся. На предприятиях питания ассортимент кулинарной про¬дукции представлен в виде меню.
Для приготовления блюд на предприятиях общественного питания используются полуфабрикаты сложного приготовления из различных видов сырья. [21]
Ассортимент изученных в ходе учебной практики полуфабрикатов сложного приготовления представлен полуфабрикатами из различных видов сырья. Таких, как: овощное, рыбное, мясное и полуфабрикаты из мяса птицы. Ассортимент представлен ниже.

1. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с дополнениями и изменениями, от 09.01.99, №2 - ФЗ.
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 №29 - ФЗ.
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52 -ФЗ.
4. ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака / от 2013-ФЗ.
5. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
7. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
8. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания

на предприятиях общественного питания.
9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
10. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
16. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
17. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
19. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила
20. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.
21. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с. – Текст : непосредственный.
22. Оборудование предприятий общественного питания [Электрон. ресурс: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 412 с. - ЭБС Znanium com.
23. Журнал Horeca magazine [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.horeca-magazine.ru
24. Кленмаркет [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.klenmarket.ru
25. Журналы: «Питание и общество, «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости».

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/198744