

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/7173>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Пищевая промышленность

Содержание

стр.

Введение 3

Раздел 1 4

1.1 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд 4

Раздел 2 4

2.1 Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям 7

Раздел 3 7

3.1 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов и приготовление из говядины и телятины для сложной кулинарной продукции 11

3.2 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из свинины и поросят для сложной кулинарной продукции 11

3.3 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из баранины для сложной кулинарной продукции 20

3.4 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных для сложной кулинарной продукции 23

3.5 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи для сложной кулинарной продукции 28

3.6 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов птицы и дичи для сложной кулинарной продукции 28

3.7 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы для сложной кулинарной продукции 29

3.8 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из бесчешуйчатой рыбы и рыбы экзотических пород для сложной кулинарной продукции 31

3.9 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из экзотических овощей и грибов для сложной кулинарной продукции 31

Заключение 32

Список используемой литературы 34

Введение

Данная работа является отчетом по производственной практике.

Целью производственной практики является приобретение практических навыков работы в соответствии с направлением обучения и приобретаемой профессии.

Задачи практики:

-развитие практического мышления магистрантов, формирование у них представления об основных возможностях решения практических задач при помощи, полученных в университете знаний;

Раздел 1

1.1 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для

сложных блюд

В школьном здании на первом этаже в удобном для посещения месте расположена столовая, рассчитанная по проекту на 250 мест.

Помещение столовой включает:

- обеденный зал с раздаточной;
- производственные помещения (заготовочные цехи, моечная для столовой и кухонной посуды. Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы);
- складские помещения (камера охлаждения для скоропортящихся продуктов, кладовые для сухих продуктов, овощей);
- перед входом в помещение столовой оборудовано умывальниками и сушилками для рук;
- административно – бытовые помещения для персонала;
- технические помещения.

Горячие завтраки школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен на двери столовой.

Стол и места в зале закреплены за каждым классом и учащимся, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Каждое утро классный руководитель сообщает в столовую о количестве отсутствующих учеников, в связи с чем в столовой делается корректировка количества приготавливаемых завтраков и схемы накрытия столов.

В нашей столовой выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. Столовая укомплектована всем необходимым оборудованием. В 2012-2013 учебном года в столовую поступило новое оборудование по программе модернизации школьных столовых. Летом 2012 произведен капитальный ремонт всего помещения (снята старая керамическая плитка со стен и пола, демонтировано старое оборудование, заменены окна).005.JPG

Раздел 2

2.1 Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям

Складские помещения, в которых хранится необходимый запас сырья, располагаются единым блоком, что обеспечит удобную приёмку и отпуск в заготовочные цеха. Площадь складских помещений – 15-20% от общей площади предприятий. Правильная организация складского хозяйства позволяет решить следующие задачи:

- приём товара по количеству и качеству;
- обеспечение хранения в соответствии со всеми санитарно-гигиеническими требованиями;
- поддержание запасов сырья на оптимальном уровне.

Температура и влажность в складских помещениях поддерживается в допустимых пределах, а для обеспечения кратности обмена воздуха предусматривают естественное или механическое вентилирование. Здесь устанавливают складское оборудование, товарные весы, а также весь необходимый инвентарь, который требуется для проверки качества товара и его отпуска на производство. Основное складское оборудование стеллажи и подтоварники предназначено для размещения и хранения товара, а для механизации процессов приёмки и отпуска целесообразно оснащать склады передвижными тележками.

Для хранения скоропортящихся продуктов в складских помещениях предусматривают холодильное оборудование, число которого и объём охлаждаемых камер зависит от количества сырья, подлежащего хранению. Основные виды холодильного оборудования, устанавливаемого на складах: холодильные камеры и холодильные шкафы, а также морозильные лари для

тех продуктов, которым требуется низкотемпературное хранение.

Склад - это здание, которое предназначено для приемки, размещения и хранения товарных запасов, и затем отпуска продукции непосредственно на производство общественного питания.

Ни одно предприятие общественного питания не сможет нормально функционировать без наличия складских помещений. Это объясняется тем, что складские помещения должны обеспечить предприятия общественного питания непрерывной и бесперебойной работой производственные цеха предприятия.

Раздел 3

3.1 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов и приготовление из говядины и телятины для сложной кулинарной продукции

Мясо – основной источник белков в питании человека, в котором, кроме того, содержится значительное количество жиров, минеральных элементов, витаминов и экстрактивных веществ, способствующих его лучшему усвоению. Все эти питательные компоненты жизненно необходимы человеческому организму, поэтому наличию различных мясных блюд в пищевом рационе уделяется особое внимание.

Но чтобы блюда из мяса приносили максимальную пользу и отличались прекрасными вкусовыми качествами, мясное сырьё нуждается в правильной технологической обработке, которая начинается с первичной подготовки и заканчивается тепловой обработкой мясных полуфабрикатов и доведением их до полной кулинарной готовности. В столовых, ресторанах и кафе все операции по обработке мяса проводятся в мясном цеху. Правильная организация работы мясного цеха является залогом выпуска качественной продукции и успешной работы любого предприятия.

Мясной цех целесообразно располагать на первом этаже вблизи охлаждаемых или морозильных камер, в которых хранится необходимый запас мясного сырья. Ширина дверных проёмов должна быть достаточной для удобной транспортировки мясных полутуш, а также передвижных тележек с функциональными ёмкостями для мясных полуфабрикатов. В крупных мясных цехах поступление мясного сырья организуют по подвесным монорельсовым путям.

В мясном цехе должно быть предусмотрено водоснабжение, канализация, система вентиляции, естественное и искусственное освещение. Установка оборудования производится по ходу технологического процесса, а площадь помещения должна обеспечивать его рациональное размещение, что создаст условия для эффективной организации производственного процесса и комфортной работы поваров мясного цеха.

На предприятия питания поступает: говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса. Мясо крупного и мелкого рогатого скота поступает тушами, полутушами, четвертинами, а также в виде крупнокусковых полуфабрикатов без кости. В зависимости от мощности предприятия определяют необходимый запас сырья и рассчитывают количество охлаждаемых камер.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Шницель натуральный рубленый

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо

Шницель натуральный рубленый.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления дорады, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи 5°C. Допустимый срок хранения - не более 1 дня.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овальной формы

Консистенция: средней плотности

Цвет: цвет сырого мяса говядины.

Вкус: соответствует свежему мясу.

Запах: соответствует свежему мясу.

6.2 Микробиологические показатели качества должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс ТР ТС 021/2011

3.2 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из свинины и поросят для сложной кулинарной продукции

Для приготовления полуфабрикатов из свинины и поросят для сложной кулинарной продукции фронт работы на производственном столе должен быть около 1,5 метров, столы следует размещать по обе стороны конвейера.

В мясном цехе используются инвентари – мясницкий топор, обвалочный нож, нож поварской тройки. Также применяются настольные весы, передвижные стеллажи, ванны, рабочие столы имеют устройства для хранения досок и инструментов.

Рабочее место организуется следующим образом:

- Обрабатывается производственный стол;
- Устанавливаются весы;
- Разделочные доски укладываются;
- Устанавливаются лотки для нарезанного мяса, со специями и кладутся ножи.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Котлеты натуральные

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо

Шницель натуральный рубленый

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления дорады, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Котлеты натуральные из баранины и свинины нарезают из корейки с реберной косточкой. Порционный кусок отрезают наискось (под углом 45°) вдоль реберной косточки, подрезая мякоть на 2—3 см от ее нижнего конца. Косточку зачищают от пленок и остатков мякоти. Котлету отбивают и обравнивают, придавая овальную форму.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи 5°C. Допустимый срок хранения - не более 1 дня.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овальной формы

Консистенция: средней плотности

Цвет: цвет сырого мяса свинины.

Вкус: соответствует свежему мясу.

Запах: соответствует свежему мясу.

6.2 Микробиологические показатели качества должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс ТР ТС 021/2011

3.3 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из баранины для сложной кулинарной продукции

Мясо доставляется в мясной цех на передвижных стеллажах с крючьями или на тележках. Оттаивание производится в ванной с проточной водой. Перед этим с поверхности туши убирается клеймо и делается зачистка. Промытое мясо обсушивается салфетками из х/б ткани. Туши разрубывают на столе мясницким топором. Мясо обваливают на производственном столе, ширина которого не менее 1 метра, фронт работы повара – 1,5 м. Стол должен быть оборудован бортиками, которые не дают мясному соку стекать со стола.

Обвалку мяса делают с помощью обвалочных ножей. Одновременно производят разборку мяса на части в соответствии с кулинарным назначением. Куски мяса складываются в тележки или ванну. Нарезка, отбивание и панировка производится на отдельном столе. На котором расположены ножи, доски и специи.

Технологическая карта 3

Полуфабрикат для рагу из баранины

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат) Брутто, г Нетто, г

баранина 100 98,5

Технология приготовления.

Рагу нарубают из грудинки баранины кусочками с косточкой, массой 30—40 г. Разрешается использовать мясокостные кусочки баранины от корейки с 1-го по 4-е ребро.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Полуфабрикат для рагу из баранины

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо

Полуфабрикат для рагу из баранины

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления дорады, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г
брутто нетто

Баранина (грудинка) 100 98,5

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Рагу нарубают из грудинки баранины кусочками с косточкой, массой 30—40 г. Разрешается использовать мясокостные кусочки баранины от корейки с 1-го по 4-е ребро.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи 5°C. Допустимый срок хранения - не более 1 дня.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овальной формы

Консистенция: средней плотности

Цвет: цвет сырого мяса свинины.

Вкус: соответствует свежему мясу.

Запах: соответствует свежему мясу.

6.2 Микробиологические показатели качества должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс ТР ТС 021/2011

3.4 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из мяса диких животных для сложной кулинарной продукции

Мясо доставляется в мясной цех на передвижных стеллажах с крючьями или на тележках. Оттаивание производится в ванной с проточной водой. Перед этим с поверхности туши убирается клеймо и делается зачистка. Промытое мясо обсушивается салфетками из х/б ткани. Туши разрубывают на столе мясницким топором. Мясо обваливают на производственном столе, ширина которого не менее 1 метра, фронт работы повара – 1,5 м. Стол должен быть оборудован бортиками, которые не дают мясному соку стекать со стола. Обвалку мяса делают с помощью обвалочных ножей. Одновременно производят разборку мяса на части в соответствии с кулинарным назначением. Куски мяса складываются в тележки или ванну. Нарезка, отбивание и панировка производится на отдельном столе. На котором расположены ножи, доски и специи.

3.5 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи для сложной кулинарной продукции

Для приготовления полуфабрикатов из птицы, технологическое оборудование разграничивают с оборудованием для приготовления полуфабрикатов из свинины, говядины и баранины. Оборудование маркируется в соответствии с выполняемыми операциями. Мясо обваливают на производственном столе, ширина которого не менее 1 метра, фронт работы повара – 1,5 м. Стол должен быть оборудован бортиками, которые не дают мясному соку стекать со стола.

Для приготовления из мяса птицы оборудуется место для повара для выполнения следующих операций – приготовление фарша, дозировка, формирование полуфабрикатов. Также устанавливаются специальные лотки для котлетной массы, панировки, для замачивания хлеба. Используются мясорубка. Мясорубка промышленная, унгер, производительность 300 кг/час, 380В, 1.5 кВт, 55 кг, Барановичи Белоруссия

3.6 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов птицы и дичи для сложной кулинарной продукции

Пищевые субпродукты из птицы и дичи – шейка, головка, гребешок, крылья, желудки, сердце, ножки, обрезки, кожа. Субпродукты подвергаются обработке. В основном используются только шейки. Их отпаривают, удаляют перья, обсушивают, натираются мукой и опаливают. Зачищаются поваром от «пеньков» и промываются. Используются для бульонов и рагу, студня.

3.7 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы для сложной кулинарной продукции
Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы осуществляется в специализированных цехах заготовочных предприятий. В соответствии с техническими условиями и технологическими инструкциями предусматривается изготовление следующего ассортимента полуфабрикатов из рыбы: рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; рыба, нарезанная на порции, панированная в сухарях; котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные.

Технологический процесс обработки рыбы с кстным скелетом включает следующие операции: размораживание, отделение от чешуи; срезание плавников, удаление голов, потрошение, промывание, фиксация в охлажденном рассоле, охлаждение полуфабриката, упаковка, маркировка,

хранение и транспортировка.

3.8 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление полуфабрикатов из бесчешуйчатой рыбы и рыбы экзотических пород для сложной кулинарной продукции

Тушки рыбы после обработки сами по себе уже полуфабрикаты, которые могут отправляться на приготовление в цеха. Различаются следующие полуфабрикаты в зависимости от использования для варки, жарки основным способом, во фритюре и запекания. Рыбу для припускания используют в целом виде или звеньями. Нарезку порционных кусков из туш рыбы с хорошо отделяющейся от костей мякотью. Порционные куски нарезают широкими тонкими кусками под острым углом широкими тонкими ластами. На коже делают надрезы.

Подготовленные полуфабрикаты панируют и отправляют на охлаждение или заморозку. Двойная панировка используется для рыбы для жарки во фритюре. Данный полуфабрикат панируется в муке, а потом смачивается в льезоне и обваливается в белой или красной панировке.

3.9 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из экзотических овощей и грибов для сложной кулинарной продукции

Нарезку овощей можно производить как ручным, так и машинным способом. Нарезка вручную осуществляется на производственных столах, укомплектованных промаркированными разделочными досками, ножами и функциональными ёмкостями. Ручная нарезка овощей - это трудоёмкий, неэффективный процесс с низкой производительностью труда. Без ручного труда не обойтись, когда требуется фигурная нарезка овощей, которая доверяется работникам высокой квалификации.

Заключение

В результате прохождения практики в соответствии с требованиями рабочей учебной программы прохождения производственной практики были выполнены следующие задачи:

- 1) изучены структуры предприятия, организации и технологии производства, основные функции производственных подразделений;
- 2) изучение материально-технического обеспечения организации;
- 3) ознакомление с литературой, в которой освещается не только отечественный, но и зарубежный опыт деятельности фирм, организаций и предприятий;
- 4) изучение инструкции, методические указания, нормативные документы, постановления, действующие в настоящее время и регламентирующие работу фирм, организаций и предприятий.

Список используемой литературы

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.32.2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научноисследовательской работе». Структура и правила оформления – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013.. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.1 -2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Библиографическая запись. Описание.» Общие требования и правила составления - М.: Издательство стандартов, 2004. – 52 с.
4. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Академия, 2013. — 352 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 9-е издание, стереотипное. — М.: Академия, 2010. — 304 с.
6. Емельянова О. Н. Оборотные средства предприятия торговли : учеб.

пособие / О. Н. Емельянова, И. В. Петрученя ; Краснояр. гос. торг.-экон. инт. - Красноярск : КГТЭИ, 2009. - 99 с.

7. Ефимова О. П. Экономика общественного питания : учеб. пособие / О. П. Ефимова ; ред. Н. И. Кабушкин. - 6-е изд., испр. - Минск : Новое знание, 2008. - 347 с. - (Экономическое образование)

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. 11-е изд.-М.: «Академия», 2012.- 320с.

9. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии Повар. Учебное пособие для НПО. — М.: ИЦ Академия, 2011. — 175 с.

10. Радченко Л. А. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебник. Изд. 4-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Издательство «Феникс», 2012. – 352с. (Серия «СПО»)

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 2011.

12. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. – М.: Цитадель-трейд, 2010. – 752 с.

13. Справочник кулинара / Под ред. М.М. Ефимовой. М.: ПРОГРЕСС, 2013. – 471 с.

14. Справочник работника общественного питания.- М., ДеЛи принт, 2013.

15. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2013. – 541 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-po-praktike/7173>