

Отчет по освоению ПМ 0.7

**Выполнение работ по профессиям
повар, кондитер**

Выполнила Морщанина
Виктория

Группа ТП-19

Курс 2.

Результаты освоения ПМ 0.7

- **В результате освоения практических работ по профессиям повар, кондитер я приобрела практический опыт:**
- Обработки сырья и приготовления блюд;
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ;
- **Научилась**
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять каши и гарниры из круп, бобовых;
- готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;
- готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;
- готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом (из рыбной котлетной массы);
- готовить и оформлять простые блюда из мяса (из котлетной массы);
- готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности;*
- темперировать шоколад;*
- оценивать качество готовых изделий;

Результаты освоения ПМ 0.7

- **Узнала:**
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов, зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, творога;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, круп и риса, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.
- технику обработки овощей, грибов, пряностей, гастрономических товаров;
- рецептуры простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке гастрономических товаров;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем, знать основные приемы при жарке полуфабрикатов из рыбной и мясной котлетной массы, бутербродов;
- правила проведения бракеража;
- правила подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей, грибов, круп, макаронных изделий, творога, рыбы, мяса, гастрономических товаров;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, круп, макаронных изделий, творога, рыбы, мяса, гастрономических товаров.
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила темперирования шоколада;*
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности;*
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении отделочных полуфабрикатов;*
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Профессиональные компетенции:

ПК 7.1

Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ



Перед нарезкой овощи необходимо хорошо помыть под проточной водой и очистить.

*на крупных производствах стоят специальные машины для очистки и мытья овощей.



После первичной обработки овощей можно приступить к нарезке.

Овощи нарезают формой, согласно ТК и блюду.

Шампиньоны фаршированные овощами



Простое, но оригинальное блюдо. Легкое, но сытное.

Готовиться еще проще. Все овощи моются, очищаются и нарезаются небольшими кубиками. Заправляют соевым соусом и чесноком. Отправляют в жарочный шкаф, за 2 минуты до готовности посыпают сыром. Перед отдачей украшают кунжутом.

ПК 7.3

Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.



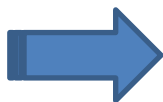
Перед приготовлением блюд из зерновых продуктов их промывают под проточной водой.



!Рис, пшено, перловку сначала промывают под теплой водой (40*), затем под горячей (60-70*)!

Муку обязательно просеивают!

(миндальную, фундучную муку еще дополнительно просушивают в духовке или на сковороде)





Яйца сначала моют (в 4 ваннах, если нет возможности, то хотя бы под проточной водой)

Перед тем, как яйца добавлять в блюдо/изделие, сначала разбивают по 2-3 яйца в отдельную тару, затем уже добавляют в блюдо.



Подготовка к производству

- Перед применением сахар просеивают в буратах через сита с отверстиями диаметром не более 3 мм и пропускают через магниты для очистки от металлических примесей.
- Скорость растворимости сахара в воде зависит от температуры.
- **В 1 л холодной воды растворяется всего 2 кг сахара, а в горячей – 5 кг.**
- Сахарные сиропы перед использованием процеживают через металлические сита с диаметром ячеек не более 1,5 мм.

ПК 7.4.

Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, бобовых, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.



ПК 7.5.

Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом (из рыбной котлетной массы), полуфабрикатов, консервов.



Рулет рыбный с яйцом

ПК 7.6.

Готовить и оформлять простые блюда из мяса (из котлетной массы), полуфабрикатов, консервов.



Рёбра свиные с
цветной капустой

ПК 7.7.

Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.



Канapé открытое

ПК 7.8.

Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.





Берлинеры

ПК 7.10.

Готовить и оформлять печенья, пряники, коврижки.



ПК 7.11.

Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.





ПК 7.13.

Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.



Заключение

- 1) При освоении модуля ПМ.07 я узнала об обработке традиционных видов овощей, пряностей, грибов о их сочетании между собой и приготовлении из них интересных и полезных блюд, а также об обработке и приготовлении блюд из круп, бобовых, мяса, рыбы, о приготовлении кондитерских изделий
- 2) Приготовление простых блюд по профессии повар, кондитер
- 3) Самым важным было узнать об обработке сырья и тонкостях приготовления определенных кондитерских изделий и блюд
- 4) Больше всего понравилась тема ПК 7.11 Приготовление и использование простых отделочных полуфабрикатов
- 5) Перед нами будет стоять задача изучить приготовление полуфабрикатов, в том числе подготовку сырья для полуфабрикатов
- 6) Легко для меня было приготовление простых блюд из овощей и гастрономических закусок (бутербродов)
- 7) Своей работой довольна, так как недочетов было незначительное количество и все они исправлялись в процессе приготовления
- 8) За достойное выполнение работ по данному модулю я могу похвалить как себя, так и одногруппников потому что мы неплохо справились с работой