

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг»

# **Письменный отчёт**

**по учебной практике УП 2**

**Тема: Осуществлять приготовление  
жаренных рыбных блюд. Предусмотреть  
приготовление на БГО**

Автор: Иванов Лев

Группа: 1712

Руководитель: Паздрина Н.А.

Сроки прохождения практики:

29.10-11.11.18

**Кемерово 2018**

# Введение

- Я, Иванов Лев, проходил практику на предприятии “КЕМТИПиСУ”
- **Цель практики :** Организовывать приготовление блюд из жареной рыбы
- **Задачи практики :**
  1. Освоить технологические процессы приготовления рыбных блюд.
  2. Изучить технологическое и обработочное оборудование.



- ГПОУ “КЕМТИПиСУ” – это учебное заведение, по совместительству среднестатистическое предприятие и место для прохождения учебной и производственной практики.

КЕМТИПису основали в 1953г. и изначально он значился как “Лицей №49”. Данное учебное заведение претерпела множества изменений – начиная с визуального вида, заканчивая актуальным и современным оборудованием и специализированными работниками

Техникум индустрии питания находится по адресу ул. Радищева, 7 режим работы: 9.00 – 17.00 с понедельника по пятницу

# Характеристика изделия



По органолептическим показателям имеет свойственный себе запах обжаренной рыбы без признаков испорченности и сторонних запахов  
По консистенции мягкая и имеет жир

# Контроль качества сырья и готовой продукции

- Контроль за качеством сырья, поступающего на рыбное производство, осуществляется работниками технологической лаборатории. ПТЛ проходит проверку соответствия качества полуфабрикатам, установленными действующей нормативной документацией. Анализ основного и дополнительного сырья проводится по методам, предусмотренными соответствующими стандартами, техническими условиями или утвержденными инструкциями. К органолептическим показателям относят внешний вид рыбы, запах, брюшко, чешую и цвет

# Технологический процесс

- В рыбных цехах производится предварительная обработка рыбы (оттаивание, вымачивание), ее очистка, разделка, приготовление полуфабрикатов. Оттаивание мороженой рыбы. Кожные покровы и чешуя предохраняют рыбу от значительных потерь питательных веществ во время оттаивания. В процессе замораживания и последующего хранения в рыбе происходят сложные изменения, причем некоторые из них необратимы. Вода, содержащаяся в мясе рыбы, переходит в кристаллическое состояние. Кристаллы льда образуются в первую очередь между мышечными волокнами, при этом происходит перераспределение влаги (часть ее из мышечных волокон переходит в пространство между ними). При замораживании объем воды увеличивается на 10%, что может привести к разрушению структуры мышечных волокон. В меньшей степени изменяют структуру мышечных волокон мелкие кристаллы, которые образуются при быстром замораживании. Поскольку при быстром замораживании уменьшаются потери воды мышечными волокнами, ткани рыбы сохраняют сочность и упругость после оттаивания. Клеточный сок представляет собой коллоидный раствор белков, которые при замораживании и хранении частично денатурируют, после оттаивания их первоначальные свойства полностью восстанавливаются. Происходят также изменения жиров, поэтому при оттаивании свойства рыбы не могут быть полностью восстановлены. Эти изменения происходят особенно интенсивно в интервале температур от 1 до -5°C. Поэтому оттаивание следует проводить быстро. Оттаивают рыбу в воде при температуре не выше 20°C при соотношении массы рыбы и жидкости 1:2. При этом рыба набухает и масса ее увеличивается на 5-10%. При оттаивании в воде наблюдается потеря части растворимых питательных веществ. Для уменьшения потерь воду подсаливают (7-10 г соли на 1 л воды). Концентрация солей в воде и мышечных соках при этом уравнивается, и диффузия их уменьшается. В процессе размораживания рыбу необходимо перемешивать во избежание смерзания тушек. Общая продолжительность оттаивания 2-3 ч. Оттаивание считается законченным, если в толще рыбы температура поднимается до -1°C. Крупных рыб (осетровых) и филе оттаивают на воздухе. Для этого рыбу и брикеты филе раскладывают на стеллажах или столах. При температуре 20°C продолжительность оттаивания осетровых рыб 10-24 ч, а филе в блоках - 24 ч (до температуры в толще -1°C). Применяют также размораживание рыбы в СВЧ-поле.

# Ведение процесса хранения сырья

- На качество и срок хранения рыбы и рыбных продуктов влияет много факторов. Если говорить о сырье, то здесь важным являются вид и возраст рыбы, размеры, время вылова и глубина, на которой она поймана. Жирная, пойманная в период откорма рыба хранится лишь короткое время вследствие высокой концентрации ферментов в ее органах пищеварения.
- Рыбий жир содержит много ненасыщенных жирных кислот, поэтому он сильно склонен к прогорканию. Виды рыбы с точки зрения сохраняемости делятся на малостабильные категории (например, макрель), среднестабильные (треска) и высокостабильные (камбала).
- Срок хранения можно увеличить, понижая температуру хранения (например, до минус 30-минус 40° С. После вылова нужно проводить замораживание рыбы как можно быстрее, сразу за подготовительными операциями. Если рыба замораживается целиком и состояние посмертного окоченения наступает перед замораживанием, то сжатие мышечных тканей препятствует скелет. Чтобы избежать усадки при обработке рыбного филе, замораживание следует проводить до начала посмертного окоченения.
- Скорость замораживания обычно не очень сильно влияет на качество продукта за время морозильного хранения 2-24 ч. Q10 в интервале температур от -15 до -25° С равно 2-3.
- Охлажденную рыбу хранят в таре (корзины, бочки, ящики и рогожные кули), которую укладывают на подтоварники. При температуре в камере около 0° такую рыбу можно сохранить в течение одной недели, а при температуре около 4° - не дольше 2 - 3 дней.
- Мороженую рыбу крупную подвешивают в холодильных камерах на крючья или укладывают на стеллажах. Мелкую и частичковую рыбу оставляют в промышленной таре - корзинах, кулях, укладываемых на подтоварники.
- Ящики с рыбной гастрономией устанавливаются на подтоварники штабелями, с прокладками деревянных брусков между каждым рядом ящиков. Рыбные изделия следует хранить в холодильных камерах при температуре от 0 до 2°.
- Срок хранения рыбы горячего копчения не более 3 суток, остальных продуктов 6 - 8 дней. Икру баночную и бочковую следует хранить при температуре не выше 0° и не ниже - 1°; срок хранения 3 - 4 месяца. Паюсная икра при такой температуре может храниться до 6 месяцев.
-

# Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства

- Линия производства оснащается оборудованием, на котором осуществляются разные операции. Его состав зависит от того, каким способом будет обрабатываться рыба и в какую тару укладываться. Оборудование для рыбного производства подбирается таким образом, чтобы с его применением можно было изготавливать пресервы различных видов. Линия включает в свой состав комплекс оборудования, на котором обрабатываются полуфабрикаты и делаются рыбные заготовки. Этот комплекс состоит из моечных, филетировочных, шкуроемных и других машин, на которых осуществляется разделка рыбы. В состав следующего комплекса входит машина, с помощью которой моется порожняя тара, и конвейеры для ее накопления и транспортировки. Сюда также входит оборудование для определения дозы компонентов согласно рецепту; на нем готовятся консервирующие смеси, маринады, соусы, масла, гарниры. Самый главный комплекс производственной линии состоит из оборудования, с помощью которого получают заполненные продуктом консервные банки. Это машины для дозирования заготовок и их фасовки; наполнения, закатки и укуповивания банок; весы для контроля их содержимого. Завершающим является комплекс, в который входят моечные и сушильные приспособления; машины для наклейки этикеток и укладки банок в ящики для транспортировки.

# Заключение

- Я проходил учебную практику на предприятии КЕМТИПиСУ. За время прохождения практики:
  - 1) Освоил технологические процессы приготовления рыбных блюд и изделий
- 2) Изучил технологическое оборудование для очистки и обработки рыбы