

Государственное Профессиональное образовательное
учреждение
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж
имени А.Г. Рогова»

Выпускная квалификационная работа

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК
ИЗ НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ В УСЛОВИЯХ КАФЕ**

Специальность «Поварское и кондитерское дело»

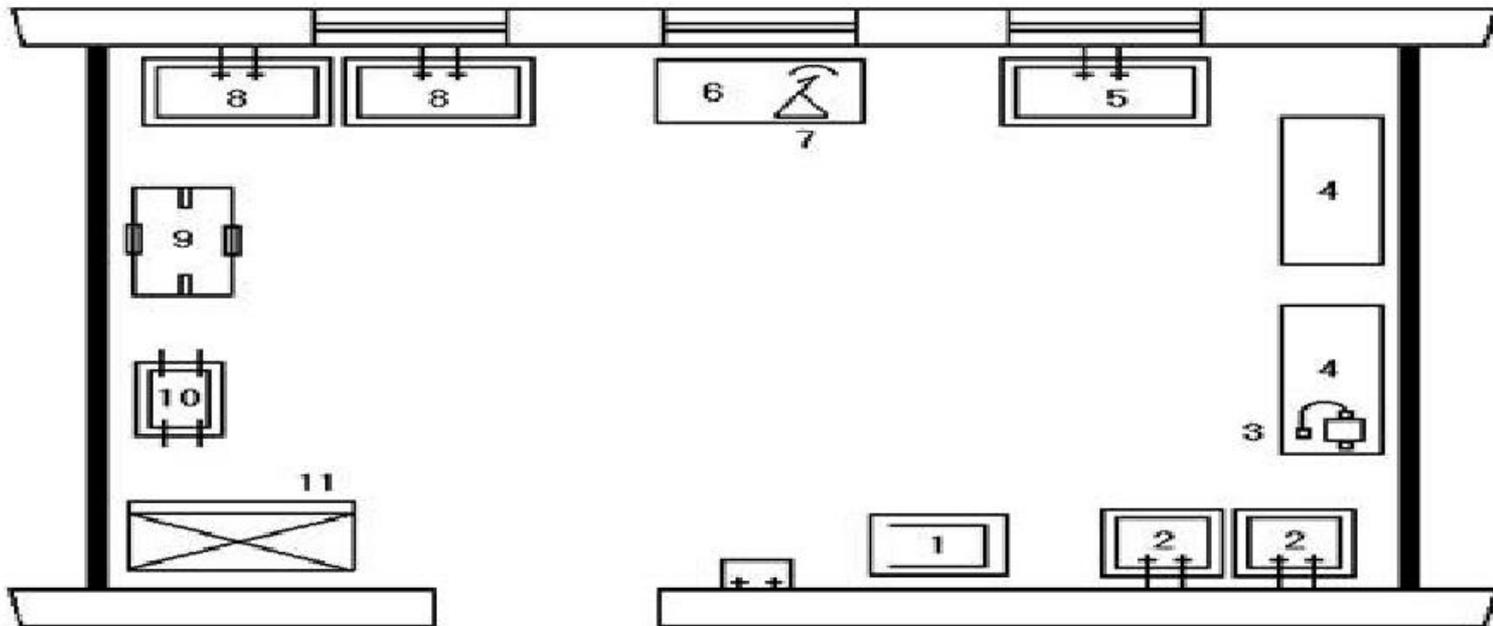
Выполнил студентка Козлова К.П.
Руководитель ВКР Новикова Е.А.

Рыбный цех должен быть оснащен современным оборудованием и инвентарем:



1. Для очистки и потрошения нерыбного водного сырья предназначены специальные столы на колесах с небольшими бортиками по краям.
2. Каждое рабочее место состоит из производственного стола со встроенными моечными ваннами. Рабочие места оборудуются разделочными досками, ножами поварской тройки.
3. Для производства полуфабрикатов из нерыбного водного сырья порционных, мелкокусковых и изделий из котлетной массы устанавливают производственные столы, на которых размещают разделочные доски, циферблатные весы, тару для полуфабрикатов.
4. Нарезку нерыбного водного сырья осуществляют большим ножом поварской тройки.

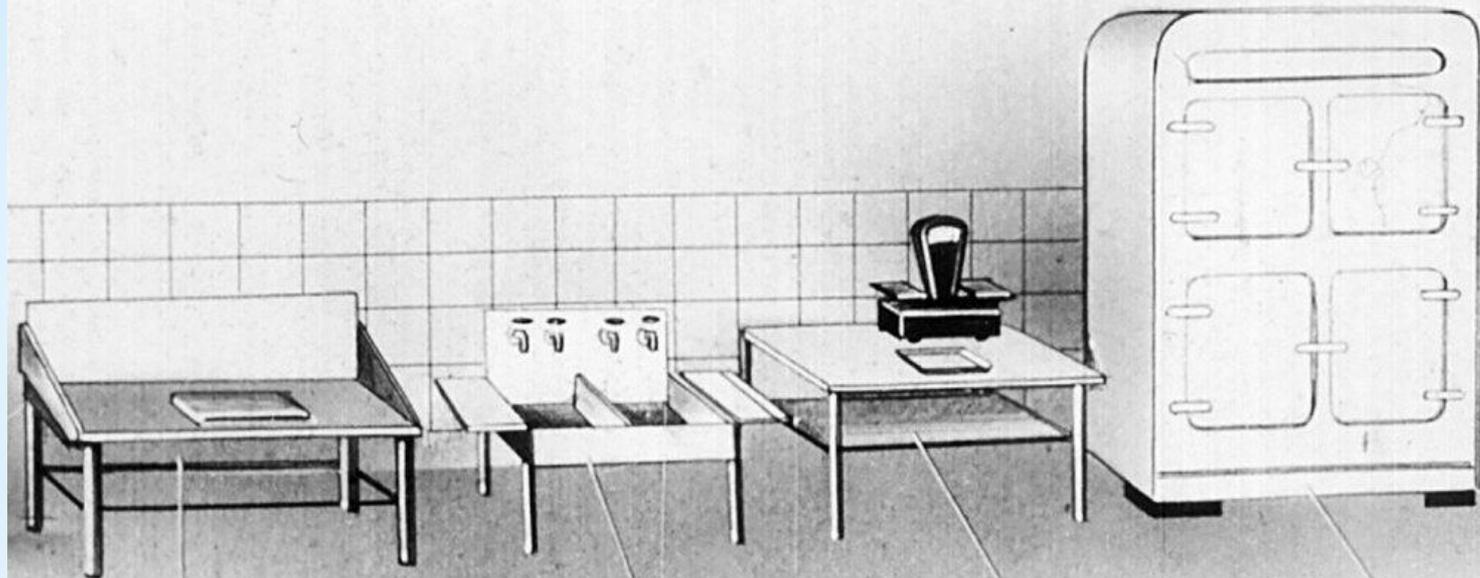
ПРИМЕРНАЯ СХЕМА РЫБНОГО ЦЕХА КАФЕ



Рыбный цех

1 - ящик-носилки [тара Т-1] для рыбы; 2 - ванна для размораживания мороженой и кратковременного замачивания соленой рыбы; 3 - приспособление для очистки рыбы РО-1М; 4 - стол производственный для обработки рыбы; 5 - ванна для промывания очищенной и потрошеной рыбы; 6 - стол производственный для порционирования рыбы; 7 - весы дифференциальные; 8 - ванны производственные для вымачивания соленой рыбы; 9 - стеллаж передвижной; 10 - ванна производственная передвижная для доставки рыбы в горячей деж; 11 - шкаф холодильный

Оборудование рыбного цеха



Стол для очистки

Ванна с бортиками

Стол для приготовления полуфабрикатов

Холодильный шкаф

