

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БУДЕННОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**
(для обучающихся)

по профессиональному модулю

**ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Буденновск

ОДОБРЕНО
на заседании кафедры
«Технологии сервиса и ИКТ»

Согласовано:
Методическая служба



Протокол № 1
от « 09 » января 20 25 г.
Заведующий кафедрой
 Е.М. Галушко.

Составитель(и): преподаватель профессионального цикла дисциплин
ГБПОУ БПК Зверькова В.В

Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий содержат указания по выполнению лабораторных и практических занятий по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Методические указания составлены в соответствии с рабочей программой по дисциплине ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и предназначены для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий и лабораторных работ

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Перечень практических занятий/лабораторных работ
по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся в качестве практического пособия при выполнении лабораторных работ по программе профессионального модуля ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цель методических указаний – оказание помощи обучающимся при выполнении лабораторных работ по ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», и в формировании готовности к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности при освоении профессиональных и общих компетенций по специальности.

Лабораторный практикум по профессиональному модулю ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначен для закрепления теоретических знаний, полученных при изучении данного профессионального модуля, и приобретения практических навыков при производстве и исследовании продукции общественного питания, а также ознакомление их с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Лабораторные занятия входят в профессиональный учебный профессионального модуля ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Методические указания по каждой лабораторной работе содержат: тему занятия; цель занятия; пояснения по теме работы; используемое оборудование, аппаратуру, материалы и их характеристики; порядок выполнения конкретной работы; таблицы для заполнения результатов работы; выводы; контрольные вопросы; рекомендуемую литературу, критерии оценки качества выполнения лабораторной работы.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПРИ ОСВОЕНИИ МОДУЛЯ

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Наименование практических работ/лабораторных занятий	Содержание работ	Количество часов
Раздел. 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Практическая работа № 1	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции». «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	8
Практическая работа № 2	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки	8
Практическая работа № 3	Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	8
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Лабораторная работа № 1	Приготовление и использование холодных	4

	соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Приготовление заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	
Лабораторная работа № 2	Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат- коктейль с ветчиной и сыром, Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8
Лабораторная работа № 3	Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
Лабораторная работа № 4	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	8
Лабораторная работа № 5	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
Лабораторная работа № 6	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
Лабораторная работа № 7	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8
Лабораторная работа № 8	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

В процессе лабораторного занятия по профессиональному модулю, обучающиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение студентами лабораторных работ направлено на углубление теоретических знаний научных основ пищевых технологий; закрепление фактического материала по конкретным темам учебной дисциплины; формирование практического умения и навыков обращения с различными

приборами, установками и лабораторным оборудованием, формирование навыков применения полученных знаний в практической деятельности.

В ходе лабораторных занятий у студентов формируются также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, оформлять результаты).

Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованной лаборатории «Учебный кулинарный цех». Перед проведением лабораторно-практических работ разрабатываются инструкции по проведению работ, формы для отчета.

Перед проведением лабораторно-практических работ проверить исправность теплового и механического оборудования; подготовить необходимый инвентарь, инструмент, посуду, скомплектовать набор продуктов. Обучающиеся надевают специальную санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования, моют руки.

По каждому лабораторному заданию (работе) учебной дисциплины студентам предоставляются методические указания по их проведению. Методические указания по каждой лабораторной работе содержат: тему занятия; цель занятия; пояснения по теме работы; используемое оборудование, аппаратуру, материалы и их характеристики; порядок выполнения конкретной работы; таблицы для заполнения результатов работы; выводы; контрольные вопросы; рекомендуемую литературу.

При проведении лабораторных занятий учебная группа делится на подгруппы в зависимости от темы и порядка выполнения лабораторной работы. Перед началом выполнения лабораторных работ студенты должны изучить правила техники безопасности и неукоснительно выполнять их в процессе работы. Обязательным условием выполнения лабораторной работы является индивидуальная работа каждого студента. В конце работ обучающиеся убирают рабочее место, посуду, инвентарь и инструмент. Уборку помещения заканчивают дежурные.

Перед выполнением лабораторного задания (работы) проводится проверка знаний студентов – их теоретической готовности к выполнению задания. При проведении лабораторных работ следует обращать внимание студентов на точность соблюдения ими всех параметров и условий методики проведения эксперимента, в противном случае могут резко исказиться конечные результаты определения.

Результаты выполнения лабораторного задания (работы) студенты записывают в рабочую тетрадь для лабораторных работ, затем оформляют их в виде отчета, форма и содержание которого указаны в методических рекомендациях к лабораторной работе.

Оценки за выполнение лабораторного задания (работы) являются показателями текущей успеваемости студентов по учебной дисциплине.

Преподаватель проводит полный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в учебной лаборатории.

Получив письменную инструкцию и форму для отчета, обучающиеся приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание студентов на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды. Некоторые приемы и процессы перед выполнением задания демонстрирует преподаватель.

Но в основном обучающиеся работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к качеству приготовляемых блюд и их рецептуре.

Готовые блюда обучающиеся оформляют, сдают индивидуально или побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления. Обучающиеся оформляют в тетрадях для лабораторных работ отчет, в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую карту на блюда, технологическую схему приготовления блюда или изделия, используя сборник рецептов.

Заполняют таблицу: «Требования к качеству блюда или изделия». Получают оценки за проделанную работу.

Оценки за выполнение лабораторно- практических заданий являются показателями текущей успеваемости студентов по учебной дисциплине. Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные обучающимися в процессе проведения лабораторно- практической работы.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практические работы выполняются в рабочей тетради, в которую записывается название работы, задание. Обучающиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов практической работы.

Преподаватель подводит итог практической работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

Наименование темы: Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Цель: Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе, по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

Теоретическая часть

Приготавливают, порционируют и оформляют холодные блюда и закуски в холодном цеху. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса - 15 блюд.

В ассортимент продукции холодного цеха входят:

- холодные закуски, салаты
- гастрономические изделия (мясные, рыбные);
- холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.);
- молочнокислая продукция;
 - холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.);
 - холодные напитки;
 - холодные супы.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад.

При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок.

Салаты и винегреты в не заправленном виде хранят в холодильных шкафах при 2-6°C не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и напитки собственного производства.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14 С, поэтому в цехе должно быть предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования. Кроме холодильного шкафа для хранения полуфабрикатов и готовых блюд в цехе целесообразно установить стол с охлаждаемым шкафом для производства сладких блюд.

Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарно – гигиенические требования:

продукты, используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах при температуре не выше 6 ..8 °С,

посуда и инвентарь должны быть промаркированы, в соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места

для обработки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов,

салаты, винегреты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовывать в течение одного часа, строго соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд (10 – 14 °С).

Ширина холодного цеха должна быть не менее 3 метров, а расстояние между двумя технологическими линиями при двустороннем фронте обслуживания - не менее 1,3 метра

В холодном цехе обязательно предусматривают естественное освещение.

Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса.

На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах - специализированные рабочие места. При планировке цеха предусмотрена удобная связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, с раздаточной и моечной столовой посуды.

В холодном цехе необходимо выделить две технологические линии: по производству холодных блюд и закусок, и по производству сладких блюд.

В холодном цехе используется механическое оборудование: универсальные приводы ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Кроме того, в цехе используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра), кухонный комбайн, который выполняет следующие операции: нарезка сырых, вареных овощей и фруктов, сливок, а также измельчение, гомогенизацию (равномерное и очень тонкое измельчение) и перемешивание продуктов. Все процессоры легко разбираются и подвергаются санитарной обработке. Оборудование снабжено надежной системой контролирующих датчиков, позволяющих блокировать двигатель при неправильной сборке режущих деталей.

Холодный цех оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата.

Высота производственных столов составляет 725 мм. Рабочая поверхность оборудования – 1050. Расстояние от пола до верхней полки стола, на котором размещают запас посуды, не превышает 1750 мм. Расстояние от пола до средней полки – 1500 мм.

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, разделочные доски, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым продуктом: «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «СО» - сырые овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», «Сельдь», «РГ» - рыбная гастрономия, «КО» - квашенные овощи, «Х» - хлеб. В цехе строго соблюдается маркировка инвентаря, разграничены рабочие места по приготовлению холодных блюд и закусок, холодных супов, сладких блюд и напитков собственного производства.

Для контроля за массой порций используют весы ВНЦ-2.

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используется ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты, на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ2. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд.

Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбанат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки.

На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления организовываются специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов.

Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (вместимостью 30—50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток.

Основным процессом приготовления бутербродов является резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др.

При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлебoreзку МРХ, гастрономическую машину.

Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента используют разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30—40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу.

Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки.

В теплое время года большим спросом пользуются холодные супы (окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы). Холодные супы готовят из овощей и других продуктов на хлебном квасе, отваре свеклы, а также из фруктов. Холодные супы отпускают охлажденными до температуры 12-14°С. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором. Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в горячем цехе. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки. Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим

количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом.

Сладкие супы готовят на фруктовых отварах. Основой для сладких супов являются свежие или сушеные плоды, или ягоды. Перед варкой их перебирают и тщательно промывают, используя дуршлаг или сетчатые вкладыши. Ягоды для приготовления супов используют целыми, свежие яблоки, груши нарезают при помощи овощерезки, предварительно специальным прибором вынимают семенные гнезда.

Фруктовые отвары и гарниры к сладким супам приготавливают в горячем цехе.

Отпускают супы с отварным рисом, макаронными изделиями и др.

Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков. Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками.

Для железированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках.

Компоты и напитки собственного производства (лимонный, клюквенный, из шиповника и др.) готовят в горячем цехе, потом охлаждают и порционируют в стаканы. Для компотов из свежих яблок используют приспособление для нарезки яблок, которое одним движением вырезает семенное гнездо и разрезает яблоко на 6—8 долек.

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризер. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4. Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.

4. Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Вопросы для контроля знаний:

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности
5. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2

Наименование темы: Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

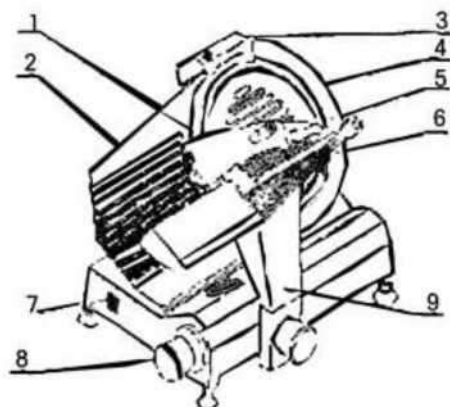
Цель: отработать практически принципы организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

Теоретическая часть

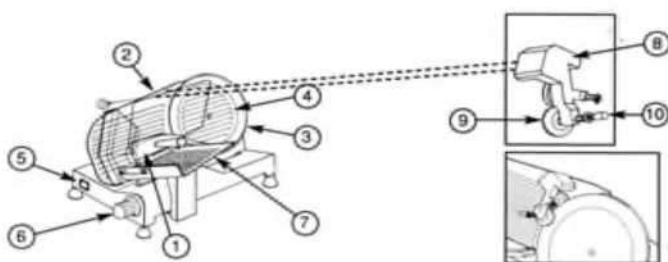
Устройство и работа слайсера:



Рис.1. Основные узлы оборудования



- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | нож |
| 2 | передвижной щиток |
| 3 | затачивающее устройство |
| 4 | защитная крышка ножа |
| 5 | толкатель продукта |
| 6 | каретка |
| 7 | сетевой выключатель |
| 8 | регулятор толщины нарезки |
| 9 | ручка толкателя продукта |



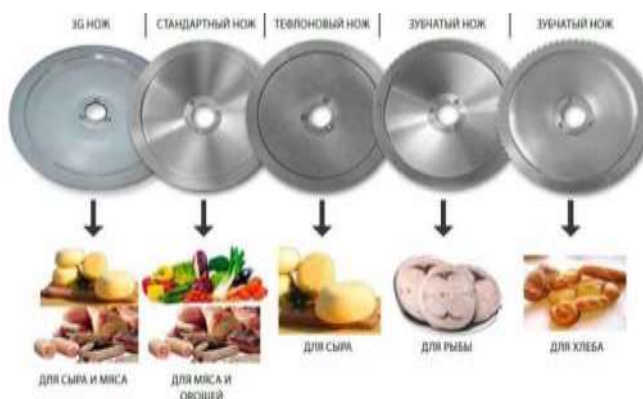
Устройство слайсера:

- | | |
|----|---------------------------------|
| 1 | держатель продукта |
| 2 | щиток |
| 3 | нож |
| 4 | защитная крышка ножа |
| 5 | сетевой выключатель |
| 6 | регулятор толщины среза |
| 7 | каретка |
| 8 | съемное затачивающее устройство |
| 9 | точильный камень |
| 10 | кнопка удаления заусенцев |

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Аккуратно распакуйте машину. Осторожно, ножи и диски очень острые.
- Установите слайсер на устойчивой поверхности.
- Проверьте соответствие электрического подсоединения машины и сети.
- Убедитесь в правильности сборки машины.

- Не пренебрегайте мерами безопасности не оставляйте посторонние предметы в лоток
- Не перегружайте машину.
- Используйте только толкатель для подачи продуктов к диску.
- Перед чисткой отсоедините машину от сети.
- Всегда чистите машину перед каждым новым циклом.
- Не мойте мотор под водой.
- Регулярно проверяйте исправность деталей.
- При обнаружении неисправности обращайтесь к своему дилеру



Для очень тонкой нарезки используют *слайсер*. Нарезка осуществляется с помощью дискового очень острого ножа, который защищен безопасным кожухом.

Вначале устанавливают требуемую толщину продукта, затем закрепляют продукт, предназначенный для нарезки специальным держателем, затем включают слайсер и производят нарезку.

Техника безопасности при работе на слайсере:

- лицам младше 18 лет на слайсере запрещено работать;
- перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние, надежность крепления ножей и его органов, исправность заземления;
- запрещается проверять заточку лезвия ножа рукой, для этого используют полоску газетной бумаги;
- перед загрузкой проверяют машину на холостом ходу, регулятор толщины следует поставить на «ноль»;



- во время работы запрещается загружать продукты в лоток и проталкивать их руками;
- загрузку продуктов в лоток можно производить только при выключенном двигателе и полной остановки машины;
- после окончания машину выключают от электросети и после полной остановки дискового ножа, производят неполную разборку и санитарную обработку. Потом тщательно промывают все детали горячей водой и насухо протирают чистой тканью, а нож смазывают специальным пищевым маслом.

Хлеборезательная машина - устройство, при помощи которого нарезаются любые хлебобулочные изделия ровными ломтями. Востребовано оборудование во всех заведениях общепита, в пекарнях, на хлебзаводах, а также используется и [для дома](#).

Классификация хлеборезок

По типу управления:

- Автоматические устройства - устанавливаются в цехах по производству хлеба, абсолютно все процессы (от загрузки до обработки машинным маслом ножей) происходят без вмешательства человека.
- Полуавтоматы - применяются для пищеблоков, здесь хлеб загружается вручную, но настройка толщины ломтей и нарезка продукта автоматизированы.
- Ручные приборы - характеризуются тем, что все процессы выполняются вручную. Толщина ломтей настраивается при помощи прижимного устройства и толкателя. Загрузка хлеба бывает задней либо фронтальной.

По типу ножей:

- Дисковый нож - оснащены профессиональные хлеборезки, наиболее функциональные, оснащенные электронной панелью управления и с наличием системы для упаковки нарезанной продукции.
- Серповидный нож - здесь имитируется ручная нарезка, есть

возможность регулировать толщину ломтей.

- Рамный - ножи закрепляются на раму, которая состоит из двух частей, потому во время рабочего процесса происходит нарезка сразу двух ломтей. Чтобы изменить толщину последних, необходимо заменить раму.

Все ножи изготавливаются из прочной стали и имеют тефлоновое покрытие, что исключает налипание хлеба.

По способу установки:

- Напольная конструкция - промышленная хлеборезка.
- Настольное устройство - предназначается для использования в торговых залах, на профессиональных кухнях небольших кафе и ресторанов, для дома.



Настольная полуавтомат



К самостоятельной работе с хлеборезательной машиной допускаются лица, не моложе 18 лет, прошедшие в установленном порядке медицинский осмотр, обучение безопасным методам и приемам работы, стажировку, инструктаж и проверку знаний по вопросам охраны труда и пожарной безопасности, имеющие группу [по электробезопасности 1](#)

При работе с хлеборезательной машиной работник обязан:

- соблюдать требования по охране труда, а также правила поведения на территории организации, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях. Не допускается выполнять работу в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте, а также на территории организации;

- правильно использовать и применять средства индивидуальной и коллективной защиты в соответствии с условиями и характером выполняемой работы, а в случае их отсутствия или неисправности немедленно уведомлять об этом непосредственного руководителя;

- немедленно сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни или здоровью работающих и окружающих, несчастном случае, произошедшем на производстве, ухудшении состояния своего здоровья, оказывать содействие по принятию мер для оказания необходимой помощи потерпевшим и доставки их в организацию здравоохранения;

- оказывать содействие и сотрудничать с нанимателем в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, немедленно извещать своего непосредственного руководителя или иное должностное лицо нанимателя о неисправности оборудования, инструмента, приспособлений, транспортных средств, средств защиты, об ухудшении состояния своего здоровья;

- знать приемы оказания первой помощи потерпевшим при несчастных случаях на производстве, а также уметь применять их на практике. Приемы и методы оказания первой помощи потерпевшим изложены в инструкции по оказанию первой помощи потерпевшим ИОТ№1;

- знать и соблюдать правила личной гигиены: мыть руки с мылом или аналогичными по

- выполнять требования пожарной безопасности, знать порядок действий при пожаре, уметь применять первичные средства пожаротушения.

Курить разрешается только в специально отведенных местах;

- действию смывающими средствами после соприкосновения с загрязненными предметами, посещения туалета, перед приемом пищи или курением и по окончании работы. Не допускается использование для мытья

не предназначенных для этой цели средств (легковоспламеняющиеся и горючие жидкости - бензин, керосин, ацетон и др.). Пищу следует принимать в оборудованных для этой цели помещениях. Для питья необходимо пользоваться водой из специально предназначенных для этого устройств (сатураторы, питьевые бачки, фонтанчики и т.п.);

- исполнять другие обязанности, предусмотренные законодательством об охране труда.

При работе с хлеборезательной машиной на работника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- острые кромки инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений и тары;
- физические перегрузки.

1. Работники должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты по типовым нормам согласно своей профессии или должности.

2. Помимо средств индивидуальной защиты, предусмотренных типовыми нормами, работники должны пользоваться и другими средствами индивидуальной защиты, соответствующими условиям работы и обеспечивающими безопасность труда.

3. При работе с хлеборезательной машиной помимо требований настоящей инструкции работник обязан, с учетом характера работы, также соблюдать требования по охране труда, изложенные в инструкциях по охране труда для соответствующих профессий, видов работ.

4. За невыполнение требований настоящей инструкции работник несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Республики Беларусь.

Требования по охране труда перед началом работы

5. Проверить комплектность и исправность специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты с учетом характера производимых работ.

6. Надеть установленную нормами специальную (санитарную) одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты.

7. Получить задание от непосредственного руководителя.

8. Проверить освещенность рабочего места, исправность оборудования, инструмента, приспособлений и подготовить их к работе.

9. Осмотреть свое рабочее место и подходы к нему, при необходимости привести в порядок.

10. О нарушениях требований по охране труда, которые работники самостоятельно устранить не могут, они должны немедленно доложить непосредственному руководителю или другому должностному лицу для

принятия необходимых мер по устранению недостатков

Требования по охране труда при выполнении работы

11. Следует укладывать хлеб только при неподвижной каретке, при этом хлеб не должен быть горячим.

12. Перед включением электродвигателя хлеборезательной машины необходимо закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку.

13. Включать и выключать хлеборезку следует сухими руками и только при помощи кнопок “пуск” и “стоп”.

14. Во время работы хлеборезательной машины следует соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

15. Необходимо предупреждать о предстоящем пуске хлеборезательной машины работников, находящихся рядом.

16. Регулировку толщины нарезаемых ломтиков, осмотр и извлечение застрявшего продукта, очистку ножа разрешается производить только после того, как хлеборезательная машина остановлена при помощи кнопки “стоп” и отключена от источника питания, после полной остановки ножа.

17. Не допускается использовать для очистки хлеборезательной машины струю воды или посторонние предметы.

18. Для очистки ножа от остатков продукта следует применять деревянные скребки, для очистки машины - только щетки. Удалять застрявший продукт следует деревянной лопаточкой.

19. Не допускается производить замену и заточку ножа без специальной подготовки. Заточку, замену ножа производит специально подготовленный персонал технического сектора.

20. Следует переносить хлеб только в исправной таре. Не допускается загружать тару более установленной массы брутто.

21. Проводить заточку ножа необходимо с помощью заточного механизма, установленного на машине.

22. Чистку, обслуживание хлеборезательной машины проводить при отключении ее от электросети.

Во избежание травмирования не допускается:

- работать на неисправном оборудовании (при отсутствии защитных ограждений, при отсутствии или неисправности выключателя электродвигателя);

- превышать допустимую скорость работы;

- производить укладку продукта при движении подающей каретки;

- извлекать руками застрявший продукт, просовывать руки в зону резания;

- резать горячий хлеб;

- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенную в электрическую сеть хлеборезку;
- оставлять без присмотра работающую хлеборезательную машину, допускать к ее эксплуатации посторонних лиц.

Требования по охране труда по окончании работы

Выключить и очистить оборудование, инструмент и приспособления от грязи.

Порядок безопасного отключения (остановки) хлеборезательной машины:

- выключить машину нажатием кнопки «стоп»;
- отсоединить агрегат от электрической сети;
- очистить нож и выдвижной ящик с помощью специальных приспособлений.

Привести в порядок рабочее место, инструмент, приспособления убрать в отведенные для хранения места.

Снять средства индивидуальной защиты, очистить их от загрязнений и убрать в предназначенное для хранения место.

Сообщить непосредственному руководителю обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и мерах, принятых по их устранению.

По завершении всех работ выполнить требования личной гигиены (вымыть теплой водой с мылом руки и лицо, при необходимости принять душ).

Требования по охране труда в аварийных ситуациях

При возникновении на корпусе хлеборезательной машины напряжения, при самопроизвольной остановке, при других неисправностях оборудование выключить, обесточить, доложить об этом непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

Работнику не допускается устранять неисправности самостоятельно

При возникновении аварийных ситуаций следует:

- немедленно отключить оборудование, вызвавшее аварийную ситуацию;
- принять меры по предотвращению развития аварийной ситуации и воздействия травмирующих факторов на работающих - устранить по возможности источник, вызвавший аварийную ситуацию, при необходимости вызвать аварийные службы, обеспечить вывод людей из опасной зоны, если есть опасность для их жизни и здоровья;
- о случившемся сообщить непосредственному руководителю или лицу, ответственному за безопасное производство работ (руководству предприятия).

Работу можно возобновить только после устранения причин, приведших к аварийной ситуации.

Следует приостановить работы, выполняемые вне помещений (на высоте) в случае изменения погодных условий, создающих угрозу для жизни и здоровья работающих (гроза, шквалистый ветер, снегопад, ухудшающий видимость в пределах фронта работ и т.п.), и перейти в безопасное место.

В случае обнаружения нарушений требований по охране труда, создающих реальную угрозу жизни и здоровью работающих, следует отключить оборудование, прекратить работу и сообщить об этом непосредственному руководителю.

При возникновении пожара или возгорания необходимо:

- вызвать подразделение по чрезвычайным ситуациям по телефону «101», указав адрес объекта, место пожара, свою профессию или должность, фамилию, а также сообщить о наличии в зоне пожара людей;
- сообщить о происшедшем непосредственному руководителю, руководству предприятия;
- принять меры к тушению пожара своими силами с помощью имеющихся первичных средств пожаротушения и эвакуации людей и материальных ценностей;
- организовать встречу подразделений по чрезвычайным ситуациям;
- при угрозе для жизни - покинуть опасную зону.

При несчастном случае, который произошел или очевидцем которого он стал, работающий обязан:

- немедленно принять меры по предотвращению воздействия травмирующих факторов на потерпевшего, оказанию ему первой помощи, вызову по телефону «103» на место происшествия медицинских работников или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения;
- сообщить о происшедшем (или попросить это сделать другого работающего) непосредственному руководителю или другому должностному лицу работодателя;
- = обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих, остановки непрерывного производства) - фиксирование обстановки путем составления схемы, протокола, фотографирования или иным методом.

Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик слайсера, электрохлебoreзки, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха - слайсера, электрохлебoreзки.

4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

Вопросы для контроля знаний:

1. Какие требования предъявляются к организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
3. Укажите разницу в организации крупного холодного цеха предприятия и холодного цеха хозяйства средней мощности.
4. Как производят нарезку продуктов, овощей на слайсере?
5. Назовите, что является рабочим органом хлебoreзательной машины.
6. Как организуется труд в холодном цехе?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3

Наименование темы: Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

Цель: отработать практически принципы организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

Теоретическая часть

Аппарат для вакуумной упаковки продуктов

Чтобы продлить срок хранения продуктов и повысить их качество, используются разные технологии. Одна из них - прогрессивная и простая - вакуумация. Мясо, рыбу, овощи запаивают в плотный пакет, удаляют из него максимальное количество воздуха, тем самым препятствуя размножению микроорганизмов. Для этого изобретен специальный прибор, вакуумный упаковщик, который будет вашим верным помощником и экспертом по вопросам свежести и неизменного качества сберегаемых продуктов.

В отличие от бытовых бескамерных упаковщиков, промышленный вакууматор для продуктов - агрегат солидный. Еще бы, он рассчитан на куда большие объемы упаковывания сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Уложенная в пакет еда, подвергаемая вакуумации, помещается в камеру, край тары располагается на нагревательном элементе, где будет проходить линия запайки. При закрытии крышки и нажатии кнопки «старт» процесс упаковки начинается автоматически. На кухне, в домашних условиях, такой

упаковщик будет выглядеть нелепо. Его место на производстве, предприятиях фаст-фуд, кухне супермаркетов кафе, ресторанов. Он отлично справляется как с увеличением срока годности продуктов разного типа, так и с упаковкой, приданием товарного вида полуфабрикатам, готовым блюдам для продажи. Комплектация вакууматоров промышленных часто включает запасные резиновые уплотнители, масло, необходимое для обслуживания прибора, специальные вставки, уменьшающие при необходимости размер камеры.

Принцип работы большинства упаковщиков одинаков. На первом этапе происходит обволакивание и фасовка продуктов в пленочную тару. Далее оборудование для вакуумной упаковки продуктов производит откачку имеющегося воздуха с последующим его замещением полезной газовой смесью. Модифицированная среда позволяет увеличить органолептические качества продуктов питания, что способствует и наделению изделий полезными свойствами, и повышению срока хранения.

К выполнению работ допускаются лица:

- Не моложе 18 лет;
- Прошедшие медицинский осмотр;
- Прошедшие вводный инструктаж по охране труда, а также инструктаж по охране труда на рабочем месте;
- Прошедшие обучение безопасным приемам труда на рабочем месте по выполняемой работе.

1.1. Рабочий должен знать опасные и вредные производственные факторы, присутствующие на данном рабочем месте:

- Возможность травмирования электрическим током при отсутствии или неисправности заземляющих устройств;

1.2. Работник при выполнении любой работы должен обладать здоровым чувством опасности и руководствоваться здравым смыслом. При отсутствии данных качеств он к самостоятельной работе не допускается.



Работники пищевых производств обязаны соблюдать правила личной гигиены:

- перед началом работы и после перерывов в работе тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать осветленным раствором хлорной извести 0,05-0,1%, одеть чистую спецодежду, подобрать волосы под колпак или косынку;
- ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком;
- смену санодержды необходимо производить ежедневно и по мере загрязнения;

Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода зеркала, расчески, кольца, спички и т.п.

Требования охраны труда перед началом работы.

Перед началом работы работник обязан:

- Получить от руководителя работ инструктаж о безопасных методах, приемах и последовательности выполнения производственного задания;
- Надеть спецодежду, предусмотренную нормами, привести ее в порядок, застегнуть на все пуговицы, чтобы не было свисающих концов;
- Привести рабочее место в безопасное состояние;
- За один час до начала работы в помещении для фасовки мясо-колбасных изделий должны быть включены бактериоцидные лампы.
- Спустя один час после выключения бактериоцидных ламп разрешается приступать к работе по фасовке мясоколбасных изделий»
- Включить приточно-вытяжную вентиляцию,
- Проверить состояние рабочих мест:

а/ они не должны быть загромождены;

б/ полы должны быть без выбоин и не должно быть скользких мест;

в/ повторно руки хорошо вымыть с мылом по локти и сполоснуть теплой

водой;

г/ влажной ветошью протереть ножи, лотки, рабочие столы.

- Проверить внутреннее состояние емкости термоусадочной установки и после наполнения ее водой включить автоматическое терморегулирующее устройство для нагревания воды для плотной оболочки в пределах 90-95°C и тонкой оболочки - 85-90°C
- Визуально осмотреть состояние всего эксплуатируемого оборудования, электророзеток на 220В и проводов с вилками.
- Поочередно оборудование включить в сеть и проверять его работу на холостом ходу.
- При обнаружении каких-либо неисправностей к работе не приступать-доложить мастеру.
- В достаточном количестве заготовить упаковочного материала и продуктов, мясо-колбасных изделий.
- Пищевые продукты и упаковочный материал хранить на деревянных стеллажах или спец.столах.
- Во время работы вход посторонних лиц в помещение запрещается.

Требования охраны труда во время работы.

При эксплуатации резательной машины

- Проверить нет ли видимых повреждений поверхностей или элементов автомата, включить машину в розетку напряжением 220В с заземляющим штырем,
- Ручку регулировки подачи падающего стола установить в положение «Ручная»
- С помощью спец. рычага установить ход подачи на нож, для чего необходимо оттянуть рукоятку на себя и передвигая с помощью рукоятки рычаг, установить на соответствующее деление, зафиксировав его это регулируется в зависимости от диаметра батона, В это время переключатель режима работы должен находится в положение «РУЧНАЯ.»
- Выбрать и установить направляющую для закладки продукта, зафиксировать ее винтом.
- Ручным регулятором установить зазор между столом и ножом.
- Уложить в направляющую продукт и специальный прижим /груз/.
- Стол установить в среднее положение,

Включить привод сетевым переключателем и только тогда ручку режимов работы перевести в положение АВТОМАТ,

После нарезки батона ручку режимов работы перевести в положение РУЧНАЯ, При необходимости повторить операции

Колбасные изделия перед закладкой в направляющие должны быть осмотрены, очищены от шпата и т.д.

Во время нарезки не прижимайте рукой сам продукт и не касайтесь

ножа, так как это опасно для Ваших рук.

Во время нарезки на приемном столе не накапливайте много продукта.

Для обеспечения долговечности работы автомата, не рекомендуется без конкретной нужды/применять максимальный шаг стола.

Во время работы запрещается оставлять работающую машину без присмотра.

Упаковка пищевых продуктов

Нарезанные ломтики колбасных изделий аккуратно уложить на специальный лоток,

Выбрать соответствующий упаковочный пакет и с помощью спец.лотка нарезанные ломтики колбасных изделий перенести во внутрь упаковки.

Порция пакета с продукцией должна быть весом не менее 100гр, и заполнять пакет по объему не менее 70%,

Пакеты с продукцией накапливать на столе для фасовки, не допуская пересортицы.

При работе с технологическими ножами нельзя производить резких движений, необходимо сочетать движения правой и левой руки, чтобы не поранить их. При работе нож держите преимущественно от себя.

При эксплуатации вакуумной машины

Открыть замок безопасности на крышке, подталкивая ее вверх, крышка открывается автоматически.

Включить кнопку "Сеть", машина включает программу «1» и готова к работе.

Выбрать программу, используя /ПРОБ/ клавишу, для данного вида продукта.

Проверить чистоту ножа запайки и размер вакуумного мешка.

Разместите вакуумный пакет в машину, открытой стороной по ножу запайки.

Удостоверьтесь, что вакуумный пакет свободен от морщин.

Закрыть крышку и ее слегка прижать. Процесс вакуумирования произойдет автоматически. После чего крышка откроется автоматически.

Вакуумный процесс может быть прерван по желанию, нажимая клавишу «ТОРАМ»

При выполнении операций нельзя наклоняться над крышкой, так как крышка открывается автоматически и может нанести травму.

При использовании запайки с отрезкой, остающаяся часть пакета может быть сорвана.

Завакуумированный продукт взять из машины и уложить в ящики, не допуская пересортицы.

Проверить качество вакуумирования.

При эксплуатации электронных весов.

При работе следует особое внимание обратить на чистоту чашки весов и поверхности, находящейся под ней.

Тумблером включить питание, на дисплее высветиться.

Нажать клавишу "Г", высветиться Т-2.

Опять нажать клавишу "Г" до появления на дисплее нулей во всех секторах,

Уложить упаковку на чашку весов / при этом высветится вес/.

Нажать клавиши 1 или 2 в зависимости от Т-1 или Т-2 - первого или второго фасовщика,

Идет распечатка этикетки, если вес продукта 100 грамм и более.

Этикетку наклеить на лицевую сторону пакета.

Снять упаковку с весов и нажать клавишу «Г» и клавишу на белом поле, которая соответствует наименованию взвешиваемого продукта. И затем нажимать клавишу «Г» до тех пор, пока на дисплее не появляться нули во всех разрядах

Опять положить данную упаковку на чашки весов

Нажать клавишу 1 или 2 в зависимости от первого или второго фасовщика. Идет распечатка дополнительной этикетки с указанием состава.

Этикетку наклеить на обратную сторону пакета.

Не допуская пересортицы, пакеты с наклеенными этикетками уложить в ящики,

При чистке весов избегать и не допускать попадания воды во внутрь весов,

При эксплуатации термоусадочной установки

После вакуумирования расфасованные в пакетах крупнокусковые продукты уложить на поддон.

Удерживая поддон с пакетами за ручки, окунуть его в ванну термоусадочной установки с температурой воды 85-95°С на 3 секунды,

Вынуть поддон с пакетами из ванны термоустановки, проверить плотность облепания упаковки

Расфасованные продукты в пакетах уложить на стол, подождать, чтобы удалилась с поверхности пакетов капельная влага.

Произвести взвешивание пакетов на электронных весах,

При работе на термоусадочной установке не допускать разбрызгивания воды, применять водоотталкивающий фартук.

Действие при аварии, пожаре, травме.

При появлении напряжения на корпусе машины немедленно отключите общий рубильник.

В случае возникновения опасности травмирования работников, а также при появлении дыма, запаха гари, необычного шума немедленно остановите работу и сообщите заведующему током. Отключение машин производите с

пульта управления или ближайшей "Кнопкой аварийного отключения".

Соблюдайте осторожность при обнаружении взрывоопасных предметов (гранат, снарядов, мин и т.д.). При обнаружении этих предметов работу прекратите, обозначьте место и сообщите руководителю работ об их обнаружении.

В случае возникновения пожара на стационарных объектах вызовите пожарную команду, сообщите руководителю работ и примите меры к ликвидации очага загорания.

При поражении работника электрическим током как можно быстрее освободите пострадавшего от его действия (продолжительность действия тока определяет тяжесть травмирования), для этого быстро отключите рубильник или другое устройство.

При невозможности быстрого отключения электроустановки примите меры по освобождению пострадавшего от токоведущих частей:

- при освобождении пострадавшего от токоведущих частей или провода под напряжением до 1000 В пользуйтесь веревкой, палкой, доской или другими сухими токонепроводящими предметами или оттяните пострадавшего за одежду (если она сухая и отстает от тела), например, за полы пиджака или пальто, за воротник, избегая при этом прикосновения к окружающим металлическим предметам и частям тела пострадавшего, не прикрытым одеждой:
- если пострадавший касается провода, который лежит на земле, то, прежде чем подойти к нему, подложите себе под ноги сухую доску, сверток сухой одежды или какую - либо сухую, не проводящую электрический ток подставку и отделите провод от пострадавшего с помощью сухой палки, доски. Рекомендуется при этом действовать, по возможности, одной рукой;
- если пострадавший судорожно сжимает в руке один токоведущий элемент (например, провод), отделите пострадавшего от земли, просунув под него сухую доску, оттянув ноги от земли веревкой или оттащив за одежду. Соблюдайте при этом описанные выше меры безопасности;
- при оттаскивании пострадавшего за ноги не касайтесь его обуви или одежды, если Ваши руки не изолированы или плохо изолированы, т.к. обуви одежда могут быть сырыми и явиться проводниками электрического тока. Для изоляции рук, особенно если необходимо коснуться тела пострадавшего, не прикрытого одеждой, наденьте диэлектрические перчатки; при их отсутствии обмотайте руки шарфом или используйте любую другую сухую одежду;
- если нет возможности отделить пострадавшего от токоведущих частей или отключить электроустановку от источника питания, то перерубите провода топором с сухим деревянным топорщищем или перекусите их инструментом с изолированными ручками (пассатижи, кусачки). Перерубайте и перекусывайте провода пофазно, т.е. каждый провод в отдельности. Можно воспользоваться и неизолированным инструментом, но надо обернуть его

рукоятку сухой шерстяной или прорезиненной материей;

- если поражение произошло на ЛЭП, прибегните к короткому замыканию всех проводов, для этого набросьте на них проволоку, металлический трос или голый провод. Перед замыканием проводов ЛЭП один конец набрасываемого провода заземлите (подсоедините к металлической опоре, заземляющему спуску и т.д.).

Следите за тем, чтобы набрасываемый провод не коснулся пострадавшего или людей, оказывающих помощь.

Если пораженный находится в сознании, но испугался, растерялся и не знает, что для освобождения от тока ему необходимо оторваться от земли, резким окриком "подпрыгни" заставьте его действовать правильно.

При возникновении пожара на электроустановках первый, заметивший загорание, должен сообщить об этом в пожарную охрану, ответственному за электрохозяйство, начальнику цеха.

При возникновении пожара в самой электроустановке или вблизи нее, в первую очередь, до прибытия пожарных, произведите отключение электроустановки от сети. Если это невозможно, то попытайтесь перерезать провода (последовательно, по одному) инструментом с изолированными ручками.

При тушении пожара под напряжением пользуйтесь углекислотными ручными огнетушителями типа ОУ-2, ОУ-5, ОУ-8 или стационарным типа ОСУ-5, а также углекислотнобромэтиловыми ОУБ-3, ОУБ-7, при этом не прикасайтесь к проводам и кабелям, корпусам электроустановок. Можно использовать для тушения сухой чистый песок. При пользовании огнетушителями ОП-1 и ОП-2 не направляйте струю порошка на раскаленные предметы: возможен взрыв.

Не применяйте для тушения пожара в электроустановке, находящейся под напряжением, химически пенные или химически воздушно-пенные огнетушители.

Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе - аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

2. Изучение технических характеристик аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения, работа оборудования холодного цеха.

3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха - аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

Вопросы для контроля знаний:

1. Какие требования предъявляются к организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
3. Как производят работу на аппарате для вакуумирования,
4. Назовите, что является рабочим органом аппарата для вакуумной упаковки продуктов.
5. Правила эксплуатации шкафов холодильных, интенсивного охлаждения?
6. Как организуется труд в холодном цехе?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

Наименование темы: Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Приготовление заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель работы:

- углубление, закрепление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать справочную и учебную литературу

Методические указания: материально-технические средства: таблица нормативных данных

Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки колледжа, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, используя справочную литературу.
2. Составить технологические карты на холодные соусы.
3. Ответить на вопросы.

Задание 1:

Составить технологическую карту на соусы, пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту на бланке Приложение 1

Произвести расчет сырья на 10 порций. Описать технологический процесс приготовления блюда.

1. Соус песто
2. Соус – винегрет
3. Соус ремуляд
4. Кули фруктовые

5. Кули овощные
6. Брусничный соус

Контрольные вопросы:

1. Какое значение имеют холодные соусы в питании человека?
2. Как классифицируют холодные соусы?
3. Перечислите требования к качеству холодных соусов.

Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, используя справочную литературу.

Подобрать холодные соусы к мясным, рыбным блюдам и блюдам из домашней птицы.

Применяя различные соусы и специи, повар придает основному продукту блюда тот или иной вкус и аромат, сохраняет или ослабляет природные вкусовые качества продуктов, сочетая их то с острыми по вкусу соусами, то с пресными или жирными соусами. Холодные соусы подают к холодным блюдам из рыбы, раков, дичи и овощей.

Соус майонез, соус майонез с корнишонами, зеленью подают также к жареным горячим рыбным блюдам.

В группу холодных соусов входят также овощные маринады, заправки для салатов и сельди

Контрольные вопросы:

1. В каком цеху готовят холодные соусы?
2. Какие санитарные требования предъявляют при приготовлении холодных соусов
3. Что является основой для приготовления холодных соусов?
4. К каким блюдам подают холодные соусы, как они сочетаются с мясом и рыбой?
5. Что такое кули? Из чего их готовят, к каким блюдам подают?
6. Температура подачи холодных соусов

Соусы являются составной частью большого ассортимента горячих и холодных блюд.

В Сборнике рецептов блюд соусы входят в рецептуру блюд на одну порцию изделия.

Рецептуры различных соусов приведены в разделе «Соусы» Сборника рецептов блюд, где указывается количество продуктов, требующихся для их изготовления, с расчетом выхода 1000 г готового соуса, а расход соли, перца, лаврового листа в рецептурах не указан. Эти данные приведены в начале раздела «Соусы» Сборника рецептов блюд. Для того чтобы рассчитать норму вложения сырья для приготовления соуса к «n» количеству блюд, необходимо:

1. Определить общую массу соуса. Для этого массу соуса одной порции умножаем на «n» количество порций блюд.

2. Вес каждого продукта, входящего в рецептуру этого соуса (указанного в рецептуре на 1000 г) умножаем на общую массу соуса.

Пример 1 (на определение количества продуктов для приготовления соусов)

Найти необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного основного к зразам в ноябре, по III колонке Сборника рецептов.

Решение:

1. Согласно рецептуре № 664 Сборника рецептов блюд III колонке, определяем массу одной порции соуса красного основного – 50 г.

2. Определяем массу 50 порций соуса красного основного: $50 \cdot 0,050 = 2,500$ (кг)

3. Согласно рецептуре № 824 III колонки Сборника рецептов блюд, определяем нужное количество продуктов. Так как сырье кондиционное, то расчет производим по брутто.

Данные заносим в таблицу.

Пример 2 (на определение количество порций из имеющихся продуктов)

Определить, сколько порций соуса голландского натурального можно приготовить к судаку отварному при наличии на складе суточного хранения 24 яиц.

Решение:

1. Находим, сколько яиц требуется для приготовления 1 кг соуса голландского натурального по рецептуре № 873 – 12 штук.

2. Определяем, сколько соуса можно приготовить из 24 штук яиц, для этого: $24 : 12 = 2$ (кг)

3. Находим, сколько соуса требуется к одной порции отварной рыбы по рецептуре № 502 – 0,050 кг.

4. Определяем, сколько порций соуса можно приготовить к судаку отварному, для этого: $2 : 0,050 = 40$ (порции).

Ответ: из 24 яиц можно приготовить 40 порций соуса голландского натурального к судаку отварному.

Задание 1: Решить задачи:

1. Вычислить продукты для приготовления 70 порций маринада овощного с томатом к рыбе под маринадом по II колонке Сборника рецептов блюд в апреле, если использовать уксус спиртовой 9%-ный.

2. Рассчитать продукты, входящие в состав желе мясного к 80 порциям заливного языка, по II колонке Сборника рецептов блюд, в марте. Уксус заменить на 3%-ный.

3. Выписать продукты для приготовления 70 порций соуса абрикосового к пудингу из творога, по I колонке Сборника рецептов блюд.

4. Вычислить, сколько порций маринада овощного с томатом можно приготовить в апреле к рыбе под маринадом, по II колонке Сборника рецептов блюд, если на производстве имеется 10 кг моркови?

5. Вычислить продукты для приготовления 70 порций соуса майонез по II колонке Сборника рецептов блюд, если использовать уксус спиртовой 9%-ный.

Задание 2: Составить и произвести расчет себестоимости продукции на холодные Соусы.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

Наименование темы: Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат-коктейль с ветчиной и сыром, Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов. Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов.

Задания:

1. Приготовить, оформить для подачи салат «Греческий» 2 порции/150гр.
2. Приготовить, оформить для подачи салат «Цезарь», 2 порции/180гр.
3. Произвести органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции салата «Греческий» и салат «Цезарь».
4. Приготовить, оформить для подачи салат «Из сыра с яблоком» 2 порции/100гр.
5. Приготовить, оформить для подачи салат «Из морской капусты», 5 порции/100гр.
6. Приготовить, оформить для подачи салат-коктейль с ветчиной и сыром, 2 порции/100г
7. Приготовить, оформить для подачи салат из яблок с сельдереем 2 порции/100г
8. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
9. Оформить отчет (заполнить форму).

Последовательность выполнения работы:

- I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.
- II. Работа учащихся в составе бригад
 - 2.1. Подготовить рабочее место и посуду.
 - 2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд
 - 2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья
 - 2.4. Подготовить продукты (овощи, рыбу, мясо, хлеб).

- 2.5. Приготовить холодные блюда и закуски.
- 2.6. Оформить блюда для подачи.
- 2.7. Прodeгустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.
- 2.8. Оформить и сдать отчеты.
- 2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь.

VI. Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР, с тем чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Ход работы:

	Ингредиенты	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Помидоры	60	54
2	Огурцы	55	52
3	Перец болгарский (сладкий)	25	19
4	Листья салата	15	11
5	Брынза	30	29
6	Оливки, консервированные без косточки	15	15
7	Масло оливковое	20	20
8	Соль	4	4
	Выход	-	200

Последовательность технологических операций для приготовления салата «Греческий»

Операция 1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести обработку сырья.

Операция 3. Помидоры, огурцы, брынзу нарезать крупными кубиками.

Операция 4. Болгарский перец зачистить от зерен и также нарезать крупными кубиками.

Операция 5. На дно салатной тарелки выложить листья зеленого салата.

Операция 7. Сверху уложить нарезанные овощи.

Операция 8. Добавить маслины, оливки, брынзу.

Операция 9. Полить салат маслом оливковым.

Операция 10. Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать.

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК салат «Цезарь»

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Куриное филе	140	100
2	Хлебный батон	120	120
3	Сыр	60	60
4	Помидор черри	60	60
5	Оливковое масло	40	40
6	Лимон	20	20
7	Яйца	2	80
8	Уксус 3%	6	6
9	Горчица	6	6
10	Лист салата	10	8
	Масса готового блюда	—	360

Последовательность технологических операций для приготовления салата «Цезарь»

Операция 1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.
Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья.
Произвести обработку сырья.

Операция 3. Отварную куриную грудку - нарезать кубиками;

- посолить, добавить перец, оливковое масло;

Операция 4. Белый пшеничный хлеб

- срезать корки, нарезать кубиками,

- выложить на противень и обжарить в духовке, при t 150° 5-8 мин.

Операция 4. Чеснок очищают

Операция 5. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК салат из сыра с яблоком

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Сыр	84	80
2	Яблоки	52	36
3	Сметана	80	80
4	Кислота лимонная	0,2	0,2
5	Сахар	3	3
6	Помидоры свежие	10	10
7	Зелень	2	2
	Масса готового блюда	–	200

Последовательность технологических операций для приготовления салата из сыра с яблоком

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Сыр натирают на крупной терке,

Операция 4. Яблоки, очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, натирают на крупной терке.

Операция 6. Сыр и яблоки заправляют сметаной Операция 7. Добавляют соль, лимонную кислоту. Операция 8. Добавляют сахар и перемешивают. Операция 9. Подготовить посуду для отпуска.

Операция 10. Салат выкладывают горкой, украшают ломтиками помидоров, посыпают мелко нарезанной зеленью.

Операция 11. Оформить и подать.

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Требования к оформлению, реализации и хранению *Особенности оформления.* Салат подают в салатнике или в закусочной тарелке. При отпуске салат выкладывают горкой, украшают ломтиками помидоров, посыпают зеленью. *Правила подачи.* Температура подачи не выше 14С.

Сроки реализации и хранения. Салат выставляется в порционном виде в охлажденную витрину, срок хранения не более 30 мин.

№ п/ п	Наименование продукта	Норма закладки на 5 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Капуста белокочанная	500	400
2	Капуста морская	100	98
3	Перец черный молотый	4	4
4	Сметана	20	20
5	Соль	5	5
6	Выход	-	500

Последовательность технологических операций для приготовления салата из морской капусты

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести механическую кулинарную обработку белокочанной капусты, удалить кочерыжку.

Операция 3. Мелко нашинковать полосками, в виде морской капусты.

Операция 4. Добавить соль. Перец.

Операция 7. Подготовить посуду для отпуска.

Операция 5. Выложить капусту, добавить консервированную морскую капусту, перемешать.

Операция 9. Оформить и подать.

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК салат-коктейль ветчиной и сыром

Наименование продуктов	Норма закладки на 2 порции, г	
	брутто	нетто
Сыр	44	40
Ветчина в форме	40,8	40
Огурцы свежие	50	40
Яйца	0,5 шт.	20
Майонез	30	30
Сметана	20	20
Перец сладкий маринованный (в банках)	20	10
Петрушка (зелень)	6	4
Выход	–	200

Последовательность технологических операций для приготовления салат-коктейль с ветчиной и сыром

Операция 1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Огурцы очистить от кожицы, нарезать соломкой. Соломка (длина 45 см, сечение 0,2х0,2 см)

Операция 4. Нарезать сыр соломкой ветчину нарезают соломкой и укладывают в фужер (креманку) слоями, поливают смесью майонеза и сметаны.

При отпуске оформляют перцем сладким, яйцом и зеленью петрушки.

Операция 5. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК на салат из яблок с сельдереем

Наименование продуктов	Норма закладки на 2 порции, г	
	Брутто	нетто
Сельдерей корень	100 г	80
Яблоко	100 г	80
Сок лимонный	5	5
Масло растительное	20	20
Сметана	30	30
Орех грецкий	50	50
Зелень петрушки	4	3
Базилик сухой	3	3
Выход		200

Последовательность технологических операций для приготовления салат-коктейль с ветчиной и сыром

Операция 1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Сельдерей очистить, вымыть, натереть на терке.

Операция 4. Яблоки вымыть, очистить, натереть на терке.

Операция 5. Продукты соединить в миске.

Операция 6. Перемешать, полить лимонным соком.

Операция 7. Зелень вымыть, нарезать мелко.

Операция 8. Салат полить растительным маслом и сметаной. Добавить зелень. Все перемешать.

Операция 9. Орехи раздавить скалкой или размолоть.

Операция 10. Переложить в салатницу.

Операция 11. Оформить салат - посыпать молотыми орехами и украсить листьями петрушки.

Операция 12. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Требования к качеству, правила подачи и сроки хранения

Салаты должны быть аккуратно и красиво уложены, оформлены, вкус и цвет соответствовать данному виду.

Не допускаются признаки порчи продуктов, посторонние запахи.

Огурцы и помидоры свежие, не перезрелые.

Зелень для оформления свежая, не увядшая. Салаты подают в закусочных тарелках, салатниках, вазах. Температура подачи 10-12С. Реализуют салаты в течение 15 минут, хранят при температуре 4_8С.

Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2ч;

Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей - 30 мин;

Салаты и винегреты должны иметь температуру 10 - 12°C;

Оформить отчет

1. Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

2. Составить технологическую схему приготовленных блюд.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

Наименование темы: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления и оформления сложных блюд и гарниров из овощей.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформление сложных блюд и гарниров из овощей;
- уметь определять качество сырья, готовых блюд согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально - технические средства:

оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрическая, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сито;инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, пирожковые, поднос,

противни, лотки. сырье: картофель, яйцо, мука, лук репчатый, морковь, масло растительное, сухари панировочные.

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: крокеты картофельные, рулет картофельный.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных соусов.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить лук, нарезать мелко, пассеровать.
3. Обработать яйцо, сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить.
4. Приготовить фарш для картофельного рулета: яйцо, лук, перец, соль перемешать.
5. Приготовить картофельную массу для рулета: сварить картофель, отвар слить, картофель обсушить, протереть, охладить до 60-70С, добавить сырые яйца, перемешать.
6. Сформировать рулет в виде батона прямоугольной формы, уложить на противень смазанный жиром, посыпанный сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 220С.
7. Приготовить крокеты картофельные: сварить картофель, отвар слить, картофель обсушить, протереть, охладить до 50С, добавить сырые желтки, 1/3 муки и перемешать.
8. Сформировать крокеты картофельные, из полученной картофельной массы формируют шарики, панируют в муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.
9. Оформить и подать блюда с гарниром и соусом.
10. Оформить отчет и сдать работу.
11. Заполнить таблицу «Требования к качеству».
12. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Крокеты картофельные:

Внешний вид – форма в виде шариков или груш, на поверхности поджаристая корочка, изделия без трещин, соус подан отдельно или подлит с боку;

Цвет – на поверхности коричневый, на изломе светло-желтый.

Вкус и запах – свойственный картофелю, в меру соленый, характерный используемым продуктам, без привкуса сырой муки;

Рулет картофельный:

Внешний вид – форма прямоугольная в виде батона с закругленными краями, на поверхности поджаристая корочка, внутри фарш, изделия без трещин, соус подан отдельно или подлит с боку;

Цвет – на поверхности коричневый, на изломе светло-желтый;

Вкус и запах – свойственный картофелю и фаршу;

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.

2. Составить технологические карты на сложные блюда и гарниры из овощей и грибов по сборнику рецептов, выходом на 2 порции.

3. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить сложные блюда из овощей).

4. Составить технологические схемы приготовления блюд из овощей 5
Ответить на вопросы.

5. Ответить на вопросы.

6. Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1. Условия и сроки хранения сложных блюд и гарниров из овощей и грибов

2. Классификация сложных блюд и гарниров из овощей и грибов

3. Технология приготовления жареных и запеченных блюд из овощей.

4. Составить технологические схемы приготовления блюд из овощей.

5. Определить выход готовых блюд из овощей.

6. Сравнить выход готовых блюд из овощей: фактический и по Сборнику рецептов.

Результаты взвешивания занести в таблицу

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

Наименование темы: Приготовление, оформление, отпуск презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления и оформления блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки

(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты).

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформление блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки;
- уметь определять качество сырья, готовых блюд согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально - технические средства: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из яиц, творога, сыра, муки.
4. Провести первичную обработку продуктов.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Выбрать и отполировать необходимую посуду для презентации блюда.
6. Приготовить, оформить и подать блюда.
7. Произвести бракераж приготовленного блюда и соуса.
8. Произвести санитарную обработку рабочего места.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта.

Ход работы:

1. Приготовить «Орешки творожные по-русски»

Наименование продуктов	Орешки творожные		Соус молочный сладкий	
	Б	Н	Б	Н
Творог	91	90		
Сахар	10	10		
Мука пшеничная	16	16		
Яйца	1/4	10		
Варенье	25	25		
Изюм	13,3	13		
Мука пшеничная	5	5		

Масло растительное	15	15		
Молоко			50	50
Масло сливочное			2	2
Мука пшеничная			2	22
Сахар			6	6
Ванилин			0,001	0,001
Выход		140		50

Технология приготовления:

1. Для фарша подготовленный изюм проваривают с вареньем до загустения и охлаждают.

2. Творог протирают, добавляют сахар, просеянную муку, желтки яиц, соль и перемешивают, затем осторожно вводят взбитые белки. Массу разделяют на кружочки, на середину которых кладут фарш, края защипывают, панируют в муке.

3. Сформованные изделия в виде шариков обжаривают в масле в течение 2-3 минут. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

4. Для соуса муку пассеруют на масле, разводят горячим молоком и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде, процеживают, доводят до кипения.

5. При подаче на тарелку кладут орешки и красиво поливают соус, украсить изюмом и вареньем.

Внешний вид: шарики, поверхность без трещин, равномерно обжарены, политы сладким молочным соусом

Цвет: на разрезе кремовый с желтоватым оттенком с изюмом внутри, корочки - золотистый

Вкус и запах: сладковатый с привкусом творога и изюма

Консистенция: мягкая, умеренно плотная.

Приготовить «Омлет фаршированный»

Наименование Продуктов	Омлет натуральный		фарш	
	Б	Н	Б	Н
Яйца	2 шт.	80		
Молоко	30	30		
Маргарин	5	5	2	2
Печень говяжья			35	29

Наименование Продуктов	Омлет натуральный		фарш	
	Б	Н	Б	Н
Мука пшеничная			1	1
Сметана			17	17
Масло сливочное		5		
Выход		110/5		30

Технология приготовления:

1. Для фарша печень нарезать тонкими ломтиками или нашинковать соломкой, слегка обжарить, ввести пассерованную муку, смешанную со сметаной, и все хорошо прогреть.

2. Приготовить омлетную смесь: яйца соединить с холодным молоком, посолить, хорошо размешать венчиком до однородной консистенции и процедить. Процеженную смесь вылить на сковороду с разогретым маслом. Когда снизу омлет загустеет, перемешать его и довести до готовности на слабом огне.

3. Горячий фарш кладут на середину готового омлета, закрывают краями, придавая ему форму продолговатого пирожка, после чего омлет перекладывают на тарелку швом вниз и поливают сливочным маслом.

Внешний вид: в виде пирожка

Цвет: поверхности – золотистый, на разрезе – светло-желтый, с фаршем внутри

Вкус и запах: свойственные сочетанию свежеприготовленного омлета, печеного фарша и сливочного масла.

Консистенция: мягкая, пышная

3. Приготовить: Блюдо « Саганаки »

Наименование продуктов	На 1 порцию	
	Брутто, гр	Нетто, гр
Сыр «Фетта»	55	50
Яйцо	3/4шт	
Мука пшеничная	32	30
Масло растительное	10	10
Помидоры	22	20
Салат фризе	11	10
Выход	-	150

Технологический процесс

Сыр зачистить, нарезать в виде небольших прямоугольников. Яйцо промыть, дезинфицировать, промыть, удалить скорлупу, взбить. Муку

просеять. Помидор помыть, зачистить, нарезать кружочками. Салат фризе сортировать, промыть, обсушить. Ломтики сыра запанировать в яйце и муке, обжарить с обеих сторон на растительном масле до образования золотистой корочки.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Обжаренный сыр выложить на тарелку, чередуя с кружочками помидор, посолить, поперчить, в центр выложить салат фризе. Подавать сразу после приготовления при $t 60^{\circ}\text{C}$.

Внешний вид: Обжаренный сыр - прямоугольный, чередуется с кружочками помидор, в центре выложен салат фризе

Цвет: Золотистая корочка, на разрезе – белый

Запах: Соответствующий помидорам и сыру

Вкус: В меру солёный

Консистенция: Нежная, сочная

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки в.
2. Составить технологические карты на блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки по сборнику рецептов, выходом на 2 порции.
3. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки).
4. Составить технологические схемы приготовления блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки
5. Ответить на вопросы.
6. Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1. Условия и сроки хранения блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки
2. Классификация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки
3. Технология приготовления блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки.
4. Составить технологические схемы приготовления блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки.
5. Определить выход готовых блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки.
6. Сравнить выход готовых блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки: фактический и по Сборнику рецептов.

Результаты взвешивания занести в таблицу

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Критерии оценки качества выполнения лабораторной работы:

Лабораторная работа оценивается по 10 критериям.

Отчет о проделанной работе оценивается по 5 бальной системе.

№	критерии оценки	присутствие показателя			итог
		1	0,5	0	
1	самостоятельно планирует и организует предстоящую работу	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	
2	рабочее место организует в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями во время и после процесса приготовления	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	
3	самостоятельно выполняет в установленные нормы времени подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	
4	рационально расходует сырье	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	
5	осуществляет контроль за качеством конечной продукции	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	
6	самостоятельно устраняет различные дефекты при приготовлении изделий	+	+ возможна существенная помощь	не умеет	
7	выход при подаче изделия соответствует нормативным документам Сборника рецептов	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	
8	грамотно использует инвентарь, инструменты при приготовлении изделий	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	
9	соблюдает технику безопасности труда	+	+	не соблюдает	
10	соблюдение правил гигиены при введении процесса приготовления полуфабрикатов	+	+	не умеет	
	«5»	«4»	«3»	«2»	
	100-90	89-75	74-50	Ниже 50	
баллы	9-10	7-8	5-6	менее 5	

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

Наименование темы: Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Цель работы: Отработать технологию приготовления и оформления для холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Совершенствовать умения презентовать и оценивать готовую продукцию.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформления сложных блюд из рыбы;
- уметь определять качество сырья, готовых сложных блюд из рыбы согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально -технические средства: оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сковороды; инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, поднос, противни, лотки, шумовки. сырье: рыба, масло растительное, мука, лук, томат пюре, яйцо, картофель.

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи блюда из рыбы: тельное из рыбы с картофелем фри, зразы донские с гарниром
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд из рыбы.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Обработать лук репчатый, промыть и очистить, нашинковать соломкой, пассеровать.
3. Обработать яйцо, сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить.
4. Приготовить фарши: пассерованный лук соединить с рубленным яйцом, соль, перец и хорошо перемешать.

5. Обработать рыбу на чистое филе, дважды пропустить через мясорубку,

6. Приготовление тельного: рыбный фарш соединить с замоченным в молоке белым хлебом (без корок), ввести соль, перец, хорошо перемешать и пропустить через мясорубку, добавить молоко и массу хорошо взбить.

7. Сформовать тельное: на смоченную салфетку положить массу в виде лепешки, на середину уложить фарш и сложить лепешку пополам, придавая изделию форму полумесяца.

Освободить тельное от салфетки, запанировать в мке, смочить в льезоне и запанировать в белой панировке. Жарить в большом количестве жира.

8. Обработать рыбу на чистое филе, нарезать тонкие широкие куски, слегка отбить в пласт 0,5- 0,6см.

9. Приготовление зраз донских: подготовленный полуфабрикат из рыбы солят, перчат, заворачивают в него фарш, придавая продолговатую форму.

10. Сформовать зразы донские: зразы панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке и жарят в жире.

11. Приготовить соус томатный.

12. Приготовить картофель фри.

13. Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать

14. Оформить отчет и сдать работу.

15. Заполнить таблицу «Требования к качеству».

16. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Тельное из рыбы:

Внешний вид –форма полумесяца, равномерная корочка без трещин;

Цвет – равномерно - золотистый;

Консистенция –мягкая, корочка хрустящая, форма изделий хорошо сохранена;

Вкус и запах – характерны для доброкачественной рыбы, с характерным привкусом и ароматом жаренного лука.

Зразы донские из рыбы:

Внешний вид –форма кирпичика с закругленными краями, равномерная корочка без трещин;

Цвет – равномерно - золотистый;

Консистенция –мягкая, корочка хрустящая, форма изделий хорошо сохранена;

Вкус и запах – характерны для доброкачественной рыбы, с характерным привкусом и ароматом жаренного лука.

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления рыбных блюд.
2. Составить технологические карты на рыбные блюда по сборнику рецептур, выходом на 2 порции.
3. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить рыбные блюда).
4. Составить технологические схемы приготовления блюда из рыбы
5. Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1. Условия и сроки хранения рыбных блюд.
2. Какую рыбу используют для приготовления рыбных блюд.
3. Технология приготовления блюд из рыбы.
4. Составить технологические схемы приготовления блюд из рыбы
5. Определить массу готового блюда.
6. Сравнить выход готового блюда: фактический и по Сборнику рецептур.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6

Наименование темы: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы;
- уметь определять качество сырья, готовых сложных холодных блюд из рыбы согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально -технические средства: оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сковороды; инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые,

мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, поднос, противни, лотки, шумовки.

сырье: рыба, морковь, масло растительное, мука, зелень петрушки, лук, томат пюре, лимон, уксус,

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи блюда из мяса: буженина, ромштекс, антрекот, голубцы мясные
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд из мяса.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Обработать капусту, промыть, бланшировать, снять листья, слегка отбить.
3. Обработать мясо крупным куском, приготовить полуфабрикат для буженины. Натереть солью, перцем, горчицей, чесноком, выдержать на холоде 15-20 мин. запекать в жарочном шкафу до готовности, используя фольгу или бумагу для выпечки. Готовое мясо нарезать на порционные куски.
4. Обработать мясо, приготовить полуфабрикаты из мяса антрекот, ромштекс. Обжарить основным способом, до готовности довести в жарочном шкафу.
5. Приготовление мясного фарша для голубцов. Мясо прокрутить через мясорубку, соединить с вареным рисом, пассерованным репчатым луком, соль, перец и перемешать.
6. Приготовить соус сметанный.
7. Приготовление голубцов: на лист капусты уложить фарш и завернуть, придав цилиндрическую форму. Готовый полуфабрикат уложить на смазанный жиром противень и обжарить в жарочном шкафу, после чего залить соусом и запечь.
8. Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Заполнить таблицу «Требования к качеству».
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Буженина:

Внешний вид – кусок в виде батона, равномерно покрытый румяной корочкой;

Цвет – золотистый;

Консистенция – мягкая, сочная, хорошо прожареная;

Вкус и запах – свойственный жареному мясу.

Ромштекс :

Внешний вид –кусочек овальной формы, равномерно покрытый панировкой;

Цвет –золотистый;

Консистенция – мягкая, сочная, корочка хрустящая;

Вкус и запах –свойственный жареному мясу.

Антрекот :

Внешний вид –кусочек овальной формы, равномерно покрытый румяной корочкой;

Цвет –золотистый;

Консистенция – мягкая, сочная, корочка хрустящая;

Вкус и запах –свойственный жареному мясу.

Голубцы мясные:

Внешний вид – цилиндрической формы, равномерно покрытый румяной корочкой;

Цвет –золотистый;

Консистенция – мягкая, сочная;

Вкус и запах –свойственный жареному мясу и запеченной капусте.

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления мясных блюд.
2. Составить технологические карты на блюда из мяса по сборнику рецептов, на 2 порции.
3. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить блюда из мяса).
4. Составить технологические схемы приготовления блюда из мяса
5. Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1. Условия и сроки хранения мясных блюд.
2. Какие части мяса используют для приготовления порционных блюд.
3. Технология приготовления блюд. из мяса
4. Составить технологические схемы приготовления блюд из мяса
5. Определить массу готового блюда.
6. Сравнить выход готового блюда: фактический и по Сборнику рецептов.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7

Наименование темы: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление

рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложных блюд.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы;
- уметь определять качество сырья, готовых сложных блюд из сельскохозяйственной птицы согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально -технические средства: оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сковороды; инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, поднос, противни, лотки, шумовки.

сырье: птица, морковь, масло растительное, мука, зелень петрушки, лук, томат пюре, лимон, уксус,

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи блюда из птицы: суфле из кур с рисом, кнели из кур
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд из птицы.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать
3. Обработать птицу, разделить на филе, отварить, охладить.
4. Приготовление суфле из кур с рисом: мякоть вареной птицы соединить с вязкой рисовой кашей и пропустить через мясорубку, добавить соль. В массу положить желтки яиц, половину нормы масла сливочного, хорошо взбить, смешать со взбитыми белками, разложить в смазанные формочки, посыпать тертым сыром и варить на пару.
5. Приготовление кнели из кур: мякоть вареной птицы соединить с вязкой рисовой кашей и пропустить через мясорубку, добавить соль, молоко. В массу положить сливочного масла, хорошо взбить. Из подготовленной массы разделить кнели массой 20-25гр и варить их на пару.
6. Оформить отчет и сдать работу.

7. Заполнить таблицу «Требования к качеству».
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Суфле из кур с рисом:

Внешний вид – хорошо сохраняет форму;

Цвет –серый;

Консистенция – сочная, мягкая, но не крошливая;

Вкус и запах – характерны для вареной птицы

Кнели из кур с рисом:

Внешний вид – хорошо сохраняет форму;

Цвет –серый;

Консистенция – сочная, мягкая, но не крошливая;

Вкус и запах – характерны для вареной птицы

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления блюд из птицы.
 2. Составить технологические карты на блюдо из птицы по сборнику рецептур, выходом на 2 порции.
 3. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить блюда из птицы).
 4. Составить технологические схемы приготовления блюда из птицы
 5. Заполнить отчет
- В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1. Условия и сроки хранения блюд из птицы.
2. Технология приготовления блюд из птицы.
3. Составить технологические схемы приготовления блюд из птицы
4. Определить массу готового блюда.
5. Сравнить выход готового блюда: фактический и по Сборнику рецептур. Результаты