

**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.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

Методические указания составлены в соответствии с рабочей программой по дисциплине ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Методические рекомендации
по выполнению практических занятий и лабораторных работ**

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Перечень практических занятий/лабораторных работ
по ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

Наименование практических работ/лабораторных занятий	Содержание работ	Количество часов
Практическая работа № 1	Расчеты при приготовлении полуфабрикатов: - приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов; - приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса; - приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса; - приготовление полуфабрикатов из птицы; - приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы; - приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы	24
Практическая работа № 2	Организация рабочего места по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	2
Практическая работа № 3	Решение ситуационных задач по подбору оборудования по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	2
Практическая работа № 4	Безопасная эксплуатация оборудования по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2
Практическая работа № 5	Организация рабочего места по приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2
Практическая работа № 6.	Решение ситуационных задач по подбору оборудования приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2
Практическая работа № 7.	Безопасная эксплуатация оборудования по приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2
Практическая работа № 8.	Организация рабочего места по приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2

Практическая работа № 9.	Решение ситуационных задач по подбору оборудования приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2
Практическая работа № 10.	Безопасная эксплуатация оборудования по приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2
Практическая работа № 11.	Организация работы кондитерского цеха	2
Практическая работа № 12.	Подбор оборудования кондитерского цеха	2
Практическая работа № 13.	Безопасная эксплуатация оборудования кондитерского цеха	2
Практическая работа № 14.	Расчет сырья составление технологических схем сиропов и помад	2
Практическая работа № 15.	Расчет сырья составление технологических схем глазури	2
Практическая работа № 16.	Расчет сырья составление технологических схем кремов	2
Практическая работа № 17.	Расчет сырья составление технологических схем мастики и марципана	2
Лабораторная работа № 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	10
Лабораторная работа № 2	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	12
Лабораторная работа № 3	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	12
Лабораторная работа № 4	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	12
Лабораторная работа № 5	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	6
Лабораторная работа № 6	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	12
Лабораторная работа № 7	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	12
Лабораторная работа № 8	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	6
Лабораторная работа № 9	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	12
Лабораторная работа № 10	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	6
Лабораторная работа № 11.	Приготовление хлеба из различных видов теста	2
Лабораторная работа № 12.	Приготовление хлебобулочных изделий	2
Лабораторная работа № 13.	Приготовление и оформление мучных	4

	кондитерских изделий из пресного слоеного теста	
Лабораторная работа № 14.	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4
Лабораторная работа № 15.	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4
Лабораторная работа № 16.	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4
Лабораторная работа № 17.	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4
Лабораторная работа № 18.	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4
Лабораторная работа № 19.	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного теста	4
Лабораторная работа № 20.	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста	4
Лабораторная работа № 21	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента	6
Лабораторная работа № 22	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	6

Методические указания предназначены для организации учебного процесса по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар», а также подготовки и проведению практических занятий и их проверки.

Практические задания предназначены для закрепления теоретического материала по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар» и выработки навыков его применения в практических расчетах.

Целью практических работ является формирование практических (профессиональных) умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности, оказании помощи студентам при проведении практических занятий по изучению профессионального модуля, в формировании готовности к овладению основными умениями, к выполнению соответствующего вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций:

ПК 7.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.6 Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

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

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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.

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии:
Оценка «отлично» ставится, если обучающийся:

- самостоятельно и правильно выполнил все задания;
- правильно, с обоснованием сделал выводы по выполненной работе;
- правильно и доказательно ответил на все контрольные вопросы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если:

- правильно выполнил все задания;
- сделал выводы по выполненной работе;
- правильно ответил на все контрольные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся:

- правильно выполнил задание, возможно кроме одного;
- сделал поверхностные выводы по выполненной работе;
- ответил не на все контрольные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся:

- неправильно выполнил задания;
- не сделал или сделал неправильные выводы по работе;
- не ответил на контрольные вопросы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

Наименование темы: Расчеты при приготовлении полуфабрикатов:

- *приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов;*
- *приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса;*
- *приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса;*
- *приготовление полуфабрикатов из птицы;*
- *приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы;*
- *приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы*

Цель: закрепление теоретических знаний и формирование практических умений по технологическим приемам обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.

Задачи:

- Сформировать практические навыки по нарезке картофеля и овощей различной формой. Научить проверке органолептическим способом годность овощей и грибов;
- Научить определению массы брутто и массы нетто при обработке овощей и грибов;
- Сформировать практические навыки по подготовке овощей для фарширования. Научить способам минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов и их использование;
- Изучить и сформировать практические навыки эксплуатации видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей и правила безопасного использования.

Методика расчета отходов при механической кулинарной обработке сырья

При обработке овощей получается значительное количество отходов. Размер этих отходов регламентируется нормативами, помещенными в действующих сборниках рецептов. При этом отходы картофеля, моркови и свеклы колеблются в зависимости от сезона, поэтому и нормативы на них установлены в различных размерах.

В рецептурах на блюда из овощей, помещенных в действующих сборниках рецептов и прејскурантах, масса обработанных овощей предусматривается,

исходя из поступлений (%):

- картофеля с 1 сентября по 31 октября - 25 %;
- моркови и свеклы до 1 января - 20 %.

В случаях когда указанные овощи обрабатываются в другой период, необходимо пересчитать массу брутто, чтобы масса очищенных овощей (нетто) оставалась неизменной, а следовательно, и выход готовых изделий соответствовал указанному в рецептурах.

Таким образом, для соблюдения установленного выхода готовых изделий необходимо помнить, что масса нетто является величиной постоянной.

Для решения задач на определение массы отходов, массы сырья нетто и брутто требуется найти установленный процент отходов для данного вида овощей с учетом сезона и вида обработки

Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке овощей

Образец решения задачи

Формулируем задачу. Определить количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле :

Дано:

МБ = 1000 кг

% отх (март) = 40

Мотх = X

Решение:

Мотх = МБ: 100 · % отх, кг

Мотх = 1000: 100 · 40 = 400 кг

Ответ: масса отходов 400 кг.

Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке овощей

Образец решения задачи

Формулируем задачу. Определить массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 200 кг в январе.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано:

МБ = 200 кг

% отх (январь) = 35

Мн=X

Решение:

Мн = МБ: 100(100 - % отх), кг

Мн = 200: 100(100 - 35) = 130 кг

Ответ: масса нетто очищенного картофеля, полученного массой брутто 200 кг, в январе составит 130 кг.

Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке овощей

Образец решения задачи

Формулируем задачу. Определить количество картофеля, необходимое в октябре для получения 50 кг сырого очищенного картофеля.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле: Дано:

МН = 50 кг

% отх (октябрь) = 25

МБ=X

Решение: МБ = Мн: (100 - % отх)100, кг

МБ = 50: (100 - 25)100 = 66,7 кг

Ответ: масса брутто картофеля, необходимого для получения 50 кг сырого очищенного, в октябре составит 66,7 кг.

Задание:

1. Определить количество отходов при обработке 5 кг моркови сырой очищенной в феврале
2. Определить количество отходов при обработке 20 кг свёклы сырой очищенной в октябре
3. Определить массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 110 кг в марте
4. Определить массу нетто петрушки свежей (зелень), полученного массой брутто 3 кг.
5. Определить количество картофеля, необходимое в марте для получения 100 кг сырого очищенного картофеля
6. Определить количество моркови, необходимое в феврале для получения 10 кг сырой очищенной моркови.

Расчеты при приготовлении натуральных полуфабрикатов из мяса

Цель: закрепление теоретических знаний и формирование практических умений по технологическим приемам обработки сырья и приготовления натуральных полуфабрикатов из мяса.

Задачи:

- Сформировать практические навыки по нарезке мяса различной формой. Научить проверке органолептическим способом годность полуфабрикатов из мяса;
- Научить определению массы брутто и массы нетто при обработке мяса; • Сформировать практические навыки по подготовке натуральных полуфабрикатов из мяса.
- Изучить и сформировать практические навыки эксплуатации видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении натуральных полуфабрикатов из мяса.
- Сформировать практические навыки по подготовке натуральных полуфабрикатов из мяса, пряностей и правила безопасного использования;

Ход работы

Оценка качества мяса по органолептическим показателям.

Органолептическая оценка

Органолептические методы предусматривают определение внешнего вида и цвета; консистенции; запаха; состояние жира и сухожилий; прозрачности и аромата бульона. Свежесть мяса и мясных товаров рекомендуется определять при температуре 15-20 0С и естественном освещении.

Внешний вид и цвет мышц. При осмотре мяса обращают внимание на

состояние поверхности и корочку подсыхания. Прикоснувшись рукой к поверхности мяса, определяют его липкость. Степень увлажнения мяса на разрезе определяют, прикладывая к нему кусочек фильтровальной бумаги. Цвет мышечной ткани устанавливают на поверхности и разрезе.

Консистенция. Для определения консистенции слегка надавливают пальцем на свежий разрез и наблюдают за его выравниванием.

Запах. Определение запаха начинают с поверхности проб мяса, более свежего по внешнему виду и цвету. Затем определяют запах в толще разреза на глубине 3-6 см. Дополнительно рекомендуется определять запах мышечной и соединительной ткани, прилегающей к кости.

Состояние жира. Подкожный и внутренний жир оценивают по цвету и консистенции. Для определения запаха и консистенции следует небольшие кусочки жира растереть между пальцами.

Состояние сухожилий. При осмотре сухожилий отмечают их цвет. Надавливая пальцем на поверхность суставных сумок, сухожилий и отдельных крупных мышц, определяют упругость и плотность. Качество бульона. Бульон готовят следующим образом: 20 г фарша взвешивают на лабораторных весах и помещают в коническую колбу вместимостью 100 мл, заливают 60 мл дистиллированной воды, тщательно перемешивают, закрывают часовым стеклом и ставят на кипящую водяную баню.

Качество бульона определяют по запаху, прозрачности, цвету и состоянию расплавленного жира на его поверхности. Запах бульона определяют при нагревании содержимого конической колбы до 80-85 °С. Обращают внимание на состояние капель жира на поверхности жира на поверхности неостывшего бульона. При этом отмечают крупность плавающих капель жира и их прозрачность. Для определения прозрачности 20 мл бульона наливают в мерный цилиндр вместимостью 25 мл, имеющий диаметр 20 мм и визуально устанавливают степень его прозрачности. В соответствии с признаками, указанными в табл. 1, по результатам испытаний делают заключение о свежести мяса. Мясо сомнительной свежести хотя бы по одному признаку подвергают химическим и микроскопическим анализам

Показатели	Характерные признаки мяса или субпродуктов		
	свежесть	сомнительной свежести	несвежий
Внешний вид и цвет поверхности туши	Корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета, у размороженных туш – красного цвета, жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет	Поверхность в отдельных местах увлажнена, слегка липкая, потемневшая	Поверхность сильно подсыхая, покрытая слизью серовато-коричневого цвета или плесенью

Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет – свойственный мясу данного вида: для говядины – от светло-красного до темно-красного, для свинины – от светло-розового до красного, для баранины – от красного до красно-вишневого, для ягнятины – розовый	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета; у размороженного мяса – с поверхности разреза стекает слегка мутноватый мясной сок	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, красно-коричневого цвета; у размороженного мяса с поверхности разреза стекает мутный мясной сок
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; ямка, образующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается	На разрезе мясо менее плотное и менее упругое; ямка, образующаяся при надавливании пальцем, выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий, у размороженного мяса слегка разрыхлен	На разрезе мясо дряблое; ямка, образующаяся при надавливании пальцем, не выравнивается, жир мягкий, у размороженного мяса – рыхлый, осалившийся
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу данного вида	Слегка кисловатый с оттенком затхлости	Кислый или затхлый, или слабогнилостный
Состояние жира	Говяжий жир имеет белый, желтоватый или желтый цвет, консистенция твердая, при раздавливании крошится; свиной – имеет белый или бледно-розовый цвет, консистенция мягкая, эластичная; бараний – имеет белый цвет, консистенция – плотная. Жир не должен иметь запаха осаливания или прогоркания	Жир имеет сероватоматовый оттенок, слегка липнет к пальцам, может иметь легкий запах осаливания	Жир имеет сероватоматовый цвет, при раздавливании мажется. Свиной жир может быть покрыт небольшим количеством плесени. Запах – прогорклый
Состояние сухожилий	Упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, окрашенные в ярко-красный цвет	Менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью	Размягчены, сероватого цвета. Суставные поверхности покрыты слизью

Результаты лабораторной работы: Проведите органолептическую оценку мяса и заполните таблицу.2.

Таблица.2

Характеристика качества мяса

Показатель	Фактическая характеристика
1. Внешний вид и цвет поверхности	
2. Мышцы на разрезе	
3. Консистенция	
4. Состояние жира	
5. Запах	
6. Состояние сухожилий	
7. Прозрачность и аромат бульона	

Вывод: сделать вывод о проделанной работе. Оформить отчет.

Ход работы

Подобрать оборудование, инвентарь и приспособления для приготовления мясных полуфабрикатов.

Приготовить полуфабрикаты в соответствии с заданием в карточке. Составьте технологические карты на полуфабрикаты.

Проведите органолептическую оценку мясных полуфабрикатов.
Объяснить кулинарное использование приготовленных мясных полуфабрикатов.

Результаты лабораторной работы: оформите таблицу 3

Таблица 3 – Органолептическая оценка мясных полуфабрикатов

Показатель	Характеристика натуральных п/ф	Характеристика рубленых п/ф
Внешний вид и цвет		
Запах		
Состояние панировки		
Консистенция		

Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1-й категории.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле: Дано:

$$МБ = 100 \text{ кг}$$

$$\% \text{отх} = 26,4 \text{ } Мотх = x \text{ Решение:}$$

$$Мотх = МБ: 100 \cdot \% \text{отх, кг}$$

$$Мотх = 100: 100 \cdot 26,4 = 26,4 \text{ кг}$$

Ответ: масса отходов и потерь при обработке 100 кг говядины 1-й категории 26,4 кг.

Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке

Расчет выхода частей туши заключается в нахождении процента (% вых. части) от числа (величина МБ) и производится следующим образом:

1. Массу брутто (МБ) принять за 100 %.
2. По таблице «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий, работающих на сырье» найти процент выхода требуемой части туши для данного вида скота (% вых. части).
3. Рассчитать выход требуемой части туши ($M_{ч}$) по формуле $M_{ч} = МБ: 100 \cdot \% \text{ вых. части, кг}$.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 180 кг говядины 1-й категории.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

$$M_{ч} = МБ: 100 \cdot \% \text{ вых. части, кг } M_{ч} = 180: 100 \cdot 40,3 = 72,5 \text{ кг}$$

Ответ: масса котлетного мяса при разделке 180 кг говядины 1-й категории 72,5 кг. Масса нетто мяса и мясопродуктов определяется по общей формуле.

Формулируем задачу.

Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 15 кг.

Дано:

$$МБ = 15 \text{ кг}$$

$$\% \text{отх} = 14$$

$$M_{н} = X$$

Решение:

$$M_{н} = МБ: 100(100 - \% \text{отх}), \text{ кг } M_{н} = 15: 100(100 - 14) = 12,9 \text{ кг}$$

Ответ: при обработке 15 кг почек говяжьих мороженных масса обработанных почек 12,9 кг.

Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке

*Образец вариантов решения задачи с использованием разных таблиц
«Сборника рецептов»*

Формулируем задачу.

Определить массу брутто свинины, если при разделке выход мякоти составил 150 кг.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Вариант 1. Используем таблицу «Среднедушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье», где находим процент отходов (% отх):

Дано:

$$M_{и} = 150 \text{ кг}$$

$$\% \text{отх} = 16,6$$

$$МБ=X$$

Решение:

$$МБ = М_{и}: (100 - \% \text{ отх})100, \text{ кг}$$

$$МБ = 150: (100 - 16,6) 100 = 179,9 \text{ кг}$$

Ответ: при выходе мякоти 150 кг масса брутто свинины обрезной 179,9 кг.

Вариант 2. Используем таблицу «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий, работающих на сырье», где находим процент выхода мякоти (% вых. части):

Дано:

$$М_{и} = 150 \text{ кг}$$

$$\% \text{ вых. части} = 83,4$$

$$МБ=X$$

Решение:

$$МБ = М_{ч}: \% \text{ вых. части} 100, \text{ кг} \quad МБ = 150: 83,4 \cdot 100 = 179,9 \text{ кг}$$

Ответ: при выходе мякоти 150 кг масса брутто свинины обрезной 179,9 кг.

Задание:

Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 480 кг баранины 1 категории (мякоть).

Определит количество отходов и потерь при холодной обработке 5 кг почек говяжьих охлаждённых

Определить количество корейки с рёберной костью, которое получится при разделке 170 кг свинины мясной.

Определить массу вырезки, если поступила вырезка, замороженная блоками в количестве 20 кг

Определить массу нетто баранины 1 категории, если при разделке выход мякоти составил 50кг. Расчеты при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса

Расчеты при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса

Цель: закрепление теоретических знаний и формирование практических умений по технологическим приемам обработки сырья и приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса. Изучить основные формулы по расчёту сырья, гарниров, определения количества порций блюд из мяса.

Задачи:

- Сформировать практические навыки по нарезке мяса различной формой. Научить проверке органолептическим способом годность полуфабрикатов из мяса ;
- Научить определению массы брутто и массы нетто при обработке мяса;
- Сформировать практические навыки по подготовке рубленых полуфабрикатов из мяса.
- Изучить и сформировать практические навыки эксплуатации видов

технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса.

- Сформировать практические навыки по подготовке рубленых полуфабрикатов из мяса, пряностей и правила безопасного использования;

Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учётом взаимозаменяемости

Нормы вложения сырья массой брутто на 1 порцию мясных блюд определяют с учётом категории в таблице «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабриката и готовых изделий», которая находится в сборниках рецептов в разделе «Мясо». При этом исходят из массы нетто 1 порции или выхода готового изделия.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Выписать продукты для приготовления свинины отварной с тушёной капустой и соусом красным основным в январе, если поступила свинина мясная.

1) Подсчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления свинины отварной по таблице:

2) Найти количество гарнира (тушёной капусты) на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг

3) Определить количество гарнира.

4) Подсчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления гарнира, по массе брутто для кондиционного сырья и по массе нетто для некондиционного сырья согласно таблице.

5) Найти количество соуса красного основного на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг.

6) Определить количество соуса.

7) Подсчитать количество продуктов, необходимое для приготовления соуса красного основного, по массе брутто для кондиционного сырья и по массе нетто для некондиционного сырья по таблице.

8) Составить итоговую сводную таблицу, суммируя при этом предыдущие данные по продуктам одного вида.

Выписать продукты для приготовления 100 порций свинины отварной с тушёной капустой и соусом красным основным в январе, если поступила свинина мясная.

1)

№ п/п	Наименование продуктов	Мб на 1 п., гр	Мн на 1 п., гр	Мн на 100 п., кг.	% отходов	Мб на 100 п. гарнира, кг
-------	------------------------	----------------	----------------	-------------------	-----------	--------------------------

$150 \text{ гр} = 0,15 \text{ кг.}$

$0,15 \cdot 100 = 15 \text{ кг.}$

№ п/п	Наименование продуктов	Мб на 1000 гр., гр.	Мн на 1000 гр., гр.	Мн на 15 кг, кг.	% отх.	Мб на 100 порций, кг.
-------	------------------------	---------------------	---------------------	------------------	--------	-----------------------

50 гр = 0,05 кг.

$0,05 \cdot 100 = 5$ кг.

2)

№ п/п	Наименование продуктов	Масса сырья брутто на 1000 гр, гр	Масса сырья нетто на 1000 гр, гр	Масса сырья нетто на 5 кг, кг	% отх.	Масса сырья брутто на 100 порций, кг
-------	------------------------	-----------------------------------	----------------------------------	-------------------------------	--------	--------------------------------------

3)

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов на 100 порций свинины отварной, кг	Количество продуктов на 100 порций тушёной капусты, кг	Количество продуктов на 100 порций соуса красного основного, кг	Общее количество продуктов на 100 порций блюда с гарниром и соусом, кг.
-------	------------------------	---	--	---	---

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество порций мяса отварного, которое можно приготовить из говядины 2-й категории.

1) Так как категория упитанности мяса не соответствует нормативам вложения массой брутто в рецептуре, найти процент среднетушевых отходов и потерь при холодной обработке говядины 2-й категории по таблице.

2) Определить массу сырья.

3) Найти норму вложения говядины на 1 порцию массой нетто по рецептуре, перевести в кг.

4) Рассчитать количество порций мяса отварного из говядины 2-й категории.

Ответ:

Определить количество порций мяса отварного, которое можно приготовить из 5 кг говядины 2-й категории.

1) 29,5%

2) $5 : 100 (100 - 29,5) = 3,53$ кг

3) $81 \text{ гр} = 0,081$ кг.

4) $3,53 : 0,081 = 43$ (порции)

Ответ: из 5 кг говядины 2-й категории можно приготовить 43 порции мяса отварного.

Задание.

1) Выписать продукты для приготовления 50 порций языка отварного с картофельным пюре и соусом красным с вином в феврале, если поступил язык говяжий мороженный.

2) Определить количество порций поджарки, которое можно приготовить из 20 кг свинины обрезной

Контрольные вопросы

Как размораживают мясо?

Какие мелкокусковые полуфабрикаты готовят из говядины?

Какие порционные полуфабрикаты готовят из баранины?

Чем отличается котлетная масса от натуральной рубленой массы?

Как производят обработку субпродуктов: мозгов, почек, печени?

Вывод: сделать вывод о проделанной работе. Оформить отчет.

Расчеты при приготовлении полуфабрикатов из птицы

Цель: Изучить основные формулы по расчёту сырья, гарниров, определения количества порций блюд из птицы, дичи, кролика.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество порций плова из птицы, которое можно приготовить из 15 кг кур полупотрошённых 1-ой категории.

1. Т

ак как категория упитанности не соответствует нормативам вложения массой брутто, находим процент отходов и потерь при холодной обработке по таблице: 30,1 %.

2. О

пределяем массу сырья нетто по формуле:

$$M_n = M_b : 100 (100 - \% \text{отх}).$$

$$15 : 100 (100 - 30,1) = 10,49 \text{ кг.}$$

3. Находим норму вложения курицы на 1 порцию массой нетто : 145 гр., переводим в кг: 0,145 кг.

4. Рассчитываем количество порций плова из птицы по массе нетто 10,49 кг: $10,49 : 0,145 = 72$ (порций).

Ответ: из 15 кг кур полупотрошённых 1-й категории можно приготовить 72 порции плова

Задание.

Выписать продукты для приготовления 20 порций гуся жаренного из гуся полупотрошённого 1 категории с капустой тушёной в январе.

Определить количество порций рагу из птицы, которое можно приготовить из 25 кг цыплят потрошённых.

Расчеты при приготовлении натуральных и рубленых полуфабрикатов из рыбы.

Цель:

- изучить основные формулы по расчёту сырья для приготовления блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья.

- научить работе с нормативно технологической документацией.

Рецептура на блюда из рыбы составляется следующим способом:

1) Указать количество продуктов, входящих в состав блюда, массой брутто и нетто, а также выход готового изделия.

2) Указать количество готового гарнира на 1 порцию изделия.

- 3) Указать количество готового соуса на 1 порцию изделия.
- 4) Гарниры и соусы, рекомендованные к данному блюду, приводятся в нескольких вариантах, с указанием номеров рецептур.
- 5) В рецептурах на гарниры и соусы, помещённых в специальных разделах «Сборника рецептур», указывается количество продуктов, необходимое для приготовления 1 кг гарнира или соуса.

6) Рецептуры на сложные гарниры строятся из расчёта выхода 1 порции гарнира, причём в них указывается масса готовых заправленных продуктов; расход продуктов на приготовление сложных гарниров рассчитывается по соответствующим рецептурам для каждого вида гарнира.

Расчёт потребного количества продуктов для приготовления блюд из рыбы производится отдельно для блюда, гарнира и соуса с помощью таблиц.

Нормы вложения сырья массой брутто на 1 порцию рыбных блюд определяют в зависимости от размеров рыбы в таблицах «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом» и «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом», которые находятся в сборниках рецептур в разделе «Рыба». При этом исходят из массы нетто 1 порции или выхода готового изделия.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Выписать продукты для приготовления порций окуня отварного с соусом польским и картофельным пюре в марте, если используется окунь морской потрошёный с головой, разделанный на филе с кожей и реберными костями.

- 1) Рассчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления порций окуня отварного по таблице.
- 2) Найти количество гарнира на порцию по рецептуре, перевести в кг.
- 3) Определить количество гарнира на необходимое количество порций.
- 4) Рассчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления 3 кг гарнира по таблице.
- 5) Найти количество соуса на порцию по рецептуре, перевести в кг.
- 6) Определить количество соуса на порции.
- 7) Составить итоговую сводную таблицу:

Выписать продукты для приготовления 20 порций окуня отварного с соусом польским и картофельным пюре в марте, если используется окунь морской потрошёный с головой, разделанный на филе с кожей и реберными костями.

№ п/п	Наименование продуктов	Мб на 1 п., гр	Мн на 1 п., гр	Мн на 20 п., кг.	% отходов	Мб на 20 п. гарнира, кг
-------	------------------------	----------------	----------------	------------------	-----------	-------------------------

2) 150 гр. = 0,15 кг.

3) $0,15 \cdot 20 = 3$ кг.

4)

№ п/п	Наименование продуктов	Мб на 1000 гр., гр.	Мн на 1000 гр., гр.	Мн на 3 кг. гарнира, кг.	% отх.	Мб на 20 порций, кг.
-------	------------------------	---------------------	---------------------	--------------------------	--------	----------------------

2) 50 гр = 0,05 кг.

3) $0,05 \cdot 20 = 1$ кг.

4)

№ п/п	Наименование продуктов	Мб, кг.
-------	------------------------	---------

Задание.

1) Выписать продукты для приготовления 40 порций рыбы припущенной в молоке с картофелем отварным в январе, если используется сазан неразделанный мелкий.

2) Определить количество порций рыбы, запечённой с картофелем порусски, которое можно приготовить из 18 кг окуня морского.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2

Наименование темы: Организация рабочего места по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Цель занятия: - выработать практические навыки по организации рабочего места для приготовления заправочных супов, супов-пюре с соблюдением правил техники безопасности и санитарно-гигиенические требования

Материально-техническое оснащение:

1. Тетрадь для практических занятий; карточки с заданием, раздаточный материал «Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, для предприятий общественного питания» карандаш, линейка, ручка.

2. Оборудование, инвентарь, инструменты, посуда.

3. Спецдежда

Последовательность выполнения практического задания

1. Ознакомиться с теоретической частью.

2. Заполнить таблице приложение 1

3. Ответить на контрольные вопросы.

4. Оформить отчет.

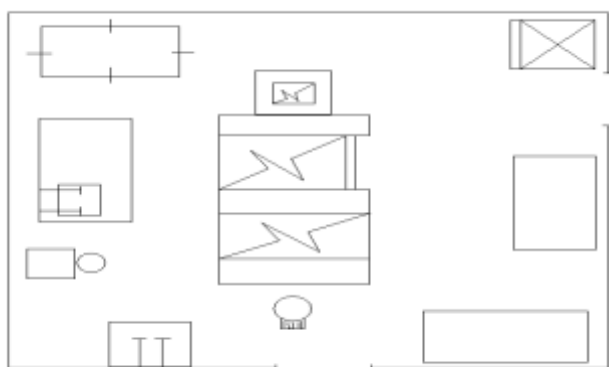
Теоретическая часть

Технологический процесс приготовления супов организуется следующим образом. Накануне повара знакомятся с планом-меню, где указано количество и ассортимент первых блюд на следующий день. Бульоны костный и мясо-костный варят концентрированные или нормальной концентрации, как указывалось выше, также накануне.

В начале рабочего дня повара в соответствии с заданием и технологическими картами получают необходимое количество продуктов массой нетто, подготавливают рабочее место -подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

При четкой организации производства на подготовку рабочего места и получение продуктов должно уходить не более 15 мин рабочего времени повара. Остальные операции, которые выполняют повара, зависят от ассортимента первых блюд. Вначале повара процеживают (для этого используют сито, марлю) бульон, ставят варить мясо, птицу, шинкуют овощи, тушат свеклу для борща, пассеруют овощи и томат-пюре, перебирают крупы и др. Для варки супов используют наплитные котлы 50, 40, 30 и 20 л и стационарные котлы. Последовательность варки супов определяется с учетом трудоемкости приготавливаемых блюд и продолжительности тепловой обработки продуктов. Для ускорения процесса приготовления блюд используют вымеренную посуду (ведра, кастрюли и др.). В ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, в горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает сохранение температуры и вкусовых качеств супов. Для приготовления супов-пюре продукты протирают и измельчают, используя универсальный привод П-П со сменными механизмами, кухонную универсальную машину УКМ со сменными механизмами.

Схема организации рабочих мест в горячем цехе



- 1 – стеллаж передвижной;
- 2 – производственный стол со встроенной ванной;
- 3 – привод универсальный;
- 4 – раковина;
- 5 – стол производственный;
- 6 – холодильный шкаф;
- 7 – фритюрница;
- 8 – вставка секционно-модулированная;
- 9 – шкаф жарочный электрический;
- 10 – плита электрическая 2-х конфорочная;
- 11 – кипятильник.

Ход работы:

На основании теоретического материала заполнить таблицу приложение

1. Содержание отчета

1. Название и цель практической работы.

2. Материалы и оборудование, используемые в работе.

3. Сделать выводы на базе анализа изложенной информации

Контрольные вопросы

1. Опишите организацию технологического процесса приготовления супов.

2. Чем отличается организация рабочих мест приготовления супов в ресторане от организации рабочих мест в столовой?

3. Перечислить тепловое оборудование горячего цеха.

4. Какое оборудование применяется для приготовления супов-пюре?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3

Наименование темы: Решение ситуационных задач по подбору оборудования по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Цели работы:

- Формирование у обучающихся практических навыков по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов

- Изучить оборудование, инвентарь, инструменты, используемые по приготовлению бульонов, различных групп супов.

- Научить работе с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья.

Задание:

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Ход работы

Плита электрическая секционно-модулированная

Плита ПЭСМ-4 (рисунок 4) состоит из четырех конфорок и инвентарного шкафа-подставки. Предназначена она для приготовления горячих блюд в наплитной посуде. Используется она как самостоятельный аппарат или входит в состав технологической линии. Конструкция плиты основана в виде рамы, расположенной на четырех регулируемых по высоте ножках.

Жарочная поверхность представляет собой стол, на котором смонтированы четыре прямоугольные конфорки. Рабочая поверхность каждой конфорки нагревается спиралями, заложенными в пазы днища конфорки в изолированной массе. Регулирование мощности каждой конфорки — ступенчатое, осуществляется с помощью переключателя в соотношении 4-2-1. Для сбора пролитой жидкости блок конфорок имеет выдвижной поддон. Облицовка корпуса плиты выполнена из стальных листов, покрытых белой эмалью и закрепленных на верхней и нижней части рамы.

Эксплуатация электрических плит. Лица, обслуживающие плиту, должны иметь диплом об образовании по профилю работы. Пройти обучение и сдать экзамены по правилам техники безопасности, пройти медицинский осмотр и

иметь допуск к работе, а так же закрепленные за данным оборудованием согласно приказа по предприятию общественного питания.

Перед началом работы обязательно проверяется заземление, санитарное состояние и техническое состояние плиты. При выполнении этих работ рукоятки всех переключателей должны быть установлены в положении «0» (выключено). Для разогрева конфорок до рабочей температуры необходимо установить ручки переключателей в положение «3» (сильный нагрев). После разогрева конфорок до требуемой температуры ручки переключателей устанавливаются в положение «2» (средний нагрев) или «1» (слабый нагрев) согласно требованиям технологического режима и помещают на конфорки наплитную посуду с обрабатываемой продукцией. При эксплуатации плит необходимо особое внимание уделять жарочной поверхности, которая должна быть ровной, гладкой, без трещин и находиться на одном уровне с бортовой поверхностью. Не допускать чтобы на нагретую поверхность попадали жидкости, так как при этом они могут потрескаться. Во избежание этого посуду необходимо заполнять не более чем на 80% объема.

Для лучшей передачи тепла от конфорки, наплитная посуда должна иметь ровное дно и плотно прилегать к поверхности конфорки. Использование наплитной посуды с неровным дном увеличивает время, затрачиваемое на приготовление пищи, ухудшает ее качество и снижает КПД плиты. Размеры наплитной посуды должны соответствовать размерам конфорки, что повышает КПД плиты. После окончания работы на электрической плите нужно обязательно отключить все конфорки соответствующими переключателями, а также отключить электроплиту от электрической сети. После остывания плиты проводят санитарную обработку конфорок, поддона, и противней.

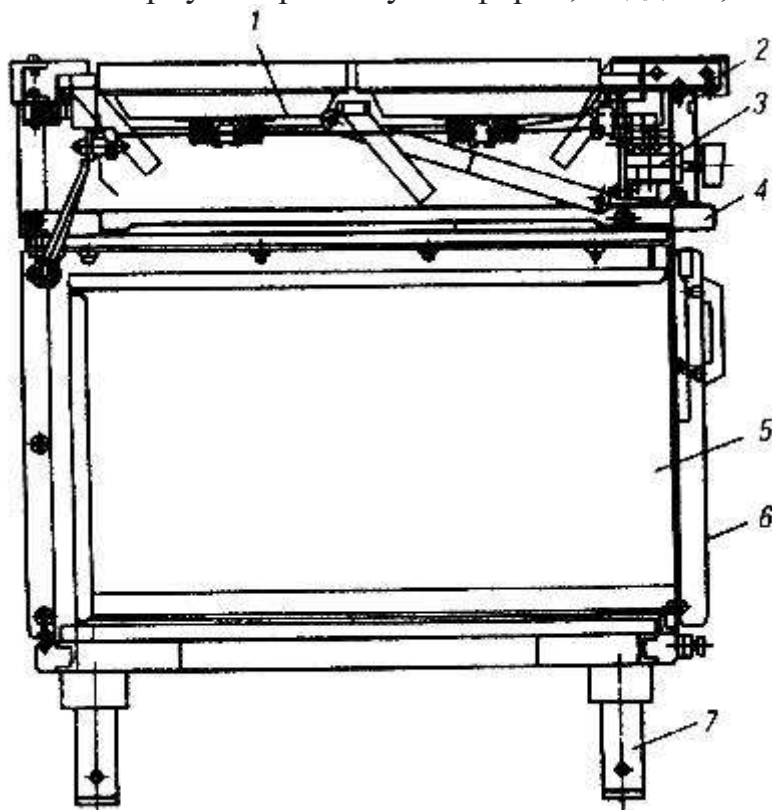


Рисунок 4 – Плита электрическая ПЭСМ-4

1 – конфорка, 2 – стол, 3 – переключатель, 4 – поддон, 5 – шкаф-подставка, 6 – дверца шкафа, 7 – регулируемая по высоте ножка.

По ТБ во время работы с котлами при приготовлении пищи

1. Требования безопасности перед началом работы.

1.1. к работе допускаются только лица, знающие правила техники безопасности во время работы с котлами при приготовлении пищи.

1.2. начинать работу только с разрешения мастера п/о.

2. Требования безопасности во время работы.

2.1. не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочные закрепленные ручки или без них.

2.2. наплитную посуду заполнять жидкостью не более чем на 80% объема, чтобы жидкость не выплескивалась и не заливала плиту.

2.3. не допускать попадания жидкости на гретье конфорки плиты.

2.4. передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков.

2.5. использовать прихватки – не брать горячую посуду руками.

2.6. крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей открывать осторожно «от себя».

2.7. при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.

2.8. снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы, крышка котла должна быть снята.

2.9. следить за тем, чтобы поставленный на плиту жир не вспыхнул от высокой температуры.

2.10. при обжаривании полуфабрикатов класть их на сковороду с наклоном «от себя».

2.11. сразу же убирать пролитую на пол жидкость, жир, упавшие продукты. Баки емкостью более 10 литров ставить и снимать вдвоем.

2.12. не переносить груз массой выше установленной нормы: девушки- 10 кг., юноши- 20 кг.

2.13. во время работы не отвлекаться и не отвлекать других.

2.14. о любом несчастном случае немедленно сообщить мастеру п/о.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4

Наименование темы: Безопасная эксплуатация оборудования по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Цели работы:

1. Формирование у обучающихся практических навыков по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

2. Научить работе с тепловым оборудованием.

Задание:

Отработка умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

Ход работы:

Фритюрница электрическая секционно-модулированная ФЭСМ-20

Основанием фритюрницы (рисунок 6) служит стол с ванной на регулируемых ножках, изготовленных из нержавеющей стали. Жарочная ванна имеет прямоугольную форму с переходом в нижней части в усеченную пирамиду, к которой приварен маслоотстойник с фильтром и краном для слива жира в бачок.

Нагрев жира осуществляется тенами, погруженными непосредственно в его объем. Тены установлены на специальном держателе, что позволяет вынимать их из ванн для санитарного и технического осмотра. Регулирование температуры нагрева жира происходит автоматически с помощью терморегулятора ТР-200. На передней верхней части фритюрницы расположены сигнальные лампы и пакетный переключатель. Зеленая лампа показывает включение в работу тенов, а желтая — по достижении заданной рабочей температуры жира.

Жаренье продуктов производится в сетчатой корзине из нержавеющей стали, погружаемой в жарочную ванну с горячим маслом. Корзина имеет ручки и крючок, с помощью которого она подвешивается на скобу для стекания масла.

Правила эксплуатации фритюрниц. Перед началом работы проверяют санитарное и техническое состояние фритюрниц. После осмотра закрывают сливной кран и заливают ванну жиром до отметки на стенке ванны. После включения фритюрницы и загорания желтой сигнальной лампочки полуфабрикаты, заложенные в корзину осторожно опускают в ванну для жаренья. Потом корзину с готовыми продуктами вынимают из ванны и вешают на скобу для стекания излишков жира в ванну.

После окончания работы фритюрницу отключают, а остывший жир сливают через сливной кран в бачок и проводят санитарную обработку.

Жир, содержащий более 1% вторичных продуктов окисления, для дальнейшего использования непригоден. Во фритюре жир можно использовать не более 40 часов работы, после чего его заменяют на новый.

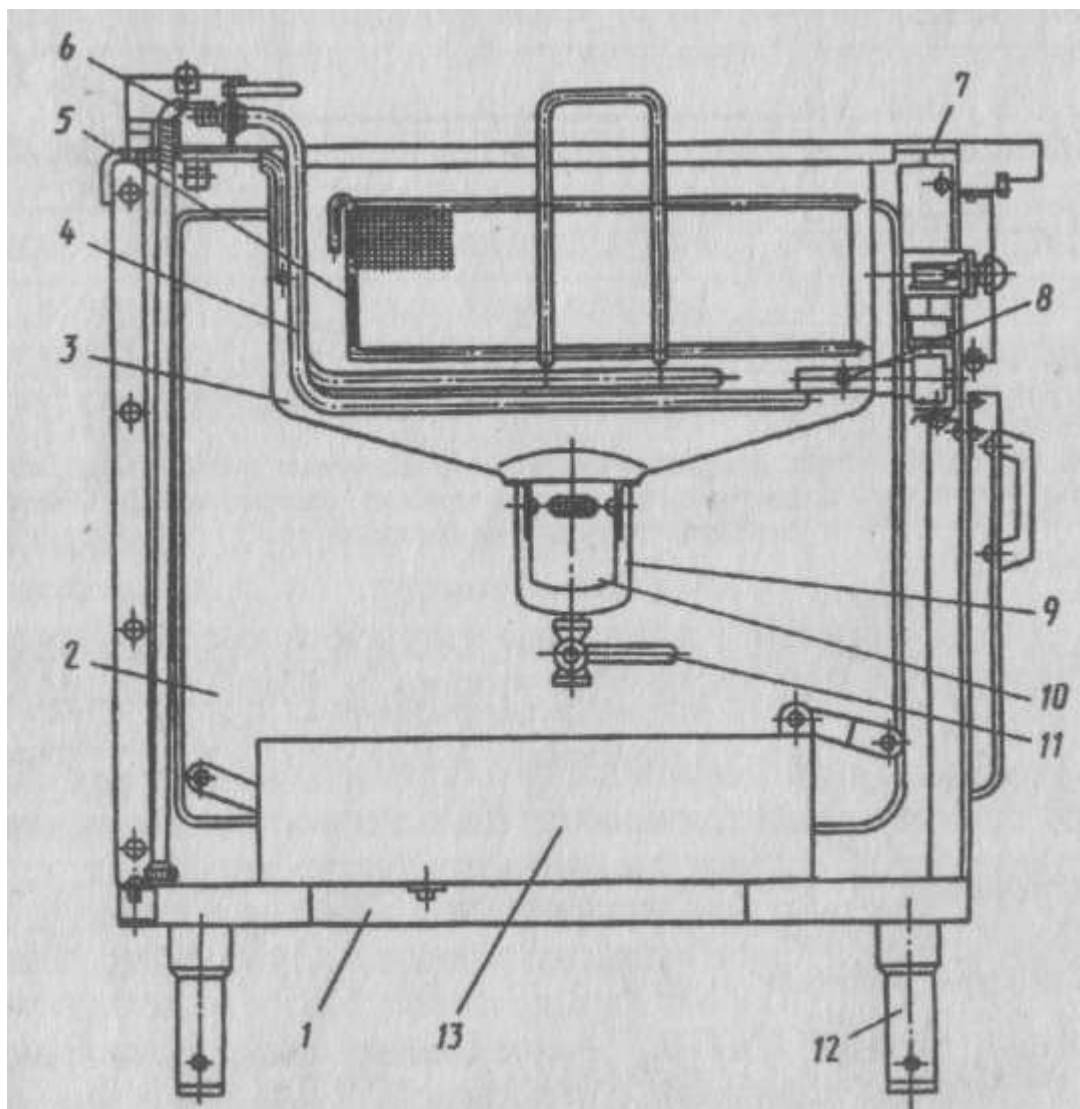


Рисунок 6 – Фритюрница ФЭСМ-20

1 – рама, 2 – облицовка, 3 – жарочная ванна, 4 – тэны,
5 – сетчатая корзина, 6 – тэнодержатель, 7 – стол,
8 – термобаллон терморегулятора, 9 – маслоотстойник, 10 – фильтр,
11 – кран, 12 – ножки, 13 – сливной бачок.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5

Наименование темы: Организация рабочего места по приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Цель занятия: приобрести практический опыт по организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

Задание:

Изучить организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции;

Усвоить основные правила техники безопасности перед началом, вовремя и после работы на механическом оборудовании.

Теоретические основания для выполнения работы

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов.

Помещение цеха располагают таким образом, чтобы обеспечить связь с горячим цехом, сервисной, раздаточной, торговым залом. В цехе организуют линии приготовления холодных блюд и закусок, холодных первых блюд, сладких блюд и холодных напитков с выделением следующих рабочих мест:

для нарезания сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов;

для нарезания гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд и бутербродов;

для приготовления заливных блюд;

Для соединения компонентов и порционирования холодных супов (нарезать продукты можно на первом рабочем месте);

Для приготовления и порционирования сладких блюд и холодных напитков.

Рабочие места следует располагать по ходу технологического процесса. Их оборудуют следующими модулированными секциями-столами:

- СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для хранения компонентов холодных блюд;

- СМВСМ со встроенной моечной ванной;

- СМСМ для хранения специй, кухонной посуды, инвентаря, установки и подключения к электросети средств малой механизации.

Рабочие места должны быть оснащены также различными видами механического оборудования:

- машиной для нарезания гастрономических продуктов типа МРГ-300А или МРГУ-370;

- машиной для нарезания вареных овощей типа МРОВ-160;

- универсальным приводом для холодного цеха типа ПХ-0,6, в состав которого входят следующие типы сменных механизмов:

МС25-2001 - для перемешивания салатов и винегретов (10 кг на одну загрузку); МС3-40 - соковыжималка;

МС4-20 - взбивалка;

МС18-160 - для нарезания вареных овощей;

МС27-40 - для нарезания свежих овощей и фруктов.

Продукты хранят в холодильных шкафах, низкотемпературных прилавках. Для приготовления пищевого льда используют льдогенераторы жидкого мороженого - фризеры. Блюда порционируют с помощью настольных циферблатных весов (грузоподъемностью 2 кг). В холодном цехе используют разнообразный инвентарь:

- ножи гастрономические (для ветчины, колбасы);

- сырные, карбовочные (для фигурного нарезания овощей, сливочного масла);

- скребки для сливочного масла, ножи поварской тройки (для нарезания сырых и вареных овощей);

- яйцerezки (для нарезания яиц дольками или кружочками);

- формы для паштета (разъемные), желе, крема; лотки для заливных блюд;

- ложки для мороженого.

Разделочные доски, инструмент, инвентарь должны иметь маркировку.

Характеристика рабочих мест

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов устанавливают стол со встроенной ванной для обработки свежих огурцов, помидоров и зелени. На столе находится разделочная доска с маркировкой ОС для нарезания сырых овощей. На отдельном столе со встроенным холодильным шкафом находится доска с маркировкой ОВ для нарезания вареных овощей и овощерезки. Кроме того, используют универсальный привод, устанавливаемый в холодных цехах, в состав которого входят овощерезки для измельчения сырых и вареных овощей и механизм для перемешивания салатов и винегретов. Вручную перемешивание осуществляют в лотках или котлах с помощью веселки. Порционирование салатов и винегретов осуществляют на том же столе, на котором нарезают овощи. При этом используют весы типа ВНЦ-2, закусочные тарелки, салатники, ложки для раскладывания салатов. Весы для взвешивания порций салата располагают перед работником, справа помещают лоток для заправленного салата и мерный инвентарь, слева - столовую посуду.

Продукты для оформления блюд готовят на этом же рабочем месте заранее и хранят их в охлаждаемой горке.

На рабочем месте для приготовления блюд из гастрономических продуктов и для бутербродов устанавливают стол, оснащенный средствами малой механизации и стол с охлаждением, машину для нарезания гастрономических продуктов, маслоделитель, весы типа ВНЦ-2. Для нарезания продуктов используют разделочную доску, ножи для сыра, гастрономические, карбовочные, яйцерезки, скребки для масла и т. п.

На рабочем месте для приготовления заливных блюд целесообразно установить стол с охлаждением и холодильный шкаф.

Для нарезания мясных и рыбных продуктов используют разделочную доску с маркировкой МВ и РВ, ножи поварской тройки. Порции взвешивают на весах типа ВНЦ-2 и укладывают в лотки или формы. На этом же столе заранее подготавливают украшения из вареных овощей, яиц и зелени. При этом используют фигурные выемки и карбовочный нож.

Приготовленные блюда украшают и заливают ланспигом, затем охлаждают. При отпуске их делят на части и укладывают с помощью лопатки на тарелки.

Рабочее место для приготовления холодных супов должно быть расположено рядом с рабочим местом по приготовлению салатов и винегретов, а в небольших предприятиях может быть совмещено с ним. Для таких холодных супов, как окрошка, ботвинья, свекольник, вареные и сырые овощи нарезают на овощерезках, входящих в состав универсального привода для холодных цехов типа ПХ-0,6. Для нарезания зеленого лука используют устройство для нарезания зелени УНЗ. Супы заправляют в наплитных котлах. Продукты, входящие в состав холодных супов, варят заранее в горячем цехе. Холодные супы отпускают в суповых мисках или глубоких тарелках.

Рабочее место для приготовления сладких блюд и холодных сладких супов оснащают столом с ванной и столом с охлаждением. Это рабочее место желательно располагать рядом с рабочим местом по приготовлению салатов и винегретов. Поступающие в цех ягоды и фрукты тщательно промывают,

обсушивают и отпускают в натуральном виде, со сливками, с сахаром или используют для приготовления компотов, киселей, фруктовых отваров. При переработке большого количества фруктов их моют в овощном цехе. При приготовлении железированных сладких блюд из фруктов и ягод отжимают сок с помощью соковыжималки МС-3-40, входящей в комплект универсальной кухонной машины ПХ-0,6.

Фруктовые отвары, гарниры к сладким блюдам, сиропы для железированных блюд, компоты, кисели варят в горячем цехе. Приготовленный для желе сироп разливают по формам и лоткам. Сироп для мусса взбивают, а затем разливают по формам. Сладкие блюда охлаждают в холодном цехе, оснащенном холодильными шкафами. При порционировании сладких блюд используют мерный инвентарь и весы типа ВНЦ-2. В холодном цехе выделяют участок приготовления салатов и винегретов, холодных супов, квасы.

Оборудование:

- овощерезательная машина ROBOT COUP
- слайсер TYRE 25 GS
- холодильные шкаф -купе со стеклянными дверями для хранения заготовок и готовой продукции
- холодильные шкаф -купе для хранения п/ф, сырья
- миксер ROBOT COUP
- столы производственные
- стеллажи
- производственная ванна 700-700-870
- весы марки «Масса-К» до 15кг
- бактерицидная лампа.

Перед началом работы проверяется работа оборудования согласно правилам эксплуатации и техники безопасности.

Инвентарь:

- тазы из нержавеющей стали или алюминиевые на 9,12,18л
- гастроемкости металлические 1/2 *100,1/1 *100
- гастроемкости поликарбонатные 1/2 *65
- гастроемкости поликарбонатные 1/3*65
- баки 20л.
- ведра п/э на 8л.
- ложки поварские
- лопатки
- ножи кухонные
- доски разделочные ОС, ОВ, МВ, СЕЛЬДЬ, ЗЕЛЕНЬ, ГАСТРОНОМИЯ.

Цех работает на п/ф: мясо отварное, куры отварные, печень отварная или жареная (через горячий цех), овощи очищенные (картофель, свекла, морковь) отварные, грибы жареные, лук репчатый, зеленый, чеснок очищенные. Свежие овощи очищенные (капуста, морковь, перец болгарский), при перемещении в цех повторно промываются в производственной ванне, фрукты свежие промываются в цехе на входе. Консервированная продукция поступает в банках, пакетах и обрабатывается на входе и загружаются в холодильный шкаф для хранения сырья.

Количество сырья должно регулироваться заявкой и не должно превышать суточного запаса. Консервированная продукция может поступать с учетом двухдневного запаса.

Подготовка рабочего места к работе

- Получение сырья
- подготовка сырья
- заправка салатов
- фасовка салатов
- комплектация по заявкам
- отпуск.

Подготовка инвентаря перед началом работ.

Перед началом работы тазы для смешивания салатов, гастроемкости, ножи, доски протираются чистой тряпкой раствором уксуса. Столы обрабатываются раствором уксуса. В течение дня производится обработка оборудования, инвентаря, помещения бактерицидной лампой согласно графика

Подготовка сырья для производства салатов: Все ингредиенты хранят в холодильных шкафах закрытыми крышками или пищевой пленкой!

Практическая часть

1) семинар по теме «Организация работы холодного цеха»:

- характеристика структуры производства (цеховая, бесцеховая);
- организация рабочих мест на предприятиях общественного питания;

2) ознакомиться с особенностями организации производства холодного цеха:

- составить схемы организации технологического процесса холодного цеха
- составить план цеха с расстановкой оборудования (по выбору преподавателя).

3) Отчет по выполненной работе: организация работы заготовочных цехов.

Вопросы для контроля знаний:

Перечислить оборудование холодного цеха

Какие могут организовываться отдельные рабочие места

Что значит рациональная организация рабочего места

Назовите инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе

Как происходит организация труда в холодном цехе

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 6

Наименование темы: Решение ситуационных задач по подбору оборудования приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Цель работы: Формирование практических навыков по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования

Задание:

Составить таблицу: условия и сроки хранения полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.

Указать температурный режим.

Теоретические основания для выполнения работы

Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок

Холодные блюда и закуски являются скоропортящимися изделиями, поэтому их следует готовить небольшими порциями и быстро реализовывать, так как хранение резко ухудшает их вкус и внешний вид.

Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них следует хранить в холодильных шкафах при температуре 0...6 °С и относительной влажности воздуха 75...85 %. Их следует хранить в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), закрытой крышкой или сухой марлей.

Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, семгу, балык, осетрину и подобные продукты — на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезать продукты рекомендуется перед подачей.

Полуфабрикаты мясного, столичного и рыбного салатов, а также салатов из квашеной капусты, изготавливаемые на заготовочных предприятиях, можно хранить при температуре

.8 °С 12 ч.

Нарезанные продукты для бутербродов можно хранить при температуре не выше +6 °С 30...40 мин. Готовые бутерброды хранят не более 30 мин в лотках, прикрыв пленкой или пергаментом. Закусочные бутерброды, покрытые желе, — не более 12 ч.

Салаты и винегреты незаправленные и овощи для них при температуре +4...8 °С можно хранить до 12 ч. Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить не более 1 ч.

Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации не позднее 30 мин, а из сырых 15 мин. Холодные рыбные блюда также не подлежат длительному хранению.

Можно хранить и реализовывать в течение следующих сроков (температура +4...8 °С):

паштеты, рубленую сельдь, жареную рыбу — 24 ч;

заливную рыбу — 12 ч;

рыбу горячего копчения — не более 72 ч;

консервы, отпускаемые для закусок, не более 6 ч с момента вскрытия банок (немедленно вынув из банок) в фарфоровой, стеклянной или эмалированной посуде;

рыбу заливную под майонезом и маринадом — до 24 ч.

Мясные холодные блюда и закуски можно хранить при той же температуре в течение следующего времени:

студень мясной — не более 12 ч, мясо заливное, паштет — не более 24 ч; жареные мясные продукты — не более 48 ч; отварные мясные продукты, птицу и дичь — 24 ч.

мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами, хранят не более 30 мин.

фаршированные перец, кабачки, баклажаны, а также икру из них и грибов хранят в течение 24 ч.

Практическая часть

Наименование	Условия хранения	Сроки хранения	Температурный режим
Полуфабрикаты			
Салаты			
Бутерброды			
Холодные блюда и закуски			

Вопросы для контроля знаний:

Какие надо соблюдать правила при приготовлении полуфабрикатов
Какой надзорный орган в общепите проверяет НТД по условиям и срокам хранения?

Что значит скоропортящиеся продукты?

Как и сколько можно хранить бутерброды?

Как хранят открытые консервы?

Температура подачи рыбных холодных блюд

Температура подачи мясных холодных блюд

Сроки реализации рыбных холодных блюд

Сроки реализации мясных холодных блюд

Температура подачи рыбных закусок

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 7

Наименование темы: Безопасная эксплуатация оборудования по приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Цель работы: Формирование практических навыков по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования

Задание:

1. Изучить организацию рабочего места и назначение аппарата для вакуумирования

2. Изучить технические характеристики шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

3. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Теоретические основания для выполнения работы

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.



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 санодержки 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.

2.1. 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 мясokolбасных изделий»

Проверить освещенность рабочих мест, освещенность должна быть не менее 200 люкс.

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, мясokolбасных изделий.

Пищевые продукты и упаковочный материал хранить на деревянных стеллажах или спец.столах.

Во время работы вход посторонних лиц в помещение запрещается.

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 /РРОБ/ 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.

Закрывать 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, 3,5, 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 облегания 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.

Практическая часть

1. Организация рабочего места и назначение аппарата для вакуумирования
2. Техническая характеристика шкафа холодильного, интенсивного охлаждения

3. Итоговая таблица

Вид оборудования	Назначение	Устройство	Применение

Вопросы для контроля знаний:

Назовите три основных типа вакуумных упаковочных машин

Принцип работы камерных аппаратов для вакуумирования

Что относится к плюсам аспирационного оборудования

Назначение термоформирующей установок.

Перечислите преимущества продуктов в вакуумной упаковке

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 8

Наименование темы: Организация рабочего места по приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Цель: тренинг и закрепление навыков организации рабочего места

МТО: теоретический материал (конспект), плакат «Схема организации рабочих мест холодного цеха, натуральные образцы инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

Ход работы:

Задание 1. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении холодных сладких блюд

Порядок выполнения:

1.1 Повторить теоретический материал,

В холодном цеху устанавливают производственные столы, одну или несколько моечных ванн, металлические подставки и подтоварники. На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть холодильный шкаф, весы порционные и полку для посуды.

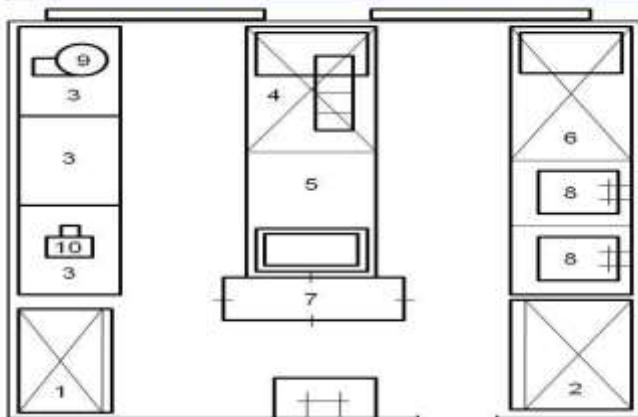
Санитарные нормы: первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном и горячем цехах. Доготовку и оформление выполняют в холодном цехе в специально отведенном месте.

В цеху должны соблюдаться чистота и порядок. Продукты должны правильно храниться. Повар должен быть в чистой санитарной одежде, соблюдать личную гигиену и вовремя проходить медицинские осмотры. Ежедневно должна проводиться влажная уборка, генеральная уборка не реже 1 раза в неделю.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок производится в перчатках и при помощи специальных инструментов и инвентаря. Инвентарь и инструмент должны подвергаться специальной санитарной обработке. Перчатки должны меняться в соответствии со сменой операции.

Схема организации рабочего места:

Планировка холодного цеха



1. Холодный шкаф;
2. Холодильный шкаф;
3. Стол производственный;
4. Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой;
5. Низкотемпературный прилавок;
6. Секция-стол с охлаждаемым шкафом;
7. Передвижной стеллаж;
8. Моечная ванна;
9. Машина для нарезки вареных овощей;
10. Маслоделитель ручной.

Оборудование:

Инструмент, инвентарь, приспособления, посуда:

Сделать вывод

Задание 2. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении горячих сладких блюд

Порядок выполнения:

1. Повторить теоретический материал

При приготовлении горячих сладких блюд используют:

- шкаф жарочный;
- холодильные шкафы;
- котлы наплитные вместимостью 20, 30, 40 и 50 л;
- кастрюли, сотейники;
- веселка деревянная;
- венчики для взбивания;
- сита;
- формы, формочки;
- противни – металлические и силиконовые;
- кондитерские мешки с насадками – для украшения кремом, сливками, суфле;
- дозаторы и мерные стаканчики;
- ножи и слайсеры;
- кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями.

Санитарные нормы: все оборудование, инвентарь и посуда должны содержаться в чистом виде.

1.2 Экскурсия в лабораторию «учебный кулинарный цех» и тренинг по организации рабочего места.

Задание 2. Отчет: составить схему организации рабочих мест

Схема организации рабочего места:

Оборудование:

Инструмент, инвентарь, приспособления, посуда:

Сделать вывод

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 9

Наименование темы: Решение ситуационных задач по подбору оборудования приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Цель: решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования

МТО: теоретический материал (конспект), инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

Ход работы:

Задание 1. Правила безопасной эксплуатации кипятильников.

а) Изучить техническую характеристику кипятильников:

Кипятильники периодического действия

Кипятильники периодического действия представляют собой емкость, периодически заполняемую нагреваемой водой и опорожняемую после доведения ее до кипения. К данному виду кипятильников можно отнести простейшие устройства типа наплитной посуды, котелков, нагреваемых различными способами, самовары, чайники, переносные тэны, погружаемые в ту или иную емкость с нагреваемой водой и т. д.

Наиболее сложными кипятильниками периодического действия являются твердотопливные. Они эксплуатируются на предприятиях общественного питания, лишенных источников централизованного энергоснабжения. Прототипом этих аппаратов является самовар, поэтому иногда их называют кипятильниками самоварного типа. Промышленность серийно выпускает кипятильник наливной на твердом топливе КН-60М. Его основные технические характеристики представлены в табл. 1.

Таблица 1

Техническая характеристика кипятильников

Показатели	Единицы измерения	Тип	
КН-60М	КНГ-200У	КН Т-200У	
Производительность	кг/ч		
Продолжительность разогрева (не более)	мин		20-30
Расход твердого топлива с теплотой сгорания 26 МДж/кг	кг/ч		

Расход газа с теплотой сгорания 35,5 МДж/кг	м3/ч	—	—
Объем сборника кипятка	дм3		—
К. п. д.	%		
Габариты:	мм		
длина			
ширина			
высота			
Масса	кг		

Принципиальная конструктивная схема кипятильника, работающего на твердом топливе, приведена на рис. 11.1. Кипятильник представляет собой цилиндр, в нижней части которого размещена топка. Над колосниковой решеткой находится камера сгорания, экранированная водонесущей обечайкой так, что боковые поверхности и свод камеры омываются водой и служат поверхностями нагрева. От верхней части свода камеры отходит цилиндрический конвективный газопровод, заканчивающийся патрубком для отвода продуктов сгорания.

б) изучить возможные неисправности кипятильника и способы их устранения, и заполнить таблицу

Недостатки кипятильников	Причины их устранения
--------------------------	-----------------------

Задание 2. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении напитков

Порядок выполнения:

Инструкционная карта

Приготовления кофе в капельной кофеварки

Общий принцип работы

Чтобы приготовить кофе вручную, для начала нужно обжарить и помолоть зерна. При использовании кофемашины все эти шаги можно пропустить.

Приготовление кофе:

1. Для приготовления кофейного напитка нужна горячая вода, но ни в коем случае не кипящая. Машина сама нагревает воду до оптимальной температуры 80-90 °C.

2. Кофе для напитка используется молотый или в специальных герметичных капсулах (уже обжаренный и помолотый). За счет своей герметичности капсулы сохраняют его вкус и аромат на протяжении долгого времени.

3. Внутри машины два этих ингредиента совмещаются и превращаются на выходе в бодрящий ароматный напиток.



Устройство

Капельная кофеварка

Это разновидность недорогих кофеварок с довольно простым принципом действия. Схема действия заключается в прохождении горячей воды в медленном темпе (по капельке) сквозь фильтр через молотый кофе, где она, насыщаясь вкусом и ароматом, стекает в специальную колбу. В таких приборах кофе варится без давления пара или кипятка. Выбирая для дома такое устройство, стоит обращать внимание на следующие моменты:

1. Мощность – для получения слабого кофе нужно выбирать прибор с большей мощностью, а для крепкого кофейного напитка стоит покупать устройство с небольшой мощностью.

2. Вид колбы, т.е. материал из которого она сделана (стекло или пластик). Стекло не впитывает запахи, а пластик более долговечен.

3. Размеры колбы, которые зависят от необходимого количества заваренного кофе.

4. Фильтры, которые бывают трех видов (одноразовые; золотые – для долгого использования; нейлоновые фильтры, которыми можно пользоваться до 60 раз заваривания).

Схема устройства кофемашины

В зависимости от производителя этот набор может меняться. Например, фирмой DeLonghi изготавливаются кофемашины, имеющие два нагнетательных насоса, с помощью которых можно одновременно готовить и капучино, и эспрессо. К тому же, если рассматривать электрическую схему действия кофемашин фирмы DeLonghi, то можно заметить что в них не всегда присутствуют нагревательные элементы. Иногда (в более простых моделях), чтобы сделать кофе, используют пар, образующийся от кипячения воды.

Для приготовления кофейных напитков следующие виды кофеварок:

Капельные.

Гейзерные.

Рожковые.

Комбинированные.

Рожковая кофеварка

Такая кофеварка, называемая иногда эспрессо машиной, приготавливает кофейные напитки под воздействием пара. Вода находится в специальном сосуде, где закипая, образует пар. Этот пар, проходя под давлением примерно в 10-15 бар, выходит через прессованный кофе, находящийся в рожке.

Рожковые кофеварки бывают двух видов, в зависимости от давления в них:

- * До 4 бар, в которых кофе варится медленно и получается крепким и насыщенным.

- * До 15 бар, в которых кофе готовится быстро и получается мягким и нежным.

Комбинированные кофемашины

Эти устройства относятся к автоматическому типу и имеют в комплектации встраиваемую кофемолку. В такой кофемашине можно и зерна смолоть и приготовить сразу несколько чашек кофе. Причем главным преимуществом комбинированной кофемашины является возможность использования свежего молотого кофе. В приборах такого типа есть функция автоматической очистки и фильтрации воды, что сохраняет аппарат от известковых отложений и образования накипи.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 10

Наименование темы: Безопасная эксплуатация оборудования по приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Цель: тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов

МТО: теоретический материал (конспект), инструктажи по технике безопасности, производственный инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Ход работы:

Задание 1. Правила безопасной эксплуатации индукционной плиты.

а) Изучить техническую характеристику индукционной плиты:



Индукционная варочная панель – что это такое

Чтобы лучше понимать, что это такое – [индукционная плита](#), нужно разобраться в основном понятии. Индукция – это способ получения тепла, которое передаётся посуде через спиральную катушку, изготовленную из меди и расположенную под стеклом. По такому принципу устроены индукционные плиты и панели, они создают магнитное поле вокруг поверхности из стекла и нагревают посуду. Это совершенно безопасно, в отличие от [газового оборудования](#) и электродушек.

Со стороны работа панели совершенно незаметна, поэтому изготовители включают в комплектацию дополнительную функцию – виртуальный огонь. По ощущениям поверхность остаётся прохладной, процесс приготовления пищи ускоряется за счёт обогрева только дна посуды, а не окружающего пространства. Максимальная температура нагрева индукционной панели – 60°C, время охлаждения горелки – 6 минут. Для сравнения, в [газовой](#) это время равно 24 мин. Поверхность начнёт нагреваться только, если на неё поставить посуду, без неё плита работать не будет.

Принцип работы индукционной плиты

Чтобы понять, как работает индукционная плита, необходимо рассмотреть схему в электрических моделях стандартного образца. В них сначала нагревается конфорка, затем она своё тепло передаёт на дно кастрюли. Индукционная плита работает по иному принципу по аналогии трансформатора, в котором катушка выполняет роль первичной обмотки, а посуда на ней – вторичной. Дно и стенки кастрюли нагреваются вихревыми токами, передавая тепло продуктам, находящимся в ней. Индукционная панель практически не имеет недостатков, за исключением высокой стоимости и настороженности людей, которые считают, что она может принести вред организму.

Принцип работы индукционной поверхности

Отличие индукционной варочной панели от электрической – сравнение плюсов и минусов

Для того чтобы по достоинству оценить возможности индукционных плит, можно сравнить их с электрическими поверхностями, и выбор делать исходя из основных преимуществ.

Характеристика	Индукционная поверхность	Электроплита
Энергопотребление	Нет нагревательных элементов, поэтому расход в 1,5 раз меньше.	Расход на 1 конфорку составляет 1,5–2,5 кВт/час.
КПД	90%	30–50%
Скорость нагрева	3 мин.	5–7 мин.
Безопасность	Работает, только если на прибор установлена посуда, причём площадь должна занимать не менее 70% от поверхности нагревательного элемента панели.	Работает до момента выключения оборудования.
Температура рабочей поверхности	Панель не нагревается.	Высокий нагрев, при касании будет ожог.
Повреждение поверхностей	В связи с тем, что поверхность не нагревается, попавшая на неё пища легко убирается влажной тряпкой.	Стеклокерамические электрические модели можно поцарапать абразивными средствами во время ухода, а также кристаллами соли и

Регулировка	Большое количество автоматических программ, реакция поверхности на смену режима практически мгновенна.	сахара, которые случайно могут рассыпаться по поверхности. Кроме того, поверхность боится сколов, поэтому выбирать нужно панели с окантовкой из металла. Также боится пригорания пищи. Выбор программного обеспечения небольшой, после переключения режима должно пройти некоторое время на реагирование.
Посуда	Необходима специальная посуда с ферромагнитными свойствами или адаптеры к обычной посуде. Кроме того, дно должно быть идеальным.	Подойдёт любая посуда.
Шум	Слышен звук работающего вентилятора.	Бесшумная работа.
Стоимость	Стоят дороже электрических, но разница быстро окупается благодаря низкому электропотреблению.	

Рассмотрев, что лучше – электрическая или индукционная варочная панель, все их достоинства и недостатки, определиться с выбором оборудования несложно. А чтобы не зависеть от подачи электроэнергии, можно остановиться на комбинированной модели, в которой 2 конфорки – газовые, а 2 – индукционные.

б) Изучить технику безопасности при работе с индукционной плитой:

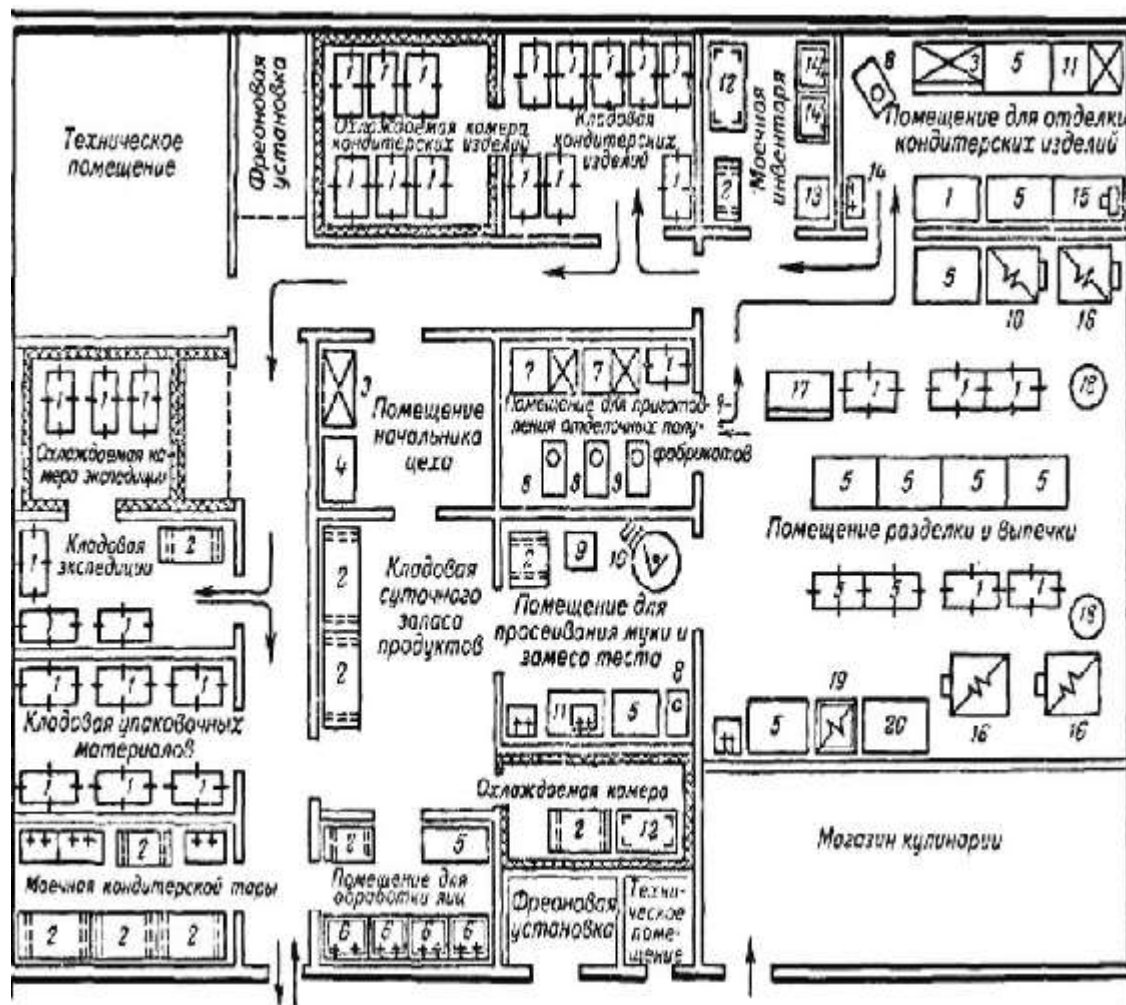
Перед включением индукционной плиты помните:

- оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.
- всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными.
- приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой!
- сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.
- не складировать предметы и вещи на поверхности плиты.
- если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.
- не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.
- после эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.
- для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

Наименование темы: Организация работы кондитерского цеха

Цель работы: приобрести практические навыки по организации рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.

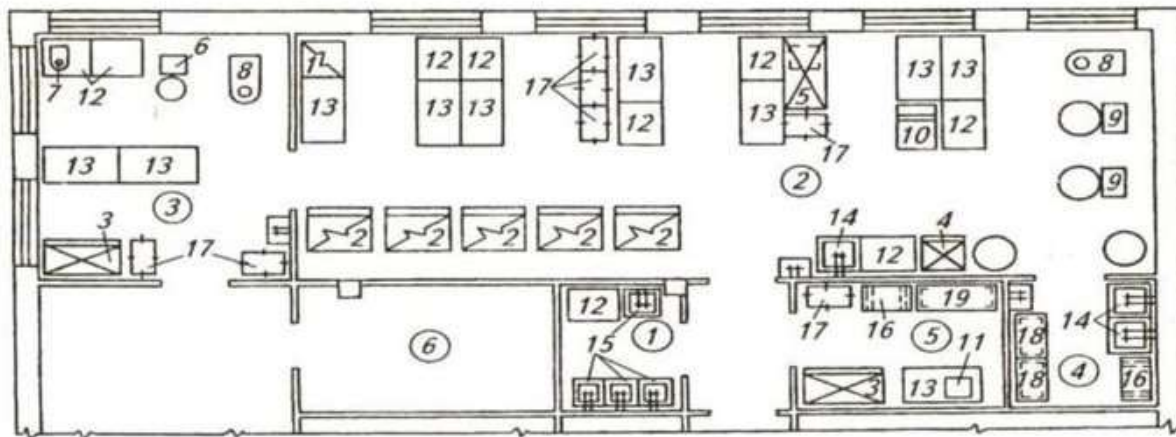
План кондитерского цеха



- 1 – стеллаж кондитерский передвижной;
- 2 – подтоварник металлический;
- 3 – холодильный шкаф ШХ-0,8;
- 4 – стол конторский;
- 5 – стол производственный;
- 6 – ванна моечная ВМ-2СМ;
- 7 – стол СОЭСМ-2 с охлаждением;
- 8 – взбивальная машина «Сабария»;
- 9 – вибростол с подставкой;
- 10 – тестомесильная машина ТММ-1М;
- 11 – стол СМВСМ со встроенной моечной ванной;
- 12 – стеллаж производственный;
- 13 – стерилизатор;
- 14 – моечная ванна;
- 15 – дозатор крема;
- 16 – электрошкаф ЭШ-3М;
- 17 – тестораскаточная машина МРТ-60М;

- 18 – дежа для замеса теста;
 19 – электроплита ПЭСМ-4Ш;
 20 – устройство для охлаждения сиропа.

Схема кондитерского цеха



Планировка кондитерского цеха мощностью 10 тыс. шт. в сутки:

Помещения (номера позиций заключены в кружки): 1 – помещение для подготовки яиц; 2 – отделение замеса теста, разделки и выпечки; 3 – помещение отделки изделий; 4 – моечная инвентаря; 5 – кладовая для продуктов; 6 – помещение для экспедиции.
Оборудование: 1 – плита; 2 – пекарный шкаф; 3, 4 – холодильные шкафы; 5 – секция-стол с охлаждаемым шкафом; 6 – универсальная машина; 7, 8 – взбивальные машины; 9 – тестомесильная машина; 10 – машина для раскатки теста; 11 – просеиватель; 12, 13 – производственные столы; 14, 15 – моечная ванна; 16 – подтоварник; 17 – тележка-стеллаж; 18, 19 – стационарные стеллажи

ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Для замеса различного вида теста на предприятиях общественного питания используются тестомесильные машины типа ТММ-1М, МТМ- 15, МТИ-100 и др.

Тестомесильная машина ТММ-1М. Эта машина состоит из плиты, корпуса, привода, установленного в корпусе машины, дежи на трехколесной тележке и месительного рычага с лопастью. На чугунной фундаментальной плите собраны вертикальный корпус с приводом, а также дежа емкостью 140 л, укрепленная на трехколесной тележке. Внутри корпуса размещен редуктор, электродвигатель, цепная передача и кривошип, соединенный с месительным рычагом. На боковой стенке корпуса расположены кнопки управления машиной.

Принцип действия. Вращение от электродвигателя через два редуктора и цепную передачу получают одновременно тестомесильный рычаг и дежа. Благодаря одновременному вращению дежи и тестомесильного рычага в противоположные стороны, загруженная продукция интенсивно перемешивается и образует однородную массу, насыщенную воздухом. Эксплуатация тестомесильной машины. Дежу вкатывают на чугунную плиту при поднятом месильном рычаге и оградительных щитах. Проверяют крепление дежи с приводом. Опускают месильный рычаг и щитки. Выполняют правила техники безопасности и безопасности труда. Загружают машину продукцией и приступают к работе. Во время работы машины нельзя наклоняться над дежой, а также брать пробу. Соблюдать норму загруженности дежи: жидкого теста 80-90%, крутого на 50% ее вместимости. Невыполнение

этих условий приводит к перегрузке двигателя, быстрому износу и поломке машины. Продолжительность перемешивания зависит от вида приготовленного теста. Так, при приготовлении песочного теста в дежу машины загружают все сырье, кроме муки и замешивают его в течение 25 мин., а затем засыпают муку и продолжают замес еще 2-3 мин. до получения однородного теста. При этом не следует превышать рекомендуемое время замеса, так как это может привести к повышению набухаемости клейковины муки. После окончания работы останавливают машину, поднимают месительный рычаг и защитные щитки, нажимают на педаль, скатывают дежу с чугунной плиты. Затем проводят тщательную санитарную обработку машины. Очищают щеткой, промывают теплой водой все рабочие органы машины, протирают поверхность машины влажной, а затем сухой тканью. Машина ТММ-1М и ее модификации широко применяются на предприятиях общественного питания, т.к. являются самым надежным и экономичным оборудованием.

Тестораскаточная машина МРТ-60М. Машина состоит из каркаса, привода, двух раскатывающих рабочих валов, механизма регулирования толщины пласта теста, ленточного конвейера, наклонной направляющей плоскости и мукосея. Каркас машины выполнен из уголкового железа и снаружи облицован железными щитами. Поддоном он разделен на две части: нижнюю, где размещен электродвигатель и червячный редуктор, и верхнюю, где находятся два раскатывающих рабочих вала для раскатывания теста. В торцевой части машины размещен маховик для изменения толщины раскатки теста в пределах от 0 до 50 мм, которая контролируется по шкале, расположенной на верхней правой стойке. Над раскатывающими валиками установлен мукосей, который во время работы посыпает мукой тесто для исключения налипания его на рабочие валики. Для подачи теста к валикам имеется загрузочный стол, который имеет предохранительную решетку с автоматической автоблокировкой. Разгрузочным устройством служит ленточный транспортер, под которым установлен поддон, куда ссыпается излишняя мука.

Принцип действия машины. Приготовленное тесто не более 10 кг укладывают на наклонный стол и направляют его к вращающимся валикам, которые захватывают и раскатывают его. Тесто в виде ленты опускается на конвейер, который укладывает тесто на поддон.

Правила эксплуатации машины. Перед началом работы проверяют выполнение правил ТБ, БТ, электроблокировку, правильность установки поддона и правильность установки заданной толщины раскатки теста. Подготовленное тесто укладывают на наклонный стол, включают машину и подают вручную к раскатывающим валикам. Рекомендуется раскатывать тесто в несколько приемов с постепенным уменьшением зазора между валиками. Во время работы машины запрещается производить чистку валиков и других механизмов, а также просовывать руки под предохранительную решетку. После окончания работы машину отключают от электросети и удаляют остатки муки из мукосея, поддона, стола и ленты транспортера. Раскатывающие валики освобождают от остатков теста и протирают сухой тканью.

Взбивальные машины

Взбивальные машины предназначены для взбивания различных

кондитерских смесей и жидкого теста. На предприятиях общественного питания используются взбивальные машины МВ-35М, МВ-6, МВ-60. Рабочим инструментом взбивальных машин служат легкоъемные взбиватели. Прутковые венчики различных форм применяют для взбивания жидких смесей: плоскорешетчатые и фигурные взбиватели — для взбивания густых смесей. Для взбивания крутого теста применяют крюкообразные и рамные взбиватели. Для взбивания густых кремов, песочного теста применяют лопасной взбиватель. Емкости, в которых взбиваются смеси, представляют собой цилиндрические баки, вместимостью 6,20,35,40,60,100 дм³. Емкость бака является главной технической характеристикой взбивальной машины и указывается в шифре марки машины.

Взбивальная машина МВ-35М. предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах предприятия общественного питания. Эта машина состоит из корпуса, механизма подъема бака и приводного механизма. На передвижном кронштейне крепится съемный бак, который может перемещать его в вертикальном направлении при помощи рукоятки механизма подъема. Внутри корпуса смонтирован привод машины, который состоит из двигателя, клиноременного вариатора скоростей, зубчатых передач и планетарного редуктора. Сменные механизмы взбивателей крепятся к рабочему валу с помощью штифта и фигурного выреза. На боковой стенке машины установлен автоматический выключатель для пуска и остановки двигателя. Правила эксплуатации машины. На машине имеет право работать тот работник, который закреплен за ней. Он должен перед началом работы правильно выполнить требования техники безопасности и строго выполнять правила безопасности труда при работе на машине. Бак устанавливают и закрепляют его на кронштейне взбивального механизма и с помощью соединительной муфты устанавливают нужный взбиватель на рабочем валу. Для соединения сменного взбивателя с выходным валом планетарного механизма фиксатор вала поднимают вверх, до упора, а хвостовик взбивателя вводят в вырез вала, после чего фиксатор опускают. При этом он своей втулкой плотно обхватывает вал и хвостовик взбивателя. Затем в бак загружают продукты и вращением рукоятки механизма подъема устанавливают его на таком уровне, чтобы зазор между взбивателем и дном бака был не менее 5 мм. После включения двигателя машины вращением маховика вариатор устанавливают нужную скорость взбивателя, наблюдая за стрелкой на шкале. Регулировку скорости разрешается производить только на ходу машины, при включенном двигателе. При необходимости через специальный лоток в крышке в бак добавляют продукты, которыми можно загружать не более 2/3 его объема.

По окончании работы выключают машину, опускают кронштейн с баком вниз и снимают его с машины. Затем снимают взбиватель, проводят санитарную обработку всех деталей машины.

АЛГОРИТМ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

Практическое задание:

1. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для

приготовления 45 кг бисквита основного.

2. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 50 кг крема «Шарлотт».

3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 20 кг сиропа для крема «Гляссе». Сделать самостоятельно.

Порядок выполнения работы:

1. Изучите теоретическую часть. Законспектируйте материал в рабочих тетрадях. Наименование блюда Показатели качества Внешний вид цвет вкус запах консистенции я Бисквит основной Крем «Шарлотт»

2. Составьте краткий конспект в рабочих тетрадях по дисциплине.

3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для первых блюд в соответствии с заданием.

4. Заполните таблицу «Органолептические требования к качеству предложенных блюд»

5. Дайте ответы на контрольные вопросы.

6. Сделайте вывод о проделанной работе.

Методика выполнения задания:

- Записать цель данной лабораторной работы.

- Решить задачи

- Сделать вывод.

- Защитить работу, ответив на контрольные вопросы.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1) Какие отделочные полуфабрикаты относятся к сложным отделочным полуфабрикатам?

2) В приготовлении, какого крема используют яично-молочный сироп?

3) В приготовлении, какого крема применяют яично-сахарный сироп?

4) В каких целях в приготовлении крема из сливок используют желатин?

5) Можно ли использовать меланж в производстве крема?

6) Что такое айсинг? Экзаменационный материал по междисциплинарному курсу

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 12

Наименование темы: Подбор оборудования кондитерского цеха

Цель: получить практический опыт по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.

Оборудование:

1. Механическое: тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, миксеры, блендеры, плиты электрические, пароконвектомат, электропекарские шкафы, жарочные шкафы, расстойная камера, фритюрница, микроволновая печь, лампа для работы с изомальтом, температур.

2. Немеханическое оборудование: ванны моечные, производственные столы, столы с деревянным покрытием, стол с мраморным покрытием, стеллажи, шкафы для хранения инвентаря и дополнительного сырья.

3. Весовое оборудование: весы настольные электронные.

4. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шокового охлаждения, стол с охлаждаемой поверхностью.

Инвентарь, посуда: противни металлические, кастрюли, миски, силиконовые коврики, сковороды, формы и формочки металлические или гибкие из силикона с антипригарным покрытием, выемки, вырубки, плунжеры, терки, скребки, гребенки, кондитерские шпатели, сита, скалки, веселки, венчики, лопатки, ножи поварской тройки, доски разделочные, кондитерские мешки с наконечниками, кисточки, щипцы кондитерские.

Пояснения к работе: по завершению практической работы студент должен уметь: осуществлять подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха

Задания: 1. Подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты для работы в:

- тестомесильном отделении
- заготовочном отделении;
- тесторазделочном отделении.

2. Оформите отчет в следующем виде:

Отделение кондитерского цеха	Оборудование	Инструменты	Инвентарь

Контрольные вопросы.

1. Перечислите технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты для работы в тестомесильном отделении

2. Перечислите эффективные методы и приемы работы в кондитерском цехе, которые будут способствовать повышению производительности.

Содержание отчета

1. Название работы.
2. Цель работы.
3. Задание.
4. Вывод по работе

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 13

Наименование темы: Безопасная эксплуатация оборудования кондитерского цеха

Цель: Получить практический опыт по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в учебном кондитерском цехе и закрепление навыков по организации рабочего места кондитера.

Задачи:

1. Проверить уровень усвоения знаний и умений по теме.
2. Отработать алгоритм по организации рабочего места кондитера по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Необходимое оборудование:

1. Механическое: тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, миксеры, блендеры, плиты электрические, пароконвектомат, электропекарские шкафы, жарочные шкафы, расстойная камера, фритюрница, микроволновая печь, лампа для работы с изомальтом, температуратор.

2. Немеханическое оборудование: ванны моечные, производственные столы, столы с деревянным покрытием, стол с мраморным покрытием, стеллажи, шкафы для хранения инвентаря и дополнительного сырья.

3. Весовое оборудование: весы настольные электронные.

4. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шокового охлаждения, стол с охлаждаемой поверхностью.

Инвентарь и посуда: противни металлические, кастрюли, миски, силиконовые коврики, сковороды, формы и формочки металлические или гибкие из силикона с антипригарным покрытием, выемки, терки, скребки, гребенки, кондитерские шпатели, сита, скалки, веселки, венчики, лопатки, ножи поварской тройки, доски разделочные, кондитерские мешки с наконечниками, кисточки, щипцы кондитерские.

Дидактическое оснащение:

- схема планировки кондитерского цеха;
- теоретический материал (конспект).

Перед практическим занятием группа делится на 3 звена. В течение занятия каждое звено выполняет задание. Время на выполнение задания для каждой группы 30 минут. Перед началом практических заданий повторить технику безопасности при работе с оборудованием и инструментами. Мастер проводит вводный инструктаж о порядке и особенностях выполнения практического занятия.

После выполнения задания заполняется сводная ведомость.

Задание:

1. Изучить методические рекомендации к работе.
2. Подготовить рабочее место для безопасной работы по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Проверить и подготовить к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.
4. Составить карты организации по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Карта подбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Наименование блюда	Технологическая операция	Технологическое оборудование	Производственный инвентарь	Инструменты	Кухонная посуда
№1098 Ватрушки					
№1100					

Расстегаи с мясом или рыбой					
№1095 Пончики					

5. По окончании выполнения работы каждая группа должна навести порядок и сдать свое рабочее место мастеру, сделать соответствующие выводы и ответить на контрольные вопросы устно.

Контрольные вопросы.

1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ.

Санитарно-гигиенические требования.

Лица, работающие в организации общественного питания, обязаны соблюдать правила личной гигиены (п. 13.4 СанПин 2.3.6.1079-01).

Сырье, поступающее для приготовления кондитерских изделий должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, сопровождаться качественными удостоверениями и иметь маркировочный ярлык на каждом тарном месте.

Продукты, необходимые для приготовления изделий, поступают в кладовую суточного запаса. Скоропортящиеся продукты (масло, яйца и др.) хранятся в холодильной камере при 2-4°C. Основные продукты (мука, яйца) подвергаются предварительной подготовке. Для кондитерских изделий должны использоваться свежие, чистые куриные яйца, без пороков, с неповрежденной скорлупой, не ниже 2-й категории.

При производстве кондитерских изделий с кремом (торты, пирожные, рулеты и др.) каждая смена должна приступать к работе с чистыми, стерилизованными отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем.

Не допускается хранить торты, пирожные и рулеты вместе с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическим запахом. При этом важно, чтобы холодильные камеры были обеспечены термометрами.

Срок годности десертов зависит от содержания в нем жирности. Мусс с бисквитом может храниться 6 часов. Срок годности десерта с содержанием жира 10-20% составляет 1 день, если жира больше 20%, то оно может храниться до 48 часов. Мучное изделие нужно хранить подальше от солнечного света.

Санитарная одежда – защищает продукты от загрязнения, которые могут в них попасть с тела. В комплект входит: халат или китель с пуговицами, фартук, колпак, спец. обувь, полотенце. Волосы должны быть спрятаны под колпаком, обувь на резиновой подошве без каблуков. Серьги, кольца, браслеты, цепочки и др. не допускаются.

Общие требования безопасности при работе в кондитерском цехе.

1. К самостоятельной работе на должность кондитера допускаются работники:

- не моложе 18 лет;
- имеющие соответствующую квалификацию;
- прошедшие обучение и стажировку на рабочем месте;
- прошедшие вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте по охране труда;
- обученные безопасным методам работы;
- прошедшие предварительный (перед приемом на работу) и периодические (во время работы) медосмотры и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

2. Кондитер обязан:

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, принятые в организации;
- знать правила применения средств индивидуальной защиты;
- знать правила оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях;
- знать правила противопожарного режима;
- соблюдать правила личной гигиены;
- знать опасные и вредные производственные факторы, связанные с выполняемой работой;
- не находиться на рабочем месте в состоянии наркотического и/или алкогольного опьянения;
- содержать рабочее место в чистоте;
- курить и принимать пищу в специально отведенном для этого помещении;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти.

ИНСТРУКЦИЯ

по безопасному производству работ на взбивальной машине



1. Перед началом работы необходимо произвести:
 - внешний осмотр;
 - проверку комплектности и надежность крепления всех деталей и прочность затяжки всех винтов, крепящих узлы и детали;
 - проверки исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения;
 - проверки целостности изоляционных деталей корпуса машины, рукояток крышек щеткодержателя;

– проверку соответствия напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке: – проверку четкости работы выключателя;

– проверку работы машины на холостом ходу;
– проверку надежности закрепления в машине рабочего исполнительного инструмента

– ножей, ключей насадок, пил и т.д.

2. В процессе эксплуатации необходимо:

– бережно обращаться с машиной, не подвергать ее ударам, перегрузкам;
– следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля:
– не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов;

– не допускать натяжение кабеля;
– включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

– не прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

– снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;

– машину следует включать непосредственно перед началом производства работ.

3. Запрещается:

– разбирать электрическую машину и производить самостоятельно какой-либо ремонт машины, приводов, штепсельных соединений и т.п.

4. Перед включением в работу:

– установить и надежно закрепить сначала бачок, а затем взбиватель;
– установить скорость вращения взбивателя;
– провернуть ручную крышку планетарного редуктора и убедиться, что взбиватель не касается дна и стенок бачка.

5. Соблюдать осторожность, находясь вблизи движущихся элементов машины.

6. Определять готовность взбитых продуктов, снимать сменные механизмы только после полной остановки машины.

7. Во время работы не допускается: – изменять частоту вращения взбивателя;

– добавлять продукт в бачок (кроме машин, где предусмотрен загрузочный лоток).

Организация рабочих мест в кондитерском цехе

Кондитерский цех по выпечке мучных кондитерских изделий организуют на крупных, средних и малых предприятиях, которые снабжают своей продукцией широкую сеть мелких предприятий, а также на предприятиях общественного питания.

Для функционального ведения технологического процесса в кондитерском цехе большой мощности предусматривают следующие цеха — производственный и вспомогательный. В *производственном цехе* выполняются

основные технологические операции. В нем расположены отделения замеса теста, тесторазделочное, расстойки, выпечки, отделки изделий, приготовление крема, приготовления фаршей и начинок, а во *вспомогательных помещениях* размещаются кладовая суточного запаса сырья, комната начальника цеха, помещения для просеивания муки, моечная тары и инвентаря, отделение обработки яиц, экспедиция с охлаждаемой камерой для кратковременного хранения готовой продукции.

В структуре предприятия общественного питания кондитерский цех является самостоятельным и независимым цехом, количество производственных отделений в нем может быть сокращено до двух-трех.

Планировка цеха должна обеспечивать организацию производства по ходу технологического процесса, исключать перекрещивание потоков движения сырья и готовой продукции, позволять располагать все необходимое оборудование для кондитерского цеха и организовывать удобные рабочие места для пекарей и кондитеров.

Рабочие места кондитеров организуют в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий.

Правильная расстановка оборудования, подготовка рабочих мест, оснащение их необходимыми инвентарем, посудой и транспортными средствами, бесперебойное снабжение в течение смены сырьем, топливом, электроэнергией — важные факторы экономического использования рабочего времени, обеспечение рациональной организации труда и механизации трудоемких процессов.

Производственная программа кондитерского цеха составляется исходя из заявок потребителей. Согласно ей рассчитывают необходимое количество сырья, которое получают на складе и хранят в кладовой суточного запаса. Она должна быть оборудована морозильными ларями, стеллажами, подтоварниками, холодильным шкафом, в который помещают скоропортящиеся продукты.

Прием и хранение всех видов сырья и продуктов — начальный этап кондитерского производства, который осуществляется в складских помещениях производства.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 14-17

Наименование темы: Расчет сырья составление технологических схем сиропов и помад

Цель занятия: закрепить теоретические навыки составления технологических схем приготовления сиропов и помады; произвести расчет сырья для приготовления отделочных п/ф.

Оборудование: Весоизмерительное оборудование, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический, производственные столы.

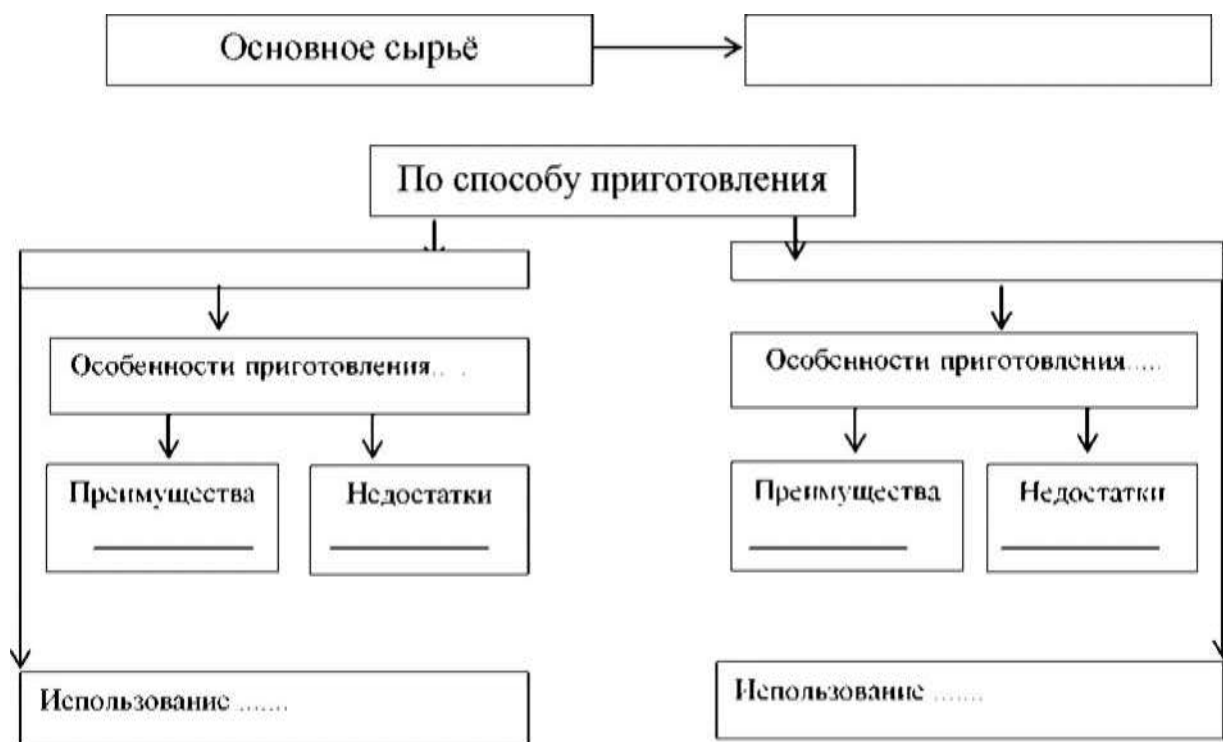
Инвентарь, инструменты, посуда: ножи поварской тройки, шумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, ситечки, сита, дуршлаг, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко сгущенное, пудра рафинадная, вино десертное, желатин листовой, сок натуральный (фрукты), какао – порошок, кофе, кислота лимонная, ванилин кондитерский, красители пищевые, изомальт, шоколад, мастика сахарная.

Перед практическим занятием группа делится на бригады по 3-4 человека. Каждая бригада должна приготовить все предложенные блюда.

Задание:

1. Изучить методические рекомендации к работе.
2. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место.
3. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
4. Дать характеристику глазури по признакам:



5. Приготовить отделочные полуфабрикаты:

- крем сливочный кофейный;
- крем заварной;
- глазурь;

- мастика;
- помада основная;
- карамель.

6. Органолептическая оценка качества изделий

Заполнить таблицу:

Отделочные п/ф	Дефекты	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

7. Указать режим хранения отделочных полуфабрикатов.

Данные занесите в таблицу.

Наименование отделочных полуфабрикатов	Температура, влажность.	Режим хранения
крем сливочный кофейный		
крем заварной		
глазурь		
мастика		
помада основная		
карамель		

7. По окончании выполнения работы каждая группа должна навести порядок и сдать свое рабочее место мастеру, сделать соответствующие выводы и ответить на контрольные вопросы письменно.

Контрольные вопросы:

1. В приготовлении какого крема используют яично-молочный сироп?
2. В каких целях в приготовлении крема из сливок используют желатин?
3. Что такое нонпарель?
4. Что такое ганаш?
5. Какие полуфабрикаты производят из смесей и продуктов промышленного производства?
6. Какие виды шоколада производит промышленность для приготовления глазурей?

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ.

Для приготовления и оформления кондитерских изделий используют различные виды (простые, основные и сложные) отделочных полуфабрикатов.

Отделочный полуфабрикат — кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката.

Отделочные полуфабрикаты предназначены для художественной отделки мучных кондитерских изделий, придания изделиям аромата, определенного вкуса, характерного только для определенного вида изделий.

Отделочные полуфабрикаты — это сироп, помада, желе, крем, посыпки, глазурь, мастика, марципан, карамель и др.

Сиропы.

Сиропы используют в приготовлении некоторых сложных мучных кондитерских изделий для улучшения вкусовых качеств. Приготавливают сиропы с различным содержанием сахара: сироп для пропитки, сироп для глазирования, сироп для приготовления помады. Сироп — это смесь сахара с водой при содержании сахара в нем не менее 50 %. Приготовление сахарных сиропов заключается в растворении сахара в воде и уваривании сахарного раствора до определенной плотности, т. е. до определенного содержания в нем сухого вещества — сахара. Для более быстрого растворения сахара можно использовать горячую воду.

Сиропы должны храниться в вентилируемом помещении при температуре не ниже 0 и не выше 22 °С. и относительной влажности воздуха 46-48%

Помада.

Помада применяется для глазирования поверхности изделий. Поверхность, покрытая помадой, становится блестящей, гладкой с разными цветовыми оттенками. Процесс приготовления помады состоит в получении массы мелкокристаллической структуры. Достигается это путем уваривания сахаропаточного или сахароинвертного сиропа до определенной концентрации с последующим охлаждением и взбиванием, в процессе которого происходит кристаллизация большей части сахарозы в микроскопические кристаллы. Чем больше добавлено патоки, тем мельче получаются кристаллы, при этом весь процесс кристаллизации замедляется. Избыток патоки в помаде делает ее нестойкой, на изделиях она «потечет».

Изготовленная помада теряет влагу при невысокой относительной влажности окружающего воздуха. Чем больше в помаде патоки, тем медленнее она теряет влагу и дольше сохраняет свежесть.

Требования к качеству: помада белая, однородная, плотная, пластичная, глянцевиная; заглазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой; влажность 12%. Помаду можно хранить в прохладном месте в течение месяца и дольше, поверхность помады при этом должна быть покрыта смоченным в воде пергаментом или влажной тканью. Перед использованием помаду подогревают до 45–55°С при помешивании лопаткой.

Желе.

Желе представляет собой сахарный сироп с добавлением желирующих веществ: агара или желатина. Если агар заменен желатином, дозировка его увеличивается в 3–5 раз. От желатина желе приобретает специфический вкус. Поэтому в приготовлении желе лучше использовать желатин листовой, который имеет высокую степень очистки. Желе используют в застывшем и не застывшем виде. Не застывшее желе используют для глазирования поверхности пирогов, тортов и пирожных. После застывания оно придает изделиям красивый блеск и приятный вкус. Застывшее желе используют для украшения изделий в виде различных фигурок и кусочков. При приготовлении желе для

отделки сироп в горячем виде разливают в емкости высотой 10–30 мм и охлаждают.

Глазурь.

Для отделки изделий могут применяться различные белковые глазури.

Глазурь сырцовая для глазирования поверхности. Яичные белки соединяют с водой (температура 35–40 °С). Воду берут в количестве 15 % к массе сахарной пудры. Добавляют третью часть сахарной пудры и перемешивают лопаткой или взбивают на медленном ходу. Затем при перемешивании добавляют еще третью часть сахарной пудры и массу подогревают до температуры 40–45 °С, после чего вносят остальную часть сахарной пудры и перемешивают до получения массы, напоминающей по консистенции густую сметану.

Сырцовая глазурь на поверхности изделий образует гладкую, стойкую, блестящую, тонкую, сухую корочку. Глазурь может быть окрашена в разные цвета. Используют глазурь так же, как и сахарную помаду: выливают на поверхность и разравнивают ножом, окунают изделия в глазурь или наносят с помощью кисточки.

Добавив в маленькие порции глазури воду и краситель, получают глазурную краску. С помощью кисточки этой краской делают разнообразные рисунки на глазированной поверхности, пользуясь трафаретами или без них.

Глазурь сырцовая для украшения изделий. Яичные белки выливают в чистый котел без следов жира, постепенно добавляют сахарную пудру и перемешивают на медленном ходу до получения однородной массы. В конце добавляют раствор лимонной кислоты (лимонный сок) и, если нужно, краситель.

Сырцовая глазурь используется для украшения тортов, пирожных, а также для изготовления декоративных ажурных украшений с помощью бумажного корнетика или кондитерского мешка с различными насадками.

Глазурь заварная для украшения изделий. Сахарный песок соединяют с водой и уваривают до пробы на слабый шарик (температура 115 °С). Сахарный сироп постепенно вливают во взбитые белки, затем добавляют частями сахарную пудру, кислоту и, если нужно, краситель. Готовность глазури определяют по рисунку: след, образовавшийся при проведении по поверхности глазури лопаткой, не заплывает.

Украшения из заварной глазури не обладают таким блеском, как из сырцовой глазури. Кроме того, заварная глазурь темнее, что объясняется наличием в ней уваренного сахара, но зато украшения из этой глазури более стойки при хранении, на них, в частности, меньше действует повышенная влажность воздуха. Заварную глазурь используют для тех же целей, что и сырцовую.

Шоколадная глазурь. Шоколад соединяют с какао-маслом в соотношении 4:1 и растапливают при температуре 33–45 °С до стекания с лопатки. Этот процесс называется темперированием (темперинг). Глазирование производят при температуре 30–31 °С.

Срок хранения глазури от 3 до 14 суток, температура около 18С и относительной влажности воздуха 75%

Кремы.

Кремы характеризуются отличными вкусовыми качествами, высокой калорийностью, пластичностью и используются для украшения изделий рисунками при помощи различных приспособлений. В основном их готовят взбиванием, в результате которого получается пышная масса. Недостатком кремов является то, что они скоро портятся. При их изготовлении нужно особенно тщательно соблюдать температурный и санитарный режимы.

Для приготовления крема применяют диетические яйца и только свежие продукты. Используют крем в строго определенные сроки после его изготовления. Готовят кремы в необходимом количестве; остатки крема оставлять нельзя. Хранить крем в холодильниках при температуре не выше 6 °С. Изделия с кремом после изготовления сразу направляют на реализацию. В зависимости от рецептуры и технологии приготовления кремы можно приблизительно распределить на следующие группы: сливочные, белковые, заварные.

Кремы сливочные — наиболее распространенные. Их используют для украшения изделия, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей выпеченных полуфабрикатов.

Кремы белковые — легкие, пышные и поэтому применяются только для отделки и наполнения изделий.

Заварные кремы не используют для отделки, так как они имеют неустойчивую структуру; ими склеивают пласты и наполняют закрытые полости (например, изделия из заварного теста).

Сроки хранения крема:

- взбитой сметаны и натуральных сливок — 6 часов;
- заварного крема — 12 часов;
- творожной или сливочной массы — 18 часов;
- начинки из сливочного сыра или масла, крема на основе йогурта — 36 часов;
- взбитых белков — 72 часа.

Готовая выпечка с прослойками из взбитых сливок хранится до 5 дней.

Условия хранения

Сроки, условия и температура хранения кремов зависят от вида продуктов, наличия или отсутствия в их составе различных добавок (ягоды, фрукты, сироп, консерванты).

Для хранения кремовой начинки потребуется определенный температурный режим (+2С -+6С) и уровень влажности до 75%, поэтому ее следует держать в холодильнике.

Металлическая посуда для кремовых начинок не подходит. Лучше использовать эмалированные, стеклянные или пластмассовые емкости. При этом их обязательно герметично закрывают. Такая мера поможет предотвратить пересыхание массы, развитие в ней бактерий, замедлит окислительные процессы.

Сахарная мастика.

Используется для изготовления отдельных деталей украшений тортов, а также поздравительных карточек к тортам методом лепки или формования выемкой цветов, фигурок.

Изделия из мастики можно разрисовать и отделать кремом, глазурью. Мастика может быть окрашена в различные цвета. При покрытии цветов, других фигурок пищевым лаком они становятся похожими на фарфоровые.

Для приготовления мастики применяется пудра сахарная тонкого помола. Желатин замачивается в воде в соотношении 1 : 12... 15 при температуре 20... 25 °С в течение 2... 3 ч. Затем избыток воды сливается и желатин подогревается (60...65°С) до полного растворения. Раствор процеживается через мелкое сито, и масса вручную замешивается на столе около 20 ...25 мин.

Для карточек к тортам мастику раскатывают скалкой до толщины 2... 3 мм, а затем нарезают карточки требуемой формы и примерно в течение суток подсушивают. Влажность готовой мастики -6%.

Общая таблица хранения

Способ хранения	Срок хранения
В холодильнике	2-4 недели в зависимости от упаковки
В морозилке	3-4 месяца
Фигурки	2-3 месяца
Торт	около 2 дней, в зависимости от ингредиентов

Карамель

Из карамели можно изготовить самые разнообразные по форме и цвету украшения для тортов, пирожных и десертов: цветы, листья, фонтаны, купола, ленты, банты, паутинки и пр. Для склеивания деталей карамельных украшений и изделий применяют карамельный клей.

Карамель готовят путем уваривания сахарного сиропа до температуры 150—

163 °С. Для пластичности и антикристаллизации в карамельную массу добавляют патоку. При отсутствии патоки карамельную массу можно приготовить и без нее, постепенно наращивая инвертный сахар, образующийся при уваривании сахарного сиропа с кислотой, вызывающей инверсию сахарозы. В зависимости от количества патоки и температуры уваривания различают следующие виды карамельной массы: ливная, атласная, пластичная. Для приготовления карамельной массы лучше всего использовать сахар-рафинад, так как посторонние примеси, находящиеся в сахаре-песке, ухудшают качество карамели. Карамель готовится так же, как и помада, только в небольших количествах (1 —2 кг). После варки при температуре 100 °С в карамельную

массу можно добавить раствор красителя, а при температуре 80 — 90 °С в нее добавляют эссенции и кислоты, которые придают вкус и аромат.

Карамель должна храниться в хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Карамель не должна подвергаться воздействию прямого солнечного света.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

Наименование темы: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Цель занятия: приобрести практический опыт *приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов*

Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: производственные столы, картофелечистка, машина для нарезки овощей.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, доски «ОС», коренчатые ножи, дуршлаг, миски. лотки.

Сырье: картофель, морковь, капуста, лук, свекла, грибы.

Задания

1. Произвести механическую обработку и нарезку овощей: картофель, морковь, свекла.

Оценить внешний вид нарезанных овощей и дать органолептическую оценку качества.

3. Оформить отчет (заполнить форму).

Последовательность технологических операций для первичной обработки и нарезки картофеля, морковь, свекла.

Операция №1.

Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Механическую обработку овощей и грибов, производят в заготовочном цехе (овощном), а для нарезки овощей и грибов в горячем цехе выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2.

Первичная обработка овощей. Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями.

Сортируют и калибруют овощи (для удаления посторонних примесей, испорченных экземпляров, снижения отходов при механической обработке, распределение овощей по размеру и качеству);

Промывают овощи (для удаления остатков земли и песка, увеличения сроков эксплуатации картофелечисток;

Очищают овощи (ручным или механическим способом для удаления отходов);

Дочищают овощи;

Операция № 3.

Нарезка овощей.

Соломка.

Картофель и корнеплоды нарезают на тонкие пластинки, а последние — на полоски (соломка). В зависимости от назначения соломка может быть очень тонкой (для картофеля, жаренного во фритюре) и средней толщины (для пассерования корнеплодов).

Брусочки.

Картофель и корнеплоды нарезают на толстые пластинки, которые затем режут на брусочки. Корнеплоды для прозрачного бульона с овощами нарезают на тонкие брусочки.

Кубики.

Картофель и корнеплоды нарезают на пластинки, которые режут на брусочки, а последние нарезают в форме кубиков.

В зависимости от назначения корнеплоды можно нарезать на крупные кубики (картофель), средние (картофель, корнеплоды) и мелкие (корнеплоды и репчатый лук).

Кружочки.

У картофеля и корнеплодов срезают тонкий слой, придавая им форму цилиндра, и нарезают на кружочки. При нарезке овощей на кружочки лучше всего использовать корнеплоды одинакового диаметра.

Ломтики.

Картофель и корнеплоды, в зависимости от величины разрезают на две или четыре части вдоль, а затем каждую часть нарезают на ломтики.

Дольки.

Корнеплоды разрезают поперек на части, которые затем разрезают вдоль на несколько частей.

Картофель разрезают на четыре, шесть и больше частей, в зависимости от величины и дальнейшего кулинарного их использования.

Фигурная резка (карбование).

Чаще всего карбованию подвергают морковь и петрушку, которые нарезают в виде гребешков, звездочек, шестеренок. Для нарезки пользуются обыкновенным или карбовочным (гофрированным) ножом.

Звездочки, шестеренки.

Чтобы получить звездочки и шестеренки, на корнеплодах делают углубления — бороздки (по длине корня) и нарезают поперек на пластинки.

В зависимости от количества бороздок получают звездочки или шестеренки.

Гребешки.

На корнеплодах делают углубления, как и для звездочек, затем овощи разрезают пополам вдоль, а каждую половинку режут наискось ломтиками.

Шарики, орешки (с помощью выемки).

Картофель и корнеплоды нарезают специальными металлическими ложками (выемками) в виде шариков или орешков различной величины. Для этого металлическую ложку (выемку) накладывают острыми краями на

картофель или корнеплоды и вращательным движением постепенно углубляют в овощи.

Рубка и шинкование.

Мелко нарезанную свежую и квашеную капусту, морковь, репчатый лук, чеснок рубят ножом или сечкой на деревянной доске на мелкие кусочки.

Зелень петрушки и укроп лучше нарезать (шинковать) ножом, так как при рубке выделяется много влаги, вследствие чего ухудшается вкус зелени, кроме того, влажной зеленью неудобно посыпать готовые блюда.

Строгание.

Корни хрена, редьки строгают ножом для получения частиц в форме стружек.

Обтачивание.

Обтачивают картофель, морковь, петрушку, репу.

Шарик, бочоночек, цилиндр, груша.

Для придания формы шарика, бочоночка, цилиндра, груши овощи в сыром виде обтачивают маленьким ножом.

Чесночки (дольки).

Корнеплоды, обточенные в виде бочоночка или цилиндра, разрезают на четыре части и получают форму, близкую к чесночку (дольке).

Стружка.

Очищенный большой клубень картофеля обтачивают, придавая ему форму цилиндра диаметром в 3—4 см и высотой в 2—3 см, после чего с него по окружности срезают ленту толщиной в 2—3 мм и длиной в 12—25 см.

Срезанную ленту складывают бантиком, перевязывают шпагатом (чтобы она не ломалась при тепловой обработке) и аккуратно промывают.

Оценить внешний вид нарезанных овощей и дать органолептическую оценку качества.

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Вид овощей	Форма нарезки	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: производственные столы, картофелечистка, машина для нарезки овощей.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, доски «ОС», коренчатые ножи, дуршлаг, миски. лотки.

Сырье: картофель, морковь, капуста, лук, свекла, грибы.

Последовательность технологических операций для первичной обработки и нарезки картофеля, моркови, свеклы.

Операция №1.

Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Механическую обработку овощей и грибов, производят в заготовочном цехе (овощном), а для нарезки овощей и грибов в горячем цехе выделяют производственный стол, где устанавливают весы, с правой стороны – инвентарь, инструменты, посуду, слева – продукты.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2.

Первичная обработка овощей. Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями.

Сортируют и калибруют овощи (для удаления посторонних примесей, испорченных экземпляров, снижения отходов при механической обработке, распределение овощей по размеру и качеству);

Промывают овощи (для удаления остатков земли и песка, увеличения сроков эксплуатации картофелечисток;

Очищают овощи (ручным или механическим способом для удаления отходов);

Дочищают овощи;

Операция № 3.

Нарезка овощей.

Квадратики (шашки).

Белокочанную капусту нарезают на две или четыре части. Затем из каждой части нарезают кусочки квадратной формы.

Кольца и полукольца.

Лук репчатый и порей нарезают поперек оси на кружочки, которые разделяют на кольца.

Для получения полуколец репчатый лук нарезают на две части по оси, а затем нарезают поперек и разделяют на полукольца.

Фигурная резка (карбование).

Чаще всего карбованию подвергают морковь и петрушку, которые нарезают в виде гребешков, звездочек, шестеренок. Для нарезки пользуются обыкновенным или карбовочным (гофрированным) ножом.

Звездочки, шестеренки.

Чтобы получить звездочки и шестеренки, на корнеплодах делают углубления — бороздки (по длине корня) и нарезают поперек на пластинки.

В зависимости от количества бороздок получают звездочки или шестеренки.

Гребешки.

На корнеплодах делают углубления, как и для звездочек, затем овощи разрезают пополам вдоль, а каждую половинку режут наискось ломтиками.

Шарики, орешки (с помощью выемки).

Картофель и корнеплоды нарезают специальными металлическими ложками (выемками) в виде шариков или орешков различной величины. Для этого металлическую ложку (выемку) накладывают острыми краями на картофель или корнеплоды и вращательным движением постепенно углубляют в овощи.

Рубка и шинкование.

Мелко нарезанную свежую и квашеную капусту, морковь, репчатый лук, чеснок рубят ножом или сечкой на деревянной доске на мелкие кусочки.

Зелень петрушки и укроп лучше нарезать (шинковать) ножом, так как при рубке выделяется много влаги, вследствие чего ухудшается вкус зелени, кроме того, влажной зеленью неудобно посыпать готовые блюда.

Строгание.

Корни хрена, редьки строгают ножом для получения частиц в форме стружек.

Обтачивание.

Обтачивают картофель, морковь, петрушку, репу.

Шарик, бочоночек, цилиндр, груша.

Для придания формы шарика, бочоночка, цилиндра, груши овощи в сыром виде обтачивают маленьким ножом.

Чесночки (дольки).

Корнеплоды, обточенные в виде бочоночка или цилиндра, разрезают на четыре части и получают форму, близкую к чесночку (дольке).

Стружка.

Очищенный большой клубень картофеля обтачивают, придавая ему форму цилиндра диаметром в 3—4 см и высотой в 2—3 см, после чего с него по окружности срезают ленту толщиной в 2—3 мм и длиной в 12—25 см.

Срезанную ленту складывают бантиком, перевязывают шпагатом (чтобы она не ломалась при тепловой обработке) и аккуратно промывают. Оценить внешний вид нарезанных овощей и дать органолептическую оценку качества. Для фарширования чаще всего используют кабачки, перец, баклажаны, помидоры и капусту.

Кабачки фаршируют порционными кусками или целиком (мелкие).

Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4—5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до

полуготовности 3–5 мин. Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют

Подготовка кабачков для фарширования



фаршем.

Перец промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1–2 мин, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.

Подготовка перцев для фарширования



Помидоры для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера. После промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

Подготовка помидор для фарширования



сортировать



калибровать



промыть



срезать верхнюю часть вместе с плодоножкой



удалить семена вместе с частью мякоти



посыпать солью и перцем



дать стечь соку



фаршировать

Для голубцов лучше использовать рыхлые кочаны капусты. У капусты после зачистки из целого кочана вырезают кочерыжку, кочан промывают. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, дают стечь воде, охлаждают, разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа, кладут фарш и заворачивают.

Подготовка капусты для голубцов



Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, загрязненные листья, вырезают кочерыжку



промыть



поместить в подсоленную кипящую воду и варить до полуготовности



охлаждать



разделить на листья



отбить утолщенную



Обработанные баклажаны разрезают вдоль пополам или поперек на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем. Мелкие баклажаны можно фаршировать целиком.



Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Вид овощей	Форма нарезки	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: холодильный шкаф, весы настольные циферблатные, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: доска разделочная с маркировкой «РС» (рыба сырая), рыбчистки ручные, нож-скребок для потрошения рыбы, нож средний поварской тройки.

Сырье: карась, карп, судак, толстолобик.

Задание 1.

Обработать чешуйчатую рыбу

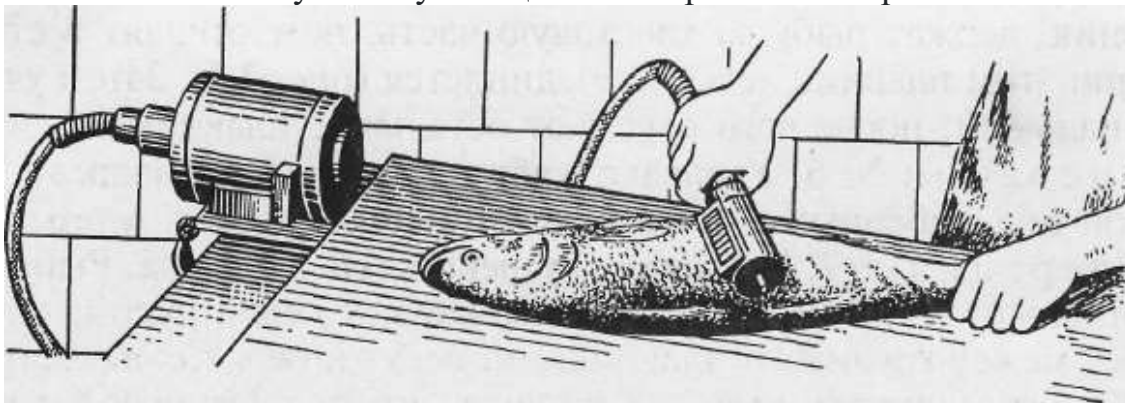
Последовательность технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката (тушки)

1. Подготовка рыбы к использованию. После получения рыбы определяют ее доброкачественность. Основные показатели доброкачественности: внешний вид, запах, консистенция. Рыба должна иметь ярко-красные жабры, прозрачные глаза, чешую гладкую и блестящую, мякоть плотную и упругую. Доброкачественность мороженой рыбы определяют проколом горячей иглой: если рыба несвежая, то появится гнилостный запах.

2. Организация рабочего места. Рыбу обрабатывают в рыбном или мясорыбном цехе на рабочем столе с маркировкой «РС». Инструменты, инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, инвентарь - справа, весы устанавливают на расстояние вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «РС» кладут перед собой.

3. Оттаивание рыбы. Чешуйчатую мелкую рыбу оттаивают в воде температурой 10-15 °С. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. В воду добавляют 7-13 г соли на 1 л для сохранения минеральных веществ.

4. Очистка от чешуи. Рыбу очищают электрическим скребком РО-1



2). Очистку чешуи производят в направлении от хвоста к голове.

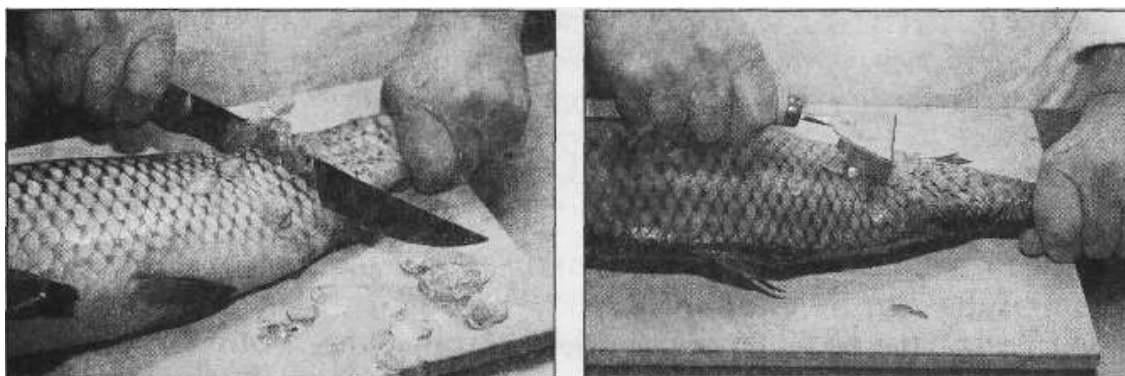


Рис. 2. Очистка рыбы от чешуи: а — средним ножом поварской тройки; б — теркообразным ручным скребком

Правила техники безопасности при работе с электрическим скребком РО-1 (см. рис. 1) следующие:

1) перед началом работы проверяют надежность крепления электродвигателя к столу и устанавливают скребок с нужным числом зубьев (для мелкой чешуи - мелкие зубья);

- 2) проверяют наличие предохранительного кожуха;
- 3) проверяют работу скребка на холостом ходу;
- 4) приступают к очистке рыбы (левой рукой прижимают рыбу к доске, правой проводят от хвоста к голове вращающимся скребком).

3. Удаление плавников. Начинают со спинного плавника. Рыбу кладут на бок, прорезают мякоть вдоль плавника с одной стороны, затем с другой. Ножом прижимают подрезанный плавник, держат рыбу за хвостовую часть, нож отводят в сторону, при этом плавник легко отсоединяется (рис. 3). Затем удаляют анальный плавник, после чего отрезают остальные плавники.

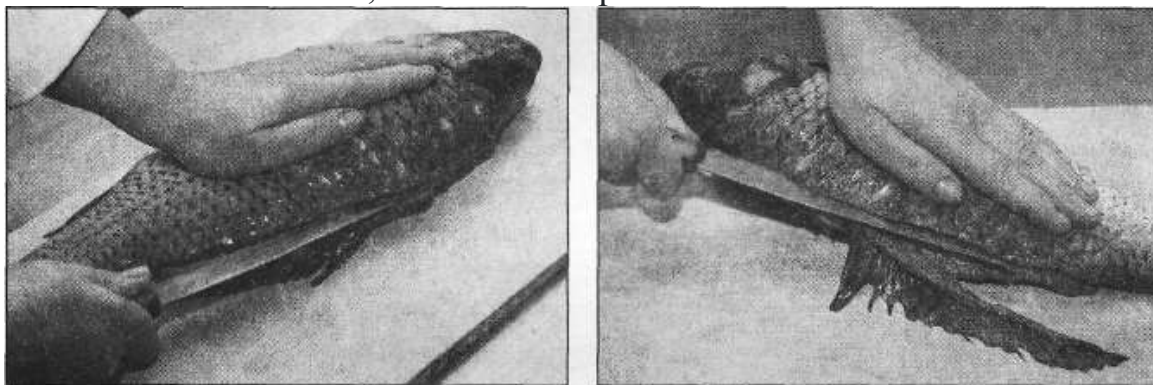


Рис. 3. Удаление у рыбы спинного плавника: а — подрезание плавника; б — удаление плавника

6. Удаление жабр и глаз. Делают надрез с двух сторон под жаберными крышками и удаляют жабры, затем глаза.

7. Удаление внутренностей, зачистка. Рыбу кладут на доску головой к себе, придерживают левой рукой, делают надрез между грудными плавниками, ведут нож к голове острием к себе, далее, не вынимая из брюшка, его поворачивают и ведут в противоположном направлении до анального отверстия. Зачищают внутреннюю полость от черной пленки.

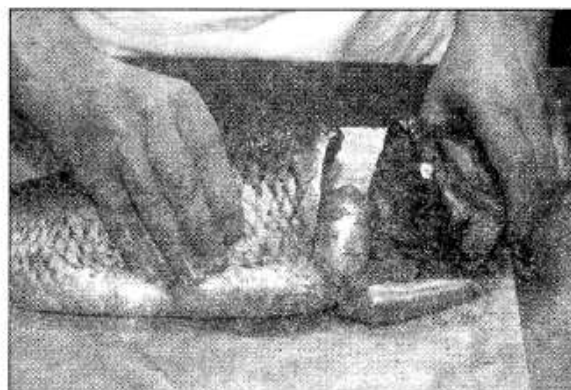
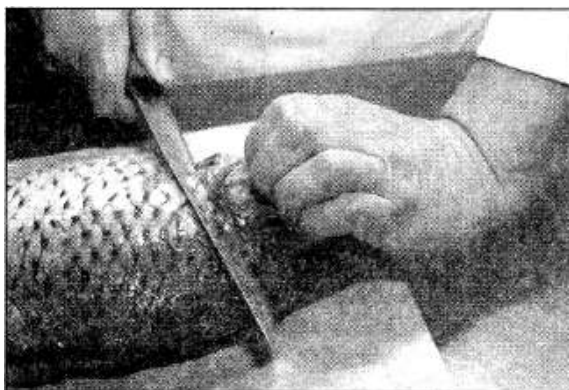
8. Промывание и обсушивание. Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

Последовательность технологических операций при разделке средней рыбы на порционные куски для получения полуфабриката «кругляш»

1. Удаление головы. Средним поварским ножом надрезают мякоть у жаберных крышек с обеих сторон, перерубают позвоночную кость и отделяют голову с частью внутренностей (рис. 4).

2. Удаление внутренностей. Удаляют внутренности и зачищают полость от пленки. Брюшко остается целым.

3. Промывание, обсушивание. Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.



а б

Рис. 4. Удаление у рыбы головы: а - надрезание мякоти; б - отделение головы

4. Нарезание на порционные куски «кругляши». Для варки порционные куски нарезают поперек тушки рыбы. Нож держат под прямым углом. Каждый кусок надрезают в 2-3 местах. Для жаренья основным способом рыбу нарезают под прямым углом к позвоночной кости. Для фарширования из порционных кусков вырезают позвоночную и реберные кости, оставляя на коже тонкий слой мякоти.

Последовательность технологических операций при разделке крупной рыбы на филе методом

1. Пластование. Филе с кожей, реберными и позвоночными костями: с головы или хвоста рыбы срезают половину филе. Нож ведут параллельно позвоночнику (рис. 5 а).

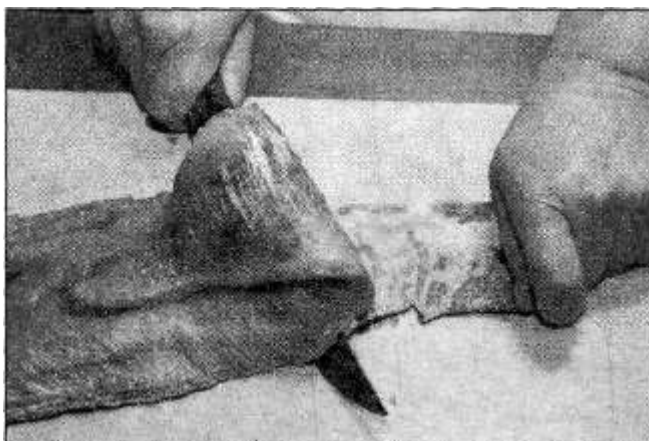


Рис. 5. Пластование крупной рыбы:

Филе с кожей, реберными и позвоночными костями; б — филе с кожей и реберными костями и филе с кожей; в — чистое филе

Филе с кожей и реберными костями и филе с кожей, рыбу укладывают на доску кожей вниз и, начиная со спинки, срезают все внутренние кости (рис. 5 б).

Чистое филе (чешуя не удаляется): рыбу укладывают на доску кожей вниз и надрезают мякоть со стороны хвоста. Нож ведут вплотную к коже (рис. 5 в).

2. Нарезание полуфабрикатов из пластованной рыбы. Для варки нарезают порционные куски из филе с кожей и костями или из филе с кожей без костей под прямым углом. Надрезают кожу рыбы в двух-трех местах.

Для припускания нарезают куски из филе с кожей без костей, чистого филе с хвостовой части под углом 30°.

Для жаренья основным способом нарезают куски из филе с кожей и костями, с кожей без костей, из филе без кожи и костей.

Требования к качеству

Тушки- целые, хорошо зачищены от чешуи, сгустков крови, остатков внутренностей.

Филе с позвоночником и реберными костями, филе с кожей и реберными костями - филе целое без разрывов и надрезов, реберные кости перерезаны у позвоночника.

Филе с кожей без костей- реберные кости полностью удалены с мякоти.

Филе без кожи и костей- на мякоти нет остатков кожи и костей.

Порционные куски для варки- куски с кожей, позвоночными и реберными костями, кожа надрезана в двух-трех местах.

Порционные куски для припускания- куски нарезаны из филе с кожей, без реберных костей, из филе без кожи.

Порционные куски для жаренья основным способом- куски нарезаны из филе с кожей, без реберных костей, из филе без кожи. Куски с кожей, позвоночными и реберными костями, с несколько скошенной плоскостью среза.

Кругляш- нарезан под прямым углом, запанирован в сухарях или муке.

Порционные куски для жаренья в большом количестве жира- используют для приготовления полуфабриката рыба фри: рыба нарезана из филе без кожи и костей, запанирована в белой панировке.

Рыба жареная с зеленым маслом- куски имеют форму восьмерки, скреплены маленькой шпажкой.

Мелкокусковые полуфабрикаты- равномерные брусочки, нарезанные из филе без кожи и костей.

Полуфабрикаты должны иметь запах свежей рыбы, без посторонних запахов, консистенцию мякоти - плотную, упругую.

Сроки хранения

Целую разделанную рыбу всех наименований или крупные куски хранят не более 48 ч, порционные куски и рыбный фарш - 6-8 ч при температуре 0- 2 °С.

Общий срок хранения полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов в холодильнике с момента окончания их приготовления не должен превышать 24 ч.

Задания

1. Используя табл.1 определите количество отходов, получаемое при разделке 10 кг хека серебристого на «кругляши».

Используя табл.1 определите количество отходов (кг) при обработке 15 кг мелкого морского окуня для жаренья в целом виде.

Таблица 1

Процент отходов при обработке рыбы

Таблица 2.1

Отходы при обработке рыбы

Наименование рыбы и вид разделки	Количество отходов, %	
	общих	пищевых
Судак непластованный	35	12
Судак, филе с кожей и реберными костями	45	22
Судак, филе без кожи	52	32
Щука непластованная	35	12
Щука, филе с кожей и реберными костями	43	22
Щука, филе без кожи	54	33
Сом непластованный	35	16
Сом, филе с кожей и реберными костями	45	24
Сом, филе без кожи	52	30
Треска (без головы), филе без кожи	23	14
Лещ непластованный	37	10
Лещ, филе с кожей и реберными костями	45	20
Сазан непластованный	43	12
Налим, филе без кожи	60	20
Окунь морской непластованный	27	15
Лосось непластованный	31	15
Лосось, филе с кожей и реберными костями	39	23
Лосось, филе без кожи	45	28
Осетр, звено с кожей без хрящей	45	25

Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса

Задания

- Приготовить полуфабрикат шпигованное мясо (вырезку);

- Приготовить порционные полуфабрикаты: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс;
- Приготовить мелкокусковые полуфабрикаты: бефстроганов, поджарка, азу, гуляш.

Материально-техническое оснащение:

Холодильное оборудование, производственные столы, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, маркированные доски, лотки, миски, мясорубка, лопатки, ложки, ножи.

Последовательность технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов из говядины для жаренья

1. Организация рабочего места.
2. Получение мяса (вырезки), зачистка от сухожилий.
3. Обмывание мяса.
4. Приготовление полуфабрикатов:
 - а) шпигование большого куска мяса;



- б) нарезание бифштекса под прямым углом из вырезки толщиной 2-3 см, который слегка отбивают.



в) нарезание филе из средней части вырезки толщиной 4- 5 см, которое иногда обвязывают шпагатом, чтобы при тепловой обработке оно не деформировалось;



г) нарезание лангета под острым углом из тонкой части вырезки по 2 куса на порцию, которые слегка отбивают;



д) нарезание антрекота из толстого и тонкого краев говядины под прямым углом. Куски должны иметь овально-продолговатую форму толщиной 1,5-2 см, допускается наличие жира до 1 см.



е) нарезание ромштекса из толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги под острым углом; его отбивают, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.



5. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жаренья:

а) Бефстроганов - нарезают из вырезки, толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги. От мяса отрезают пласты и хорошо отбивают их, мясо нарезают поперек волокон брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 грамм.

б). Поджарка - нарезают из мяса говядины толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей задней ноги. Мясо нарезают поперек мышечных волокон, кусочки мяса имеют произвольную форму массой 10-15 грамм.

6. Приготовление полуфабрикатов из говядины в виде порционных кусков для тушения

Полуфабрикаты нарезают из боковой и наружной частей задней ноги (1 или 2 куска на одну порцию) поперек волокон мяса овальной или прямоугольной формы.

7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для тушения

а) Азу - нарезают из боковой и наружной частей задней ноги брусочками длиной 3.-4 см, массой 10.- 15 грамм.

б) Гуляш - нарезают из лопаточной и подлопаточной частей и покромки говядины. Форма нарезки - кубик, масса 20 г, содержание жира не должно превышать 10 % от массы мяса



Оформить отчёт

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

Заполнить таблицу:

Полуфабрикаты	Дефекты изделия	Причина(ы) возникновения	Способ исправления (меры предупреждения)	Самооценка оценка (баллы)

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

Наименование темы: Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска щей и борщей. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки щей, борщей, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ"

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить пассеровку для щей, борщевую заправку
6. Поставить тушить квашеную капусту

7. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
8. Поставить варить: борщ и щи.
9. Заправить все супы по вкусу.
10. Подготовить посуду для отпуска супов.
11. Оформить и подать супы.
12. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
13. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
14. Оформить отчёт о проделанной работе.
15. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления щей, борщей:

1. Борщ сибирский
2. Борщ полтавский с галушками
3. Щи из свежей капусты с картофелем

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса брутто
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления щей, борщей с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления щей, борщей

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?

2. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?
3. Какие кости при варке бульонов могут заливаться холодной водой?
4. Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?
5. Что называется бульоном? Что называется супом?
6. Почему мясо при варке мясокостного бульона закладывают в кипящий костный бульон?
7. Что представляет собой пена, образующаяся при варке бульонов, картофеля?
8. Как сохранить естественную окраску свёклы при варке борща?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

Наименование темы: Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и основного красного соуса и его производных. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: 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".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению основного красного соуса и его производных
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления основного красного соуса и его производных:

Соус красный с луком и огурцами

Соус белый с грибами

Соус майонез

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса брутто
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления основного белого и красного соуса и его производных с указанием процессов первичной обработки и температурновременных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления основного красного и белого соуса и его производных

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
3. Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?
4. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
5. Почему готовые соусы «зашипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином?
6. Для каких блюд используют соусы красные?
7. Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.
8. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?
9. Как подают соусы к блюдам?
10. Соус томатный не достаточно острый. Что можно добавить в соус для остроты?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

Наименование темы: Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Цель: Приготовить и подать биточки манные, соус абрикосовый, запеканку рисовую, крупеник гречневый, горошницу, лапшевник с творогом, макаронник.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из круп и бобовых.

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: биточки манные, соус абрикосовый, запеканку рисовую, крупеник гречневый, горошницу.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска.

Биточки манные.

Сварить густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. Готовить согласно рецептуре № 398. Отпустить со сметаной или соусом.

Соус абрикосовый.

Свежие абрикосы погрузить на 30-40 сек., в кипяток, снять кожицу, разрезать на 4 части, удалить косточку, засыпать сахаром, выдержать 2-3 ч., кипятить 5-8 мин. Курагу перебрать, промыть, залить холодной водой, оставить на 2-3 часа. Варить в густой воде до готовности, протереть, добавить сахар, помешивать и проваривать до загустения. Готовый соус охлаждают.

Запеканка рисовая.

Готовую вязкую кашу охладить до 60-70 градусов, ввести яйца, взбитые с сахаром, жир, перемешать. Далее готовить как запеканку. Отпускать с жиром или сметаной.

Крупеник гречневый. Готовую рассыпчатую кашу охладить до 60-70 градусов, добавить протёртый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешать. Приготовленную массу выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазать смесью яйца со сметаной и запекать. Подать с жиром или сметаной.

Лапшевник с творогом.

Лапшу варят не откидывая. Протёртый творог смешать с сырыми яйцами, солью и сахаром. Смесь соединить с отварными макаронными изделиями, выложить на противень, смазанный жиром и посыпать сухарями. Поверхность смазать сметаной, сбрызнуть жиром, запечь. Отпустить с жиром или со сметаной.

Макаронник.

Макаронны варить в смеси молока и воды не откидывая. В охлаждённые до 60-70 градусов макароны ввести яйца, взбитые с сахаром, перемешать. Массу выложить на смазанный жиром противень, посыпать сухарями, запечь. При отпуске полить жиром.

Отчёт

1) Определить время жарки биточков манных

2) Определить привар макарон (г, %)

3) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 порций лапшевника с творогом

- изучить основные формулы по расчёту сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

- научить работе с нормативно технологической документацией.

В рецептурах на блюда из круп, макаронных изделий и бобовых нормы вложения сырья приводятся из расчёта на 1 порцию.

Определение количества воды и соли для приготовления каш производится по «Сборнику рецептов» с помощью таблицы «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш», в котором указано количество крупы и жидкости, необходимое для приготовления 1000 гр. рассыпчатой, вязкой и жидкой каш; здесь же указывается примерное количество жидкости и соли, необходимое для приготовления каш различной консистенции из 1000 гр. крупы, а также выход готовой каши.

Образец решения задачи

Формулируем задачу. Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления порций биточков манных.

1) Найти количество крупы (гр) для приготовления 1 порции биточков манных по рецептуре.

2) Рассчитать количество крупы (кг) для приготовления 10 порций биточков манных:

Ответ.

Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

1) $70 \text{ гр} = 0,07 \text{ кг}$.

2) $0,07 \cdot 10 = 0,7 \text{ кг}$.

Ответ: для приготовления 10 порций биточков манных требуется 0,7 кг. манной крупы

Образец решения задачи

Формулируем задачу. Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой.

1) Найти количество каши вязкой на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг.

2) Рассчитать количество каши вязкой

3) Найти количество жидкости на 1 кг выхода каши пшённой вязкой по таблице «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

4) Рассчитать количество жидкости на кашу.

5) Найти количество соли на выход каши пшённой вязкой по той же таблице.

6) Рассчитать количество соли на кашу.

Ответ.

Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой.

- 1) $300 \text{ гр} = 0,3 \text{ кг.}$
- 2) $0,3 * 100 = 30 \text{ кг.}$
- 3) $0,8 \text{ л.}$
- 4) $0,8 * 30 = 24 \text{ л.}$
- 5) $40 \text{ гр.}, 10 \text{ гр соли} = 0,01 \text{ кг.}$
- 6) $0,01 * 30 = 0,3 \text{ кг.}$

Ответ: для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой требуется 24 л. воды и 0,3 кг. соли.

Задание.

1) Определить количество макарон, необходимое для приготовления 12 порций лапшевника с творогом.

2) Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 40 порций крупеника.

3) Определить количество порций пудинга манного, которое можно приготовить из 15 кг манной крупы.

4) Определить количество порций каши гречневой рассыпчатой, которое можно приготовить из 25 кг крупы гречневой на гарнир, выходом в 150 гр. к биточкам рубленным.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

Наименование темы: Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Цель: Приготовить и подать омлет смешанный, сырники, запеканку творожную, вареники ленивые с творогом.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из яиц и творога

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: омлет смешанный, сырники, запеканку творожную, вареники ленивые с творогом.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска, противень, сковорода, жарочный шкаф.

Омлет смешанный.

Мясопродукты нарезать мелкими кубиками и обжарить. добавить жир для жаренья омлета, залить омлетной смесью, перемешать и жарить как омлет натуральный. При отпуске полить растопленным жиром.

Сырники.

В протёртый творог добавить $\frac{2}{3}$ муки, яйца, сахар, соль. Массу перемешать, придать форму батончика толщиной 5-6 см, нарезать поперёк, панировать в муке, придать форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжарить с обеих сторон, после чего поставить в жарочный шкаф на 5-7 мин. Отпускать по 3 шт. на порцию со сметаной или вареньем.

Запеканка творожная.

Протёртый творог смешать с мукой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выложить слоём 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разровнять, смазать сметаной, запечь в жарочном шкафу 20-30 мин до образования румяной корочки. При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку полить сметаной или сладким соусом.

Вареники ленивые с творогом.

В протёртый творог ввести муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешать до получения однородной массы. Затем массу раскатать пластом толщиной 10-12 мм и разрезать на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезать на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Подготовленные вареники отварить в подсоленной воде при слабом кипении в течении 4-5 минут. Отпускать с маргарином, маслом, сметаной или сахаром.

Отчет

1. Установить время жарки омлета с картофелем
2. Определить соотношение фарша и теста в полуфабрикате вареников с творожным фаршем
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 45 порций вареников ленивых

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6

Наименование темы: Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Цель: Приготовить и подать котлеты рыбные, тефтели рыбные, рыбы жарёной с луком по-ленинградски, зразы рыбные рубленые,

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из жареной, тушёной, запечённой рыбы, рубленой массы

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: котлеты рыбные, тефтели рыбные, рыбы жарёной с луком по-ленинградски, зразы рыбные рубленые, креветки отварные.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска.

Котлеты рыбные.

Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, ввести соль, перец чёрный молотый, тщательно перемешать, выбить. Из рыбной котлетной массы сформировать котлеты или биточки, панировать в сухарях, обжарить с обеих сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин и довести до готовности в жарочном шкафу в течении 5 мин.

При отпуске гарнировать, подлить сбоку соус или полить маргарином.

Тефтели рыбные.

Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски, пропустить два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде пшеничным хлебом. В полученную массу добавить соль, чёрный молотый перец, хорошо вымешать, сформировать шарики по 3-5 шт на порцию, панировать в муке, обжарить, залить соусом, добавить воду (10 %) и тушить 10-15 мин.

При отпуске полить соусом, в котором они тушились.

Рыба жареная с луком по-ленинградски.

Филе рыбы с кожей и рёберными костями нарезать на порционные куски, посыпать солью, перцем, панировать в муке, жарить с двух сторон, затем довести до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске вокруг рыбы выложить кружками обжаренный картофель, сверху рыбы выложить лук, жаренный во фритюре.

Зразы рыбные рубленые.

Рыбную котлетную массу формировать в виде лепёшек толщиной 1 см. На середину выложить фарш, края лепёшек соединить, панировать в сухарях, придать овальную форму и обжарить. Довести до готовности в жарочном шкафу 4-5 мин. При подаче зразы (2 шт. на порцию) полить маргарином, гарнировать. Соус подать отдельно или подлить к зразам.

Креветки отварные.

Креветки сыромороженные и варёно-мороженые неразделанные (целые) мелкие разморозить на воздухе в течении 2 суток, для разделения блока на части. Подготовленные креветки блоками массой 2-3 кг опустить в кипящую солёную воду с добавлением чёрного перца горошком, лаврового листа, перемешать и варить сыромороженные – в течении 5 мин., варёно-мороженые – 3 мин с момента вторичного закипания воды. Готовые креветки всплывают на поверхности. Отварные неразделанные креветки порционировать.

Отчет

- 1) Установить время жарки рыбы основным способом
- 2) Определить изменение массы полуфабриката рыбы после жарки основным способом (г, %)
- 3) Определить изменение массы полуфабриката рыбы после варки (г, %)
-
- 4) Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 75 порций рыбы жареной
- 5) Установить время варки рыбы
- 6) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 110 порций рыбы припущенной с соусом паровым

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7

Наименование темы: Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Цель: Приготовить и подать антрекот с картофелем фри; поджарку; бифштекс с яйцом, луком; бефстроганов с картофелем фри.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из мяса, отварного, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками.

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: антрекот с картофелем фри; поджарку; бифштекс с яйцом, луком; бефстроганов с картофелем фри.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска.

Мясо отварное с гарниром.

Отварное мясо гарнировать и полить соусом или бульоном. Говядину и свинину отпустить с соусом красным основным, луковым или сметанным с хреном. Телятину и баранину – соус паровой или белый с яйцом.

Сосиски, сардельки отварные.

Сосиски, сардельки положить в подсоленную кипящую воду, довести до кипения и варить при слабом кипении: сосиски – 3-5 мин., сардельки – 7-10 мин. При отпуске гарнировать и полить соусом или жиром.

Соусы – красный основной, луковый с горчицей, томатный.

Антрекот с картофелем фри.

Антрекот нарезать из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 15-20 мм, отбить, посыпать солью и перцем, жарить основным способом. Отпустить антрекот с гарниром и строганным хреном, полить мясным соком и положить кусочек зелёного масла.

Гарниры – картофель в молоке, картофель жареный, картофель, жареный во фритюре.

Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф).

Говядину жареную нарезать по 2-3 куса на порцию, телятину, свинину, баранину – по 1-2 куса. При отпуске мясо гарнировать и полить мясным соком.

К говядине подать картофель отварной или жареный или сложные гарниры и дополнительно строганный хрен. К баранине подать кашу рассыпчатую гречневую, рис припущенный, бобовые отварные, сложные гарниры. К свинине кашу рассыпчатую гречневую, бобовые отварные, картофель отварной, сложные гарниры.

Жарка мяса панированными кусками.

Панированные куски выложить на раскаленную с жиром сковороду и жарить с небольшим количеством жира до образования румяной корочки с обеих сторон. Довести до готовности в жарочном шкафу.

Поджарка.

Мясо, нарезанное брусочками, массой 10-15 гр., посыпать солью и перцем, жарят до готовности. Затем добавить мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарить ещё 2-3 мин.

Гарниры – каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные.

Бифштекс с яйцом, луком.

Порционные куски толщиной 20-30 мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки слегка отбить, посыпать солью и перцем и жарить на сковороде с жиром, нагретым до 150-180 градусов до образования с обеих сторон поджаристой корочки. Продолжительность – 15 мин.

При отпуске на готовый бифштекс положить яичницу глазунью из одного яйца, уложить жареный картофель, мясо полить соком и положить лук, жареный во фритюре.

Бефстроганов с картофелем-фри.

Нарезанное широкими кусками мясо отбить до толщины 5-8 мм, нарезать брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 мм. Полученные куски выложить ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-180 градусов, посыпать солью, перцем и жарить, непрерывно помешивать в течение 3-4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса Южного приготовить соус.

Гарнир – картофель отварной, картофель жареный; картофель, жареный во фритюре.

Гуляш.

Мясо нарезать кубиками по 20-30 гр., обжарить. Залить бульоном или водой и тушить с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовить соус добавить в него пассерованный лук, соль, перец, залить мясо и тушить 25-30 мин. За 5-10 мин. до готовности вложить лавровый лист. В гуляш из говядины добавить чеснок (0,8 гр. нетто на порцию).

Гарниры – каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный.

Азу.

Мясо нарезать брусочками по 10-15 гр., обжарить, залить горячим бульоном или водой, добавить пассерованное томатное пюре, тушить до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготовить соус, в который вводятся солёные огурцы соломкой, пассерованный лук, перец, соль. Полученным соусом залить мясо, добавить жареный картофель, тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности ввести свежие помидоры, лавровый лист.

Готовое блюдо заправить растёртым чесноком. Отпускать вместе с соусом и гарниром.

Мясо духовое.

Обжаренные порционные куски говядины (1-2 куса на порцию) тушить с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до готовности.

Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривать по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, приготовить соус, залить им мясо, вложить морковь, петрушку, репу и обжаренный репчатый лук, пряности и ароматическую зелень. После 10 мин тушения добавить обжаренный картофель, тушить до готовности овощей, затем удалить пряности и зелень. При отпуске на тушёные овощи положить мясо и полить соусом.

Плов.

Мясо нарезать кусочками по 20-30 гр., посыпать солью и перцем, обжарить, добавить пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи залить бульоном или водой, довести до кипения, всыпать перебранный промытый рис и варить до полуготовности. После впитывания рисом всей жидкости посуду закрыть крышкой, поместить на противень с водой, поставить в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпустить, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Отчет

- 1) Установить продолжительность жарки бифштекса с жареным картофелем
- 2) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций бифштекса с жареным картофелем
- 3) Установить время жарки антрекота.
- 4) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций антрекота с зеленым маслом и сложным гарниром
- 5) Установить время варки мяса
- 6) Определить изменение массы полуфабриката мяса отварного после тепловой обработки (г, %)
- 7) Составить технологические схемы приготовления плова, азу, гуляша.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8

Наименование темы: Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Цель работы: освоить технику приготовления, оформления и отпуска бутербродов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления, органолептическую оценку качества канапе и бутербродов. Выбор способов и приемов подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Обеспечение безопасности при реализации бутербродов

Инструменты, инвентарь, посуда: разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи для карвинга, тарелки глубокие, тарелки закусочные, сковороды, кастрюли, соусники, лопатки кулинарные, формочки для канапе, шпажки.

Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду

3. Получить продукты
4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)
5. Согласно заданию приготовить основное сырье и дополнительные ингредиенты
6. Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов
7. Завершить технологический процесс приготовления канапе и бутербродов
8. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
9. Оформить и подать блюдо
10. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд
11. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным
12. Оформить отчет о проделанной работе.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 10 видов бутербродов

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				масса
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические карты на бутерброды
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества.

Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1 Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок.

2 Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.

3 Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 9

Наименование темы: Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

Цель: Приготовить и подать желе вишневое, мусс сливочный, компот из сухофруктов, самбук яблочный.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления желе вишневое, мусс сливочный, компот из сухофруктов, самбук яблочный.

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: желе вишневое, мусс сливочный, компот из сухофруктов, самбук яблочный.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска.

Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место

2. Получить необходимый инвентарь, посуду

3. Получить продукты

4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)

5. Согласно заданию приготовить основное сырье и дополнительные ингредиенты

6. Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов

7. Завершить технологический процесс приготовления желе вишневое, мусс сливочный, компот из сухофруктов, самбук яблочный.

8. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд

9. Оформить и подать блюдо

10. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд

11. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным

12. Оформить отчет о проделанной работе.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 10

Наименование темы: Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

Цель: Ознакомить обучающихся с технологией приготовления холодных напитков, сформировать навыки и умения.

Задание: Приготовить и оформить холодные напитки. Дать оценку качества приготовленных напитков.

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы, миксер.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, миски, мерный стакан, стакан для напитков

ХОД РАБОТЫ

Последовательность выполнения операций

1. Рассчитать количество продуктов.
 2. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
 3. Приготовить указанные напитки.
 4. Оформить напитки для подачи.
 5. Прогдегустировать, дать оценку качества.
1. Рецепт Море Клюквенный.

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 2 порции, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто

2. Организовать рабочее место
Подобрать инвентарь, посуду для приготовления напитка. Взвесить сырьё. Слева – сырьё
3. Подготовить клюкву
Ягоду перебрать, промыть, затем протереть через сито, отжать сок.
Отжатый сок перелить в неокисляющую посуду и хранить в холодильнике.
4. Приготовить отвар из мезги
Мезгу залить горячей водой (1:6), варить в течение 5-8 мин. при слабом кипении. Полученный отвар процедить.
5. Приготовить сироп. В процеженный отвар добавить сахар, нагреть до кипения.
6. Соединение напитка с ягодным соком
Ягодный сок ввести в готовый напиток, для того чтобы придать цвет
7. Охлаждение и отпуск
Посуду охладить.
Напиток охладить до t 10-14° С, разлить в стаканы.
8. Требования к качеству
Внешний вид – напиток однородный;
Цвет- ярко красный;
Вкус, запах – сладкий, с ярко выраженным вкусом клюквы.

Напиток апельсиновый или лимонный

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 кг, г		Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Апельсины	110	80		
Вода	1050	1050		
или лимоны	80	60		
Вода	1070	1070		
Сахар	120	120		
Выход	-	1000	-	200

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3—4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

Напиток яблочный

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 кг, г		Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	142	125		
Сахар	120	120		
Вода	1040	1040		
Выход	-	1000	-	200

* При использовании яблок сладких сортов можно добавить 1 г кислоты лимонной.

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10—15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Сироп шоколадный

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 кг, г		Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сахарный песок	525	525		
Какао-порошок	110	110		
Ванилин	0,5	0,5		
Вода	500	500		
Выход	-	1000	-	200

Какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Ванилин растворяют в теплой воде (1:20) и вводят в готовый шоколадный сироп. Сироп охлаждают.

Сироп кофейный

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 кг, г	Расход сырья на 1
------------------------	-------------------------	-------------------

			порцию, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофе натуральный молотый	55	55		
Вода	450	450		
ахар	650	650		
Выход	-	1000	-	200

Молотый кофе заливают кипятком, настаивают 10—15 мин, процеживают, соединяют с сахаром и доводят до кипения. Приготовленный сироп охлаждают.

Чай-заварка

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 кг, г		Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай “Экстра” и высшего сорта	40	40		
Вода	1000	1000		
Выход	-	1000	-	200

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5—10 мин, накрывают салфеткой, после чего доливают кипятком. Зеленый кирпичный чай перед завариванием измельчают.

Кроме того, для приготовления чая можно использовать чай, выпускаемый в пакетиках для разовой заварки.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 2 г сухого чая

Чай с молоком

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай-заварка		50		
Сахар	15	15		
Молоко	50	50		
Вода	100	100		
Выход	-	150/50/15	-	

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар подают отдельно на розетке, а горячее молоко или сливки — в молочнике.

Кофе по-восточному

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофе натуральный	10	10		
Сахар	15	15		

Вода	105	105		
Выход	-	100	-	

Мелко смолотый натуральный [кофе](#) засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду.

По специальному заказу кофе по-восточному готовят без сахара.

Кофе черный с мороженым (гляссе)

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофе черный	10	10		
Сахар	15	15		
Вода	105	105		
Мороженое сливочное, или молочное, или пломбир		50		
Выход	-	150	-	

В готовый кофе черный добавляют сахар и охлаждают до 8—10°C. При отпуске кофе наливают в бокал, фужер или конический стакан, кладут шарик мороженого и немедленно подают.

Кофе черный со взбитыми сливками по-венски

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья на 10 порций, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофе черный	10	10		
Сахар	15	15		
Вода	105	105		
Сливки взбитые		30		
Выход	-	130	-	

В готовый кофе черный добавляют сахар. При отпуске в стакан или чашку с кофе кладут взбитые сливки.

Какао с молоком

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 кг, г		Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао-порошок	20	20		
Молоко	500	500		
Вода	550	550		
Сахар-песок	100	100		
Выход	-	1000	-	

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Какао с молоком сгущенным

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 кг, г		Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао-порошок	20	20		
Молоко цельное сгущенное с сахаром (консервы)	190	190		
Сахар	15	15		
Вода	880	880		
или молоко сгущенное стерилизованное (консервы)	230	230		
Сахар	100	100		
Вода	820	820		
Выход	-	1000	-	

Молоко сгущенное с сахаром или сгущенное стерилизованное (без сахара) разводят горячей водой и доводят до кипения. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Какао и шоколад готовят в специально предназначенной для этой цели посуде. Отпускают какао и шоколад по 200 мл в чашках или стаканах

7. Оформить отчет, ответить на вопросы:

- опишите технологию приготовления какао с молоком
- опишите технологию приготовления какао с мороженым
- опишите технологию приготовления шоколада с молоком
- опишите технологию приготовления шоколада со взбитыми сливками
- норма выхода какао и шоколада на порцию?
- опишите технологию приготовления кофе черный?
- норма кофе на порцию?
- опишите технологию приготовления кофе с молоком?
- опишите технологию приготовления кофе по-венски?
- опишите технологию приготовления кофе по-варшавски?
- опишите технологию приготовления кофе с мороженым (глясе)?
- какие виды чая используют для приготовления напитка?
- назовите общие правила заваривания чая?
- опишите технологию заваривания чая?
- как подают чай, при какой температуре?
- норма выхода на порцию чая?
- что подают к чаю?

Наименование темы: Приготовление хлеба из различных видов теста

Цель: научить обучающихся приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, шкаф расстойный, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы, взбивальная машина, миксер, блендер, чайник электрический, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи поварской тройки, шумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, ситейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: мука пшеничная в/с, дрожжи сухие хлебопекарные (прессованные), солод ржаной, отруби овсяные, яйцо куриное, сахар, соль поваренная пищевая, молоко цельное, сметана 15%, масло сливочное, маргарин сливочный, масло растительное рафинированное, семена подсолнечника очищенные, семена тыквы очищенные, кунжут, семена льна, смесь пряностей для хлеба.

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста

Ход работы:

Содержание лабораторной работы

Подбор и оценка качества сырья для приготовления хлеба и изделий из хлебного теста.

Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

Приготовление: хлеба пшеничного «Формового», хлеба ржаного, хлеба ржаного «Деревенского», хлеба с отрубями, хлеба пшеничного с зеленью.

Проведение бракеража готовых изделий

Оформление отчета.

Ход работы:

Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.

Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

Замес теста (опарным и безопасным способами), брожение теста

Подготовка наполнителей для хлеба
 Разделка теста
 Формование изделий
 Расстойка сформованных изделий
 Отделка сформованных изделий
 Выпечка изделий, охлаждение изделий
 Оформление изделий для подачи.
 Бракераж и органолептическая оценка качества изделий
 Уборка рабочего места.
 Оформление отчета в виде таблицы 1.

Таблица 1

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Оценка
Хлеб пшеничный «Формовой»			
Хлеб с отрубями			
Хлеб ржаной «Деревенский»			
Хлеб пшеничный с зеленью			

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 12

Наименование темы: Приготовление хлебобулочных изделий

Цель: научить обучающихся приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, шкаф расстойный, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы, взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда:; ножи поварской тройки, шумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, ситейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: мука пшеничная в/с, дрожжи сухие хлебопекарные (прессованные), яйцо куриное, сахар, соль поваренная пищевая, молоко цельное, сметана 15%, масло сливочное, маргарин сливочный, яблоки, повидло яблочное, изюм, мак, корица молотая, ванилин кондитерский.

Содержание лабораторной работы

Подбор и оценка качества сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.

Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

Приготовление: ватрушек, булочек, кренделей, плюшек, пирожков (печеных), Проведение бракеража готовых изделий

Оформление отчета.

Ход работы:

Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Первичную обработку фруктов - производить в овощном цехе. Нарезку за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.

Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку и нарезку сырья согласно технологии приготовления.

Замес теста (опарным способом), брожение теста

Приготовление фаршей и начинок

Разделка теста

Формование изделий

Расстойка сформованных изделий

Отделка сформованных изделий

Выпечка изделий, охлаждение изделий

Оформление изделий для подачи.

Бракераж и органолептическая оценка качества изделий

Уборка рабочего места.

Оформление отчета в таблице 2.

Таблица 2

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка
Пирожок с повидлом				
Плюшка сахарная				
Булочка с корицей				

--	--	--	--	--

Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.

Содержание лабораторной работы

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.

Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

Приготовление: слойки с повидлом, булочка слоеная, крученик слоеный

Проведение бракеража готовых изделий

Оформление отчета.

Ход работы:

Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Первичную обработку фруктов - производить в овощном цехе. Нарезку за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.

Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку и нарезку сырья согласно технологии приготовления.

Замес теста (опарным способом), брожение теста.

Слоение теста.

Охлаждение теста.

Приготовление фаршей и начинок

Разделка теста

Формование изделий

Расстойка сформованных изделий

Отделка сформованных изделий

Выпечка изделий, охлаждение изделий

Оформление изделий для подачи.

Бракераж и органолептическая оценка качества изделий

Уборка рабочего места.

Оформление отчета в таблице 3.

Таблица 3

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка
Булочка слоеная				

Слойка с повидлом				
Крученик слоеный				

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 13

Наименование темы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.

Цель: научить обучающихся приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весы электронные, производственные столы. **Инвентарь, инструменты, посуда:** весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический; ножи поварской тройки, шумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, ситейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль поваренная пищевая, сахар, масло сливочное, маргарин сливочный, повидло, яблоки, кислота лимонная, уксус 9 %, пудра рафинадная, ванилин кондитерский.

Содержание лабораторной работы

Подбор и оценка качества сырья для приготовления пресного полуфабриката и изделий из него. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

Приготовление:

Приготовление пресного теста и изделий из него: крендель сдобный «Юбилейный», ватрушка с творогом.

Проведение бракеража готовых изделий

Оформление отчета.

Ход работы:

Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес

теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.

Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

Подготовка наполнителей, начинок

Замес теста

Разделка теста

Формование изделий

Выпечка изделий

Охлаждение изделий

Оформление изделий

Бракераж и органолептическая оценка качества изделий

Уборка рабочего места.

Оформление отчета в таблице 4.

Таблица 4

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способы исправления	Оценка
Ватрушка с творогом				
Крендель сдобный «Юбилейный»				

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 14

Наименование темы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста

Цель: научить обучающихся приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из пресного теста.

Содержание лабораторной работы

Подбор и оценка качества сырья для приготовления пресного полуфабриката и изделий из него. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

Приготовление:

Приготовление пресного теста и изделий из него: крендель сдобный «Юбилейный», ватрушка с творогом.

Проведение бракеража готовых изделий

Оформление отчета.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весы электронные, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический; ножи поварской тройки, шумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, ситечки, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль поваренная пищевая, сахар, масло сливочное, маргарин сливочный, творог 9%, сметана 15%; молоко цельное; ягоды свежемороженые; молоко цельное, сметана 15 %, разрыхлитель пекарский, сода пищевая, аммоний двууглекислый, ванилин творог, кислота лимонная или лимонный сок.

Ход работы:

Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.

Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

Подготовка наполнителей, начинок

Замес теста

Разделка теста

Формование изделий

Выпечка изделий

Охлаждение изделий

Оформление изделий

Бракераж и органолептическая оценка качества изделий

Уборка рабочего места.

Оформление отчета в таблице 5.

Таблица 5

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способы исправления	Оценка
Ватрушка с творогом				
Крендель сдобный «Юбилейный»				

Наименование темы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста

Цель: научить обучающихся приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из пряничного теста.

Время выполнения: 6 часов

Содержание лабораторной работы

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления пряничного полуфабрикатов и изделий из них. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
3. Приготовление пряничного теста и изделий из него: пряник «Вяземский», глазированные пряники
4. Проведение бракеража готовых изделий
5. Оформление отчета.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весы электронные, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический; ножи поварской тройки, шумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, ситечки, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль поваренная пищевая, сахар, масло сливочное, разрыхлитель пекарский, сода пищевая, аммоний двууглекислый, орехи (арахис, миндаль), изюм, какао – порошок, пудра рафинадная, ванилин кондитерский, мед натуральный, «Духи сухие» для пряников.

Ход работы:

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. Подготовка наполнителей, начинок
4. Замес теста
5. Разделка теста
6. Формование изделий

7. Выпечка изделий
 8. Охлаждение изделий
 9. Оформление изделий
 10. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий
 11. Уборка рабочего места.
- Оформление отчета в таблице 6.

Таблица 6

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способы исправления	Оценка
Глазированные пряники				
Пряник «Вяземский»				

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 16

Наименование темы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста

Цель: научить обучающихся приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из песочного теста.

Содержание лабораторной работы

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления песочного полуфабриката и изделий из него. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
3. Приготовление пряничного теста и изделий из него: песочное кольцо с орехом, печенье песочное
4. Проведение бракеража готовых изделий
5. Оформление отчета.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весы электронные, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический; ножи поварской тройки, шумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, ситечки, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, скалки, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль поваренная пищевая, сахар, масло сливочное, маргарин сливочный, сметана 15%; молоко цельное; разрыхлитель пекарский, сода пищевая, аммоний двууглекислый, орехи (арахис, миндаль), какао – порошок, пудра рафинадная, кислота лимонная или лимонный сок.

Ход работы:

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.

2. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

3. Подготовка наполнителей, начинок

4. Замес теса

5. Разделка теста

6. Формование изделий

7. Выпечка изделий

8. Охлаждение изделий

9. Оформление изделий

10. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий

11. Уборка рабочего места.

Оформление отчета в таблице 7.

Таблица 7

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способы исправления	Оценка
Песочное кольцо с орехами				
Печенье песочное				

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 17

Наименование темы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста

Цель: научить обучающихся приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.

Содержание лабораторной работы

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
3. Приготовление пряничного теста и изделий из него: бисквита «Буше», рулета фруктового, бисквита «Прага», пирога бисквитного; печенье воздушное «Меренги».

4. Проведение бракеража готовых изделий

5. Оформление отчета.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весы электронные, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический; ножи поварской тройки, шумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, ситечки, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль поваренная пищевая, сахар, масло сливочное, пудра рафинадная, ванилин кондитерский, повидло фруктово – ягодное, молоко сгущенное цельное, какао – порошок, сметана 20%.

Ход работы:

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.

2. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

3. Подготовка наполнителей, начинок

4. Замес теста

5. Разделка теста

6. Формование изделий

7. Выпечка изделий

8. Охлаждение изделий

9. Оформление изделий

10. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий

11. Уборка рабочего места.

Оформление отчета в таблице 8.

Таблица 8

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способы исправления	Оценка
Бисквит				

«Буше»				
Рулет с фруктовой начинкой				
Бисквит «Прага»				
Пирог бисквитный				
Печенье воздушное «Меренги»				

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 18

Наименование темы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста

Цель: научить обучающихся приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий из заварного теста.

Содержание лабораторной работы

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления заварного полуфабриката и изделий из него. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

3. Приготовление пряничного теста и изделий из него: профитроли, трубочка из заварного теста, кольца воздушные.

4. Проведение бракеража готовых изделий

5. Оформление отчета.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весы электронные, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический; ножи поварской тройки, шумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, ситечки, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль поваренная пищевая, сахар, масло сливочное, пудра рафинадная, ванилин кондитерский, молоко сгущенное цельное, какао –порошок, коньяк или вино десертное,

Ход работы:

Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.

Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

Подготовка наполнителей, начинок

Замес теста

Разделка теста

Формование изделий

Выпечка изделий

Охлаждение изделий

Оформление изделий

Бракераж и органолептическая оценка качества изделий

Уборка рабочего места.

Оформление отчета в таблице 9.

Таблица 9

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способы исправления	Оценка
Профитроли				
Трубочка из заварного теста				
Кольца воздушные				

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 19

Наименование темы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного теста

Цель: научить обучающихся приготовлению и оформлению и подготовке к реализации воздушных и миндальных тортов.

Время выполнения: 6 часов

Содержание лабораторной работы

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления воздушных и миндальных тортов. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

3. Приготовление воздушных и миндальных тортов: торт «Ярославна», торт «Полет», торт «Крещатик».

4. Проведение бракеража готовых изделий

5. Оформление отчета.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весы электронные, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический; ножи поварской тройки, шумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, ситечки, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: сахар-песок, белки яичные, масло сливочное, коньяк или вино, молоко, яйца, меланж, какао-порошок, пудра рафинадная, пудра ванильная, пудра рафинадная, эссенция, кислота лимонная, цукаты цитрусовые, ядра орехов, молоко сгущенное с сахаром.

Ход работы:

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.

2. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

3. Подготовка наполнителей, начинок

4. Замес теста

5. Разделка теста

6. Формование изделий

7. Выпечка изделий

8. Охлаждение изделий

9. Оформление изделий

10. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий

11. Уборка рабочего места.

Оформление отчета в таблице 10.

Таблица 10

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способы исправления	Оценка
Торт «Ярославна»				
Торт «Полет»				
Торт «Крещатик»				

--	--	--	--	--

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 20

Наименование темы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста

Цели: отработать технологию приготовления, основные процессы разделки и режим выпечки изделий из вафельного теста

Задачи:

- освоить технологию приготовления вафельного теста и изделий из него;
- закрепить навыки работы с нормативной и технологической документацией;
- производить расчет необходимого количество сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определять соотношения основных компонентов, проводить бракераж.

Методические указания и пояснения к работе:

Материально -технические средства: оборудование: производственный стол, настольные весы, электровафельница; инвентарь, посуда: кастрюли, миски, скалки, сито, скалка, кисточка для смазки, кондитерские листы, ложки, нож, выемки, кондитерские мешки с набором трубочек, бумажные салфетки, тарелки глубокие, мелкие, поднос. сырье: мука, сахар, ванильная пудра, вода, яйцо (желтки), соду, масло сливочное.

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1. Приготовить вафельное тесто.
2. Приготовить начинку для вафельной трубочки
3. Приготовить изделие из вафельного теста - Трубочка вафельная с начинкой
4. Составить отчет (заполнить форму).
5. Дать оценку качества приготовленных изделий.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Желтки, соду, соль, воду (50% от нормы), перемешать до однородной консистенции в течение 30-40с., затем добавить сахарную пудру (сахар) и перемешивать несколько минут до полного его растворения.
3. Добавить остальное количество воды и 50% муки и перемешивать в течение 3-5 минут.
4. Добавить остальную муку и пудру, сливочное масло, нагретое до температуры 35-37°C.
5. Масло влить тонкой струйкой, чтобы оно распределилось по всей поверхности теста.

6. Тесто взбивать еще 8-10 минут. 6. Готовое тесто выливать порционно на электровафельницу и выпекать вафельные листы.

7. В процессе выпечки вафельных трубочек в вафельнице их необходимо сразу же заворачивать, придавая желаемую форму, иначе после охлаждения они застынут и уже ничего не выйдет. Этот процесс довольно трудоемкий, так как горячее тесто порой обжигает пальцы, а если сноровки маловато, то и форма трубочки получается далекой от совершенства.

7. Приготовить начинку (сгущенное молоко, крем из взбитых сливок, крем зефир, сливочный основной и т.д.)

8. Оформить изделия для подачи.

9. Прогдегустировать выпеченные изделия и оценить вкусовые качества

10. Убрать рабочее место, посуду.

11. Оформить отчет о проделанной работе и сдать на проверку мастеру п/о.

Требования к качеству :

Внешний вид: форма овальная или круглая, фарш полуоткрыт

Цвет : цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого, допускается неравномерность окраски вафель

Вкус: сладкий со вкусом и ароматом используемого сырья, без постороннего привкуса и запаха.

Консистенция: однородная, без крупинок и комочков. Крупные включения, предусмотренные рецептурой распределены в начинке равномерно.

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления вафельного теста.

2. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить вафельные трубочки с начинкой).

4 Составить технологическую схему приготовления вафельной трубочки

5 Ответить на вопросы.

Технологическая карта "Вафельное тесто"

Наименование продуктов

Брутто

мука - 385

сахар - 145

ванильная пудра - 4

вода - 325

яйца (желтки) - 60

сода - 0.90

масло сливочное - 43

выход 500 гр



ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 21

Наименование темы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента

Цель: научить обучающихся приготовлению и оформлению и подготовке к реализации пирожных разнообразного ассортимента

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весы электронные, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический; ножи поварской тройки, шумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, ситечки, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: мука пшеничная в/с, меланж, сахар-песок, масло сливочное, эссенция, аммоний углекислый, какао-порошок, коньяк или вино, пудра ванильная, молоко, яйца, крахмал картофельный, натрий двууглекислый,

начинка фруктовая, пудра рафинадная, фрукты, сливки, сметана, кислота лимонная

Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных и песочных пирожных.

Содержание лабораторной работы

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления бисквитных и песочных пирожных. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
3. Приготовление бисквитных и песочных пирожных: пирожное бисквитное фруктовое, пирожное песочное с кремом, пирожное «Песочное кольцо», пирожное «Буше».
4. Проведение бракеража готовых изделий
5. Оформление отчета.

Ход работы:

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
 2. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
 3. Подготовка наполнителей, начинок
 4. Замес теса
 5. Разделка теста
 6. Формование изделий
 7. Выпечка изделий
 8. Охлаждение изделий
 9. Оформление изделий
 10. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий
 11. Уборка рабочего места.
- Оформление отчета в таблице 11

Таблица 11

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способы исправления	Оценка
Пирожное песочное с кремом				
Пирожное «Песочное кольцо»				
Пирожное бисквитное «Буше»				

Пирожное бисквитное фруктовое				
-------------------------------------	--	--	--	--

Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных и заварных пирожных.

Содержание лабораторной работы

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления слоеных и заварных пирожных. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
3. Приготовление слоеных и заварных пирожных: пирожное «Слойка» с кремом, пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с кремом, пирожное «Трубочка» с обсыпкой
4. Проведение бракеража готовых изделий
5. Оформление отчета.

Ход работы:

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. Подготовка наполнителей, начинок
4. Замес теса
5. Разделка теста
6. Формование изделий
7. Выпечка изделий
8. Охлаждение изделий
9. Оформление изделий
10. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий
11. Уборка рабочего места.
- Оформление отчета в таблице 12.

Таблица 12

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способы исправления	Оценка
Пирожное «Слойка» с кремом				
Пирожное «трубочки» и «Муфточки» с кремом				
Пирожное «Трубочка»				

с обсыпкой				
------------	--	--	--	--

*Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных,
миндальных и крошковых пирожных*

Содержание лабораторной работы

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления воздушных, миндальных и крошковых пирожных. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
3. Приготовление воздушных, миндальных и крошковых пирожных: пирожное «Воздушное» с кремом, пирожное «Пирамида», пирожное «Картошка» обсыпная
4. Проведение бракеража готовых изделий
5. Оформление отчета.

Ход работы:

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. Подготовка наполнителей, начинок
4. Замес теса
5. Разделка теста
6. Формование изделий
7. Выпечка изделий
8. Охлаждение изделий
9. Оформление изделий
10. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий
11. Уборка рабочего места.
- Оформление отчета в таблице 13.

Таблица 13

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способы исправления	Оценка
Пирожное «Воздушное» с кремом				
Пирожное «пирамида»				
Пирожное				

«картошка» с обсыпкой				
--------------------------	--	--	--	--

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 22

Наименование темы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента

Цель: научить обучающихся приготовлению и оформлению и подготовке к реализации бисквитных тортов.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весы электронные, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический; ножи поварской тройки, шумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, ситейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: сахар-песок, белки яичные, масло сливочное, коньяк или вино, молоко, яйца, мука пшеничная в/с, крахмал картофельный, меланж, какао-порошок, пудра рафинадная, пудра ванильная, молоко цельное сгущенное с сахаром, пудра рафинадная, эссенция, подварка клюквенная, агар, кислота лимонная, краситель, сок яблочный натуральный, повидло фрукто-ягодное, фрукты.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов

Содержание лабораторной работы

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления бисквитных тортов. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
3. Приготовление бисквитных тортов: торт «Клюква», торт «Прага», торт «Ягодка»
4. Проведение бракеража готовых изделий
5. Оформление отчета.

Ход работы:

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.

2. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

3. Подготовка наполнителей, начинок

4. Замес теса

5. Разделка теста

6. Формование изделий

7. Выпечка изделий

8. Охлаждение изделий

9. Оформление изделий

10. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий

11. Уборка рабочего места.

Оформление отчета в таблице 14.

Таблица 14

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способы исправления	Оценка
Торт «Клюква»				
Торт «Прага»				
Торт «Ягодка»				

Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов

Содержание лабораторной работы

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления песочных тортов. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.

2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

3. Приготовление песочных тортов: торт «Ландыш», торт «Творожный», торт «Владимирский».

4. Проведение бракеража готовых изделий

5. Оформление отчета.

Ход работы:

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.

2. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

3. Подготовка наполнителей, начинок

4. Замес теса
 5. Разделка теста
 6. Формование изделий
 7. Выпечка изделий
 8. Охлаждение изделий
 9. Оформление изделий
 10. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий
 11. Уборка рабочего места.
- Оформление отчета в таблице 15.

Таблица 15

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способы исправления	Оценка
Торт «Ландыш»				
Торт «Владимирский»				
Торт «Творожный»				

Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и миндальных тортов

Содержание лабораторной работы

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления воздушных и миндальных тортов. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов.
2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
3. Приготовление воздушных и миндальных тортов: торт «Ярославна», торт «Полет», торт «Крещатик».
4. Проведение бракеража готовых изделий
5. Оформление отчета.

Ход работы:

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Взбивание и замес теста производить производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. Подготовка наполнителей, начинок
4. Замес теса
5. Разделка теста
6. Формование изделий
7. Выпечка изделий

8. Охлаждение изделий
 9. Оформление изделий
 10. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий
 11. Уборка рабочего места.
- Оформление отчета в таблице 16.

Таблица 16

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способы исправления	Оценка
Торт «Ярославна»				
Торт «Полет»				
Торт «Крещатик»				

Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме междисциплинарного курса

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

Тема: Технология приготовления блюд из овощей и грибов

Вопрос: Охрана труда при работе с электрической плитой.

Задание: Приготовление котлет морковных.

Тема: Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Вопрос: Способы подачи. Подбор инвентаря и посуды.

Задание: Приготовление супа картофельного с грибами.

Тема: Технология приготовления супов и соусов

Вопрос: Ассортимент соусов.

Задание: Приготовление масла селедочного.

Тема: Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Вопрос: Особенности приготовления рыбы припущенной.

Задание: Приготовление рыбы жареной основным способом.

Тема: Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Вопрос: Условия и сроки хранения блюд из мяса и мясных продуктов.

Задание: Приготовление запеканки картофельной с мясом.

Тема: Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Вопрос: Особенность приготовления и способы подачи каш вязких.

Задание: Приготовление каши гречневой рассыпчатой

Тема: Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Вопрос: Способы подачи. Подбор инвентаря и посуды.

Задание: Приготовление омлета натурального.