



Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
Новошахтинский техникум промышленных технологий -
филиал ГБПОУ РО «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики
им. ак. Степанова П.И.»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

**ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
для обучающихся
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработал преподаватель
преподаватель НТПТ - ф ГБПОУ РО
«ШРКТЭ»
 Л.В. Слепченко

Рецензент преподаватель
преподаватель НТПТ - ф ГБПОУ РО
«ШРКТЭ»
 Н.Г. Михайличенко

НОВОШАХТИНСК - 2021

Содержание

- | | |
|---|------|
| 1. Пояснительная записка | стр. |
| 2. Перечень практических занятий и лабораторных работ | стр. |
| 3. Содержание практических занятий и лабораторных работ | стр. |
| 4. Литература для обучающихся | стр. |

Пояснительная записка

Практические занятия и лабораторные работы – одна из форм учебного занятия, направленная на развитие самостоятельности обучающегося и приобретение умений и навыков. Выполнение обучающимися, практических и лабораторных заданий ориентировано на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам междисциплинарного курса по **ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для обучающихся**

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных и конструктивных и др.;

- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Методические рекомендации к выполнению практических и лабораторных заданий, реализуемых на практических занятиях и лабораторных работах междисциплинарного курса является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ РО «НТПТ»-ф. ШРКТЭ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и разработаны в соответствии с письмом Минобразования РФ от 5 апреля 1999 г № 16-52-58ин/16-13 «О рекомендациях по планированию организации и проведению лабораторных работ и практических занятий образовательных учреждений среднего профессионального образования».

Согласно рабочей учебной программе междисциплинарного курса ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента отведено часа.

Практические занятия и лабораторные работы проводятся в течение изучения соответствующих тем междисциплинарного курса.

Задания, включенные в практические занятия и лабораторные работы, направлены на достижения соответствующих результатов освоения междисциплинарного курса (умений, знаний), предусмотренных ФГОС СПО.

В результате освоения междисциплинарного курса ПМ **ПМ. 03**

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для обучающихся

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента .

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, -методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

-правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Этапы подготовки к практическому занятию:

- освежить в памяти теоретические сведения, полученные на лекции и в процессе самостоятельной работы;
- подберите необходимую учебную и справочную литературу (сборники, содержащие описание и методику выполнения заданий);
- отберите те сведения, которые позволят в полной мере реализовать цели и задачи предстоящей практической работы.

По результатам выполнения заданий каждый обучающийся сдает отчет о проделанной работе с краткой записью хода работы, необходимых элементов действий, а также вывода. Оценки за выполнение заданий на практических занятиях и лабораторных работах могут выставляться по пятибалльной системе и учитываться как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Структура и содержание практических занятий и лабораторных работ включают в себя следующие элементы:

- тема занятия;
- цели занятия;
- теоретические вопросы для повторения, необходимые для выполнения практического задания;
- порядок выполнения задания;
- выводы.

Критериями оценки выполнения заданий практического занятия или лабораторной работы являются:

- обобщать, систематизировать, углублять, закреплять полученные теоретические знания по конкретным темам междисциплинарного курса;
- формировать умения, применять полученные знания на практике, реализовать единство интеллектуальной и практической деятельности;
- развивать умения и навыки во время практического занятия и лабораторной работы, необходимые будущему специалисту;
- вырабатывать при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Оценка «5» ставится при правильном выполнении 90-100% предложенный заданий;

Оценка «4» ставится при правильном выполнении 80-90% предложенный заданий;

Оценка «3» ставится при правильном выполнении 70-80% предложенных заданий;

Оценка «2» ставится при выполнении ниже 70% предложенных заданий.

Данные методические рекомендации предназначены для обучающихся 1-го курса, осваивающих междисциплинарный курс ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

**Перечень практических занятий и лабораторных работ
по МДК 03.01**

№п/п	Тематика работ	Количество часов
1	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2
2	Практическое занятие №2 Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.	2
3	Практическое занятие №3 Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки.	2
4	Практическое занятие №4 Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.	2
5	Практическое занятие №5 Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных интенсивного охлаждения.	2
6	Практическое занятие №6 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов.	2
7	Практическое занятие №7 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов.	2
8	Практическое занятие №8 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок.	2
9	Практическое занятие №9. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2

10	Практическое занятие №10. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2
11	Практическое занятие №11 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (детский праздник на 50чел.) для различных форм обслуживания	2
12	Практическое занятие №12 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (фуршет с частичным обслуживанием на 20 человек)для различных форм обслуживания	2
13	Практическое занятие №13 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (банкета фуршета на 75 человек .) для различных форм обслуживания	2
14	Практическое занятие №14 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
15	Практическое занятие №15 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	2
16	Практическое занятие №16 Расчет винегрета и помидор фаршированных на 50 порций и составление схемы приготовления блюд.	2
17	Практическое занятие №17 Расчет винегрета и помидор фаршированных на 50 порций и составление схемы приготовления блюд.	2
18	Практическое занятие №18 Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	2
	Итого	36

Практическое занятие №1 (2ч)

Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

Задания.

1. Ознакомиться с организацией рабочего места в овощном цехе с учётом характера выполняемых операций при обработке овощей.
2. Ознакомиться с организацией рабочего места в мясном цехе с учётом характера выполняемых операций при переработке мяса.
3. Начертить схему расположения оборудования в овощном цехе, обозначьте его.
4. Начертить схему размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара
5. Ответить на контрольные вопросы.

Общие положения

Обратите внимание на размещение оборудования. Оно ставится по ходу технологического процесса. При установке оборудования необходимо учесть нормы оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия, а также допустимые расстояния при его размещении:

между двумя технологическими линиями немеханического оборудования – 1,5 м;

между стеной и механическим оборудованием – 0,2 м;

между стеной и технологической линией – 0,1 м;

между стеной и тепловым оборудованием – 0,4 м;

между тепловым и немеханическим оборудованием – 1,5 м

Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки и вторичного промывания. Назначение овощного цеха и схема процесса обработки овощей. В овощном цехе осуществляются первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов для собственного производства и предприятий-доготовочных.

В современных специализированных овощных цехах, размещенных обычно при овощных базах или овощехранилищах и рассчитанных на снабжение как предприятий общественного питания, так и розничной сети, может быть организован выпуск расширенного ассортимента продукции: здей.

организуются поточные линии по расфасовке картофеля и овощей в пакеты, линия производства очищенного сульфитированного картофеля, линия приготовления картофельных и овощных котлет, жареного хрустящего и гарнирного картофеля, линия приготовления салатов и **винегретов**.

Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов включает сортировку (по качеству и размерам), мойку, очистку, дочистку, сульфитацию (картофеля), промывание и нарезку.

Обработка овощей других видов отличается от обработки картофеля и корнеплодов. Так, лук, капусту в овощных цехах очищают, промывают,

нарезают. Помидоры, огурцы, редис, салат подвергаются переборке, очистке, промыванию и нарезке.

Особенности обработки овощей различных видов вызывают необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия. Так, сортировка картофеля производится на крупных заготовочных предприятиях в сортировочных машинах. На мелких предприятиях, где нет возможности для установки калибровочных машин, ручная сортировка картофеля и корнеплодов по размеру не производится. Мытье картофеля и корнеплодов осуществляется в специальных моечных или моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях) или картофелечистках с гладким диском (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Машины загружают при помощи транспортера, который подает картофель из бункера овощной кладовой. Вымытые овощи при помощи другого транспортера поступают в очистительные машины, где картофель очищается, а затем производится его дочистка ручным способом.

На крупных заготовочных предприятиях, где организуются отдельные поточные линии обработки картофеля, корнеплодов и других овощей, для очистки картофеля применяют очистительные машины непрерывного действия, а на средних и мелких предприятиях — машины периодического действия.

Механическая очистка картофеля получила наибольшее распространение, но, кроме того, для очистки его могут использоваться термический и химический способы. При термическом способе для очистки картофеля применяют специальные печи с высокой температурой или аппараты, где осуществляется обработка картофеля паром. При химическом способе картофель обрабатывают в специальном аппарате раствором каустической соды.

При обработке картофеля термическим и химическим способами количество отходов значительно сокращается, при термическом, кроме того, картофель не так быстро темнеет, качество обработки выше, но применение этих способов возможно только в условиях крупного производства при обязательном осуществлении технико-химического контроля.

После механической очистки картофель поступает на конвейер для ручной дочистки к рабочим местам чистильщиков овощей. В крышке специальных столов для дочистки овощей — два отверстия (на каждом рабочем месте); одно — для отходов, другое — для очищенного картофеля. Под эти два отверстия ставят тару для сбора отходов и для обработанного картофеля. Рядом со столом устроен желоб с водой, где находится картофель, предназначенный для ручной дочистки.

На крупных заготовочных предприятиях для дочистки картофеля устанавливают конвейер из расчета 70—80 см на рабочее место. Рабочие места чистильщиков овощей расположены с обеих сторон конвейерной ленте.

Инструменты для очистки картофеля — специальный нож с коротким лезвием (длиной 6—7 см и шириной 2—2,5 см), имеющий скошенный конец; желобковый нож (длиной 18 см с ручкой), короткий широкий нож-сребок (длиной 17 см).

Дочищенный картофель хранят в воде или подвергают сульфитации. Для сульфитации картофеля используется машина МСК-1 или ванна с двумя отделениями, где картофель вначале обрабатывается бисульфитом натрия, а затем промывается. Корнеплоды после доочистки покрывают влажной тканью для предохранения от потемнения.

Следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов — нарезка. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие картофель соломкой, брусочками, ломтиками. Фигурная нарезка картофеля осуществляется ручным способом на разделочных досках из дерева твердых пород при помощи карбовочных ножей, выемок, малого и среднего ножей поварской тройки.

Капусту, огурцы, кабачки обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используются шинковальные доски. Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом.

Приготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, а также корзинках доставляют в горячий цех. При организации работы овощного цеха необходимо строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Основные из них сводятся к следующим. К работе на машине могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности. Работникам запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок. Пусковые устройства машины должны быть закрыты, а машины — иметь исправное заземление и зануление. Тара для загрузки овощей в машину допускается емкостью не более 8—10 кг. Переноска грузов для машин разрешается массой не более 20 кг.

Ход работы.

I

Используя учебную литературу:

1. Ознакомьтесь с линией обработки картофеля и корнеплодов.

В цехе необходимы подтоварники для овощей и стеллажи. На линии установлены моечная ванна и картофелечистка. Так как после машинной очистки производят ручную доочистку, необходима установка специального стола для доочистки. Обратите внимание на наличие в крышке стола углубление, в которое помещают очищенные овощи, два отверстия для отходов и два — для дочищенного картофеля, а также желоб с водой для хранения картофеля в течение 2-3 часов.

2. Ознакомьтесь с организацией рабочего места очистки репчатого лука, чеснока. Необходим специальный стол с вытяжным устройством.

3. На линии обработки капусты, зелени установлены производственные столы и моечные ванны. На столе устанавливают овощерезательную машину.

4. Рабочие места овощного цеха оснащаются инструментами, инвентарём для выполнения определённых операций.

Рассмотрите производственный инвентарь и тару овощного цеха и определите его назначение: набор ножей, тёрки, приспособления для протирания овощей, устройство УНЗ (нарезка зелёного лука, укропа, сельдерея), контейнеры для

хранения очищенных овощей, бабки для сбора отходов и тележкой для их перевозки, пневматическое п 5. Начертите схему расположения оборудования в овощном цехе, обозначьте его.

6. Перечислите виды инвентаря, используемого при работе в овощном цехе.

7. Ответить на контрольные вопросы.

Оборудование и инвентарь, применяемый в овощном цехе, его характеристика



Марка МОК-150М

Пр-ть 150кг/ Кухонный процессор Robot Coupe R 201 Ultra E

Напр-е, В 380

Мощ-ть, кВт 0,75 Процессоры кухонные R от Robot Coupe - универсальные

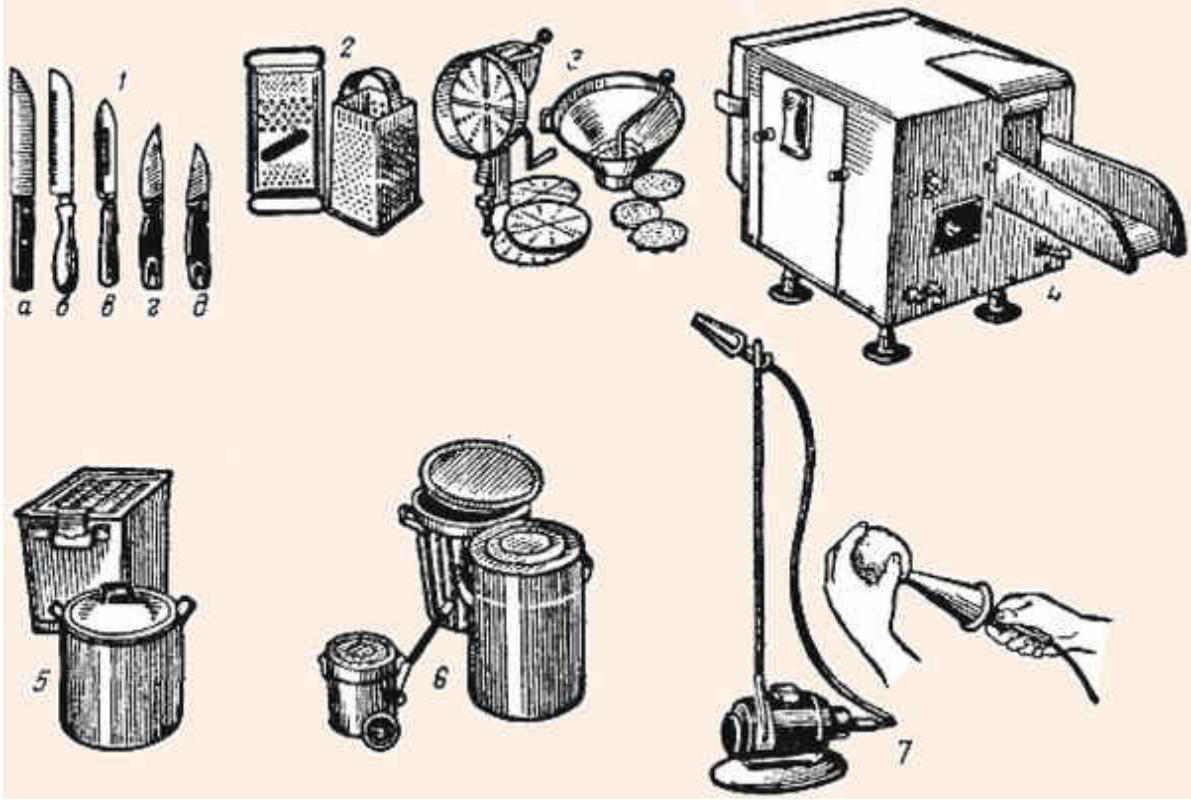
Габ. размеры, мм 650x450x930

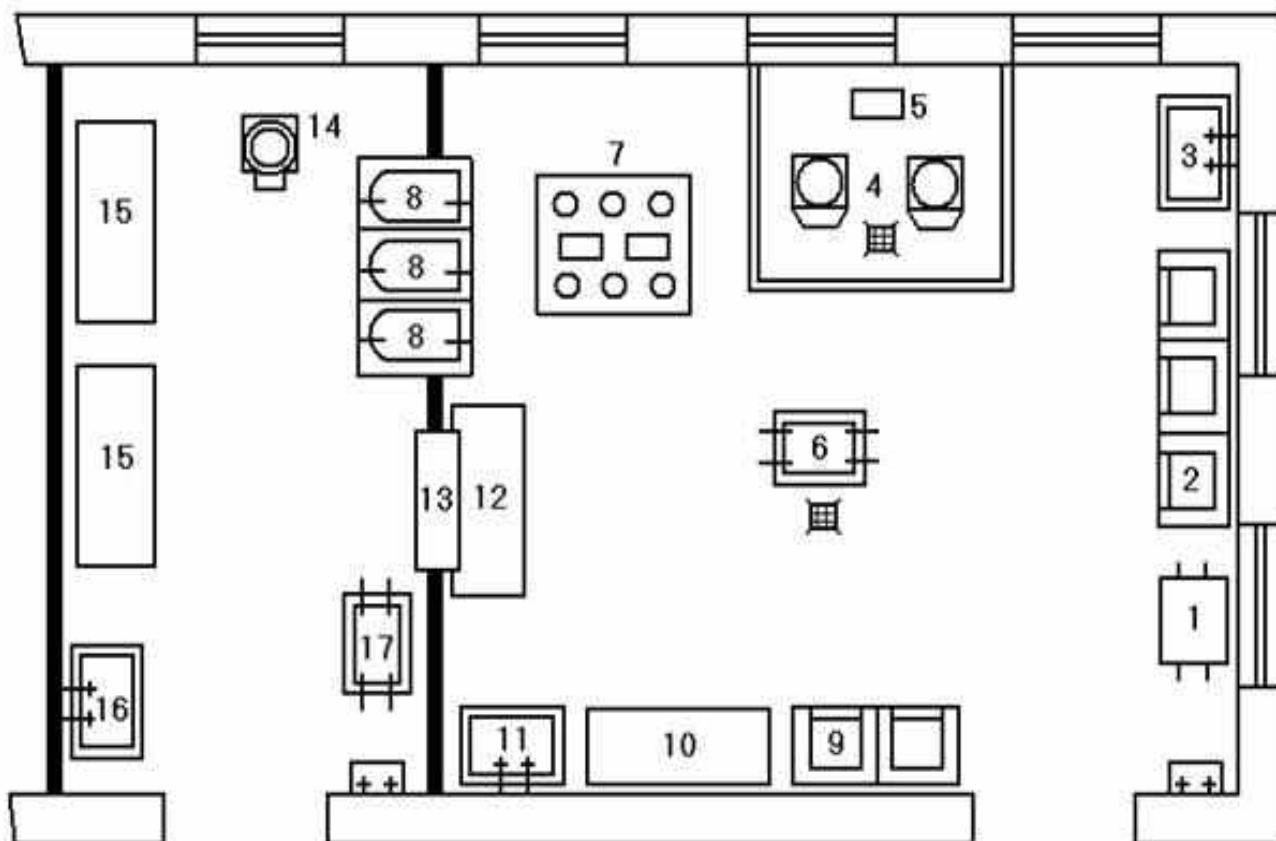
МОК-150М: Картофелечистка предназначена кухонные машины с двумя насадками

для снятия кожуры с картофеля и других

корнеплодов путем воздействия

абразиво содержащих очищающих органов.



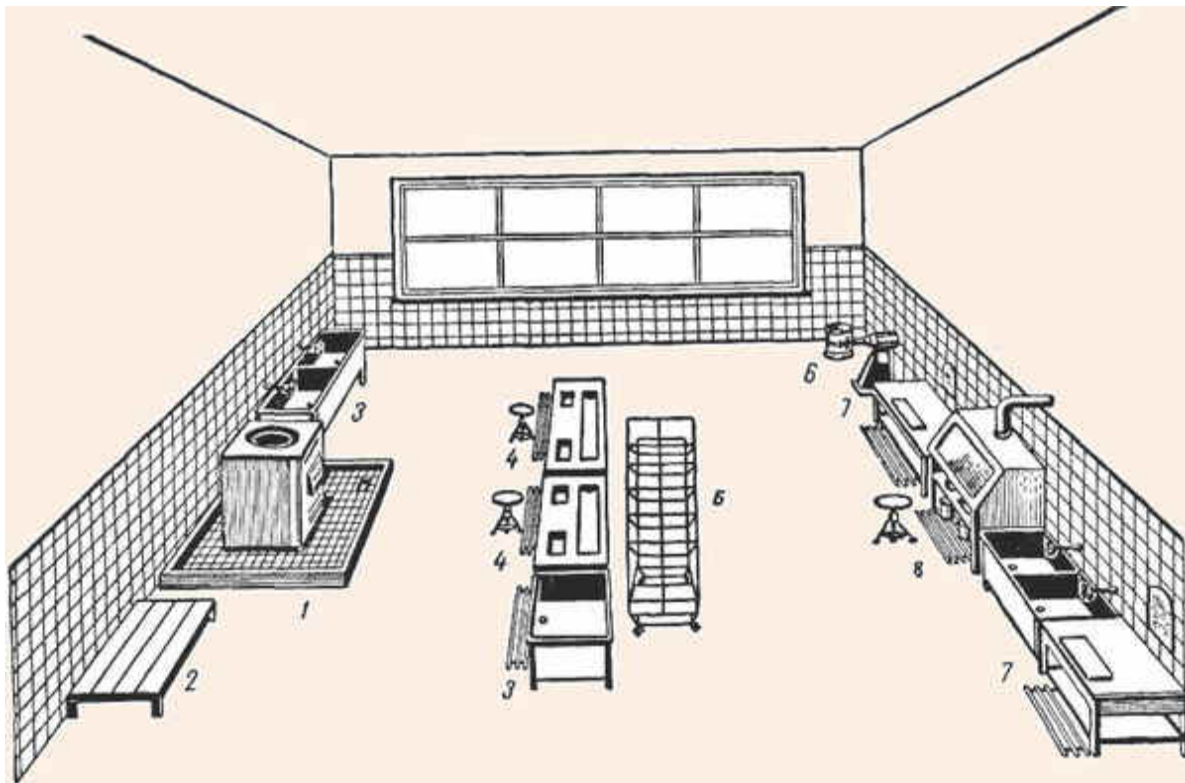


Овощной цех

1 - контейнер-носилки для доставки картофеля и овощей; 2 - ларь для хранения картофеля и корнеплодов; 3 - ванна для мытья картофеля и корнеплодов; 4 - картофелечистка; 5 - пескоструйка; 6 - ванна передвижная для картофеля, требующего ручной дочистки; 7 - стол для дочистки картофеля; 8 - ванна производственная для очищенного картофеля; 9 - ларь для капусты свежей и лука; 10 - стол производственный для очистки капусты и лука; 11 - ванна для капусты и лука; 12 - стол производственный для накопления очищенных и промытых овощей; 13 - окно для передачи овощей во второе отделение; 14 - универсальная овощерезательная машина МРО 400-1000 на подставке; 15 - стол производственный для нарезки овощей и корнеплодов вручную; 16 - ванна производственная для квашеных и соленых овощей

Производственный инвентарь и тара овощного цеха:

1 - ножи: а - коренчатый, б - карбовочный, в - для чистки овощей; г, д - для удаления глазков; 2 - терки для овощей; 3 - приспособления для протирания овощей; 4 - устройство УНЗ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея; 5 - контейнеры для хранения очищенных овощей; 6 - бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки; 7 - пневматическое приспособление для дочистки картофеля



Размещение оборудования в овощном цехе:

1 - картофелечистка; 2 - подтоварник; 3 - ванна моечная; 4 - стол для дочистки картофеля и корнеплодов; 5 - стеллаж передвижной; 6 - овощерезательная машина МУ-1000; 7 - стол производственный; 8 - стол для очистки репчатого лука

II

Используя [учебную литературу](#):

1. Ознакомьтесь с организацией рабочего места повара с учётом характера выполняемых операций при переработке мяса и приготовления полуфабрикатов.
2. Ознакомьтесь с организацией рабочего места повара при переработке рыбы и приготовлении полуфабрикатов из неё.
3. Начертите схему размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара в мясорыбном цехе.
4. Перечислите виды инвентаря, используемого при работе в мясорыбном цехе.
5. Ответить на контрольные вопросы.

Назначение мясного и рыбного цехов и схема процесса обработки мяса и рыбы.

Технологический процесс обработки мяса складывается из следующих операций: дефростация мороженого мяса, зачистка от плён и сухожилий, срезание [ветеринарного](#) клейма, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Назначение мясного цеха — производство полуфабрикатов различных видов из говядины, свинины, баранины, птицы и дичи. На предприятиях с большим объемом производства, снабжающих мясными полуфабрикатами другие предприятия общественного питания, для мясного цеха выделяют отдельное помещение.

На предприятиях небольшой мощности с законченным циклом производства обработка мяса и рыбы может осуществляться в одном помещении, при обязательном соблюдении требований санитарного режима.

На предприятия общественного питания мясо нередко поступает замороженным. Поэтому первая операция технологического процесса обработки мяса — дефростация, т. е. оттаивание. Для этого используют охлаждаемые камеры и дефростеры, где туши хранят в подвешенном состоянии при плюсовой температуре.

Оттаявшие туши перемещают в цех по подвесным путям. В цехе туши обмывают теплой водой; на крупных предприятиях — щеткой-душем в специальном помещении, на мелких — в ваннах травяными щетками. Обсушивают туши, используя [вентилятор](#) или хлопчатобумажную ткань.

Следующая операция — разруб туши на части — осуществляется при помощи ленточной или циркулярной пилы. На мелких предприятиях туши делят на части на разрубочном стуле (круглой колоде из твердых пород дерева) мясницким топором и ножом-рубакком. Большой нож-рубак используют для рубки костей баранины, птицы, дичи, малым — нарубают мелкие кости и мясо для рагу.

Затем производится обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции. Эти операции осуществляются на производственных столах с крышками из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора.

Обвалка мяса — подрезка мякоти и снятие его с кости — производится при помощи большого и малого обвалочных ножей. Зачистка мяса и нарезка его на порции — при помощи большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). При этом большим ножом нарезают крупные куски, средним — мелкие и снимают филе, малым зачищают отдельные части туши и выполняют некоторые другие операции. Нарезанные куски мяса разрыхляют рыхлителями МС19-1400, или МРМ-15, или тяпкой.

Для приготовления фарша на крупных предприятиях применяют мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом; на мелких — универсальные приводы со сменными механизмами или используют настольные мясорубки. Для изготовления котлет на крупных предприятиях применяют котлетный автомат производительностью 4000 котлет в 1 ч или котлетоформовочную машину производительностью 1800 котлет в 1 ч. респособление для доочистки картофеля. Для обработки птицы, дичи и голя на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших отводятся специальные рабочие места.

В рыбном цехе осуществляются первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение.

Оттаивают рыбу в дюралюминиевых ваннах или ваннах из углеродистой стали (луженых) с двумя отделениями в проточной или периодически сменяемой воде.

Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. Камбалу, линя, осетровые рыбы для облегчения дальнейшей обработки ошпаривают. Для этой цели к ваннам подводят горячую воду и используют решетку с ручками. Крупную рыбу осетровых пород размораживают на металлических стеллажах с поддоном снизу при комнатной температуре. Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки.

Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобком, спинкой и бортами. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают ножницами. После потрошения рыбу промывают в ванне с двумя отделениями и укладывают на противни.

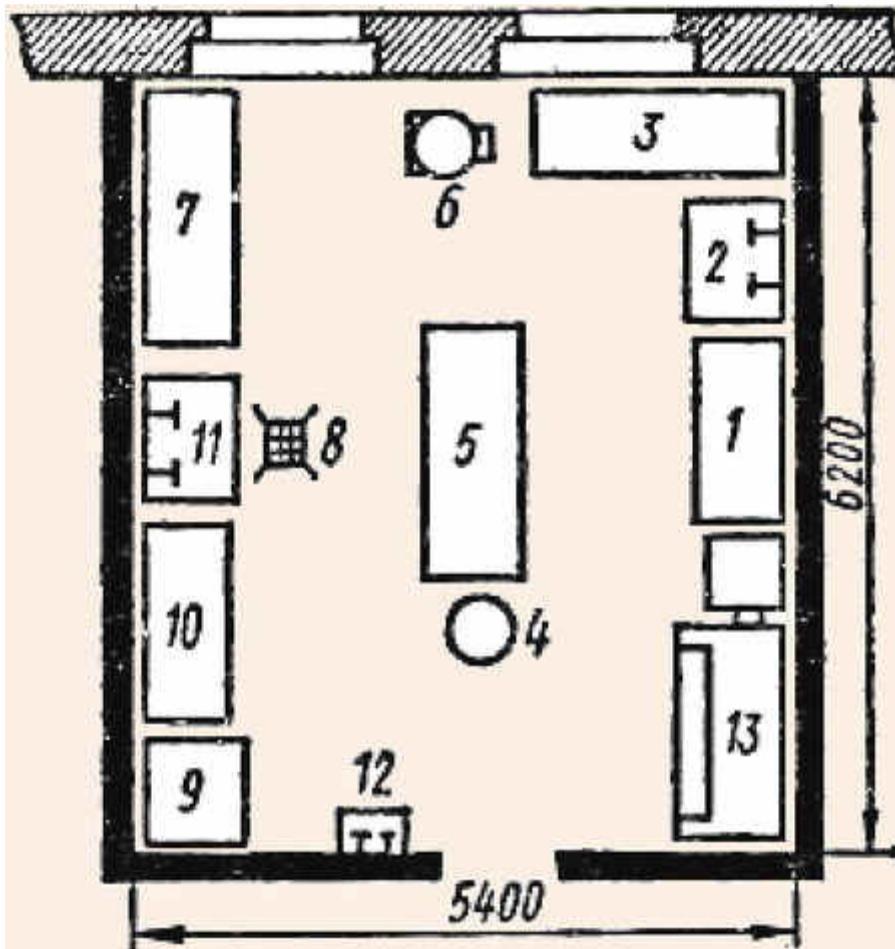
Приготовление рыбных полуфабрикатов осуществляется на отдельном столе, где должны находиться разделочные доски, комплект ножей поварской тройки, специи, весы.

На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубки, на крупных — универсальный привод с комплектом механизмов. Рыбные полуфабрикаты хранят при температуре 4—6° С не более 24 ч, рыбную массу — 12 ч.

Как отмечалось выше, на мелких и средних предприятиях обработка мяса и рыбы может осуществляться в одном помещении — мясо-рыбном цехе.

Основное требование при организации работы такого цеха — обеспечение отдельной обработки мясных и рыбных продуктов и отдельного хранения полуфабрикатов из мяса и рыбы. Оборудование, инвентарь, тара, инструменты должны быть отдельными и иметь соответствующую маркировку.

Важное значение при выполнении технологических операций при обработке мяса и рыбы имеет соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Важнейшие из них сводятся к следующим. При работе на мясорубке мясо в машину проталкивают только деревянным пестиком (а не рукой). Запрещается работать без предохранительного кольца. Сменные механизмы к универсальному приводу присоединяют или снимают только после выключения. Перед началом работы тележку универсального привода необходимо застопорить винтами. При обвалке мяса работникам следует использовать предохранительные кольчужки. Ручки всех ножей должны быть тщательно закреплены, углы производственных столов и ванн — закругленными. Ни полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки.



Примерная расстановка оборудования в мясном цехе:

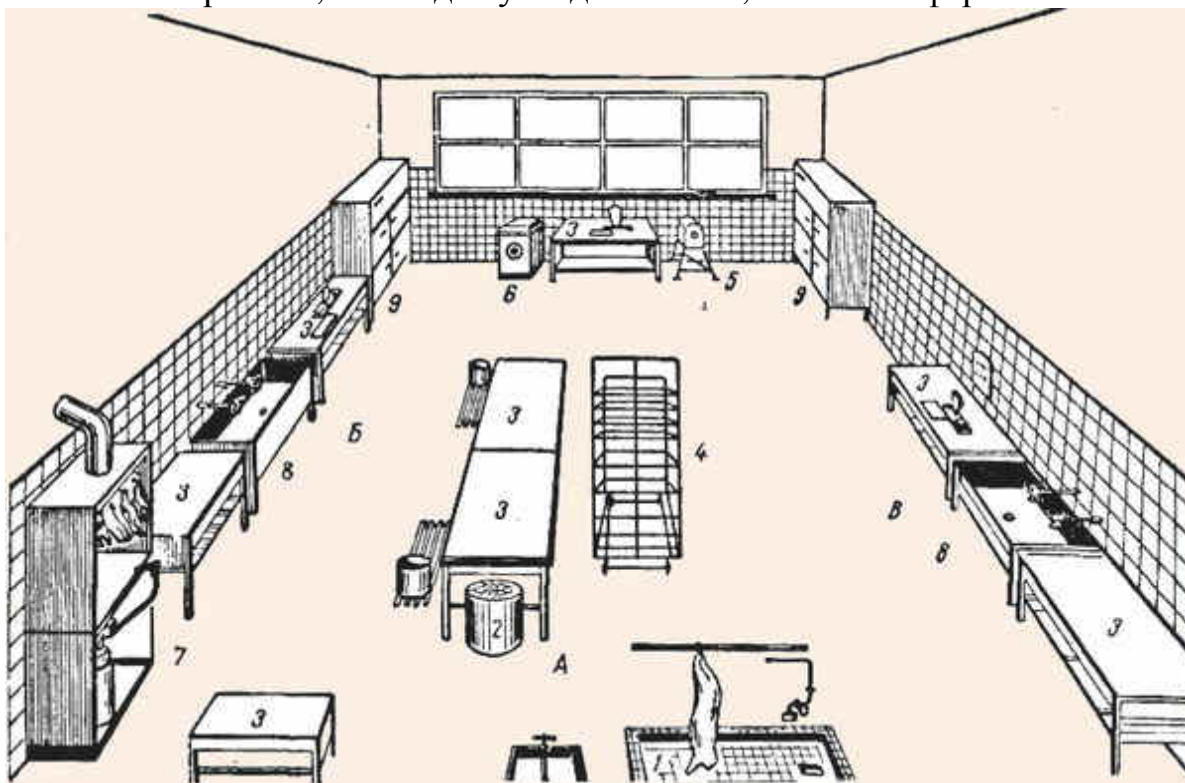
1, 3, 5, 7, 10 - рабочие столы; 2 - ванна; 4 - разрубочный стул; 6 - универсальный привод типа ПМ-1,1,8 - трап; 9 - опалочный шкаф; 11 - ванна; 12 - раковина; 13 - холодильный шкаф

Обратите внимание на размещение оборудования:

- на производственном столе мясо зачищают от загрязнений и срезают клеймо;
- ванна для обмывания туши оборудована щёткой-душем;
- разруб туши мяса происходит на разрубочном стуле (внимательно рассмотрите разрубочный стул и определите, что обеспечивает его прочность?);
- производственный стол для обвалки мяса располагается в центре цеха и имеют выдвижные ящики для инструментов (ножей, мусатов);
- производственные столы для нарезки полуфабрикатов располагаются вдоль стен;
- настольные весы;
- мясорубка;
- фаршемешалка;
- размолочный механизм;
- котлетоформовочная машина;
- холодильный шкаф.

Обратите внимание на инвентарь, размещённый на столе: разделочную доску, лотки для мяса и полуфабрикатов, поварские ножи, ёмкость для замачивания хлеба.

На рабочем месте повара по изготовлению полуфабрикатов из фарша должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, производственный стол, мясорубка, универсальный привод со сменным механизмом для измельчения сухарей, весы, ножи, лопатка, разделочная доска, лоток с панировкой, лоток для укладки котлет, емкость с фаршем.



Размещение оборудования в мясо-рыбном цехе:

А - участок обработки мяса; Б - участок обработки птицы; В - участок обработки рыбы; 1 - ванна с бортиками; 2 - разрубочный стул; 3 - стол производственный; 4 - стеллаж передвижной; 5 - универсальный привод ПМ-1,1; 6 - мясорубка; 7 - опалочный шкаф; 8 - ванна моечная; 9 - холодильный шкаф.

III

Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы.

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?
3. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?
4. В чём особенность организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?
5. Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе?
6. Опишите организацию рабочего места повара в мясном цехе. 7. Как организуется технологический процесс обработки мяса?
8. Какое механическое оборудование применяется при обработке мяса?
9. Что означает обозначение «ОС» на инвентаре?
10. Как подготовить картофель к загрузке в картофелеочистительную машину?
11. Расшифруйте МОК-125.
12. Чем подтверждается ветеринарная безопасность мяса?
13. Как расшифровывается название мясорубки МИМ-80?

Практическое занятие №2(2ч)

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

Цель: Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе,

изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования холодного цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, привить практические навыки по механической кулинарной обработке продуктов для приготовления полуфабрикатов для холодных блюд и салатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

. отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: слайсер

немеханическое оборудование: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны, .

инструменты, инвентарь: весы, ,ножидля сырых овощей; ножидля вареных овощей, для сыра, разделочные доски, гастроемкости, ножи для карбования

Теоретическая часть

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

В ассортимент продукции холодного цеха входят:

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

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где

производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при 2-6°C не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и напитки собственного производства.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14 С, поэтому в цехе должно быть предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

Кроме холодильного шкафа для хранения полуфабрикатов и готовых блюд в цехе целесообразно установить стол с охлаждаемым шкафом для производства сладких блюд.

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

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

посуда и инвентарь должны быть промаркированы,

в соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов,

салаты, винегреты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовывать в течение одного часа,

строго соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд (10 – 14 °С).

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

В холодном цехе обязательно предусматривают естественное освещение.

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

На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах - специализированные рабочие места. При планировке цеха предусмотрена

удобная связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, с раздаточной и моечной столовой посуды.

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

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

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

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

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

Для контроля за массой порций используют весы ВНЦ-2.

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

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используется ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты, на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбанат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки.

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

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления организовываются специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (емкостью 30—50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток.

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

При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлеборезку МРХ, гастрономическую машину. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента используют разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30—40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу.

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

В теплое время года большим спросом пользуются холодные супы (окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы). Холодные супы готовят из овощей и других продуктов на хлебном квасе, отваре свеклы, а также из фруктов. Холодные супы отпускают охлажденными до температуры 12—14°. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором.

Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в горячем цехе. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки. Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом.

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

Фруктовые отвары и гарниры к сладким супам приготавливают в горячем цехе. Отпускают супы с отварным рисом, макаронными изделиями и др.

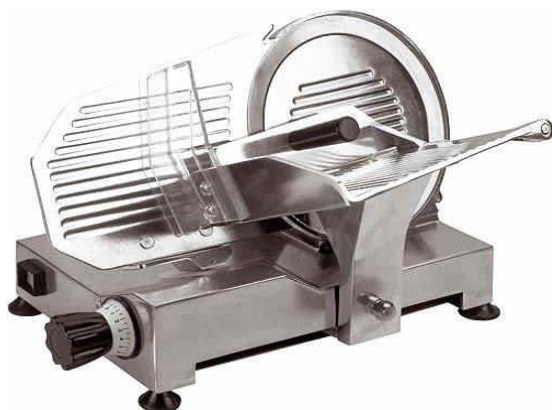
Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для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

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

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

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

Устройство и работа слайсера



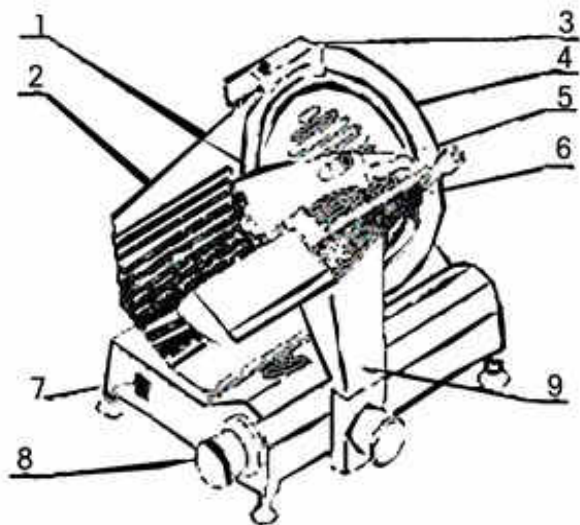
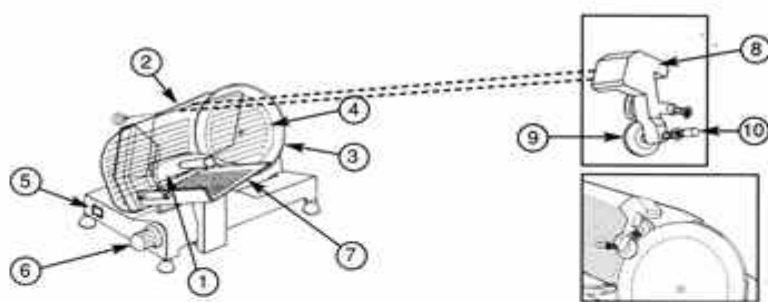


Рис.1. Основные узлы оборудования

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



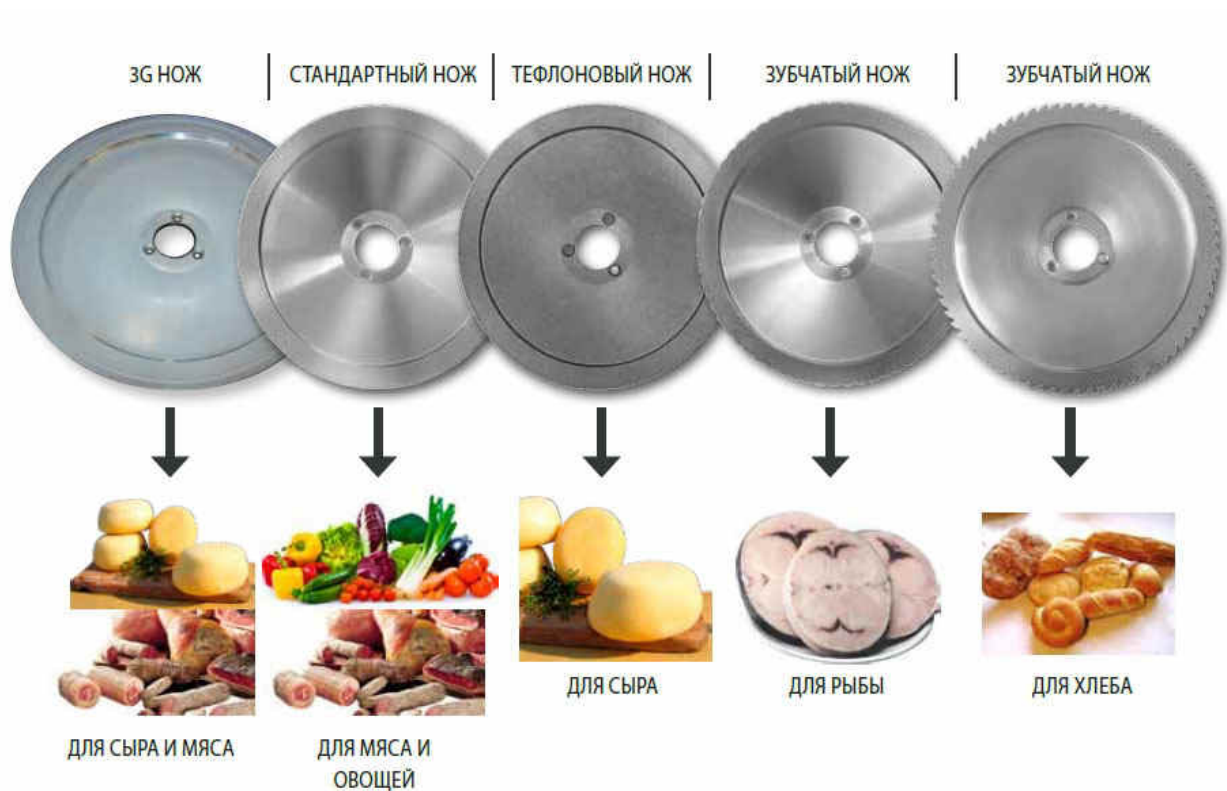
Устройство слайсера:

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Аккуратно распакуйте машину. **Осторожно! ножи и диски очень острые.**
- Установите слайсер на устойчивой поверхности.
- Проверьте соответствие электрического подсоединения машины и сети.
- Убедитесь в правильности сборки машины.
- Не пренебрегайте мерами безопасности не оставляйте посторонние предметы в лоток
- Не перегружайте машину.
- Используйте только толкатель для подачи продуктов к диску.
- Перед чисткой отсоедините машину от сети.
- Всегда чистите машину перед каждым новым циклом.
- Не мойте мотор под водой.
- Регулярно проверяйте исправность деталей.

- При обнаружении неисправности обращайтесь к своему дилеру.



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

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

Техника безопасности при работе на слайсере:

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



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

Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.
4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

5. Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ;

СанПиН 2.3.2.1078-01 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Вопросы для контроля знаний:

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности?
5. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд?
6. Какие виды инвентаря применяются в холодном цехе?
7. Укажите разницу в организации крупного холодного цеха предприятия и холодного цеха хозяйства средней мощности.
8. Как производят нарезку продуктов, овощей на слайсере?
9. Назовите, что является рабочим органом аппарата для вакуумной упаковки продуктов.
10. Назовите, что является рабочим органом хлеборезательной машины.
11. Как организуется труд в холодном цехе?

Домашнее задание:

1. Составить схему холодного цеха с расстановкой оборудования.
2. Оформить отчет.

Практическое занятие №3(2ч)

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

Цель: Изучить принципы рациональной организации рабочего места в холодном цехе,

изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования холодного цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, привить практические навыки по механической кулинарной обработке продуктов для приготовления полуфабрикатов для холодных блюд и салатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

. отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: слайсер, электрохлеборезка, : аппарат для вакуумирования, шкаф холодильный, интенсивного охлаждения, холодильный шкаф,

немеханическое оборудование: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной , моечные ванны, .

инструменты, инвентарь: весы, ,ножидля сырых овощей; ножидля вареных овощей , для сыра, разделочные доски, гастроремкости, ножи для карбования

Теоретическая часть

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

В ассортимент продукции холодного цеха входят:

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

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при 2-6°C не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и напитки собственного производства.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14 С, поэтому в цехе должно быть предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

Кроме холодильного шкафа для хранения полуфабрикатов и готовых блюд в цехе целесообразно установить стол с охлаждаемым шкафом для производства сладких блюд.

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

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

посуда и инвентарь должны быть промаркированы,

в соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов,

салаты, винегреты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовывать в течение одного часа,

строго соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд (10 – 14 °С).

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

В холодном цехе обязательно предусматривают естественное освещение.

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

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

В холодном цехе необходимо выделить две технологические линии:

по производству холодных блюд и закусок,

по производству сладких блюд.

В холодном цехе используется механическое оборудование: универсальные приводы ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Кроме того, в цехе используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра), кухонный комбайн,

который выполняет следующие операции: нарезка сырых, вареных овощей и фруктов, сливок, а также измельчение, гамогенизацию (равномерное и очень тонкое измельчение) и перемешивание продуктов. Все процессоры легко разбираются и подвергаются санитарной обработке. Оборудование снабжено надежной системой контролирующих датчиков, позволяющих блокировать двигатель при неправильной сборке режущих деталей.

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

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

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

Для контроля за массой порций используют весы ВНЦ-2.

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

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

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

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

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

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления организовываются специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (емкостью 30—50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток.

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

При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлеборезку МРХ, гастрономическую машину. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента используют разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30—40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу.

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

В теплое время года большим спросом пользуются холодные супы (окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы). Холодные супы готовят из овощей и других продуктов на хлебном квасе, отваре свеклы, а также из фруктов. Холодные супы отпускают охлажденными до температуры 12—14°. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором.

Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в горячем цехе. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки. Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом.

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

Фруктовые отвары и гарниры к сладким супам приготавливают в горячем цехе. Отпускают супы с отварным рисом, макаронными изделиями и др.

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

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

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

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

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

Классификация хлеборезок

По типу управления:

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

По типу ножей:

- Дисковый нож – оснащены профессиональные хлеборезки, наиболее функциональные, оснащенные электронной панелью управления и с наличием системы для упаковки нарезанной продукции.
- Серповидный нож – здесь имитируется ручная нарезка, есть возможность регулировать толщину ломтей.
- Рамный – ножи закрепляются на раму, которая состоит из двух частей, потому во время рабочего процесса происходит нарезка сразу двух ломтей. Чтобы изменить толщину последних, необходимо заменить раму. Все ножи изготавливаются из прочной стали и имеют тефлоновое покрытие, что исключает налипание хлеба.

По способу установки:

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



Полуавтомат



Ручная хлеборезка



Настольная полуавтомат



Напольная автоматическая хлеборезка

К самостоятельной работе с хлеборезательной машиной допускаются лица, не моложе 18 лет, прошедшие в установленном порядке медицинский осмотр, обучение безопасным методам и приемам работы, стажировку, инструктаж и

проверку знаний по вопросам охраны труда и пожарной безопасности, имеющие группу по электробезопасности 1

При работе с хлебрезательной машиной работник обязан:

- соблюдать требования по охране труда, а также правила поведения на территории организации, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях. Не допускается выполнять работу в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте, а также на территории организации;
- правильно использовать и применять средства индивидуальной и коллективной защиты в соответствии с условиями и характером выполняемой работы, а в случае их отсутствия или неисправности немедленно уведомлять об этом непосредственного руководителя;
- немедленно сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни или здоровью работающих и окружающих, несчастном случае, произошедшем на производстве, ухудшении состояния своего здоровья, оказывать содействие по принятию мер для оказания необходимой помощи потерпевшим и доставки их в организацию здравоохранения;
- оказывать содействие и сотрудничать с нанимателем в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, немедленно извещать своего непосредственного руководителя или иное должностное лицо нанимателя о неисправности оборудования, инструмента, приспособлений, транспортных средств, средств защиты, об ухудшении состояния своего здоровья;
- знать приемы оказания первой помощи потерпевшим при несчастных случаях на производстве, а также уметь применять их на практике. Приемы и методы оказания первой помощи потерпевшим изложены в инструкции по оказанию первой помощи потерпевшим ИОТ№1;
- выполнять требования пожарной безопасности, знать порядок действий при пожаре, уметь применять первичные средства пожаротушения. Курить разрешается только в специально отведенных местах;
- знать и соблюдать правила личной гигиены: мыть руки с мылом или аналогичными по действию смывающими средствами после соприкосновения с загрязненными предметами, посещения туалета, перед приемом пищи или курением и по окончании работы. Не допускается использование для мытья не предназначенных для этой цели средств (легковоспламеняющиеся и горючие жидкости – бензин, керосин, ацетон и др.). Пищу следует принимать в оборудованных для этой цели помещениях. Для питья необходимо пользоваться водой из специально предназначенных для этого устройств (сатураторы, питьевые бачки, фонтанчики и т.п.);
- исполнять другие обязанности, предусмотренные законодательством об охране труда.
- При работе с хлебрезательной машиной на работника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

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

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

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

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

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

9. Получить задание от непосредственного руководителя.

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

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

12. О нарушениях требований по охране труда, которые работники самостоятельно устранить не могут, они должны немедленно доложить непосредственному руководителю или другому должностному лицу для принятия необходимых мер по устранению недостатков

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТЫ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

25. Во избежание травмирования не допускается:

- работать на неисправном оборудовании (при отсутствии защитных ограждений, при отсутствии или неисправности выключателя электродвигателя);
- превышать допустимую скорость работы;
- производить укладку продукта при движении подающей каретки;
- извлекать руками застрявший продукт, просовывать руки в зону резания;
- резать горячий хлеб;
- проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
- переносить (передвигать) включенную в электрическую сеть хлеборезку;
- оставлять без присмотра работающую хлеборезательную машину, допускать к ее эксплуатации посторонних лиц.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

26. Выключить и очистить оборудование, инструмент и приспособления от грязи.

27. Порядок безопасного отключения (остановки) хлеборезательной машины:

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

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

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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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

33. Работнику не допускается устранять неисправности самостоятельно

34. При возникновении аварийных ситуаций следует:

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

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

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

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

38. При возникновении пожара или возгорания необходимо:

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

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

немедленно принять меры по предотвращению воздействия травмирующих факторов на потерпевшего, оказанию ему первой помощи, вызову по телефону «103» на место происшествия медицинских работников или доставке потерпевшего в организацию здравоохранения;

сообщить о происшедшем (или попросить это сделать другого работающего) непосредственному руководителю или другому должностному лицу работодателя;
обеспечить до начала расследования сохранность обстановки на месте происшествия, а если это невозможно (существует угроза жизни и здоровью окружающих, остановки непрерывного производства) – фиксирование обстановки путем составления схемы, протокола, фотографирования или иным методом.

Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.
4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

5. Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ;
СанПиН 2.3.2.1078-01 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Вопросы для контроля знаний:

12. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
13. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
14. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
15. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности
16. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд
17. Какие виды инвентаря применяются в холодном цехе?
18. Укажите разницу в организации крупного холодного цеха предприятия и холодного цеха хозяйства средней мощности.
19. Как производят нарезку продуктов, овощей на слайсере?

20. Назовите, что является рабочим органом аппарата для вакуумной упаковки продуктов.
21. Назовите, что является рабочим органом хлеборезательной машины.
22. Как организуется труд в холодном цехе?

Домашнее задание:

1. Составить схему холодного цеха с расстановкой оборудования.
2. Оформить отчет.

Практическое занятие №4(2ч)

Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.

Цель: Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе,

изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования холодного цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,

привить практические навыки по механической кулинарной обработке продуктов для приготовления полуфабрикатов для холодных блюд и салатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок,

подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

. отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: аппарата для вакуумирования

отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: вакууматор

немеханическое оборудование: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны, .

инструменты, инвентарь: весы, ,ножидля сырых овощей; ножидля вареных овощей, для сыра, разделочные доски, гастрёмкости, ножи для карбования

Теоретическая часть

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

В ассортимент продукции холодного цеха входят:

- холодные закуски, салаты
- гастрономические изделия (мясные, рыбные);

- холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др; • молочнокислая продукция;
- холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.);
- холодные напитки;
- холодные супы.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при 2-6°С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и напитки собственного производства.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14 С, поэтому в цехе должно быть предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

Кроме холодильного шкафа для хранения полуфабрикатов и готовых блюд в цехе целесообразно установить стол с охлаждаемым шкафом для производства сладких блюд.

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

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

посуда и инвентарь должны быть промаркированы,

в соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов,

салаты, винегреты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовывать в течение одного часа,

строго соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд (10 – 14 °С).

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

В холодном цехе обязательно предусматривают естественное освещение.

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

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

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

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

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

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

АППАРАТ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ ПРОДУКТОВ

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

В отличие от бытовых бескамерных упаковщиков, промышленный вакууматор для продуктов – агрегат солидный. Еще бы, он рассчитан на куда большие объемы упаковывания сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Уложенная в пакет еда, подвергаемая вакуумации, помещается в камеру, край тары располагается на нагревательном элементе, где будет проходить линия запайки. При закрытии крышки и нажатии кнопки «старт» процесс упаковки начинается автоматически. На кухне, в домашних условиях, такой упаковщик будет выглядеть нелепо. Его место на производстве, предприятиях фаст-фуд, кухне супермаркетов кафе, ресторанов. Он отлично справляется как с увеличением срока годности продуктов разного типа, так и с упаковкой, приданием товарного вида полуфабрикатам, готовым блюдам для продажи. Комплектация вакууматоров промышленных часто включает запасные резиновые уплотнители, масло, необходимое для обслуживания прибора, специальные вставки, уменьшающие при необходимости размер камеры.

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

К выполнению работ допускаются лица:

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

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

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

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



Работники пищевых производств обязаны соблюдать правила личной гигиены:

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

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

2. 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 бактерицидные лампы.
- Спустя один час после выключения бактерицидных ламп разрешается приступать к работе по фасовке мясаколбасных 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°С и тонкой оболочки - 85-90°С
- Визуально осмотреть состояние всего эксплуатируемого оборудования, электророзеток на 220В и проводов с вилками.
- Поочередно оборудование включить в сеть и проверять его работу на холостом ходу.
- При обнаружении каких-либо неисправностей к работе не приступать-доложить мастеру.
- В достаточном количестве заготовить упаковочного материала и продуктов, мясо-колбасных изделий.
- Пищевые продукты и упаковочный материал хранить на деревянных стеллажах или спец.столах.
- Во время работы вход посторонних лиц в помещение запрещается.

3. Требования охраны труда во время работы.

3.1, При эксплуатации резательной машины

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

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

После нарезки батона ручку режимов работы перевести в положение РУЧНАЯ,

При необходимости повторить операции

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

Во время нарезки не прижимайте рукой сам продукт и не касайтесь ножа,так как это опасно для Ваших рук.

Во время нарезки на приемном столе не накапливайте много продукта.

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

Во время работы запрещается оставлять работающую машину без присмотра.

3.2. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Нарезанные ломтики колбасных изделий аккуратно уложить на специальный лоток,

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

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

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

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

При эксплуатации вакуумной машины

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

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

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

Проверить чистоту ножа запайки и размер вакуумного мешка. .

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

Удостоверьтесь, что вакуумный пакет свободен от морщин.

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

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

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

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

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

Проверить качество вакуумирования.

При эксплуатации электронных весов.

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

Тумблером включить питание, на дисплее высветиться.

3. 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 удалась с поверхности пакетов капельная влага.

Произвести взвешивание пакетов на электронных весах,

При работе на термоусадочной установке не допускать

разбрызгивания воды, применять водоотталкивающий фартук .

4. Действие при аварии, пожаре, травме.

4.0. При появления напряжения на корпусе машины немедленно отключите общий рубильник.

4.00. В случае возникновения опасности травмирования работников, а также при появлении дыма, запаха гари, необычного шума немедленно остановите работу и сообщите заведующему током. Отключение машин производите с пульта управления или ближайшей "Кнопкой аварийного отключения " .

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

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

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

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

- при освобождении пострадавшего от токоведущих частей или провода под напряжением до 1000 В пользуйтесь веревкой, палкой, доской или другими сухими токонепроводящими предметами или оттяните пострадавшего за одежду (если она сухая и отстает от тела), например, за полы пиджака или пальто, за воротник, избегая при этом прикосновения к окружающим металлическим предметам и частям тела пострадавшего, не прикрытым одеждой:

- если пострадавший касается провода, который лежит на земле, то прежде чем подойти к нему, подложите себе под ноги сухую доску, сверток сухой одежды или какую-либо сухую, не проводящую электрический ток подставку и отделите провод от пострадавшего с помощью сухой палки, доски. Рекомендуется при этом действовать, по возможности, одной рукой;
- если пострадавший судорожно сжимает в руке один токоведущий элемент (например, провод), отделите пострадавшего от земли, просунув под него сухую доску, оттянув ноги от земли веревкой или оттащив за одежду. Соблюдайте при этом описанные выше меры безопасности;
- при оттаскивании пострадавшего за ноги не касайтесь его обуви или одежды, если Ваши руки не изолированы или плохо изолированы, т.к. обуви одежда могут быть сырыми и явиться проводниками электрического тока. Для изоляции рук, особенно если необходимо коснуться тела пострадавшего, не прикрытого одеждой, наденьте диэлектрические перчатки; при их отсутствии обмотайте руки шарфом или используйте любую другую сухую одежду;
- если нет возможности отделить пострадавшего от токоведущих частей или отключить электроустановку от источника питания, то перерубите провода топором с сухим деревянным топорищем или перекусите их инструментом с изолированными ручками (пассатижи, кусачки). Перерубайте и перекусывайте провода пофазно, т.е. каждый провод в отдельности. Можно воспользоваться и неизолированным инструментом, но надо обернуть его рукоятку сухой шерстяной или прорезиненной материей;
- если поражение произошло на ЛЭП, прибегните к короткому замыканию всех проводов, для этого набросьте на них проволоку, металлический трос или голый провод. Перед замыканием проводов ЛЭП один конец набрасываемого провода заземлите (подсоедините к металлической опоре, заземляющему спуску и т.д.). Следите за тем, чтобы набрасываемый провод не коснулся пострадавшего или людей, оказывающих помощь.

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

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

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

4.8. При тушении пожара под напряжением пользуйтесь углекислотными ручными огнетушителями типа ОУ-2, ОУ-5, ОУ-8 или стационарным типа ОСУ-5, а также углекислотнобромэтиловыми ОУБ-3, ОУБ-7, при этом не прикасайтесь к проводам и кабелям, корпусам электроустановок. Можно использовать для тушения сухой чистый песок. При пользовании

огнетушителями ОП-1 и ОП-2 не направляйте струю порошка на раскаленные предметы: возможен взрыв.

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

Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.
4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

5. Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ;

СанПиН 2.3.2.1078-01 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Вопросы для контроля знаний:

23. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
24. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
25. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
26. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности
27. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд
28. Какие виды инвентаря применяются в холодном цехе?
29. Укажите разницу в организации крупного холодного цеха предприятия и холодного цеха хозяйства средней мощности.
30. Как производят нарезку продуктов, овощей на слайсере?
31. Назовите, что является рабочим органом аппарата для вакуумной упаковки продуктов.
32. Назовите, что является рабочим органом хлебоборзательной машины.
33. Как организуется труд в холодном цехе?

Домашнее задание:

1. Составить схему холодного цеха с расстановкой оборудования.
2. Оформить отчет.

Практическое занятие №4(2ч)

Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.

Цель: Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе,

изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования холодного цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,

привить практические навыки по механической кулинарной обработке продуктов для приготовления полуфабрикатов для холодных блюд и салатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

. отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: аппарата для вакуумирования

отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: вакууматор

немеханическое оборудование: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны, .

инструменты, инвентарь: весы, ,ножидля сырых овощей; ножидля вареных овощей , для сыра, разделочные доски, гастроремкости, ножи для карбования

Теоретическая часть

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

В ассортимент продукции холодного цеха входят:

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

- холодные напитки;
- холодные супы.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при 2-6°C не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и налитки собственного производства.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14 С, поэтому в цехе должно быть предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

Кроме холодильного шкафа для хранения полуфабрикатов и готовых блюд в цехе целесообразно установить стол с охлаждаемым шкафом для производства сладких блюд.

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

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

посуда и инвентарь должны быть промаркированы,

в соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов,

салаты, винегреты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовывать в течение одного часа,

строго соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд (10 – 14 °С).

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

В холодном цехе обязательно предусматривают естественное освещение. Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной

обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса.

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

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

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

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

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

Сведения об основных принципах устройства холодильного оборудования помогут Вам использовать его возможности наиболее полно, при этом сохранив его работоспособность на долгое время.

Устройство наибольшего количества холодильных машин базируется на компрессионном цикле охлаждения, основными конструктивными элементами которого являются - **компрессор, испаритель, конденсатор и регулятор потока** (терморегулирующий вентиль или капиллярная трубка), соединенные трубопроводами и представляющие собой замкнутую систему, в которой циркуляцию хладагента (фреона) осуществляет компрессор. Кроме обеспечения

циркуляции, компрессор поддерживает в конденсаторе (на линии нагнетания) и высокое давление, порядка 20-23 атм.

Охлаждение в холодильной машине обеспечивается непрерывной циркуляцией, кипением и конденсацией хладагента в замкнутой системе. Кипение хладагента происходит при низком давлении и низкой температуре. Парообразный хладагент всасывается компрессором, и подается в конденсатор, давление хладагента повышается до 15-20 атм., а его температура повышается до 70-90°C.

Проходя через конденсатор, горячий парообразный хладагент охлаждается и конденсируется, т. е. переходит в жидкую фазу. Конденсатор может быть либо воздушным, либо с водяным охлаждением - в зависимости от типа холодильной системы.

На выходе из конденсатора хладагент находится в жидком состоянии при высоком давлении. Размеры конденсатора выбираются таким образом, чтобы газ полностью сконденсировался внутри конденсатора. Поэтому температура жидкости на выходе из конденсатора оказывается несколько ниже температуры конденсации. Переохлаждение в конденсаторах с воздушным охлаждением обычно составляет примерно 4-7°C. При этом температура конденсации примерно на 10-20°C выше температуры атмосферного воздуха.

Затем хладагент в жидкой фазе при высокой температуре и давлении поступает в регулятор потока, где давление смеси резко уменьшается - часть жидкости при этом может испариться, переходя в парообразную фазу. Таким образом, в испаритель попадает смесь пара и жидкости. Жидкость кипит в испарителе, забирая тепло у окружающего воздуха, и вновь переходит в парообразное состояние.

Размеры испарителя выбираются таким образом, чтобы жидкость в нем полностью улетучилась. Поэтому температура пара на выходе из испарителя оказывается выше температуры кипения - происходит так называемый перегрев хладагента в испарителе. В этом случае даже самые маленькие капельки хладагента, и в компрессор не попадает жидкость.

Следует отметить, что в случае попадания жидкого хладагента в компрессор - так называемого **гидравлического удара** - возможны повреждения и поломки клапанов и других деталей компрессора. Для конденсаторов с воздушным охлаждением величина перегрева составляет 5-8°C. Перегретый пар выходит из испарителя, и цикл возобновляется.

Таким образом, хладагент постоянно циркулирует по замкнутому контуру, меняя свое агрегатное состояние с жидкого на парообразное и наоборот. Несмотря на то, что существует много типов компрессионных холодильных машин, принципиальная схема цикла в них практически одинакова.

Опишем устройство отдельных агрегатов, узлов и деталей холодильного оборудования:

АГРЕГАТ

Холодильный агрегат состоит из следующих основных деталей и узлов: компрессора, ресивера, конденсатора, испарителя, терморегулирующего вентиля (ТРВ), [осушительного патрона](#).

Компрессор

Холодильные агрегаты выпускаются на базе герметичных, экранированных, полугерметичных и сальниковых компрессоров. По своему конструктивному исполнению компрессоры, используемые в холодильных агрегатах, делятся на две основные категории: поршневые и ротационные, спиральные, винтовые.



Принципиальное отличие ротационных, спиральных и винтовых компрессоров от поршневых заключается в том, что всасывание и сжатие хладагента осуществляется не за счет возвратно-поступательного движения поршней в цилиндрах, а за счет вращательного движения пластин, спиралей и винтов.



В **герметичных** компрессорах электродвигатель и компрессор расположены в едином герметичном корпусе. Такие компрессоры широко используются в холодильных машинах малой и средней мощностей и в бытовых кондиционерах. Преимуществом герметичных агрегатов является их относительно невысокая стоимость и меньший уровень шума.

Недостатком является невозможность ремонта компрессора даже при незначительных повреждениях, например, при выходе из строя клапана.

В экранированных компрессорах статор электродвигателя вынесен из фреономасляной среды. Агрегаты данного типа менее чувствительны к наличию влаги в холодильном контуре и, что немаловажно, позволяют все работы по монтажу и замене статора электродвигателя компрессора при его сгорании производить на месте эксплуатации, не нарушая герметичности всей системы.



В **полугерметичных** компрессорах электродвигатель и компрессор расположены в едином разборном корпусе. Эти компрессоры производятся различной мощности, что позволяет использовать их в агрегатах средней и большой мощности. Преимуществом является возможность ремонта и надежность в работе, недостатком - высокая по сравнению с герметичными компрессорами цена, повышенная шумность и необходимость технического обслуживания.

В **сальниковых** компрессорах электродвигатель расположен снаружи. Вал компрессора через сальники выведен за пределы корпуса и приводятся в движение электродвигателем с помощью ременной передачи. Такая

конструкция способствует повышенной утечке хладагента через сальниковые уплотнения и требует регулярного технического обслуживания.

В настоящее время агрегаты на базе сальниковых компрессоров для торгового оборудования практически не выпускаются. Преимуществ в конструкциях с сальниковыми компрессорами на данный момент нет, ремонт подобных холодильных машин отличается невысокой надежностью.



Конденсатор

Конденсатор представляет собой теплообменный аппарат, который передает тепловую энергию хладагента окружающей среде. В холодильных агрегатах для торгового оборудования чаще всего применяют конденсаторы воздушного охлаждения. По сравнению с конденсаторами водяного охлаждения, они экономичнее в работе и проще в эксплуатации.

Конденсатор может быть смонтирован на раме агрегата или быть установленным отдельно от него. Преимущество выносного конденсатора заключается в том, что он менее требователен к температуре воздуха в машинном отделении и практически не требует дополнительной вентиляции в машинном отделении.

Как правило, воздушный конденсатор для холодильных или морозильных камер устанавливается на открытом воздухе. Но, несмотря на преимущество выносного конденсатора, при работе холодильной установки в зимний период есть определенные проблемы:

- **возможность повреждения компрессора при пуске;**
- **опасность попадания жидкого хладагента в компрессор;**
- **обмерзание теплообменника при длительной работе;**
- **уменьшение холодопроизводительности.**

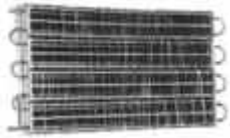
Для устранения этих причин используется дополнительный комплект автоматики: реле давления или регулятор скорости вращения электродвигателя, дифференциальный клапан, обратный клапан и регулятор давления конденсации.

Ресивер

Ресивер – резервуар, служащий для сбора жидкого хладагента с целью обеспечения его равномерного поступления к терморегулирующему вентилю и в испаритель. В малых холодильных машинах ресивер предназначен для сбора хладагента во время ремонта машины, а также для охлаждения газа и отделения капель масла и влаги.



Испаритель



Испаритель— это аппарат, в котором жидкий хладагент кипит при низком давлении, отводя тепло от охлаждаемых объектов (продуктов). Чем ниже давление, поддерживаемое в испарителе, тем ниже температура кипящего хладагента. Температуру кипения, как правило, поддерживают на 10—15°С ниже температуры воздуха в камере. Температура воздуха в камере зависит от вида охлаждаемого продукта. Испаритель может быть расположен непосредственно в охлаждаемом объеме (камере, шкафе) или находиться за его пределами.

В соответствии с этим по назначению различают испарители для непосредственного охлаждения среды и испарители для охлаждения промежуточного хладоносителя (вода, рассол, воздух, и др.). Конструкция испарителя зависит от вида охлаждающей среды, необходимой холодопроизводительности, свойств самого хладагента. Как правило, это пластинчатые теплообменники с медными или алюминиевыми трубками и ребрами из алюминия, меди или оцинкованной стали.

Терморегулирующий вентиль

Терморегулирующий вентиль (ТРВ) устанавливается в магистраль нагнетания перед испарителем и обеспечивает заполнение испарителя жидким хладагентом в оптимальных пределах.

Избыток хладагента в испарителе может привести попаданию в компрессор жидкой фазы хладагента, что приведёт к поломке компрессора. Недостаток хладагента в испарителе резко снижает эффективность работы испарителя.



Осушительный патрон

Осушительные патроны предназначены для очистки циркулирующего по системе холодильного агрегата хладагента от механических частиц и влаги. Часто осушительные патроны используют для понижения кислотности среды внутри системы холодильного агрегата. Осушительные патроны могут устанавливаться как на магистрали нагнетания, так и на стороне всасывания.

ВОЗДУХООХЛАДИТЕЛЬ

Воздухоохладитель - аппарат для охлаждения воздуха внутри охлаждаемого объема. Состоит из испарителя и вентилятора (вентиляторов). Вентилятор прогоняет охлаждаемый воздух через испаритель и направляет на охлаждаемые продукты.



МОНОБЛОК

Машина холодильная моноблочная (моноблок) предназначена для создания искусственного холода в торговом холодильном оборудовании. Особенностью

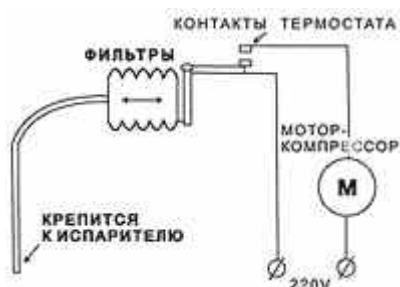
моноблока является то, что он не требует монтажа отдельных узлов на месте эксплуатации, а просто монтируется на холодильной камере. В отличие от сплит-систем, моноблок обладает меньшей стоимостью при одинаковых параметрах.

ТЕРМОСТАТ

Это устройство для отключения и включения компрессора, с целью поддержания определенной температуры в охлаждаемом объеме. Электронные термостаты основаны на принципе термопары, где электронное устройство - в зависимости от сопротивления температурного датчика - управляет временем работы компрессора.



Электромеханические термостаты работают на принципе расширения сильфонной гармошки, заполненной хладагентом. При охлаждении давление внутри сильфона понижается, сильфонная гармошка сжимается и контакты, через которые питается компрессор, размыкаются. При нагревании все происходит в обратной последовательности.



ХЛАДАГЕНТЫ

Хладагенты — это рабочие вещества паровых холодильных машин, с помощью которых обеспечивается получение низких температур.

Хладон-12 (R-12) имеет химическую формулу CHF_2Cl (дифтордихлорметан). Он представляет собой газообразное бесцветное вещество со слабым специфическим запахом, который начинает ощущаться при объемном содержании его паров в воздухе свыше 20%. Хладон-12 обладает хорошими термодинамическими свойствами

Хладон-22 (R-22), или дифтормонохлорметан (CHF_2Cl), так же как и хладон-12, обладает хорошими термодинамическими и эксплуатационными свойствами. Отличается он более низкой температурой кипения и более высокой теплотой парообразования. Объемная холодопроизводительность Хладона-22 примерно в 1,6 раза больше, чем Хладона-12.

Холодильные лари

С учетом основных параметров (объем, температурный режим, конструкция крышки) лари условно подразделяются на два типа: морозильные и холодильные. Морозильные лари предназначены для хранения замороженных продуктов и мороженого, холодильные — для охлаждения напитков. Наряду с

этим данное оборудование осуществляет функции демонстрации предлагаемого товара. Объем ларей — от 120 до 600 л. Для уличной торговли, как правило, используют небольшие лари объемом 250—300 л, реже 120—150 л.

Диапазон температур в морозильных ларях от -8 до -24°С, холодильных — от 8 до 22°С. Данные температурные режимы контролируются, как правило, термостатами, которые установлены на ларях. Нормальная работа ларя обеспечивается при температуре окружающей среды до 25—28 С и влажности воздуха 60%.

Сегодня рынок морозильных и холодильных ларей в России относительно сформировался. На нем представлено довольно большое количество производителей. Это датские компании Derby, Gram, Vestfrost, Caravell и Tefcold, немецкая Liebherr, шведская Electrolux, итальянская Costan. В последнее время на рынке появились также морозильные лари производства польских фирм Mors и Argos, технология производства которых ничем не отличается от западноевропейских. Большое распространение получили отечественные лари Italfrost.

Основная отличительная черта ларей, при очевидном внешнем сходстве продукции разных производителей, — крышки. Вариантов их исполнения достаточно много. Они могут быть:

горизонтальными (сплошными металлическими распашными типа «сундук», с прямыми раздвижными стеклами, с выпуклыми раздвижными стеклами);

наклонными (с прямыми раздвижными стеклами, с выпуклыми раздвижными стеклами).

Преимущество горизонтальных сплошных металлических крышек состоит в том, что они позволяют использовать поверхность как рабочий стол.

Для выездной торговли вполне можно использовать морозильники с глухой крышкой, которые в отключенном состоянии способны поддерживать минусовую температуру в течение нескольких часов.

Такой большой спектр возможностей, естественно, расширяет и круг потребителей ларей, которых условно можно разделить на три категории:

магазины, минимаркеты и палатки, выносящие в теплое время года отдельные виды товаров на улицу;

предприятия, осуществляющие выездную торговлю и предлагающие товар в общественных местах с машин,

продавцы оптовых рынков, торгующие в розницу и мелким оптом из контейнеров.

Очень часто морозильные лари предпочитают другому оборудованию подобного класса (прилавки, шкафы, витрины). Объясняется это двумя причинами — экономической целесообразностью и простотой использования.

Морозильные прилавки, как правило, очень дороги, поэтому многие торговые предприятия с сезонной формой работы и те, которые только начинают свою деятельность, все-таки останавливают свой выбор на недорогих морозильных ларях. При той же поверхности выкладки товара лари примерно в 2—3 раза дешевле, чем традиционные торговые витрины и шкафы.

Благодаря конструкции, позволяющей экономным способом достигать низких температур в объеме ларя, продукты в них можно хранить гораздо дольше, чем в традиционных витринах. Дело в том, что лари замораживаются со всех сторон, в то время как охлаждение витрин происходит при помощи испарителя, расположенного с одной стороны (у некоторых моделей — дополнительно внизу), что не позволяет достичь более низких температур. К тому же лари менее подвержены температурным колебаниям, которые могут быть вызваны частым их открыванием.

Лари удобны еще тем, что они легче, чем те же морозильные шкафы, конструкция которых требует большого приложения сил для переноса с места на место. Типичные модели холодильных ларей ItalFrost:



Важными деталями ларей являются их комплектующие и аксессуары:
внутренние корзины;
перегородки;
замки для закрывания крышки и фиксации стекол;
колеса (в вариантах для передвижной торговли);
внутренняя и внешняя подсветка;
различные стеклянные подставки, которые позволяют размещать слайды с изображением продаваемого товара;
зонтики.

Существуют модификации, которые предназначены для уличной торговли и могут комплектоваться аккумуляторами на 12 В для 12-часовой бесперебойной работы, дополнительными повозками, либо велотележками.

Первые лари появились в России в 50-х гг., когда начал производство отечественных ларей ПХН-1-0,28 АНПО "Марихолодмаш". Однако в дальнейшем, особенно с появлением на рынке оборудования иностранного производства, эта модель показала свое несовершенство — она работала от сети трехфазного напряжения 380 В. Кроме того, ее дизайн не соответствовал требованиям времени. Цена же этих ларей на момент появления оборудования импортного производства была выше цены на иностранную продукцию.

Распространение импортных ларей на российском рынке было связано с поставкой мороженого и замороженных продуктов из Европы. Многие торговые компании стали сотрудничать с иностранными производителями ларей.

По основным характеристикам лари всех производителей в основном схожи между собой, так как многие фирмы, их производящие, пользуются одними и теми же комплектующими, и разница в цене обусловлена только политикой компании и местом, где лари собираются. Например, польские лари дешевле из-за более дешевой рабочей силы и меньших транспортных расходов.

Отличаются фирмы-производители, как правило, только предлагаемым ассортиментом моделей ларей, а также их объемом и дизайном.

Уровень цен на морозильные лари у различных производителей практически одинаков.

В настоящее время отечественным производителям только польские фирмы могут составить конкуренцию своими ценами, которые обусловлены более низкими производственными затратами.

Холодильные витрины

Холодильные витрины применяют для демонстрации, хранения и продажи товаров при одном из трех принятых температурных режимах.



Холодильная витрина CRYSPIPrima

Витрины холодильные, установленные на рабочем месте продавца, исполняют роль оборудования для демонстрации и хранения товаров.

Если холодильные витрины установлены в торговом зале магазина самообслуживания, то они используются не только для хранения и демонстрации товаров, поэтому они должны быть открытыми и обеспечивать покупателям доступ к товарам для самостоятельного их выбора.

Холодильные витрины, так же как и шкафы, классифицируют по отдельным признакам.

По конструктивному исполнению выделяют следующие виды витрин:

закрытые, устанавливаемые на рабочем месте продавца;

открытые, отдельно стоящие в торговом зале;

открытые, монтируемые в линии выкладки, демонстрации и продажи товаров.

По количеству ярусов для выкладки товаров:

одноярусные;

многоярусные.

По способу установки:

островные (доступ со всех сторон);

пристенные (доступ с одной стороны).

По способу охлаждения:

с естественной циркуляцией охлажденного воздуха;

с принудительной циркуляцией охлажденного воздуха.

По размеру:

узкие (88—94 см);

широкие (около 120 см — с большой экспозиционной поверхностью).

По месторасположению холодильного агрегата:

со встроенным холодильным агрегатом;

с отдельно монтируемым холодильным агрегатом;
с подключением к централизованной системе хладоснабжения.

Отдельные конструктивные особенности устройства теплоизоляционных стенок витрины, внутренней и внешней отделки целесообразно рассматривать на конкретных типах оборудования.

Наибольшей популярностью из всех видов холодильного оборудования в России пользуются витрины. Они являются, пожалуй, единственным видом оборудования, которое обеспечивает одновременно и кратковременное хранение и демонстрацию товара. Доля холодильных витрин установочной площади торговых залов составляет 70—80%. Соответственно, на этот вид оборудования, особенно на витрины со среднетемпературным режимом хранения, приходится и львиная доля объемов продаж (90%).

В России пока доминирует торговля "через прилавок", при которой витрины одновременно разделяют и связывают покупателя и продавца. Цель покупателя — увидеть и выбрать нужный ему продукт, задача продавца — показать больше товаров и сохранить их до момента продажи.

Исходя из этих критериев, заводы-изготовители разрабатывают и выпускают огромную гамму холодильных витрин, различающихся площадью выкладки и температурой в охлаждаемом объеме.

Первый параметр зависит от длины витрины, ее ширины, наличия дополнительных полок. Согласно второму параметру витрины подразделяются на среднетемпературные и низкотемпературные. Все остальные параметры, указываемые иногда в прайс-листах фирм-продавцов, больше относятся к внешнему оформлению (дизайну) данной торговой марки.

Например, столешница (полка продавца) в более дешевых моделях изготовлена из ламината, в дорогостоящих — гранита или мрамора; витринное стекло может быть прямое или гнутое, в качестве внутренней отделки используется покрытый эмалью металлический лист или нержавеющей сталь. Применяется подсветка передней части витрины, по-разному может быть решена отделка витрин, включая формы и цветовые решения боковин и профиля для крепления стекол.

На рынке представлено большое число фирм, торгующих холодильными витринами, а также богатый ассортимент предлагаемого ими оборудования. При решении вопроса о покупке оборудования без специальных знаний трудно ориентироваться в его многообразии.

В производстве торгового холодильного оборудования в Европе доминируют Германия и Италия. Относительно дорогостоящее немецкое оборудование качественно и надежно (например, изделия фирмы Linde), но его дизайн несколько консервативен. Признанными лидерами в дизайне холодильного оборудования являются итальянские фирмы. Элитные и суперэлитные модели в дизайне "модерн" выпускают фирмы SIFA, TASSELLI и др. На российском рынке присутствуют итальянские фирмы MISA, IFI, ISA.

К престижному также можно отнести финское оборудование NORPE, французское BONNET NEVE, испанское KOXKA. Естественно, что это оборудование доступно не всем отечественным торговым фирмам. К

оборудованию массового спроса, в силу относительной доступности по цене, относится широко распространенная в России продукция итальянской фирмы ARNEG.

Польское оборудование представлено витринами торговых марок AZON, IGLOO, YUKA, COLD, MAWI. Эти модели практически полностью перекрывают размерный ряд по длинам: от 1 до 3 м с шагом 0,1 м. Выпускаются они в следующих модификациях: с прямым и с гнутым стеклом, с ламинатной и мраморной столешницей, узкие (88—94 см) и широкие (120 см).

Эти модели, как правило, функционируют по принципу естественной циркуляции охлажденного воздуха. "Слой" холода (воздушный поток) в таких витринах лежит на уровне испарителя или чуть ниже, т. е. выше на 10—20 см от поверхности лотков для выкладки продуктов.

Надежность этих моделей зависит в основном от качества сборки, которая осуществляется в полукустарных польских мастерских, а также тем, что в целях экономии в холодильной схеме используют бытовые маломощные компрессоры, которые для поддержания необходимой температуры в объеме витрины работают в перенапряженном режиме и поэтому быстрее выходят из строя.

Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.
4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

5. Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ;

СанПиН 2.3.2.1078-01 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Вопросы для контроля знаний:

34. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
35. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?

36. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
37. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности
38. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд
39. Какие виды инвентаря применяются в холодном цехе?
40. Укажите разницу в организации крупного холодного цеха предприятия и холодного цеха хозяйства средней мощности.
41. Как производят нарезку продуктов, овощей на слайсере?
42. Назовите, что является рабочим органом аппарата для вакуумной упаковки продуктов.
43. Назовите, что является рабочим органом хлебрезательной машины.
44. Как организуется труд в холодном цехе?

Домашнее задание:

1. Составить схему холодного цеха с расстановкой оборудования.
2. Оформить отчет.

Практическое занятие №6 (2ч)

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов.

Цель: Производить расчет по организации рабочего места по приготовлению бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлебрезки. Оборудование: раздаточный материал, учебник, сборник рецептов, калькулятор.

Задание № 1. Составить технологическую карту на закрытый бутерброд с сыром.

Задание №2. Произвести расчет продуктов для канапе с сыром и окороком на 65 порций.

Задание № 3. Произвести расчет продуктов для закрытого бутерброда с сыром в количестве 33 штуки с выходом 70 грамм. Данные занести в таблицу Расчет продуктов для закрытого бутерброда с сыром

Задание № 4. Ответить на вопросы. 1) Подготовка хлеба для бутербродов. А) открытых Б) закрытых В) горячих 2) Составьте алгоритм приготовления бутерброда с паюсной икрой.

Задание № 5. Составить технологическую карту на 15 порций бутерброда с сельдью

Задание №6. Произвести расчет продуктов для на бутерброд с сельдью на 65 порций. Данные занести в таблицу.

Задание № 7. Произвести расчет продуктов для канапе с паштетом на 13 порций с выходом 50 грамм. Данные занести в таблицу.

Задание № 8. Ответить на вопросы. 1) Что служит основой для приготовления канапе? 14 а) _____ б) _____ в) _____ г) _____

2) Какую посуду используют для подачи канапе? Выберите правильный вариант. а) тарелки б) вазы в) блюда г) подносы 3) Составьте алгоритм приготовления бутерброда с паштетом.

а) _____ б) _____ в) _____ г) _____

Сделать вывод о проделанной работе

Эталон ответов

Задание № 4. 2) Твердую икру нарезают ломтиками, мягкую разминают на доске, смазанной растительным маслом Кладут на нее ломтики хлеба Срезают с доски вместе с хлебом Украшают сливочным маслом, зеленью

Задание № 8. 1) Подсушенный хлеб Выпеченные изделия из слоеного теста Гренки Сухое печенье 2) а) ; б) ; в) 3) Хлеб нарезать Смазать сливочным маслом Уложить кусочки паштета Украсить зеленью, маслом.

Критерии оценки

Правильные ответы составляют

Правильные ответы составляют 90% -5

Правильные ответы составляют 80% -4

Правильные ответы составляют 60% -3

Правильные ответы составляют менее 50 % -2

Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.
4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

Практическое занятие №7 (2ч)

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов.

Цель: Производить расчет по организации рабочего места по приготовлению бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. Оборудование: раздаточный материал, учебник, сборник рецептов, калькулятор.

Количество продуктов на 18 порций

Задание № 1

Ответить на вопросы 1. Какова норма отпуска салатов на 1 порцию?

Задание №2. Назовите температуру подачи салатов? 15

Задание №3. Какая форма нарезки используется для салата из свежих огурцов?

а) _____ б) _____

Задание № 4.. Произвести расчет продуктов на 46 порций салата « мясного» с выходом 200 гр.

Задание № 5. Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления салата « Мясного»

Задание № 6 1) Укажите: Срок хранения салатов: Заправленные: а) 30 мин; б) 2 час; в) 3 час; г) 1 час. Не заправленные: а) б час; б) 8 час; в) 12 час; г) 24 час.

2) Определите название блюда по данному набору продуктов: Вареная грудка кур, вареный картофель, соленые огурцы, кусочки салата, майонез.

Задание № 7. Ответьте на вопрос : В чем подают салат коктейль?

Задание № 8. Изучить технологию приготовления Теплого салата из кальмаров с соусом "Рокфор". Произвести расчет соуса « Рокфор» на 1 порцию, расчет для петрушки п/ф на 1 порцию. Технология приготовления и оформления: Кальмары нарезать соломкой, посолить, припустить в небольшом количестве воды до готовности. Морковь прогреть с добавлением лимонного сока. Смешать кальмары и морковь, заправить смесью из петрушки и оливкового масла. На тарелку выложить соус "Рокфор", рядом - горкой - салат. Подавать теплым. Для петрушки п/ф: листья петрушки довольно крупно порубить, помять с солью, смешать с оливковым маслом, оставить на 30 мин. (Приправу можно хранить 5 дней). Для соуса "Рокфор" : измельченный сыр и сливки пробить в блендере. (Соус можно хранить 3 дня). Выход 1 порции: 145/15 г.

Задание № 9. Сделать расчет на 28 порций , заполнить таблицу. Сделать вывод о проделанной работе. Эталон ответов задание № 3. 1) 100, 150, 200 гр 2. 10. - 12 град 3) Кружочек, ломтик Эталон ответов задание № 6. 1) – г, 2) в. 2). Салат «Столичный» Критерии оценки Правильные ответы составляют 90%-5

Правильные ответы составляют

Правильные ответы составляют 90%-5

Правильные ответы составляют 80%-4

Правильные ответы составляют 60% -3

Правильные ответы составляют менее 50 % -2

Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.
4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования
------------------	------------	----------------	---

Практическое занятие №8 (2ч)

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок.

Цель: Закрепить знания по организации рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок.
Оборудование: раздаточный материал.

Задание № 1: Определить основные рабочие места холодного цеха, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски: - ассорти рыбное; - салат «Оригинальный»; - салат «Аргентинское танго»; - ассорти мясное; - заливное из дичи.

Задание № 2. Дать характеристику рабочих мест согласно заданию № 1.

Задание № 3. Подберите инвентарь в соответствии с вопросом.

Вопросы:

1. Набор инвентаря, инструментов для приготовления холодных овощных и сладких супов.

2. Набор инвентаря, инструментов для приготовления заливных блюд.

3. Набор инвентаря для приготовления бутербродов

4. Набор инвентаря для приготовления овощных салатов

5. Набор для приготовления сладких блюд. № п/п

Наименование инвентаря, инструмента

1. Карбовочный нож

2. Хлебный нож

3. Сырный нож

4. Гастрономический нож

5. Ручной маслоделитель

6. Приспособление для украшений из овощей

7. Яйцerezка

8. Портативная взбивалка

9. Формочки для желе, муссов

10. Яблокорезка

11. Ножи поварской тройки

12. Скребок для масла

13. Форма для заливных блюд

Задание № 4. – Подбор оборудования для холодного цеха

Задание № 5. Подобрать посуду для подачи холодных блюд и закусок

Фарфоровые и металлические блюда предназначены для подачи _____ Селедочницу используют для подачи _____ стеклянные вазы для _____ икорницы для подачи _____ 10 салатники для _____ розетки для _____

Сделать вывод о проделанной работе.

Эталон ответа:

Задание № 1. Основные рабочие места:

- 1) Место для приготовления закусок из гастрономических блюд;
- 2) Место для приготовления салатов и винегретов;
- 3) Место для приготовления заливных блюд.

Задание № 2.

На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов устанавливают: - столы производственные;

- весы настольные циферблатные;
- машину для нарезки гастрономических продуктов;
- доски разделочные;
- ножи гастрономические.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов устанавливают:

- ванны или стол со встроенной моечной ванной;
- доски разделочные;
- привод универсальный для холодного цеха;

12 - ножи поварской тройки;

- весы настольные циферблатные;
- столы с охлаждаемым шкафом и горкой;
- инвентарь для порционирования;
- инструменты для фигурной нарезки продуктов.

На рабочем месте для приготовления заливных блюд устанавливают:

- столы производственные;
- весы настольные циферблатные;
- доски разделочные;
- ножи поварской тройки;
- лотки для заливного;
- ножи для фигурной нарезки;

- стол с охлаждаемым шкафом или холодильный шкаф.

Задание № 4. Низкотемпературный прилавок

Льдогенератор

Машина кухонная универсальная

Весы настольные электронные

Задание №5.

Ассорти Сельди и рыбной гастрономии

Сырых овощей

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Какой инвентарь используется для приготовления холодных рыбных блюд
- Какое оборудование используют для приготовления холодных мясных блюд
- Как разделать рыбу на чистое филе
- Как разделяют сельдь на чистое филе
- Для чего сельдь замачивают в молоке
- Как разделать кур на чистое филе
- Как подготовить мясо для варки
- Как подготовить мясо для жарки
- Норма выхода рыбных холодных блюд
- Норма выхода мясных холодных блюд
- Температура подачи рыбных холодных блюд
- Температура подачи мясных холодных блюд
- Сроки реализации рыбных холодных блюд
- Сроки реализации мясных холодных блюд

Домашнее задание:

Оформить отчет

Практическое занятие №11(2ч)

Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (детский праздник на 50чел.) для различных форм обслуживания

Задание:

1. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок не менее 8 (банкет с полным обслуживанием официантами на 40 человек, фуршет с частичным обслуживанием на 20 человек)
2. Произведите расчет порций холодных блюд и закусок в соответствии с заказом
3. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

1.2 Ассортиментный минимум предприятия

Ассортиментный минимум выпускаемой и реализуемой продукции для детского кафе с кондитерским цехом включает в себя следующие наименования:

1. Мучные кондитерские и булочные изделия 10-15;
2. Горячие напитки 3-5;
3. Коктейли безалкогольные (или холодные напитки собственного производства) 3-4;

4. Сладкие блюда, мороженое 4-5;
5. Холодные блюда и закуски 3-4;
6. Горячие блюда 3-4;
7. Соки 5-6.

1.3 Производственная программа (меню)

Ассортимент продукции, выпускаемой на предприятии общественного питания, разрабатывается в соответствии с ассортиментным минимумом для различных типов предприятий с учетом сезонности, возраста и контингента посетителей.

Таблица 1.1 – Меню детского кафе с кондитерским цехом.

Наименование блюд и напитков	Выход, г	Коэффициент трудоемкости блюд
"Трубочка" с белковым кремом	39	0,9
"Кольцо заварное"	42	0,7
"Заварная трубочка с кремом"	42	0,7
Горячие напитки		
Кофе с молоком	100/50	0,2
Какао с молоком	100/50	0,2
Чай черный "Гринфилд" с сахаром	100	0,1
Чай черный "Гринфилд" с лимоном	100/5	0,2
Чай зеленый "Гринфилд" мятный	100	0,1
Чай фруктовый	1000	0,3
Коктейли безалкогольные или холодные напитки собственного производства		
Коктейль "Малинка"	250	0,3
Коктейль "Вишенка"	250	0,3
Коктейль "Шоколадный Бум"	250	0,3
Флип медовый	250	0,3
Коктейль "Растрепка"	250	0,3
"Лимонно-сметанный" коктейль	250	0,2
"Ананасовый айс-крим"	150	0,2
Молоко "Кот Матроскин"	200	0,2
Кефир "Простоквашино"	200	0,2
Фреш "Морковь+яблоко"	200	0,2
Фреш "Ананас"	200	0,2
Фреш "Киви+Апельсин"	200	0,2
Клюквенный напиток	200	0,3
Сладкие блюда, мороженое		
Фруктовый салат "Летний ветерок"	400	1,2
Десерт "Сливочный"	397	2,0
Десерт "Банановый"	230	1,3
Творожный десерт "Снегурочка"	330	1,5
"Твороженные ежики", жаренные во	300/100/20	1,2

фритюре		
Мороженное "Пломбир"	200	0,5
Мороженное "Космос"	150/20/30	0,5
Мороженное с фруктами	300	0,7
Холодные блюда и закуски		
Салат "Золотая рыбка"	120	1,5
Салат "Божья коровка"	165	1,2
Салат "Старичок-боровичок"	155	0,9
Салат "Чунга-чанга"	200	1,2
Мини-сэндвич с ветчиной	115	0,3
Мини-сэндвич с сыром Маскарпоне	130	1,0
Горячие первые блюда		
Бульон с яйцом	200/50	0,7
Бульон с фрикадельками	200/50	1,4
Суп-лапша "Курочка Ряба"	200/30/30	1,2
Суп молочный с сухофруктами	150/50/50	0,3
Горячие вторые блюда		
Котлета рыбная "Неженка" с картофелем фри	200/100	1,8
Нерка, запеченная под сыром "Царица морей"	250/40	1,2
Форель жареная "Радуга"	200/40	0,8
Бризоль "Термок"	170	0,9
Свинная отбивная, жаренная в сыре с молодым отварным картофелем	200/100/40	1,1
Жюльен в мешочке "Маленький охотник"	240	1,7
Свекла, тушенная с яблоками	300	1,5
Картофель в сметане	300	0,3
Запеченный помидор "Сеньор Помидор"	280	0,7
Глазунья из перепелиных яиц	120/20	0,7
Каша манная молочная с орехами	300/10	0,3
Сырники из творога со сметаной	150/20	0,9
Соки, воды		
Сок "J7" вишневый	200	0,1
Сок "J7" апельсиновый	200	0,1
Сок "J7" светлый виноград	200	0,1
Сок "J7" томатный	200	0,1
Кока-кола	200	0,1
Спрайт	200	0,1
Шоколад, конфеты		
"Alpen Gold"	70	0,1
"Snickers"	125	0,1
"Twiks"	125	0,1
Фрукты		

Апельсины	100	0,2
Яблоки	100	0,2
Бананы	100	0,2

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

- Норма выхода рыбных фуршетных холодных блюд
 - Норма выхода банкетных мясных холодных блюд
 - Температура подачи рыбных холодных блюд
 - Температура подачи мясных холодных блюд
 - Сроки реализации рыбных холодных блюд
 - Сроки реализации мясных холодных блюд
 - Температура подачи рыбных закусок
 - Температура подачи мясных закусок
 - Сроки хранения закусок из рыбы
 - Сроки хранения закусок из мяса
 - Температура подачи закусок из яиц
 - Температура подачи закусок из овощей и грибов
- Сроки хранения закусок из яиц, овощей и грибов

Домашнее задание:.

. Оформить отчет

Практическое занятие №12(2ч)

Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (фуршет с частичным обслуживанием на 20 человек)для различных форм обслуживания

Задание:

1. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок не менее 8 (банкет с полным обслуживанием официантами на 40 человек, фуршет с частичным обслуживанием на 20 человек)
2. Произведите расчет порций холодных блюд и закусок в соответствии с заказом
3. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций		Технология приготовления
		1 порция	40 порции	

п		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

№ п/ п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		20 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

2. Составьте алгоритм приготовления изделий
 3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.
 4. Ответьте на вопросы и выполните задания.
 - Норма выхода рыбных фуршетных холодных блюд
 - Норма выхода банкетных мясных холодных блюд
 - Температура подачи рыбных холодных блюд
 - Температура подачи мясных холодных блюд
 - Сроки реализации рыбных холодных блюд
 - Сроки реализации мясных холодных блюд
 - Температура подачи рыбных закусок
 - Температура подачи мясных закусок
 - Сроки хранения закусок из рыбы
 - Сроки хранения закусок из мяса
 - Температура подачи закусок из яиц
 - Температура подачи закусок из овощей и грибов
- Сроки хранения закусок из яиц, овощей и грибов

Домашнее задание:.

- . Оформить отчет

Практическое занятие №13 (2ч)

Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (фуршет на 75 чел) для различных форм обслуживания

Цель: Закрепить знания по разработке ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом .

Оборудование: раздаточный материал, учебник, сборник рецептов, калькулятор.

Задание № 1.

А)Разработать ассортимент холодных блюд и закусок для банкета фуршета на 75 человек .

Б)Подобрать посуду для банкета.

В)Зарисовать в тетрадь сервировку стола.

Задание № 2.

А)Разработать ассортимент холодных блюд и закусок для дня рождения на 56 человек.

Б)Подобрать посуду для банкета.

В) Зарисовать в тетрадь сервировку стола.

Задание № 3.

А)Разработать ассортимент холодных блюд и закусок для банкет- коктейля на 30 человек. Б)Подобрать посуду для банкета.

В) Зарисовать в тетрадь сервировку стола.

Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценки

Правильные ответы составляют 90%-5

Правильные ответы составляют 80%-4

Правильные ответы составляют 60% -3

Правильные ответы составляют менее 50 % -2

Практическое занятие №14 (2ч)

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

Цель: Закрепить навыки по приготовлению, оформлению и отпуску салатов из сырых овощей и фруктов.

Оборудование: раздаточный материал, учебник, сборник рецептов, калькулятор.

Задание № 1.

Составить технологическую карту на салат «Греческий», салат «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат- коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.

Задание № 2. В тетради заполнить таблицу органолептических оценка качества готовых салатов (бракераж):

Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценки

Правильные ответы составляют 90%-5

Правильные ответы составляют 80%-4

Правильные ответы составляют 60% -3

Правильные ответы составляют менее 50 % -2

Лабораторная работа №15(2ч)

Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).

Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель: Закрепить навыки по приготовлению оформлению и отпуску салатов из вареных овощей .

Оборудование: раздаточный материал, учебник, сборник рецептур, калькулятор.

Задание № 1.

Составить технологическую карту на винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом.

Задание № 2. Заполнить таблицу органолептических показателей.

Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценки

Правильные ответы составляют 90%-5

Правильные ответы составляют 80%-4

Правильные ответы составляют 60% -3

Правильные ответы составляют менее 50 % -2

Практическое занятие №16(2ч)

Расчет винегрета и помидор фаршированных на 50 порций и составление схемы приготовления блюд.

1.Произвести расчет блюда на 50 порций

75. Винегрет овощной				
ПРОДУКТЫ	1 ПОРЦИЯ		50 ПОРЦИИ	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	43	32*		
Свекла	29	23*		

Морковь	19	15*		
Огурцы соленые**	28	23		
Капуста квашеная**	32	23		
Лук зеленый	28	23		
или лук репчатый	27	23		
Заправка для салатов № 603 или масло растительное	15	15		
Выход	—	150	-	

* Масса вареных очищенных овощей.

** Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными.

Технология приготовления.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1—1,5 см, а репчатый — полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

2. Произвести расчет блюда на 50 порций

112. Помидоры, фаршированные яйцом и луком				
ПРОДУКТЫ	1 ПОРЦИЯ		50 ПОРЦИИ	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Помидоры свежие	118	100		
Яйца	1/2 шт.	20		
Лук зеленый	25	20		
или лук репчатый	24	20		
Майонез или сметана	10	10		
Соус “Южный” или “Восточный”	2	2		
Выход	—	150		

Технология приготовления.

Верхнюю часть помидора частично подрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубление для фарша, вынимая часть мякоти. Помидоры посыпают солью и перцем и наполняют фаршем, при отпуске поливают майонезом или сметной с добавлением соуса “Южный” или “Восточный” и посыпают зеленью.

Для приготовления фарша охлажденные, сваренные вкрутую яйца рубят, добавляют измельченную мякоть помидора и нашинкованный лук.

3. Составить схемы приготовления блюд.

4. Оформить отчет

Практическое занятие №17(2ч)

Расчет винегрета и помидор фаршированных на 50 порций и составление схемы приготовления блюд.

1. Приготовить блюдо на две порции в соответствии с ниже приведенной технологической картой.

382. Салат из белокочанной капусты с кальмарами				
ПРОДУКТЫ	1 ПОРЦИЯ		2 ПОРЦИИ	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
<u>Капуста</u> белокочанная свежая	99	<u>50*</u>	198	100
Кальмар мороженный обезглавленный (филе) с кожицей	103	<u>50**</u>	206	100
<u>Морковь</u>	13	10	26	20
Лук зеленый	13	10	26	20
Майонез	30	30	60	60
Выход	—	150		300

Технология приготовления.

Подготовленную капусту режут соломкой, перетирают с солью до выделения сока. Затем в капусту добавляют шинкованный лук, нарезанные соломкой морковь и вареные кальмары, все перемешивают и заправляют майонезом.

2. Приготовить блюдо на две порции в соответствии с ниже приведенной технологической картой.

80. Яйца, фаршированные сельдью и луком				
ПРОДУКТЫ	1 ПОРЦИЯ		2 ПОРЦИИ	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
<u>Яйца</u>		20		40
Сельдь	10	5	20	10
<u>Лук репчатый</u>	6	5	12	10
Или лук зеленый	6	5	12	10
Масса фаршированного яйца	—	30		60
<u>Масло сливочное</u>	—	—		
<u>Горошек зеленый консервированный</u>	38	25	78	50

Огурцы свежие	25	20	50	40
Помидоры свежие	24	20	48	40
Майонез	10	10	20	20
Выход	—	100		200

Технология приготовления.

Яйцо, сваренное вкрутую, нарезают вдоль, удаляют желток, протирают его и соединяют с мякотью сельди и луком, пропущенным через мясорубку (сельдь предварительно вымачивают). Полученную массу заправляют 1/2 частью майонеза, а затем укладывают в белок вместо желтка; с нижней части белка срезают небольшой кусочек так, чтобы яйцо было устойчивым, и поливают оставшимся майонезом. Рядом с яйцом укладывают овощи.

Допускается отпускать блюдо без овощей, соответственно уменьшив его выход.

Практическое занятие №18(2ч)

Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).

1. Приготовить блюдо на две порции в соответствии с ниже приведенной технологической картой.

74. Салат столичный				
ПРОДУКТЫ	1 ПОРЦИЯ		2 ПОРЦИИ	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица	115	79	230	158
Картофель	48	35*	96	70
Огурцы соленые или свежие	38	30	76	60
Салат	14	10	28	20
Яйца	1/4шт.	10	1/2 шт.	20
Майонез	40	40	80	80
Выход	—	150		300

Технология приготовления.

Для салата используют отварную мякоть птицы без кожи. Половину мякоти мелко режут, а остальную часть используют для украшения.

Салат готовят и оформляют так же, как салат мясной [№ 73](#). Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза ; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, и оставшимся майонезом.

2. Приготовить блюдо на две порции в соответствии с ниже приведенной технологической картой.

Рулетки из ветчины с творожной начинкой		
ПРОДУКТЫ	1 ПОРЦИЯ	2 ПОРЦИИ

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Ветчина	50	50	100	100
Творожный сыр	30	30	60	60
Чеснок	2	2	4	4
Зелень укропа	2	2	4	4
Выход		80		160

Технология приготовления.

Ветчину нарезают на слайсере диаметром 10-12 см. толщина ломтиков 1-1.5 мм. Творожный сыр размять добавить измельченный чеснок и зелень укропа. Начинка укладывается на ломтик ветчины и сворачивается рулетиком. Края ветчины закрепляют шпажками. Можно украсить маслинами, помидорами Черри.

**Перечень практических занятий и лабораторных работ
по МДК 03.02**

№п/п	Тематика работ	Количество часов
1	Практическое занятие №1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из свежих помидор с яблоком, салат "Весна", Салата из краснокочанной капусты. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
2	Практическое занятие №2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом, салат из капусты, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
3	Практическое занятие № 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет овощной, салат мясной). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
4	Практическое занятие № 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
5	Практическое занятие № 5. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
6	Практическое занятие № 6. Приготовление, оформление гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из	6

	яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	
7	Практическое занятие №7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы . Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
8	Практическое занятие №8. Приготовление, оформление и отпуск нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
9	Практическое занятие № 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мясаговядины . Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
10	Практическое занятие № 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса свинины. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
11	Практическое занятие №11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	7
	ИТОГО	67

Практическое занятие №1(6ч)

Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из свежих помидор с яблоком, салат "Весна", Салата из краснокочанной капусты. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов из свежих овощей и фруктов.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Салата из свежих помидор с яблоком, салат весна, салат из краснокочанной капусты, салат из овощей, Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом, Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным, Фруктовый салат
2. Прodeгустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

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

Последовательность технологических операций для приготовления Салата из свежих помидор с яблоком

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Подготовка помидор.**

- Помидоры вымыть
- Удалить плодоножку
- Нарезать ломтиком

Операция № 3. **Подготовка яблок**

- Яблоки вымыть
- Очистить, удалить семенные гнезда
- Нарезать ломтиком

Операция № 4 **Подготовка зеленого салата**

- Салат перебрать, вымыть
- Нарезать мелко

Операция № 5 **Отпуск**

- Мелко нарезанный зеленый салат уложить горкой
- Вокруг уложить помидоры и яблоки
- Заправить сметаной

Салат из свежих помидор с яблоком

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	51,2	43,5
Яблоки свежие	50	35
Салат	10,4	7,5
Сметана	15	15
Выход	-	100

Последовательность технологических операций для приготовления Салата весна

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Подготовка зеленого салата**

- Салат перебрать, вымыть

- Нарезать крупно
- Операция № 3. **Подготовка редиса**
- Редис промыть
 - Нарезать тонким ломтиком
- Операция № 4. **Подготовка огурцов**
- Огурцы промыть, удалить плодоножку
 - Нарезать тонким ломтиком
- Операция № 5. **Подготовка зеленого лука**
- Зеленый лук перебрать
 - Промыть и нашинковать
- Операция № 6 **Подготовка яиц**
- Яйца проверить на свежесть, промыть
 - Сварить вкрутую, охладить, очистить
 - Нарезать долькой
- Операция № 7 **Отпуск**
- Овощи перемешать
 - Уложить горкой в салатник
 - Украсить долькой яйца
 - Полить сметаной

Салат весна

Ингредиенты	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Брутто	Нетто
Салат	29,2	21
Редис красный обрезной	21,5	20
Огурцы свежие	25	20
Лук зеленый	12,5	10
Яйца	1/4	10
Сметана	20	20
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления Салата из краснокочанной капусты

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Приготовление отвара из корицы, гвоздики и сахара**

- В воду добавить корицу, гвоздику и сахар

- Довести до кипения
- Дать настояться 30 минут
- процедить

Операция № 3 Подготовка краснокочанной капусты

- Капусту промыть
- Нашинковать
- Посыпать солью и перетереть до появления сока
- Отжать, заправить уксусом с добавлением отвара из корицы, гвоздики и сахара

Операция № 5. Отпуск

- Подготовленную капусту уложить в салатник горкой
- Полить маслом

Салат из краснокочанной капусты

Ингредиенты	Норма расхода продуктов на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста краснокочанная свежая	123,3	104,8
Уксус 3% - ный	15	15
Сахар	5	5
Корица	0,01	0,01
Гвоздика	0,01	0,01
Вода	10	10
Масло растительное	5	5
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления Салата из овощей

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка цветной капусты

- Цветную капусту отварить
- Разобрать на мелкие соцветия

Операция № 3 Подготовка помидор свежих

- Помидоры вымыть
- Удалить плодоножку
- Нарезать ломтиком

Операция № 4. Подготовка огурцов

- Огурцы промыть, удалить плодоножку
- Нарезать тонким ломтиком

Операция №5 Подготовка яиц

- Яйца проверить на свежесть, промыть
- Сварить вкрутую, охладить, очистить
- Нарезать долькой

Операция № 6 Приготовление салата

- Овощи перемешать
- Заправить сметаной

Операция № 6. Отпуск.

- В салатник горкой уложить салат
- Украсить яйцами, помидорами и огурцами

Салат из овощей

Ингредиенты	Норма расхода продуктов на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста цветная	44,8	23.3
Горошек зеленый консервированный	10,8	7
Помидоры свежие	23,5	20
Огурцы свежие	25	25
Яйца	1/4	13
Сметана	20	20
Выход		100

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию, г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	52,9	45
Огурцы свежие	50,2	48
Масло растительное	7	7
Соль	0,25	0,25
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	100

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная свежая	72,5	58
Перец сладкий свежий	30,6	23
Огурцы свежие	22,1	21
Масло растительное	5	5
Соль	0,25	0,25
Выход:	-	100

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

Инструкционная карта

Организация рабочего места.

Оборудование:

Инвентарь, инструменты, посуда:

Подготовка продуктов:

Правила оформления и подачи блюда:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

Салат из фруктов Искушение

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г

Сельдерей (стебли)	43	40
Яблоки зеленые	55	50
Грецкие орехи	40	40
Сливки	72	72
Йогурт нежирный	30	30
Лимонный сок	24	24
Соль	1	1
Выход:	-	250

Технология приготовления

Внешний вид

Вкус и запах

Цвет

Консистенция

Инструкционная карта

Организация рабочего места.

Оборудование:

Инвентарь, инструменты, посуда:

Подготовка продуктов:

Правила оформления и подачи блюда:

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда					
	Салат из свежих помидор с яблоком	Салат весна	Салат из краснокочанной капусты	Салат из овощей	Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным	Фруктовый салат
Внешний вид	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая
Вкус, запах	Соответствует продуктам входящим в салат	Соответствует продуктам входящим в салат	Соответствует продуктам входящим в салат	Соответствует продуктам входящим в салат	Соответствует продуктам входящим в салат	Соответствует продуктам входящим в салат
Цвет	Соответствует красным помидор и яблок	Пестрый всех овощей	Соответствует основному продукту	Соответствует основному продукту	Соответствует основному продукту	Всех овощей, свекла не должна окрасить остальные продукты

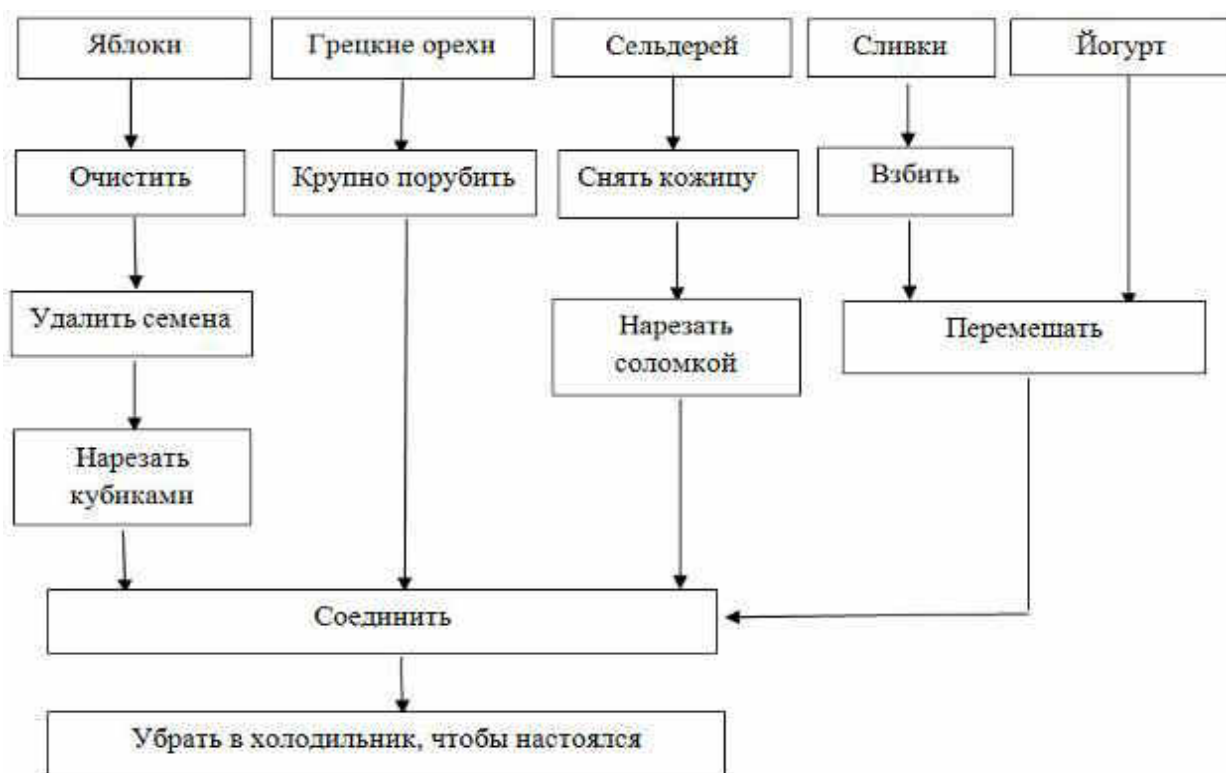
Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Технологическая схема приготовления салата «Искушение»



Практическое занятие №2 (6ч)

Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом, салат из капусты, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов из свежих овощей и фруктов.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Салата из свежих помидор с яблоком, салат весна, салат из краснокочанной капусты, салат из овощей, Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом, Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным, Фруктовый салат

2. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

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

Последовательность технологических операций для приготовления Салата из свежих помидор с яблоком

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. Подготовка помидор.

- Помидоры вымыть
- Удалить плодоножку
- Нарезать ломтиком

Операция № 3. Подготовка яблок

- Яблоки вымыть
- Очистить, удалить семенные гнезда
- Нарезать ломтиком

Операция № 4 Подготовка зеленого салата

- Салат перебрать, вымыть
- Нарезать мелко

Операция № 5 Отпуск

- Мелко нарезанный зеленый салат уложить горкой
- Вокруг уложить помидоры и яблоки
- Заправить сметаной

Салат из свежих помидор с яблоком

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	51,2	43,5
Яблоки свежие	50	35
Салат	10,4	7,5
Сметана	15	15
Выход	-	100

Последовательность технологических операций для приготовления Салата весна

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Подготовка зеленого салата**

- Салат перебрать, вымыть
- Нарезать крупно

Операция № 3. **Подготовка редиса**

- Редис промыть
- Нарезать тонким ломтиком

Операция № 4. **Подготовка огурцов**

- Огурцы промыть, удалить плодоножку
- Нарезать тонким ломтиком

Операция № 5. **Подготовка зеленого лука**

- Зеленый лук перебрать
- Промыть и нашинковать

Операция № 6 **Подготовка яиц**

- Яйца проверить на свежесть, промыть
- Сварить вкрутую, охладить, очистить
- Нарезать долькой

Операция № 7 **Отпуск**

- Овощи перемешать
- Уложить горкой в салатник
- Украсить долькой яйца
- Полить сметаной

Салат весна

Ингредиенты	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Брутто	Нетто
Салат	29,2	21
Редис красный обрезной	21,5	20
Огурцы свежие	25	20
Лук зеленый	12,5	10
Яйца	1/4	10
Сметана	20	20
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления Салата из краснокочанной капусты

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Приготовление отвара из корицы, гвоздики и сахара**

- В воду добавить корицу, гвоздику и сахар
- Довести до кипения
- Дать настояться 30 минут
- процедить

Операция № 3 **Подготовка краснокочанной капусты**

- Капусту промыть
- Нашинковать
- Посыпать солью и перетереть до появления сока
- Отжать, заправить уксусом с добавлением отвара из корицы, гвоздики и сахара

Операция № 5. **Отпуск**

- Подготовленную капусту уложить в салатник горкой
- Полить маслом

Салат из краснокочанной капусты

Ингредиенты	Норма расхода продуктов на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста краснокочанная свежая	123,3	104,8
Уксус 3% - ный	15	15
Сахар	5	5
Корица	0,01	0,01
Гвоздика	0,01	0,01
Вода	10	10
Масло растительное	5	5
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления Салата из овощей

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка цветной капусты**

- Цветную капусту отварить
- Разобрать на мелкие соцветия

Операция № 3 **Подготовка помидор свежих**

- Помидоры вымыть
- Удалить плодоножку
- Нарезать ломтиком

Операция № 4. **Подготовка огурцов**

- Огурцы промыть, удалить плодоножку
- Нарезать тонким ломтиком

Операция №5 **Подготовка яиц**

- Яйца проверить на свежесть, промыть
- Сварить вкрутую, охладить, очистить
- Нарезать долькой

Операция № 6 **Приготовление салата**

- Овощи перемешать
- Заправить сметаной

Операция № 6. **Отпуск.**

- В салатник горкой уложить салат
- Украсить яйцами, помидорами и огурцами

Салат из овощей

Ингредиенты	Норма расхода продуктов на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста цветная	44,8	23,3
Горошек зеленый консервированный	10,8	7
Помидоры свежие	23,5	20
Огурцы свежие	25	25
Яйца	1/4	13
Сметана	20	20
Выход		100

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию, г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры	52,9	45
Огурцы свежие	50,2	48
Масло растительное	7	7
Соль	0,25	0,25
Петрушка (зелень)	1,4	1
Выход:	-	100

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная свежая	72,5	58
Перец сладкий свежий	30,6	23
Огурцы свежие	22,1	21
Масло растительное	5	5
Соль	0,25	0,25
Выход:	-	100

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

Инструкционная карта

Организация рабочего места.

Оборудование:

Инвентарь, инструменты, посуда:

_____ Подготовка продуктов:

Правила оформления и подачи блюда:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

Салат из фруктов Искушение

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сельдерей (стебли)	43	40
Яблоки зеленые	55	50
Грецкие орехи	40	40
Сливки	72	72
Йогурт нежирный	30	30
Лимонный сок	24	24
Соль	1	1
Выход:	-	250

Технология приготовления

Внешний вид

Вкус и запах

Цвет

Консистенция_

Инструкционная карта

Организация рабочего места.

Оборудование:

Инвентарь, инструменты, посуда:

Подготовка продуктов:

Правила оформления и подачи блюда:

Требования к качеству

Показатель	Наименование блюда					
	Салат из свежих помидор с яблоком	Салат весна	Салат из краснокочанной капусты	Салат из овощей	Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным	Фруктовый салат
Внешний вид	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая
Вкус, запах	Соответствует продуктам входящим в салат	Соответствует продуктам входящим в салат	Соответствует продуктам входящим в салат	Соответствует продуктам входящим в салат	Соответствует продуктам входящим в салат	Соответствует продуктам входящим в салат
Цвет	Соответствует красным помидор и яблок	Пестрый всех овощей	Соответствует основному продукту	Соответствует основному продукту	Соответствует основному продукту	Всех овощей, свекла не должна окрасить остальные

						е продукты
--	--	--	--	--	--	---------------

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практическое занятие №3 (6ч)

Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет овощной, салат мясной)

Цель:

1. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
2. Развитие репродуктивных умений выделять главное, сравнивать, обобщать учебный материал в табличной форме.
3. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

Задачи:

1. Проверить уровень усвоения знаний и умений по теме.
2. Апробировать процессы приготовления холодных блюд и закусок на практике.
3. Освоить методики самостоятельного расчета норм времени, процент отходов и расходования сырья при приготовлении холодных блюд и закусок.
4. Отработать правила оформления и защиты лабораторно – практических работ.

Задания:

1. Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:
 - винегрет овощной
 - салат мясной
 - сельдь с гарниром

2. Составить отчеты о проделанной работе
3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, закусочное блюдо для канапе, поднос, салатник.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

- карточки- раскладки из Сборника рецептур блюд
- технологические схемы приготовления холодных блюд и закусок
- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок
- карта полезных советов при приготовлении холодных блюд и закусок
- эталоны готовых холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы:

I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II. Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить продукты (овощи, рыбу, мясо, хлеб).

Для салата, винегрета и сельди с гарниром:

- овощи промыть, сварить в кожице, охладить и очистить
 - вареные овощи для винегрета: свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, лук репчатый
нарезать ломтиками; свеклу заправить отдельно растительным маслом
 - капусту квашенную отжать от рассола и порубить
 - мясо сварить, охладить, нарезать ломтиками
 - овощи для салата нарезать мелкими ломтиками или кубиками
 - сварить яйца вкрутую, нарезать дольками
 - у соленых огурцов снять кожицу, убрать семена
 - овощи для сельди нарезать мелкими кубиками
 - сельдь разделать на чистое филе и нарезать удлиненными кусочками
 - приготовить салатную заправку
 - перебрать и промыть зелень
- 2.5. Приготовить холодные блюда и закуски:

а) Винегрет. Подготовленные овощи (свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, лук репчатый, квашеную капусту) заправить салатной заправкой, перемешать, уложить в салатник.

б) Салат мясной. Вареное мясо, картофель, соленые огурцы посолить по вкусу, заправить частью майонеза, смешанным с соусом «Южный», положить в салатник горкой, сверху выложить оставшийся майонез.

в) Сельдь с гарниром. На селедочный лоток укладывают кусочки сельди, по бокам (или с одной стороны) гарнир: картофель, морковь, свекла, нашинкованный зеленый лук или кольца репчатого лука. Украшают вареными яйцами, зеленью и поливают салатной заправкой. Гарнир должен быть уложен красиво, овощи чередоваться по цвету.

2.6. Оформить блюда для подачи:

- приготовить салатную заправку и полить ее сельдь с гарниром перед подачей
- винегрет выложить в салатник горкой, украсить фигурно нарезанными овощами и зеленью и до подачи хранить в холодильнике.

- салат мясной выложить в салатник горкой, оформить ломтиками мяса, вареным яйцом, зеленью и до подачи хранить в холодильнике.

2.7. Прогдегустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

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

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

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

Отчет

1. Определить количество отходов при чистке вареного картофеля (г, %)

2. Определить количество потерь при тепловой обработке мяса для салата мясного (г,%)

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций винегрета овощного с учетом отходов при механической обработке овощей

4. Составить технологическую схему приготовления салата мясного
5. Установить продолжительность тепловой обработки мяса
6. Определить количество отходов при обработке свеклы и моркови (г, %)
7. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 25 порций салата мясного с учетом отходов при механической обработке овощей
8. Составить технологическую схему приготовления сельди с гарниром
9. Установить количество потерь при тепловой обработке свеклы, моркови _
10. Определить количество отходов при механической обработке картофеля(г, %) _
11. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 55 порций винегрета овощного учетом отходов при механической обработке овощей

Рецептура холодных блюд и закусок

(расчет продуктов на 1 порцию в граммах по массе брутто)

Винегрет овощной

1	Свекла	150
2	Капуста квашеная	150
3	Морковь	100
4	Лук репчатый	150
5	Огурцы соленые	150
6	Картофель	210
7	Масло растительное или салатная заправка	100
	ВЫХОД:	1000гр

Салат мясной

1	Мясо говядина	65
2	Картофель	65
3	Огурцы соленые	38
4	Яйца	3/8 шт
5	Крабы консервированные	6
6	Майонез	30
7	Соус кетчуп	8
	ВЫХОД:	75гр

Салат картофельный с грибами

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Салат картофельный	-	71
Грибы маринованные	18,3	15
Майонез	15	15
Выход	-	100

Полезные советы учащимся.

- Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2ч;
- Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей – 30 мин;
- Салаты и винегреты должны иметь температуру 10 – 12°С;

Органолептические требования к качеству холодных блюд и закусок

Наименование заправочного супа	Показатели качества			
	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция
Винегрет овощной	Овощи сохранили форму нарезки, имеют свой цвет, не окрашены свеклой, уложены горкой в салатник, блюдо украшено зеленью	Малино-розовый, блестящий благодаря салатной заправке	Кисло-сладкий, свойственный овощам и зелени	Овощи мягкие, но не переварены
Салат мясной	Салат уложен горкой в салатник, форма нарезки сохранилась, сверху кусочки говядины, дольки вареного яйца, зелени	Кремовый	Острый от майонеза и огурцов; запах, свойственный входящим продуктам	Вареных овощей – мягкая, огурцов хрустящая и твердая

Практическое занятие №4 (6ч)

. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат картофельный с грибами, салат из вареных овощей)

Цель:

4. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
5. Развитие репродуктивных умений выделять главное, сравнивать, обобщать учебный материал в табличной форме.
6. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

Задачи:

5. Проверить уровень усвоения знаний и умений по теме.
6. Апробировать процессы приготовления холодных блюд и закусок на практике.
7. Освоить методики самостоятельного расчета норм времени, процент отходов и расходования сырья при приготовлении холодных блюд и закусок.
8. Отработать правила оформления и защиты лабораторно – практических работ.

Задания:

1. Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

- винегрет овощной
- салат мясной
- сельдь с гарниром

2. Составить отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, закусочное блюдо для канапе, поднос, салатник.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

- карточки- раскладки из Сборника рецептов блюд
- технологические схемы приготовления холодных блюд и закусок
- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок
- карта полезных советов при приготовлении холодных блюд и закусок
- эталоны готовых холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы:

I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II. Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить продукты (овощи, рыбу, мясо, хлеб).

Для салата, винегрета и сельди с гарниром:

- овощи промыть, сварить в кожице, охладить и очистить
- вареные овощи для винегрета: свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, лук репчатый

- нарезать ломтиками; свеклу заправить отдельно растительным маслом
- капусту квашенную отжать от рассола и порубить
- мясо сварить, охладить, нарезать ломтиками
- овощи для салата нарезать мелкими ломтиками или кубиками
- сварить яйца вкрутую, нарезать дольками
- у соленых огурцов снять кожицу, убрать семена
- овощи для сельди нарезать мелкими кубиками
- сельдь разделать на чистое филе и нарезать удлиненными кусочками
- приготовить салатную заправку
- перебрать и промыть зелень

2.5. Приготовить холодные блюда и закуски:

а) Винегрет. Подготовленные овощи (свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, лук репчатый, квашеную капусту) заправить салатной заправкой, перемешать, уложить в салатник.

б) Салат мясной. Вареное мясо, картофель, соленые огурцы посолить по вкусу, заправить частью майонеза, смешанным с соусом «Южный», положить в салатник горкой, сверху выложить оставшийся майонез.

в) Сельдь с гарниром. На селедочный лоток укладывают кусочки сельди, по бокам (или с одной стороны) гарнир: картофель, морковь, свекла, нашинкованный зеленый лук или кольца репчатого лука. Украшают вареными яйцами, зеленью и поливают салатной заправкой. Гарнир должен быть уложен красиво, овощи чередоваться по цвету.

2.6. Оформить блюда для подачи:

- приготовить салатную заправку и полить ее сельдь с гарниром перед подачей
- винегрет выложить в салатник горкой, украсить фигурно нарезанными овощами и зеленью и до подачи хранить в холодильнике.

- салат мясной выложить в салатник горкой, оформить ломтиками мяса, вареным яйцом, зеленью и до подачи хранить в холодильнике.

2.7. Прогдегустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

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

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

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

Отчет

1. Определить количество отходов при чистке вареного картофеля (г, %)
2. Определить количество потерь при тепловой обработке мяса для салата мясного (г,%)
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций винегрета овощного с учетом отходов при механической обработке овощей
4. Составить технологическую схему приготовления салата мясного
5. Установить продолжительность тепловой обработки мяса
6. Определить количество отходов при обработке свеклы и моркови (г, %)
7. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 25 порций салата мясного с учетом отходов при механической обработке овощей
8. Составить технологическую схему приготовления сельди с гарниром
9. Установить количество потерь при тепловой обработке свеклы, моркови _
10. Определить количество отходов при механической обработке картофеля(г, %) _
11. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 55 порций винегрета овощного учетом отходов при механической обработке овощей

Рецептура холодных блюд и закусок

(расчет продуктов на 1 порцию в граммах по массе брутто)

Винегрет овощной

1	Свекла	150
2	Капуста квашеная	150
3	Морковь	100
4	Лук репчатый	150
5	Огурцы соленые	150
6	Картофель	210
7	Масло растительное или салатная заправка	100
	ВЫХОД:	1000гр

Салат мясной

1	Мясо говядина	65
2	Картофель	65
3	Огурцы соленые	38
4	Яйца	3/8 шт
5	Крабы консервированные	6
6	Майонез	30
7	Соус кетчуп	8
	ВЫХОД:	75гр

Салат картофельный с грибами

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Салат картофельный	-	71
Грибы маринованные	18,3	15
Майонез	15	15
Выход	-	100

Полезные советы учащимся.

- Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2ч;
- Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей – 30 мин;
- Салаты и винегреты должны иметь температуру 10 – 12°C;

Органолептические требования к качеству холодных блюд и закусок

Наименование заправочного супа	Показатели качества			
	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция
Винегрет овощной	Овощи сохранили форму нарезки, имеют свой цвет, не окрашены свеклой, уложены горкой в салатник, блюдо украшено зеленью	Малино-розовый, блестящий благодаря салатной заправке	Кисло-сладкий, свойственный овощам и зелени	Овощи мягкие, но не переварены
Салат мясной	Салат уложен горкой в салатник, форма нарезки сохранилась, сверху кусочки говядины, дольки вареного яйца, зелени	Кремовый	Острый от майонеза и огурцов; запах, свойственный входящим продуктам	Вареных овощей – мягкая, огурцов хрустящая и твердая

Практическое занятие № 5(6ч)

Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, роллов.
Бракераж готовой продукции.

Цель:

7. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
8. Развитие репродуктивных умений выделять главное, сравнивать, обобщать учебный материал в табличной форме.
9. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

Задачи:

9. Проверить уровень усвоения знаний и умений по теме.
10. Апробировать процессы приготовления холодных блюд и закусок на практике.
11. Освоить методики самостоятельного расчета норм времени, процент отходов и расходования сырья при приготовлении холодных блюд и закусок.
12. Отработать правила оформления и защиты лабораторно – практических работ.

Задания:

1. Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:
 - открытый бутерброд с рыбными продуктами
 - закрытый бутерброд с сыром
 - канапе с окороком
2. Составить побригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе
3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, закусочное блюдо для канапе, поднос, салатник.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

- карточки- раскладки из Сборника рецептов блюд
- технологические схемы приготовления холодных блюд и закусок
- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок
- карта полезных советов при приготовлении холодных блюд и закусок
- эталоны готовых холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы

I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II. Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить для бутербродов:

- для открытых - хлеб нарезать с корками

- для канапе- хлеб нарезать на куски шириной 4см, толщиной 0,5см, срезать корки, подсушить или обжарить

- для закрытых – школьную булочку разрезать вдоль на две половины, или батон нарезать на полоски шириной 5-6см

- нарезать тонко продукты

2.5. Приготовить холодные блюда и закуски:

г) Открытый бутерброд с рыбными продуктами. Ломтики хлеба смазывают маслом, укладывают рыбные продукты. Дополняют зеленью, яйцами, маслинами, лимоном, украшают маслом из кондитерского мешка.

д) Закрытый бутерброд с сыром. Хлеб смазывают маслом, укладывают сыр и закрывают сверху такими же полосками смазанного хлеба, плотно прижимают, охлаждают, затем нарезают на бутерброды прямоугольной, квадратной или треугольной формы. Можно сыр вложить в разрезанную вдоль на две части булочку.

е) Канапе с окороком. Подготовленный хлеб смазывают маслом или масляными смесями, мясные продукты укладывают в виде башенки, украшают овощами и скрепляют при помощи коктейльной шпажки.

2.6. Оформить блюда для подачи:

- бутерброды подают на блюде или вазе, покрытых салфеткой, красиво украшенные зеленью.

2.7. Прогустить блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать бригадные отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

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

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ

отчеты по ЛПР, с тем чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет

1. Составить технологическую схему приготовления закрытых и закусочных бутербродов

Бутерброд с рыбными продуктами

1	Яйцо	¼ шт
2	Рыбные продукты	44
3	Масло сливочное	5
4	Хлеб пшеничный	30
5	Зелень	1
	ВЫХОД:	65гр

Закрытый бутерброд с сыром

1	Сыр российский	21
2	Хлеб пшеничный	50
5	Масло сливочное	10
	ВЫХОД:	80гр

Канapé с окороком

1	Окорок	20
2	Огурцы маринованные	18
3	Масло сливочное	5
4	Хлеб пшеничный	45
5	Зелень	1
	ВЫХОД:	80гр

Полезные советы учащимся.

- Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2ч;
- Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей – 30 мин;
- Салаты и винегреты должны иметь температуру 10 – 12°C;
- Бутерброды готовят перед подачей, можно закрыть пищевой пленкой, чтобы не заветрились.

Органолептические требования к качеству холодных блюд и закусок

Наименование заправочного супа	Показатели качества			
	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

Открытый бутерброд с рыбными продуктами	Рыба аккуратно нарезана, зачищена, поверхность украшена сливочным маслом, зеленью	Красновато - малиновый	Соленый рыбы, масла, зелени	Хлеб не черствый, рыбные продукты сочные
Закрытый бутерброд с сыром	Аккуратно нарезан, без признаков подсыхания	Желтоватый	Сыра и хлеба	Хлеб не черствый, сыр нежный
Закусочный бутерброд с окороком	Форма разнообразная; кусочки хлеба с румяной хрустящей корочкой, не пересушенные, красиво оформленные	Пестрый, соответствующий входящим продуктам	Окорока, масла, гарнира, зелени	Хлеб не черствый, мясные продукты сочные

Практическое занятие № 6(бч)

Приготовление, оформление гастрономических продуктов порциями, холодных закусок.

Цель:

10. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
11. Развитие репродуктивных умений выделять главное, сравнивать, обобщать учебный материал в табличной форме.
12. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

Задачи:

13. Проверить уровень усвоения знаний и умений по теме.
14. Апробировать процессы приготовления холодных блюд и закусок на практике.
15. Освоить методики самостоятельного расчета норм времени, процент отходов и расходования сырья при приготовлении холодных блюд и закусок.
16. Отработать правила оформления и защиты лабораторно – практических работ.

Задания:

1. Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:
 - открытый бутерброд с рыбными продуктами
 - закрытый бутерброд с сыром
 - канапе с окороком
2. Составить побригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, закусочное блюдо для канапе, поднос, салатник.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

- карточки- раскладки из Сборника рецептур блюд
- технологические схемы приготовления холодных блюд и закусок
- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок
- карта полезных советов при приготовлении холодных блюд и закусок
- эталоны готовых холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы

I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II. Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить для бутербродов:

- для открытых - хлеб нарезать с корками
- для канапе- хлеб нарезать на куски шириной 4см, толщиной 0,5см, срезать корки, подсушить или обжарить
- для закрытых – школьную булочку разрезать вдоль на две половины, или батон нарезать на полоски шириной 5-6см
- нарезать тонко продукты

2.5. Приготовить холодные блюд и закуски:

г) Открытый бутерброд с рыбными продуктами. Ломтики хлеба смазывают маслом, укладывают рыбные продукты. Дополняют зеленью, яйцами, маслинами, лимоном, украшают маслом из кондитерского мешка.

д) Закрытый бутерброд с сыром. Хлеб смазывают маслом, укладывают сыр и закрывают сверху такими же полосками смазанного хлеба, плотно прижимают, охлаждают, затем нарезают на бутерброды прямоугольной, квадратной или треугольной формы. Можно сыр вложить в разрезанную вдоль на две части булочку.

е) Канапе с окороком. Подготовленный хлеб смазывают маслом или масляными смесями, мясные продукты укладывают в виде башенки, украшают овощами и скрепляют при помощи коктейльной шпажки.

2.6. Оформить блюда для подачи:

- бутерброды подают на блюде или вазе, покрытых салфеткой, красиво

украшенные зеленью.

2.7. Прогреть блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать бригадные отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

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

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

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

Отчет

1. Составить технологическую схему приготовления закрытых и закусочных бутербродов

Бутерброд с рыбными продуктами

1	Яйцо	¼ шт
2	Рыбные продукты	44
3	Масло сливочное	5
4	Хлеб пшеничный	30
5	Зелень	1
	<i>ВЫХОД:</i>	65гр

Закрытый бутерброд с сыром

1	Сыр российский	21
2	Хлеб пшеничный	50
5	Масло сливочное	10
	<i>ВЫХОД:</i>	80гр

Канapé с окороком

1	Окорок	20
2	Огурцы маринованные	18
3	Масло сливочное	5

4	Хлеб пшеничный	45
5	Зелень	1
	<i>ВЫХОД:</i>	80гр

Полезные советы учащимся.

- Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2ч;
- Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей – 30 мин;
- Салаты и винегреты должны иметь температуру 10 – 12°C;
- Бутерброды готовят перед подачей, можно закрыть пищевой пленкой, чтобы не заветрились.

Органолептические требования к качеству холодных блюд и закусок

Наименование заправочного супа	Показатели качества			
	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция
Открытый бутерброд с рыбными продуктами	Рыба аккуратно нарезана, зачищена, поверхность украшена сливочным маслом, зеленью	Красновато - малиновый	Соленый рыбы, масла, зелени	Хлеб не черствый, рыбные продукты сочные
Закрытый бутерброд с сыром	Аккуратно нарезан, без признаков подсыхания	Желтоватый	Сыра и хлеба	Хлеб не черствый, сыр нежный
Закусочный бутерброд с окороком	Форма разнообразная; кусочки хлеба с румяной хрустящей корочкой, не пересушенные, красиво оформленные	Пестрый, соответствующий входящим продуктам	Окорока, масла, гарнира, зелени	Хлеб не черствый, мясные продукты сочные

Практическое занятие № 7 (6ч) Приготовление и подача бутербродов

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бутерброды с отварными мясными продуктами, бутерброды с сыром, бутерброды с рыбными консервами, бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями, сыр порциями, рыба соленая порциями
2. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, доски с маркировкой «хлеб», «МВ», «РВ», «зелень», лотки, противни; весы, тарелки пирожковые.

Последовательность технологических операций для приготовления Бутербродов с отварными мясными продуктами

Операция №1. Организация рабочего места.

Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция №2. Нарезание хлеба.

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. Подготовка и нарезание мясных продуктов.

- Мясо зачистить и отварить;
- Нарезать тонкими кусочками
- Уложить на хлеб так, чтобы они целиком закрывали хлеб

Операция № 4. Отпуск. Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды.

Бутерброд с отварными мясными продуктами

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г,	
	Брутто	Нетто
Говядина	65	48
или свинина	59	50
или баранина	66	47
или телятина	71	47

или язык говяжий	51	51
или язык бараний	57	57
или язык свиной	51	51
Масса отварных мясопродуктов	-	30
Хлеб	30	30
Выход	-	60

Последовательность технологических операций для приготовления

бутербродов с сыром

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Нарезание хлеба.**

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. **Подготовка сыра.** Сыр освободить от оболочки и зачистить, нарезать ломтиками толщиной 2-3мм.

Операция № 4. **Подготовка масла.** Масло зачистить и размягчить.

Операция № 5. **Приготовление бутербродов.** На хлеб намазать масло, сверху положить кусочек сыра

Операция № 5. **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды.

«Бутерброд с сыром»

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Сыр российский или волжский, или углический	21	20
или голландский или швейцарский или чеддер	22	20
или латвийский	23	20
или московский или ярославский	21,5	20
или степной или костромской	21	20
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход	-	55

Последовательность технологических операций для приготовления бутербродов с рыбными продуктами

Последовательность технологических операций для приготовления

бутербродов с килькой.

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Нарезание хлеба.**

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. **Подготовка кильки.** Кильку разделать на чистое филе

Операция № 4. **Подготовка зеленого лука.** Лук перебрать, промыть, нашинковать.

Операция № 5. **Подготовка масла.** Масло зачистить и размягчить.

Операция № 6. **Приготовление бутербродов.** Филе кильки уложить по краям хлеба, посередине уложить лук и масло в виде цветочка.

Операция № 7 . **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды, температура подачи 10-12° С.

Бутерброд с килькой

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Килька	56	25
Масло сливочное	5	5
Лук зеленый	6	5
Хлеб	30	30
Выход	-	65

Последовательность технологических операций для приготовления закрытых бутербродов с мясными кулинарными изделиями.

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Нарезание хлеба.** Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3 **Приготовление бифштекса рубленого.**

- В измельченное мясо добавить сало шпик нарезанное кубиком. Соль, специи, воду, вымесить.

- Полученную массу разделить в виде биточков
- Жарить с добавлением масла с двух сторон, довести до готовности в жарочном шкафу

Операция № 4. **Приготовление бутербродов.** На ломтик хлеба уложить готовый бифштекс и накрыть вторым ломтиком хлеба

Операция № 5. **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды, температура подачи 10-12° С.

Бифштекс рубленный

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	54,5	40
Шпик	6,25	6
Вода	3,38	3,38
Перец черный молотый	0,02	0,02
Соль	0,6	0,6
Жир животный топленый пищевой	3,5	3,5
Выход		50

Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Бифштекс рубленный	50	50
Хлеб	50	50
Выход	-	100

Последовательность технологических операций для приготовления сыра порциями

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Подготовка сыра.** Сыр разрезать на крупные куски прямоугольной формы, очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 2-3мм.

Операция № 3. **Отпуск.** Пирожковую тарелку уложить подготовленный сыр, температура подачи 10-12° С.

Сыр порциями

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Российский или волжский или углический или рокфор	53	50
или голландский или швейцарский или чеддер	54	50
или московский или ярославский	54	50
или степной или костромской	52	50
Выход	-	50

Последовательность технологических операций для приготовления рыбы соленой порциями

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Подготовка рыбы.**

- Рыбу распластовать вдоль позвоночника
- С части, предназначенной для нарезки удалить позвоночник и реберные кости
- Рыбу нарезать тонкими кусками по 2-3 на порцию.

Операция № 3. **Подготовка лимона.** Лимон помыть и нарезать дольками.

Операция № 4 **Отпуск.** Пирожковую тарелку уложить рыбу, температура подачи 10-12о С.

Рыба соленая порциями

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Кета или семга	77	50
или лосось каспийский, или балтийский, или озерный	70	50
Лимон	10	9
Выход	-	65

Требование к качеству

Показатели качества	Наименование блюда					
	Бутерброд с отварными и мясными продуктами	Бутерброд с сыром	Бутерброд с килькой	Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями	Сыр порциями	Рыба соленая порциями
Внешний вид	Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его	Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его	Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его	Хлеб нарезан ровными слоями, бифштекс имеет форму биточка, уложен между двумя ломтиками и хлеба	Сыр зачищен, нарезан ровными ломтиками	Рыба разделана на чистое филе, нарезана тонкими ломтиками
Вкус, запах	Свойственный мясным продуктам	Свойственный сыру	Свойственный кильке	Соответственный бифштексу	Свойственный сыру	Свойственный соленой рыбе

	М					
--	---	--	--	--	--	--

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практическое занятие № 8 (6ч) Приготовление и подача бутербродов и порциями

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бутерброды с отварными мясными продуктами, бутерброды с сыром, бутерброды с рыбными консервами, бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями, сыр порциями, рыба соленая порциями
2. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, доски с маркировкой «хлеб», «МВ», «РВ», «зелень», лотки, противни; весы, тарелки пирожковые.

Последовательность технологических операций для приготовления Бутербродов с отварными мясными продуктами

Операция №1. Организация рабочего места.

Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция №2. Нарезание хлеба.

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. Подготовка и нарезание мясных продуктов.

- Мясо зачистить и отварить;
- Нарезать тонкими кусочками
- Уложить на хлеб так, чтобы они целиком закрывали хлеб

Операция № 4. Отпуск. Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды.

Бутерброд с отварными мясными продуктами

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г,	
	Брутто	Нетто
Говядина	65	48
или свинина	59	50
или баранина	66	47
или телятина	71	47
или язык говяжий	51	51
или язык бараний	57	57
или язык свиной	51	51
Масса отварных мясопродуктов	-	30
Хлеб	30	30
Выход	-	60

Последовательность технологических операций для приготовления бутербродов с сыром

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. Нарезание хлеба.

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. Подготовка сыра. Сыр освободить от оболочки и зачистить, нарезать ломтиками толщиной 2-3мм.

Операция № 4. Подготовка масла. Масло зачистить и размягчить.

Операция № 5. Приготовление бутербродов. На хлеб намазать масло, сверху положить кусочек сыра

Операция № 5. **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды.

«Бутерброд с сыром»

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Сыр российский или волжский, или углический	21	20
или голландский или швейцарский или чеддер	22	20
или латвийский	23	20
или московский или ярославский	21,5	20
или степной или костромской	21	20
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход	-	55

Последовательность технологических операций для приготовления бутербродов с рыбными продуктами

Последовательность технологических операций для приготовления бутербродов с килькой.

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Нарезание хлеба.**

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. **Подготовка кильки.** Кильку разделать на чистое филе

Операция № 4. **Подготовка зеленого лука.** Лук перебрать, промыть, шинковать.

Операция № 5. **Подготовка масла.** Масло зачистить и размягчить.

Операция № 6. **Приготовление бутербродов.** Филе кильки уложить по краям хлеба, посередине уложить лук и масло в виде цветочка.

Операция № 7 . **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды, температура подачи 10-12° С.

Бутерброд с килькой

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Килька	56	25
Масло сливочное	5	5
Лук зеленый	6	5
Хлеб	30	30
Выход	-	65

Последовательность технологических операций для приготовления закрытых бутербродов с мясными кулинарными изделиями.

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Нарезание хлеба.** Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3 **Приготовление бифштекса рубленого.**

- В измельченное мясо добавить сало шпик нарезанное кубиком. Соль, специи, воду, вымесить.
- Полученную массу разделить в виде биточков
- Жарить с добавлением масла с двух сторон, довести до готовности в жарочном шкафу

Операция № 4. **Приготовление бутербродов.** На ломтик хлеба уложить готовый бифштекс и накрыть вторым ломтиком хлеба

Операция № 5. **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды, температура подачи 10-12° С.

Бифштекс рубленый

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	54,5	40
Шпик	6,25	6

Вода	3,3 8	3,3 8
Перец черный молотый	0,0 2	0,0 2
Соль	0,6	0,6
Жир животный топленый пищевой	3,5	3,5
Выход		50

Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Бифштекс рубленый	50	50
Хлеб	50	50
Выход	-	100

Последовательность технологических операций для приготовления сыра порциями

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Подготовка сыра.** Сыр разрезать на крупные куски прямоугольной формы , очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 2-3мм.

Операция № 3. **Отпуск.** Пирожковую тарелку уложить подготовленный сыр, температура подачи 10-12° С.

Сыр порциями

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Российский или волжский или углический или рокфор	53	50

или голландский или швейцарский или чеддер	54	50
или московский или ярославский	54	50
или степной или костромской	52	50
Выход	-	50

Последовательность технологических операций для приготовления рыбы соленой порциями

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

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

Операция № 2. **Подготовка рыбы.**

- Рыбу распластовать вдоль позвоночника
- С части, предназначенной для нарезки удалить позвоночник и реберные кости
- Рыбу нарезать тонкими кусками по 2-3 на порцию.

Операция № 3. **Подготовка лимона.** Лимон помыть и нарезать дольками.

Операция № 4 **Отпуск.** Пирожковую тарелку уложить рыбу, температура подачи 10-12о С.

Рыба соленая порциями

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Кета или семга	77	50
или лосось каспийский, или балтийский, или озерный	70	50
Лимон	10	9
Выход	-	65

Требование к качеству

Показатели качества	Наименование блюда					
	Бутерброд с отварным и мясными продуктами	Бутерброд с сыром	Бутерброд с килькой	Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями	Сыр порциями	Рыба соленая порциями

Внешний вид	Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его	Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его	Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его	Хлеб нарезан ровными слоями, бифштекс имеет форму биточка, уложен между двумя ломтиками и хлеба	Сыр зачищен, нарезан ровными ломтиками	Рыба разделана на чистое филе, нарезана тонкими ломтиками
Вкус, запах	Свойственный мясным продуктам	Свойственный сыру	Свойственный кильке	Соответственный бифштексу	Свойственный сыру	Свойственный соленой рыбе

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практическое занятие 7(бч).

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы . Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи рыбных холодных блюд.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
Винегрета с рыбой горячего копчения, салата рыбного, салата мясного, салата столичного
2. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

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

Последовательность технологических операций для приготовления Рыбы отварной с гарниром и хреном

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка рыбы

- Сома разделить на филе с кожей без реберных костей
- Нарезать порционными кусками
- На поверхности кожи делают 2-3 надреза
- Уложить в посуду для варки в один ряд, кожей вверх
- Залить горячей водой
- Добавить очищенный лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль
- Довести до кипения, снять пену
- Варить в течение 5 – 7 минут
- Охладить

Операция № 3. Приготовления гарнира

- Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
- Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 4. Приготовление соуса

- Хрен натереть
- Залить кипятком

- Накрыть крышкой и дать остыть
- Добавить соль, сахар, уксус
- Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть
- Готовый хрен соединить со свеклой

Операция № 5. Отпуск

- На блюдо выложить куски рыбы
- Рядом уложить гарнир
- Соус подать отдельно в соуснике

Рыба отварная с гарниром и хреном

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Сом	192	96
Масса отварной рыбы		75
Гарнир		75
Соус		20
Выход		175

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие неочищенные	31,5	30
Помидоры свежие	35,5	30
Салат зеленый	21	15
Выход		75

Соус хрен

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Хрен (корень)	117,25	75

Уксус 9%-ный	62,5	62,5
Свекла	63,75	50
Сахар	5	5
Соль	5	5
Вода (кипяток)	62,5	62,5
Выход		25

Последовательность технологических операций для приготовления Рыбы под майонезом

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка рыбы

- Сома разделать на филе с кожей без реберных костей
- Нарезать порционными кусками
- На поверхности кожи делают 2-3 надреза
- Уложить в посуду для варки в один ряд, кожей вверх
- Залить горячей водой
- Добавить очищенный лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль
- Довести до кипения, снять пену
- Варить в течение 5 – 7 минут
- Охладить

Операция № 3. **Приготовление заправки для салатов**

- Растительное масло смешать с уксусом
- Добавить соль, сахар, перец черный молотый
- Тщательно перемешать

Операция № 4. **Приготовление гарнира**

- Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
- Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 5. **Отпуск.**

- 1/3 гарнира заправить частью майонеза
- Уложить на блюдо
- На гарнир уложить рыбу
- Вокруг расположить остальной гарнир
- Рыбу полить майонезом
- Гарнир полить заправкой

Рыба под майонезом

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Окунь морской	130	91
Масса припущенной рыбы		75
Майонез		35
Заправка для салатов		15
Гарнир		75
Выход		200

Заправка для салатов

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло растительное	7	7
Уксус 3 %-ный	13	13
Сахар	0,9	0,9
Соль	0,4	0,4
Перец черный молотый	0,04	0,04
Выход		20

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие (неочищенные)	31,5	30
Помидоры свежие	35,5	30
Салат зеленый	21	15
Выход		75

Последовательность технологических операций для приготовления Сельди рубленой с гарниром

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Приготовление сельди рубленной

- Сельдь разделить на чистое филе
- Яблоки очистить от кожицы, удалить семенные гнезда
- Репчатый лук очистить, нарезать
- Белый хлеб замочить в молоке, отжать
- Все подготовленные продукты попустить через мясорубку
- Добавить масло и уксус
- Взбить

Операция №3. Подготовка яиц

- Яйцо проверить на свежесть
- Промыть
- Сварить в крутую
- Охладить
- Очистить
- Нарубить

Операция № 4. Подготовка зеленого лука

- Зеленый лук перебрать
- Промыть
- Нашинковать

Операция №5. Подготовка моркови

- Морковь промыть
- Отварить
- Нарезать

Операция № 6. Подготовка помидор

- Помидоры промыть
- Удалить плодоножку
- Нарезать ломтиком

Операция № 6. Подача

- Приготовленную селедочную массу сформовать в виде сельди
- Посыпать рубленным яйцом и зеленью
- Оформить вареной морковью и маслом
- Рядом уложить гарнир из свежих помидор

Сельдь, рубленная с гарниром

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Сельдь рубленная		75
Масло сливочное	5	5
Яйца	1/8	5

Морковь	6	5
Лук зеленый	6	5
Помидоры свежие	35	30
Выход		125

Сельдь рубленая

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Сельдь	70,35	33,75
Хлеб пшеничный 1с	10,5	10,5
Молоко	10,5	10,5
Лук репчатый	10,73	9
Яблоки свежие	10,73	7,5
Масло сливочное	3,75	3,75
Уксус 3%-ный	2,25	2,25
Выход		75

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда		
	Рыба отварная с гарниром и хреном	Рыба под майонезом	Сельдь, рубленая с гарниром
Внешний вид	Кусок рыбы ровный, не деформированный	Кусок рыбы ровный, без дефектов, овощи нарезаны ровно	На тарелке сельдевая масса в виде сельди, рядом гарнир
Вкус, запах	соответствует продуктам входящих в состав блюда	соответствует продуктам входящих в состав блюда	Слабо – соленый, соответствует продуктам входящих в состав блюда
Цвет	Соответствует продуктам входящих в состав блюда	Соответствует продуктам входящих в состав блюда	Соответствует продуктам входящих в состав блюда
Консистенция	Мягкая, не рассыпчатая	Мягкая, не рассыпчатая	Массы однородная

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практическое занятие 8(бч).

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи рыбных холодных блюд.

Задания

4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
Винегрета с рыбой горячего копчения, салата рыбного, салата мясного, салата столичного
5. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
6. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

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

Последовательность технологических операций для приготовления Рыбы отварной с гарниром и хреном

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка рыбы**

- Сома разделить на филе с кожей без реберных костей
- Нарезать порционными кусками
- На поверхности кожи делают 2-3 надреза
- Уложить в посуду для варки в один ряд, кожей вверх

- Залить горячей водой
- Добавить очищенный лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль
- Довести до кипения, снять пену
- Варить в течение 5 – 7 минут
- Охладить

Операция № 3. Приготовления гарнира

- Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
- Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 4. Приготовление соуса

- Хрен натереть
- Залить кипятком
- Накрыть крышкой и дать остыть
- Добавить соль, сахар, уксус
- Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть
- Готовый хрен соединить со свеклой

Операция № 5. Отпуск

- На блюдо выложить куски рыбы
- Рядом уложить гарнир
- Соус подать отдельно в соуснике

Рыба отварная с гарниром и хреном

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Сом	192	96
Масса отварной рыбы		75
Гарнир		75
Соус		20
Выход		175

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие неочищенные	31,5	30
Помидоры свежие	35,5	30
Салат зеленый	21	15
Выход		75

Соус хрен

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Хрен (корень)	117,25	75
Уксус 9%-ный	62,5	62,5
Свекла	63,75	50
Сахар	5	5
Соль	5	5
Вода (кипяток)	62,5	62,5
Выход		25

Последовательность технологических операций для приготовления Рыбы под майонезом

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка рыбы

- Сома разделить на филе с кожей без реберных костей
- Нарезать порционными кусками
- На поверхности кожи делают 2-3 надреза
- Уложить в посуду для варки в один ряд, кожей вверх
- Залить горячей водой
- Добавить очищенный лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль
- Довести до кипения, снять пену

- Варить в течение 5 – 7 минут
- Охладить

Операция № 3. Приготовление заправки для салатов

- Растительное масло смешать с уксусом
- Добавить соль, сахар, перец черный молотый
- Тщательно перемешать

Операция № 4. Приготовление гарнира

- Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
- Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 5. Отпуск.

- 1/3 гарнира заправить частью майонеза
- Уложить на блюдо
- На гарнир уложить рыбу
- Вокруг расположить остальной гарнир
- Рыбу полить майонезом
- Гарнир полить заправкой

Рыба под майонезом

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Окунь морской	130	91
Масса припущенной рыбы		75
Майонез		35
Заправка для салатов		15
Гарнир		75
Выход		200

Заправка для салатов

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло растительное	7	7
Уксус 3 %-ный	13	13
Сахар	0,9	0,9
Соль	0,4	0,4

Перец черный молотый	0,04	0,04
Выход		20

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие (неочищенные)	31,5	30
Помидоры свежие	35,5	30
Салат зеленый	21	15
Выход		75

Последовательность технологических операций для приготовления Сельди рубленной с гарниром

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Приготовление сельди рубленной**

- Сельдь разделить на чистое филе
- Яблоки очистить от кожицы, удалить семенные гнезда
- Репчатый лук очистить, нарезать
- Белый хлеб замочить в молоке, отжать
- Все подготовленные продукты попустить через мясорубку
- Добавить масло и уксус
- Взбить

Операция №3. **Подготовка яиц**

- Яйцо проверить на свежесть
- Промыть
- Сварить вкрутую
- Охладить
- Очистить
- Нарубить

Операция № 4. **Подготовка зеленого лука**

- Зеленый лук перебрать
- Промыть
- Нашинковать

Операция №5. **Подготовка моркови**

- Морковь промыть
- Отварить

- Нарезать

Операция № 6. Подготовка помидор

- Помидоры промыть
- Удалить плодоножку
- Нарезать ломтиком

Операция № 6. Подача

- Приготовленную селедочную массу сформовать в виде сельди
- Посыпать рубленным яйцом и зеленью
- Оформить вареной морковью и маслом
- Рядом уложить гарнир из свежих помидор

Сельдь, рубленая с гарниром

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Сельдь рубленая		75
Масло сливочное	5	5
Яйца	1/8	5
Морковь	6	5
Лук зеленый	6	5
Помидоры свежие	35	30
Выход		125

Сельдь рубленая

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Сельдь	70,35	33,75
Хлеб пшеничный 1с	10,5	10,5
Молоко	10,5	10,5
Лук репчатый	10,73	9
Яблоки свежие	10,73	7,5
Масло сливочное	3,75	3,75
Уксус 3%-ный	2,25	2,25
Выход		75

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда		
	Рыба отварная с гарниром и хреном	Рыба под майонезом	Сельдь, рубленая с гарниром
Внешний вид	Кусок рыбы ровный, не деформированный	Кусок рыбы ровный, без дефектов, овощи нарезаны ровно	На тарелке сельдевая масса в виде сельди, рядом гарнир
Вкус, запах	соответствует продуктам входящих в состав блюда	соответствует продуктам входящих в состав блюда	Слабо – соленый, соответствует продуктам входящих в состав блюда
Цвет	Соответствует продуктам входящих в состав блюда	Соответствует продуктам входящих в состав блюда	Соответствует продуктам входящих в состав блюда
Консистенция	Мягкая, не рассыпчатая	Мягкая, не рассыпчатая	Массы однородная

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практическое занятие № 9 (6ч)

Приготовление, оформление и подача мяса говядины.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи мясных холодных блюд.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Винегрета с рыбой горячего копчения, салата рыбного, салата мясного, салата столичного
2. Прогустить блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

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

Последовательность технологических операций для приготовления Паштета из печени

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка овощей**

- Лук, морковь обработать, нашинковать
- Обжарить на шпике до полуготовности.

Операция №3. **Подготовка печени**

- Печень зачистить от пленок
- Промыть
- Нарезать произвольно
- Соединить с подготовленными овощами
- Обжарить

Операция № 4. **Приготовление паштета**

- Пропустить через мясорубку с частой решеткой
- Соединить с 2/3 нормы размягченного сливочного масла и молоком
- Тщательно перемешать
- Сформовать в виде батона
- Охладить

Операция № 5. **Подача**

- Нарезать на порции
- Уложить на закусочную тарелку
- Оформить сливочным маслом

Паштет из печени

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	37,2	30,87
Масло сливочное	2,25	2,25
Шпик	3,12	3
Лук репчатый	3,57	3
Морковь	2,79	2,22
Яйца	1/16	0,6
Молоко	1,5	1,5
Выход		30

Последовательность технологических операций для приготовления Ассорти мясного

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка мяса

- Мясо очистить от жил, и пленки
- Заложить в горячую воду
- Отварить до готовности
- Охладить
- Нарезать тонким ломтиком

Операция № 3. Подготовка языка свиного

- Язык промыть
- Заложить в горячую воду
- Варить в течение 3 часов
- Очистить от пленки
- Охладить нарезать на тонкие ломтики

Операция № 4. Подготовка окорока

- Окорок зачистить от оболочки
- Нарезать тонкими ломтиками

Операция № 5. Приготовление гарнира

- Огурцы – промыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
- Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 6. Приготовление соуса

- Огурцы маринованные (корнишоны) мелко нарезать

- Соединить с майонезом
- Добавить соус южный
- Перемешать

Операция № 7. Отпуск.

- Нарезанные мясопродукты уложить на блюдо
- Рядом разместить гарнир
- Украсить зеленью
- Соус подать отдельно в соуснике

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие (неочищенные)	21	20
Помидоры свежие	23,6	20
Салат зеленый	14	10
Выход		50

Соус майонез с корнионами

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Майонез	10,95	10,95
Огурцы маринованные (корнионы)	6,83	3,75
Соус южный	0,6	0,6
Выход		15

Ассорти мясное

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина	54	40
Язык свиной	42	42
Масса отварных мясных продуктов		25
Окорок копчено-вареный	33	25

Масса мясных продуктов		75
Гарнир		50
Соус		15
Выход		140

Последовательность технологических операций для приготовления Мяса жаренного с гарниром

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка свинины

- Свинину зачистить от пленок и сухожилий
- Нарезать на куски
- Посолить
- Жарить основным способом
- Охладить
- Нарезать поперек волокон тонкими ломтиками

Операция №3. **Приготовление гарнира**

- Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
- Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 4. **Приготовление соуса**

- Хрен натереть
- Залить кипятком
- Накрыть крышкой и дать остыть
- Добавить соль, сахар, уксус
- Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть
- Готовый хрен соединить со свеклой

Операция № 5. **Отпуск.**

- Нарезанную свинину уложить на блюдо
- Рядом разместить гарнир
- Украсить зеленью
- Соус подать отдельно в соуснике

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
	о	

Огурцы свежие (неочищенные)	31,5	30
Помидоры свежие	35,5	30
Салат зеленый	21	15
Выход		75

Соус хрен

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Хрен (корень)	117,25	75
Уксус 9%-ный	62,5	62,5
Свекла	63,75	50
Сахар	5	5
Соль	5	5
Вода (кипяток)	62,5	62,5
Выход		25

Мясо, жаренное с гарниром

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина	156	115
Жир животный топленый пищевой	3	3
Масса жареного мяса		75
Гарнир из овощей		75
Соус		25
Выход		175

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда		
	Паштет из печени	Ассорти мясное	Мясо, жаренное с гарниром
Внешний вид	Аккуратно и красиво уложен, оформлен сливочным маслом	Мясо нарезано поперек волокон ломтиками	Мясо нарезано поперек волокон ломтиками

Вкус, запах	Соответствует используемым продуктам	Соответствует продуктам входящих в блюдо	Соответствует продуктам входящих в блюдо
Цвет	От светло-до темно - коричневого	Соответствует виду продукта входящих в блюдо	Соответствует виду продукта входящих в блюдо
Консистенция	Мягкая, эластичная, без крупинок	Упругая, овощи мягкие	Упругая, овощи мягкие

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практическое занятие № 10 (6ч)

Приготовление, оформление и подача мяса свинины.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи мясных холодных блюд.

Задания

4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Винегрета с рыбой горячего копчения, салата рыбного, салата мясного, салата столичного
5. Прodeгуcтиpовать блюда и дать органолептическую оценку качества.
6. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

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

Последовательность технологических операций для приготовления Паштета из печени

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка овощей**

- Лук, морковь обработать, нашинковать
- Обжарить на шпике до полуготовности.

Операция №3. **Подготовка печени**

- Печень зачистить от пленок
- Промыть
- Нарезать произвольно
- Соединить с подготовленными овощами
- Обжарить

Операция № 4. **Приготовление паштета**

- Пропустить через мясорубку с частой решеткой
- Соединить с 2/3 нормы размягченного сливочного масла и молоком
- Тщательно перемешать
- Сформовать в виде батона
- Охладить

Операция № 5. **Подача**

- Нарезать на порции
- Уложить на закусочную тарелку
- Оформить сливочным маслом

Паштет из печени

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	37,2	30,87
Масло сливочное	2,25	2,25
Шпик	3,12	3
Лук репчатый	3,57	3
Морковь	2,79	2,22
Яйца	1/16	0,6
Молоко	1,5	1,5
Выход		30

Последовательность технологических операций для приготовления Ассорти мясного

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка мяса**

- Мясо очистить от жил, и пленки
- Заложить в горячую воду
- Отварить до готовности
- Охладить
- Нарезать тонким ломтиком

Операция № 3. **Подготовка языка свиного**

- Язык промыть
- Заложить в горячую воду
- Варить в течение 3 часов
- Очистить от пленки
- Охладить нарезать на тонкие ломтики

Операция № 4. **Подготовка окорока**

- Окорок зачистить от оболочки
- Нарезать тонкими ломтиками

Операция № 5. **Приготовление гарнира**

- Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
- Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 6. **Приготовление соуса**

- Огурцы маринованные (корнишоны) мелко нарезать
- Соединить с майонезом
- Добавить соус южный
- Перемешать

Операция № 7. **Отпуск.**

- Нарезанные мясопродукты уложить на блюдо
- Рядом разместить гарнир
- Украсить зеленью
- Соус подать отдельно в соуснике

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл
-------------	-------------------------------------

	Брутто	Нетто
Огурцы свежие (неочищенные)	21	20
Помидоры свежие	23,6	20
Салат зеленый	14	10
Выход		50

Соус майонез с корнионами

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Майонез	10,95	10,95
Огурцы маринованные (корнионы)	6,83	3,75
Соус южный	0,6	0,6
Выход		15

Ассорти мясное

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина	54	40
Язык свиной	42	42
Масса отварных мясных продуктов		25
Окорок копчено-вареный	33	25
Масса мясных продуктов		75
Гарнир		50
Соус		15
Выход		140

Последовательность технологических операций для приготовления Мяса жаренного с гарниром

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка свинины

- Свинину зачистить от пленок и сухожилий

- Нарезать на куски
- Посолить
- Жарить основным способом
- Охладить
- Нарезать поперек волокон тонкими ломтиками

Операция №3. Приготовление гарнира

- Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
- Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 4. Приготовление соуса

- Хрен натереть
- Залить кипятком
- Накрыть крышкой и дать остыть
- Добавить соль, сахар, уксус
- Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть
- Готовый хрен соединить со свеклой

Операция № 5. Отпуск.

- Нарезанную свинину уложить на блюдо
- Рядом разместить гарнир
- Украсить зеленью
- Соус подать отдельно в соуснике

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие (неочищенные)	31,5	30
Помидоры свежие	35,5	30
Салат зеленый	21	15
Выход		75

Соус хрен

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Хрен (корень)	117,25	75
Уксус 9%-ный	62,5	62,5

Свекла	63,75	50
Сахар	5	5
Соль	5	5
Вода (кипяток)	62,5	62,5
Выход		25

Мясо, жаренное с гарниром

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина	156	115
Жир животный топленый пищевой	3	3
Масса жареного мяса		75
Гарнир из овощей		75
Соус		25
Выход		175

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда		
	Паштет из печени	Ассорти мясное	Мясо, жаренное с гарниром
Внешний вид	Аккуратно и красиво уложен, оформлен сливочным маслом	Мясо нарезано поперек волокон ломтиками	Мясо нарезано поперек волокон ломтиками
Вкус, запах	Соответствует используемым продуктам	Соответствует продуктам входящих в блюдо	Соответствует продуктам входящих в блюдо
Цвет	От светло-до темно - коричневого	Соответствует виду продукта входящих в блюдо	Соответствует виду продукта входящих в блюдо
Консистенция	Мягкая, эластичная, без крупинок	Упругая, овощи мягкие	Упругая, овощи мягкие

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практическое занятие 11 (7ч)
Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.
Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Последовательность технологических операций для приготовления
Филе из кур фаршированного

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка овощей**

- Морковь – промыть, очистить, нашинковать.
- Лук репчатый – очистить, мелко нарезать
- Сельдерей (корень) – промыть, очистить, нашинковать

Операция № 3. **Приготовление фарша**

- Произвести первичную обработку печени
- Нарезать произвольно
- Обжарить на шпике с добавлением подготовленных овощей
- Пропустить через мясорубку с частой решеткой
- Добавить мускатный орех, перец, мадеру и перемешать

Операция № 4. **Приготовление желе**

- Желатин замочить на 1- 2 часа
- Распустить
- Соединить с бульоном

Операция № 5. **Приготовление фаршированной курицы**

- Курицу разделить на чистое филе
- Отбить в тонкий пласт
- На середину уложить фарш
- Завернуть края филе, придать форму цилиндра
- Припустить до готовности
- Охладить
- Залить желе слоем 1-2см.

Операция № 6. **Приготовление соуса**

- Желтки растереть с солью, сахаром и горчицей
- В полученную смесь влить тонкой струйкой постоянно помешивая растительное масло
- Перемешивать до образования однородной густой массы
- Влить уксус
- Перемешать

Операция № 7. **Приготовление гарнира**

- Огурцы маринованные – освободить из тары, слить рассол, нарезать
- Помидоры свежие – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками

- Фасоль стручковую консервированную – освободить из тары, слить рассол
 - Салат зеленый – промыть, перебрать.
- Операция №8. Отпуск**
- На блюдо положить курицу фаршированную
 - Рядом уложить гарнир
 - Соус подлить под курицу или подать отдельно в соуснике

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы маринованные	18,3	10
Помидоры свежие	17,7	15
Фасоль стручковая консервированная	16,7	10
Салат зеленый	7	5
Выход		50

Соус майонез

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло растительное	22,5	22,5
Яйца (желтки)	1/8	2,88
Горчица столовая	0,75	0,75
Сахар	0,6	0,6
Уксус 3%-ный	4.5	4.5
Выход		30

Филе из кур фаршированное

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Курица	147	53

Печень (телячья)	51	45
Шпик	14	13
Морковь	5	4
Сельдерей молодой корень	2,5	2
Лук репчатый	5	4
Мадера	5	5
Мускатный орех	0,5	0,5
Перец черный молотый	0,02	0,02
Масса фарша		41
Масса припущенного фаршированного филе		80
Желатин	2	2
Масса желе		20
Гарнир		50
Соус		30
Выход		180