

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ им. ГЕРОЯ РОССИИ А.С.ЗАЙЦЕВА»

Методические рекомендации по выполнению

ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

**МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных
блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.**

**МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок.**

по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование

Организация-составитель:

Жуковский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Брянский аграрный техникум имени Героя России А.С.Зайцева»

Составители:

Хмура Ольга Александровна - мастер п/о Жуковский филиал ГБ ПОУ «БАТ им. Героя России А.С.Зайцева»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Критерии оценок
3. Тематический план

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

4. Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.
5. Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.
6. Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки.
7. 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.
8. Практическое занятие 5. Тренинг по безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

9. Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.
10. Практическое занятие 7. Расчет количества сырья, выхода бутербродов.
11. Практическое занятие 8. Расчет количества сырья, выхода бутербродов.
12. Практическое занятие 9. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.
13. Практическое занятие 10. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.
14. Практическое занятие 11. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. Решение ситуационных задач.
15. Практическое занятие 12. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. Решение ситуационных задач.
16. Практическое занятие 13. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания
17. Практическое занятие 14. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Практические занятия составлены в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и учебным планом.

Практические занятия проводятся с целью закрепления, расширения и систематизация теоретических знаний, приобретения умений и навыков по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В каждой теме практических занятий определены цели работы, приведен необходимый набор оборудования, инструментов, инвентаря, даны теоретические основы по теме занятия, раскрыт порядок проведения работы, приводится рецептура блюд, дается пример оформления практических занятий.

При составлении практических занятий были использованы действующие государственные стандарты на приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и другая нормативная документация: сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания, государственные стандарты на сырье, санитарные правила для предприятий производящих кулинарную продукцию.

Практические занятия проводятся в лаборатории техникума, оснащенной всем необходимым механическим, тепловым, холодильным оборудованием и производственным инвентарем.

В процессе проведения практических занятий обучающийся должен освоить следующие 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 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В процессе проведения практических занятий обучающийся должен освоить следующие общие компетенции:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения практических занятий, должен:

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, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать

(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Критерии оценки

Оценка	Критерии
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью практическую работу. Допускаются единичные незначительные ошибки, самостоятельно исправленные обучающим.
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении практической работы. Допускаются отдельные незначительные ошибки, исправленные обучающимся после указания на них.
«Удовлетворительно»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении практической работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении практической работы или не выполнивший её.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п,п	Наименование лабораторно практических работ	Содержание, лабораторно практических работ	Количество часов
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.			
1	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	Изучить организацию рабочего места, расстановку оборудования в холодном цехе. Изучение технических характеристик оборудования холодного цеха.	2
2	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.	Изучить организацию рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов. Отработать умения безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.	6
3	Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки.	Отработать умения безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки.	6
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.	Изучить организацию хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Отработать умения безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.	6
5	Практическое занятие 5. Тренинг по безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	Изучить технологию охлаждения и замораживания подготовленных продуктов, полуфабрикатов, для салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок (<i>Технология Cook&Chill</i>) Отработать умения безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	6
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			
6	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	Выполнить практическое задание: составить технологические карты на блюда. Произвести расчет выхода готовых изделий из гастрономических	6

		товаров Оформить отчет	
7	Практическое занятие 7. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	Произвести расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных бутербродов и гастрономических продуктов порциями -бутерброды с отварными мясными продуктами, -бутерброды с рыбными консервами, -сыр порциями -рыба соленая порциями Оформить отчет	6
8	Практическое занятие 8. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	Произвести расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных бутербродов и гастрономических продуктов порциями - бутерброды с сыром; - бутерброды закрытые с мясными гастрономическими продуктами; -ветчина порциями; - консервы рыбные порциями Оформить отчет	6
9	Практическое занятие 9. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	Произвести расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных холодных рыбных блюд, полученные результаты запишите в таблицу: -Рыба отварная с гарниром и хреном -Рыба под маринадом -Сельдь рубленая с гарниром Оформить отчет	4
10	Практическое занятие 10. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных, холодных мясных блюд, полученные результаты запишите в таблицу: - Филе из кур фаршированное -Ассорти мясное -Мясо жаренное с гарниром Оформить отчет	6
11	Практическое занятие 11. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. Решение ситуационных задач.	Решить ситуационные задачи. Оформить отчет	6
12	Практическое занятие 12. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. Решение ситуационных задач.	Решить ситуационные задачи. Оформить отчет	6
13	Практическое занятие 13.	Разработать ассортимент холодных	6

	Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	блюд и закусок (не менее 8), банкет с полным обслуживанием официантами на 40 человек. Произвести расчет порций холодных блюд и закусок в соответствии с заказом. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций. Оформить отчет	
14	Практическое занятие 14. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	Разработать ассортимент холодных блюд и закусок (не менее 6), банкет фуршет с частичным обслуживанием официантами на 20 человек. Произведите расчет порций холодных блюд и закусок в соответствии с заказом. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций блюд. Оформить отчет	6

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

Практическое занятие № 1

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

Цель работы: 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.

Задания:

1. Изучить организацию рабочего места, расстановку оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик оборудования холодного цеха.

Оборудование: слайсер, электрохлебoreзка, аппарат для вакуумирования, шкаф холодильный, интенсивного охлаждения, холодильный шкаф, производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны.

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

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П М. : Издательский центр «Академия», 2018. –240 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Порядок проведения работы

1. Ознакомьтесь с организацией работы холодного цеха

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

В ассортимент продукции холодного цеха входят:

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

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

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

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

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

Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарно – гигиенические требования: продукты, используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах при температуре не выше 6 ..8 °С, посуда и инвентарь должны быть промаркированы: в соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов, салаты, винегреты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовывать в течение одного часа, строго соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд (10 – 14 °С).

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

В холодном цехе обязательно предусматривают естественное освещение.

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

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

В холодном цехе необходимо выделить две технологические линии:

по производству холодных блюд и закусок,

по производству сладких блюд.

2. Ознакомьтесь с оборудованием холодного цеха

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.

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.

3. Ознакомьтесь с организацией рабочего места в холодном цехе с учётом характером выполняемых операций

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

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

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

Отчет о проделанной работе представить по форме:

1. Зарисуйте схему холодного цеха с размещением оборудования.
2. Перечислите оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые в холодном цехе.

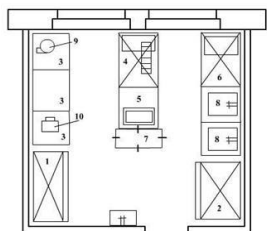
Вопросы для контроля знаний:

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования
4. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд.

Эталон правильных ответов:

План холодного цеха с расстановкой оборудования

- 1 - холодильный шкаф ШХ-0.8;
- 2 - холодильный шкаф ШХ –0.6
- 3 - стол производственный.
- 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3
- 5 - низкотемпературный прилавок СН-0,15.
- 6 - секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2;
- 7 - передвижной стеллаж.
- 8 - моечная ванна ВМ-2СМ
- 9 - машина для нарезки вареных овощей
- 10 - маслоделитель ручной



2. *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.

Машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра),

Кухонный комбайн

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.

Инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцerezки, разделочные доски, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов. Разделочные доски и ножи промаркированные 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..

Для контроля за массой порций используют весы ВНЦ-2.

Вопросы для контроля знаний:

1. 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, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

2. 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.

3. Оборудование в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

4. 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.

Практическое занятие № 2

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

Цель работы: приобрести практический опыт в организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.

Задания:

1. Изучить организацию рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов.
2. Отработать умения безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: слайсер, шкаф холодильный, производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны.

инструменты, инвентарь: весы, ножи для сырых овощей; ножи для вареных овощей, для сыра, мяса, рыбы, гастрономических продуктов, разделочные доски, гастроремкости, ножи для карбования.

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П. М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Порядок проведения работы

1.Ознакомьтесь с организацией рабочего места повара по приготовлению салатов

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.

2. Ознакомьтесь с организацией рабочего места повара по приготовлению бутербродов

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.

3.Отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.

Устройство и работа слайсера

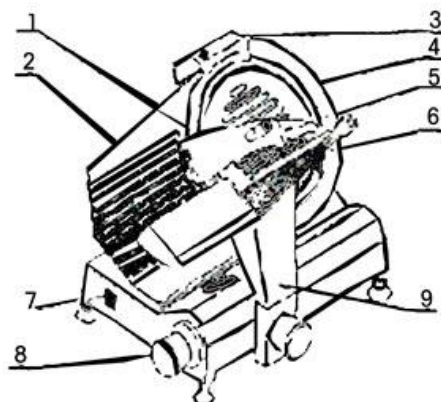
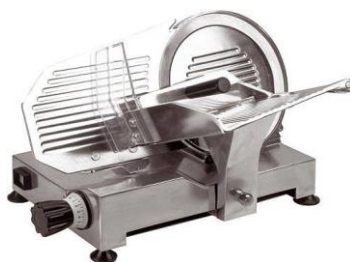
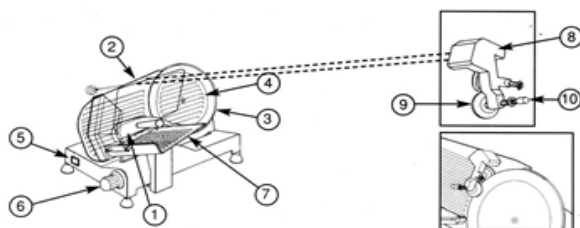


Рис.1. Основные узлы оборудования

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



Устройство слайсера:

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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



Для очень тонкой нарезки используют *слайсер*. Нарезка осуществляется с помощью дискового очень острого ножа, который защищен безопасным кожухом. Вначале устанавливают требуемую толщину продукта, затем закрепляют продукт, предназначенный для нарезки специальным держателем, затем включают слайсер и производят нарезку.

Техника безопасности при работе на слайсере:

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



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

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Изучение технических характеристик слайсера
2. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации
3. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования
Слайсер			

Вопросы для контроля знаний:

1. В чем особенность организации рабочего места по производству салатов, бутербродов.
2. Как производят нарезку продуктов, овощей на слайсере?

Эталон правильных ответов:

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования
Слайсер	Слайсеры используются для быстрой и эффективной нарезки разных гастрономических товаров (колбасы, сыра, хлебобулочных изделий), а также мяса, рыбы и фруктов	Станина, переключатель, контроллер толщины нарезки продукта, защитный кожух и дисковый нож, который нарезает продукт, в состав конструкции слайсера входит направляющая пластина, которая обеспечивает плотное прилегание нарезаемого продукта, прижимное устройство для плотного удержания и прилегания продукта к пластине и рабочей поверхности, регулятор рабочей каретки и затачивающее устройство	<p>Перед включением в электрическую сеть проверить исправность ограждений, приспособлений, ножа, электророзетки и электрокабеля.</p> <p>Убедиться, что регулятор толщины нарезки находится в положении «0», после чего подключить слайсер к электросети и опробовать на холостом ходу.</p> <p>Несмотря на то, что слайсер оборудован предохранительными устройствами, руки следует держать подальше от ножа и движущихся деталей, применять перчатку-кольчугу.</p> <p>Периодически, отключив слайсер от электросети, вынув вилку из розетки, и установив регулятор толщины нарезки в положение «0», снимать предохранительное ограждение ножа и очищать нож и внутреннюю поверхность его ограждения от налипшего продукта с помощью вилки-лопатки и чистой салфетки. Эту операцию необходимо производить с наибольшей осторожностью. Прикасаться к лезвию ножа рукой запрещается.</p> <p>Во время работы слайсера не допускается поддерживание продукта в лотке рукой.</p>

Вопросы для контроля знаний:

1. 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.
2. Продукт, предназначенный для нарезки, укладывается на рабочую поверхность и придвигается при помощи прижимного устройства к направляющей пластине. Затем устанавливается требуемая толщина нарезки и включается устройство. Каретка отводится назад, а оператор производит движение вперед-назад, подавая продукт к ножу и отодвигая его до тех пор, пока необходимое количество продукта не будет нарезано. Потом слайсер выключают, а нарезанный продукт забирают с левой стороны устройства.

Практическое занятие № 3

Тема: Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки.

Цель работы: приобрести практический опыт в отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки

Задания:

1. Отработать умения безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки

Оборудование: электрохлеборезка, холодильный шкаф, производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны.

инструменты, инвентарь: весы, ножи для сырых овощей; ножи для вареных овощей, для сыра, мяса, рыбы, гастрономических продуктов, разделочные доски, гастрорюкзаки, ножи для карбования.

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П М. : Издательский центр «Академия», 2018. –240 с. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Порядок проведения работы

1.Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: хлеборезательной машины

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 хлебoreзка



Настольная полуавтомат



Напольная автоматическая хлебoreзка

К самостоятельной работе с хлебoreзательной 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 хлебoreзательной 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 хлеборезательной машиной на работника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

-подвижные части электромеханического оборудования;

-повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;

-острые кромки инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений и тары;

-физические перегрузки.

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.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Изучение технических характеристик хлеборезательной машины

2. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации

3. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

Вопросы для контроля знаний:

1. Назовите, что является рабочим органом хлеборезательной машины.

2. Как организуется труд в холодном цехе?

Эталон правильных ответов:

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования
Хлеборезательная машина	Для быстрого, симметричного и легкого нарезания хлеба, нарезки хлеба ломтиками различной толщины от 5 до 20 мм.	Рабочим органом машины является дисковый нож. Во время работы нож совершает планетарное движения от электродвигателя с тормозным устройством, через клино-ременную, цепную передачи и противовес.	во время работы поправлять нож и очищать его от крошек.

Вопросы для контроля знаний:

1. Рабочим органом машины является дисковый нож. Во время работы нож совершает планетарное движения от электродвигателя с тормозным устройством, через клино-ременную, цепную передачи и противовес.

2.Общее руководство цехом осуществляет бригадир или ответственный работник из поваров VI или V разряда.

Бригадир организует работу по выполнению производственной программы в соответствии с планом-меню. С вечера приготавливают трудоемкие блюда: студни, заливные блюда, кисели, компоты и т. д.

Время на подготовку работы в начале рабочего дня используется для подбора посуды, инвентаря, получения продуктов в соответствии с производственным заданием. Повара получают задания в соответствии с их квалификацией. Бригадир следит за соблюдением правил технологии приготовления холодных и сладких блюд, графиком их выпуска, чтобы исключить перебои в обслуживании посетителей.

В холодных цехах с большим объемом работы осуществляется пооперационное разделение труда с учетом квалификации поваров.

Повара III разряда занимаются подготовкой продуктов, входящих в состав блюд (варкой овощей, варкой или жареньем мясных и рыбных полуфабрикатов, нарезкой овощей, обработкой сельди).

Повара IV разряда занимаются приготовлением заправок, порционированием и оформлением холодных блюд массового спроса (салаты овощные, рыбные, мясные, винегреты, студни, рыба под маринадом и др.), сладких блюд.

Повара V разряда осуществляют приготовление и оформление сложных блюд (заливных, фаршированной рыбы, галантина, ассорти рыбного и мясного желе, муссов и др.).

По окончании рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а бригадир или ответственный повар составляет отчет о реализации блюд за день в торговый зал, буфеты и филиалы.

Практическое занятие № 4

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

Цель работы: приобрести практический опыт по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, в отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.

Задания:

1. Изучить организацию хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.

2. Отработать умения безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.

Оборудование: аппарат для вакуумирования, производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны.

инструменты, инвентарь: весы, ножи для сырых овощей; ножи для вареных овощей, для сыра,

мяса, рыбы, гастрономических продуктов, разделочные доски, гастрожесткости, ножи для карбования.

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П. М. : Издательский центр «Академия», 2018. –240 с.

Лугошкнна Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лугошкнна, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Порядок проведения работы

1. Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок

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

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

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

Полуфабрикаты мясного, столичного и рыбного салатов, а также салатов из квашеной капусты, изготавливаемые на заготовочных предприятиях, можно хранить при температуре 4...8 °С 12 ч.

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

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

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

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

- паштеты, рубленую сельдь, жареную рыбу — 24 ч;

- заливную рыбу — 12 ч;
- рыбу горячего копчения — не более 72 ч;
- консервы, отпускаемые для закусок, не более 6 ч с момента вскрытия банок (немедленно вынув из банок) в фарфоровой, стеклянной или эмалированной посуде;
- рыбу заливную под майонезом и маринадом — до 24 ч.

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

- студень мясной — не более 12 ч, мясо заливное, паштет — не более 24 ч; жареные мясные продукты — не более 48 ч; отварные мясные продукты, птицу и дичь — 24 ч.
- мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами, хранят не более 30 мин.
- фаршированные перец, кабачки, баклажаны, а также икру из них и грибов хранят в течение 24 ч.

Производство охлажденной и замороженной кулинарной продукции — одно из важных направлений индустриализации производства пищи, позволяющее организовать серийное производство кулинарной продукции промышленными методами.

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.

2.Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования.

Промышленный вакууматор для продуктов – полуфабрикатов и готовых блюд.

Уложенная в пакет еда, подвергаясь 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 санодержки необходимо производить ежедневно и по мере загрязнения;

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 мяскоколбасных изделий»

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

Включить приточно-вытяжную вентиляцию,

Проверить состояние рабочих мест:

а/ они не должны быть загромождены;

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

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

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

Проверить внутреннее состояние емкости термоусадочной установки и после наполнения ее водой включить автоматическое терморегулирующее устройство для нагревания воды для плотной оболочки в пределах 90-95°C и тонкой оболочки - 85-90°C

Визуально осмотреть состояние всего эксплуатируемого оборудования, электророзеток на 220В и проводов с вилками.

Поочередно оборудование включить в сеть и проверять его работу на холостом ходу.

При обнаружении каких-либо неисправностей к работе не приступать-доложить мастеру.

В достаточном количестве заготовить упаковочного материала и продуктов, 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, установить на соответствующее деление, зафиксировав его это регулируется в зависимости от диаметра батона, В это время переключатель режима работы должен находится в положение «РУЧНАЯ.»

- Выбрать и установить направляющую для закладки продукта, зафиксировать ее винтом.

- Ручным регулятором установить зазор между столом и ножом.

- Уложить в направляющую продукт и специальный прижим /груз/.

- Стол установить в среднее положение,

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

После нарезки батона ручку режимов работы перевести в положение РУЧНАЯ.

При необходимости повторить операции

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

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

Во время нарезки на приемном столе не накапливайте много продукта.

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

Во время работы запрещается оставлять работающую машину без присмотра.

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.

Проверить качество вакуумирования.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Изучение технических характеристик вакуумной машины
2. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации
3. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

Вопросы для контроля знаний:

1. Назовите, что является рабочим органом аппарата для вакуумной упаковки продуктов.
2. Назовите при какой температуре и относительной влажности воздуха следует хранить холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них?

Эталон правильных ответов:

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования
Вакуумная машина	Упаковка различных пищевых продуктов: мясных, колбасных изделий, сосисок, сарделек, рыбы и рыбных изделий, сыра, полуфабрикатов, салатов, бутербродов, которая эффективно предохраняет пакуемые товары от окисления и размножения бактерий, сохраняет качество, свежесть, вкус и цвет при длительном хранении и облегчает транспортировку и экспорт упакованных товаров	вакуумная камера, корпуса, электрического оборудования и вакуумной системы с газонаполнением.	Возможность травмирования электрическим током при отсутствии или неисправности заземляющих устройств; Вдыхание перекачиваемого вакуумным насосом газа в течение длительного времени может нанести вред здоровью.

Вопросы для контроля знаний:

- 1.Вакуумная камера, корпуса, электрического оборудования и вакуумной системы с газонаполнением.
- 2.Холодные блюда и закуски следует хранить в холодильных шкафах при температуре 0...6 °С и относительной влажности воздуха 75...85 %.

Практическое занятие № 5

Тема: Тренинг по безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

Цель работы: приобрести практический опыт по безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

Задания:

1. Изучить технологию охлаждения и замораживания подготовленных продуктов, полуфабрикатов, для салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок (*Технология Cook&Chill*)
2. Отработать умения безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

Оборудование: шкафы холодильные, шкаф интенсивного охлаждения, производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны.

инструменты, инвентарь: весы, ножи для сырых овощей; ножи для вареных овощей, для сыра, мяса, рыбы, гастрономических продуктов, разделочные доски, гастроремки, ножи для карбования.

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П. М. : Издательский центр «Академия», 2018. –240 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Порядок проведения работы

1. Охлаждение и замораживание подготовленных продуктов, полуфабрикатов, для салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок (*Технология Cook&Chill*)

Среди инновационных зарубежных технологий в отечественную индустрию питания широко внедряется технология интенсивного охлаждения Cook&Chill - или КЭЧ («Кук энд Чилл» - «приготовь и охлади», англ.), разрешенная санитарным законодательством стран ЕС и США, и др.

С повышением уровня технического прогресса появилась возможность применять КЭЧ-технологию независимо от типа и мощности на таких предприятиях, как фабрики-кухни, комбинаты питания, столовые при заводах, кулинарные и салатные цеха, хлебопекарное производство, кейтеринговые предприятия, рестораны, кафе и т.д.

Основной задачей КЭЧ является создание запаса охлажденной продукции стабильного качества, отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям системы безопасности НАССР и реализуемой по мере спроса.

Главный принцип технологии КЭЧ заключается в немедленном интенсивном охлаждении готовой кулинарной продукции (с 85...70 до 2...4°C), быстро минуя «опасную зону» (от 60 до 10°C), что предотвращает развитие нежелательной микрофлоры.

Охлаждение следует начинать не позднее 30 мин с момента окончания тепловой обработки. Интенсивное охлаждение обеспечивает безопасность готовой продукции в течение 5 суток, а в некоторых случаях увеличивает сроки годности до 21 суток при температуре в рабочей камере холодильного аппарата не превышающей 1...4°C. Охлажденную продукцию следует разогревать по мере необходимости, не допуская повторного разогрева.

Преимущества технологии КЭЧ:

- широкий диапазон использования: фабрики-кухни и специализированные цеха, сетевые предприятия, небольшие рестораны для проведения заказных мероприятий и выездного обслуживания (кейтеринг), создание "банка" блюд для удовлетворения "отложенного спроса;
- эффективное управление временем: в периоды (по дням недели и в течение рабочего дня) снижения потока посетителей (низкой загрузки зала) менее квалифицированные работники подготавливают полуфабрикаты высокой степени готовности;

- эффективное управление материальными ресурсами: сырье закупается большими партиями, в этом случае продавцы предоставляют скидки и бонусы. Более эффективно используется оборудование, снижается расход электроэнергии, газа, воды;
- гибкость и разнообразие меню: предварительное приготовление блюд дает возможность экспериментировать и корректировать неудачные позиции в меню заранее, а не в тарелке у посетителя;
- повышение пищевой безопасности за счет сокращения критического периода между этапами приготовления пищи - продолжительности прохождения "опасной" зоны (60...10°C) при интенсивном охлаждении кулинарной продукции;
- повышение уровня обслуживания: использование заготовок (полуфабрикатов высокой степени готовности) освобождает время на более тщательное оформление блюд и расширение ассортимента (позиций меню) независимо от времени суток;
- сокращение потерь продуктов из-за неравномерного потока посетителей в течение недели или суток;
- повышается культура труда персонала и обслуживания посетителей, так как максимально снимается зависимость от временного фактора, т.е. заказы выполняются быстрее при меньших трудовых затратах;

Технология КЭЧ состоит из традиционных этапов обработки сырья и полуфабрикатов: приобретение и хранение сырья, подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов, тепловая обработка, порционирование, разогрев, транспортирование, холодильное хранение, интенсивное охлаждение, регенерация, отпуск.

На каждом этапе следует определить так называемые контрольные точки риска или факторы риска внешние (не зависящие от предприятия питания) и внутренние (полностью формирующиеся на предприятии питания), определяющие безопасность и качество готовой продукции.

Для технологии КЭЧ требуется более совершенное холодильное оборудование. По санитарным требованиям Министерства сельского хозяйства США оно должно охлаждать пищу от 80 до 4°C и ниже, менее, чем за 2 часа. Современное холодильное оборудование способно справиться с этой работой менее, чем за 90 мин в зависимости от вида продукта. Производители оборудования при оценке времени, затрачиваемого на охлаждение, как правило, исходят из того, что температура поступающей на охлаждение пищи находится в пределах от 60 до 70°C.

3. Классификация торгово-технологического холодильного оборудования.

Охлаждаемые устройства, предназначенные для кратковременного хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся продуктов на предприятиях розничной торговли и общественного питания, называют торговым **холодильным оборудованием**.

К торговому холодильному оборудованию относят сборно-разборные холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые витрины, прилавки-витрины и прилавки.

По назначению торговое холодильное оборудование подразделяется на три основных вида:

- оборудование для хранения скоропортящихся товаров (холодильные камеры, шкафы, закрытые прилавки);
- оборудование для демонстрации и продажи товаров покупателю (открытые прилавки, витрины и прилавки-витрины);
- демонстрационное оборудование, предназначенное только для показа образцов товаров в витринах, торговых залах, на выставках.

По режиму хранения холодильное оборудование делится на три группы: низкотемпературное — для хранения мороженого, замороженных продуктов и полуфабрикатов при температуре не выше -18°C; среднетемпературное — для хранения сырья, продуктов и полуфабрикатов при температуре от 0 до +5°C и оборудование для охлаждения напитков до температуры 10—14°C.

По виду охлаждающих машин различают оборудование с компрессионными и абсорбционными машинами. Наиболее распространенным является оборудование, охлаждаемое компрессионной холодильной машиной.

3.Правила эксплуатации технологического оборудования: холодильные шкафы

Холодильные шкафы предназначены для хранения скоропортящихся продуктов в торговом помещении и предприятиях общественного питания. Их устанавливают непосредственно возле рабочего места повара или продавца. Кроме того, их применяют для хранения полуфабрикатов и готовых блюд в производственных цехах предприятий

общественного питания. Шкафы оборудованы встроенными агрегатами (исключение составляет Т2-125М).

Холодильные шкафы бывают двух типов: ШХ и ШН. Буквенные индексы означают: Ш — шкаф, Х — холодильный, Н — низкотемпературный. В наименовании моделей после букв цифрами указывается емкость шкафа в кубических метрах.

Шкаф ШХ-0,4 представляет собой бескаркасную шестипанельную конструкцию, одной из которых является дверь с врезным запирающимся замком. Несущим основанием для панелей служит металлическая рама, в которой размещается холодильный агрегат ВСр 0,35 л. Агрегат приводится в действие однофазным электродвигателем, от электросети напряжением 220 В. Автоматическое действие холодильного агрегата обеспечивается термостатом АРТ-2 или термореле ТР-1-02.

Холодильные шкафы ШХ-0,6, ШХ-0,8Ю), ШХ-0,8М, Т-125М отличаются от ШХ-0,4 количеством камер и дверей, размерами охлаждаемой емкости и холодопроизводительностью машины. Шкаф ШХ-0,8Ю имеет верхнее расположение холодильного агрегата.

4. Правила эксплуатации технологического оборудования: шкаф интенсивного охлаждения готовых блюд.

Продукция охлаждается в функциональных емкостях, устанавливаемых на передвижном стеллаже. Стеллаж и емкости входят в комплект шкафа.

Шкаф состоит из теплоизолированного корпуса с дверной панелью, холодильной машины и приборов автоматики.

Наружная облицовка корпуса изготовлена из окрашенных белой эмалью стальных листов, внутренняя — из алюминиевых листов. Теплоизоляция корпуса выполнена из пенополистирола марки ПСБ-С. Дверная панель шкафа имеет заливочную теплоизоляцию из пенополиуретана. По периметру двери проложен резиновый уплотнитель. Внутри шкафа смонтирован короб из листового алюминия. Пространство между стенками шкафа и короба образует систему воздушных каналов, которые служат для распределения потоков воздуха, циркулирующего внутри шкафа.

Холодильная машина шкафа состоит из находящегося в машинном отделении компрессорно-конденсаторного агрегата с конденсатором водяного охлаждения, трех воздухоохладителей ВО-2, установленных в шкафу один над другим, трех терморегулирующих вентилей - по одному на каждый воздухоохладитель. Диаметр крыльчатки вентиляторов воздухоохладителей — 400 мм, частота вращения электродвигателей вентиляторов — 1500 об/мин каждого, мощность электродвигателя — 250 Вт. Над дверью смонтирована панель, к которой крепятся приборы сигнализации и управления. В машинном отделении находится щит с пускозащитной аппаратурой. Автоматика обеспечивает защиту от перегрузки тока в цепях управления работой вентиляторов и электродвигателя компрессора. Приборы защиты останавливают компрессор при увеличении избыточного давления конденсации выше установленного (1,3 МПа), при падении давления всасывания ниже установленного (0,03 МПа) и падении давления охлаждающей воды.

Принцип действия.

При включении незагруженного шкафа начинает работать компрессорно-конденсаторный агрегат. Через 30 с включаются вентиляторы воздухоохладителей, температура воздуха в шкафу начинает понижаться. При достижении температуры, заданной с помощью термореле режима охлаждения ($-3 \dots -5^{\circ}\text{C}$), агрегат отключается, а на панели загорается лампочка "Готовность". Последующее включение агрегата в работу происходит при повышении температуры в шкафу на величину дифференциала термореле (на $2\text{—}3^{\circ}\text{C}$). При включении агрегата лампочка "Готовность" гаснет при понижении температуры до заданного значения, агрегат останавливается и лампочка загорается вновь.

После закатывания в шкаф стеллажа с установленными в нем функциональными емкостями с горячей продукцией, на панели вручную включают тумблер «Охлаждение», загорается лампочка «Охлаждение» и начинается процесс, продолжительность которого задается реле времени. Температура воздуха в шкафу на непродолжительное время повышается до $20\text{--}40^{\circ}\text{C}$, температура кипения хладагента - до $5\text{--}10^{\circ}\text{C}$. Для более равномерного охлаждения каждые 15 мин автоматически меняется направление вращения крыльчатки вентиляторов и соответственно направление воздушного потока, охлаждающего продукты.

Техника безопасности при обслуживании холодильного оборудования

Холодильное оборудование устанавливается в помещении, в котором имеется вентиляция и температура воздуха не выше 35 °С. Не следует допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения. В камеру охлаждения следует помещать продукты, температура которых не превышает температуры окружающей среды. Горячие продукты увеличивают влажность воздуха, что приводит к образованию на испарителе инея или льда.

Запрещается очищать испаритель инея ножом или скребком, так как это может нарушить герметичность системы. Для создания надлежащего температурного режима хранения необходимо как можно реже открывать загрузочные двери, чтобы не допускать притока теплого воздуха. Охлаждаемый испарителем воздух должен свободно циркулировать по всему объему камеры, поэтому находящиеся в ней решетчатые полки нельзя покрывать бумагой или тканью. Запрещается эксплуатировать холодильное оборудование с неисправными приборами автоматики. Холодильная установка должна быть заземлена, а токонесущие части холодильного агрегата закрыты защитным кожухом. Запрещается снимать ограждения с движущихся частей агрегата. Необходимо регулярно проводить инструктаж по эксплуатации холодильной техники.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Изучение технических характеристик шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.
2. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации
3. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

Вопросы для контроля знаний:

1. Что означает *Технология Cook&Chill*.
2. Назовите преимущества шкафов интенсивного охлаждения

Эталон правильных ответов:

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования
Шкаф интенсивного охлаждения	Предназначены для быстрого охлаждения готовых блюд и полуфабрикатов и их кратковременного хранения.	Клапан выравнивания давления воздуха, ТЭНы подогрева для дверных проемов, поддоны для слива конденсата, электронный блок управления (с возможностью программирования), вентиляторы с возможностью автоматической регулировки скорости, пульт управления.	Возможность травмирования электрическим током при отсутствии или неисправности заземляющих устройств;

Вопросы для контроля знаний:

1. **Технология Cook&Chill** («Кук энд Чилл» - «приготовь и охлади», англ.) является одной из наиболее современных и интересных с точки зрения подготовки к большому мероприятию. Она дает возможность повару не только быстро приготовить максимально большое количество блюд, но и увеличить срок их хранения до 22 суток без использования консервантов, сохранив при этом свежесть и качество.

2. Преимущество заключается в немедленном интенсивном охлаждении готовой кулинарной продукции (с 85...70 до 2...4°C), быстро минуя «опасную зону» (от 60 до 10°C), что предотвращает развитие нежелательной микрофлоры.

Интенсивное охлаждение обеспечивает безопасность готовой продукции в течение 5 суток, а в некоторых случаях увеличивает сроки годности до 21 суток при температуре в рабочей камере холодильного аппарата не превышающей 1...4°C. Охлажденную продукцию следует разогревать по мере необходимости, не допуская повторного разогрева.

Практическое занятие № 6

Тема: Решение ситуационных задач для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Цель работы: Закрепление практических навыков по решению ситуационных задач.

Закрепление теоретического материала по расчёту выхода готовых изделий из гастрономических товаров, для приготовления холодных закусок.

Задания:

- 1.Выполнить практическое задание(составить технологические карты
2. Произвести расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров
- 3.Оформить отчет
- 4.Ответить на контрольные вопросы.

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П М. : Издательский центр «Академия», 2018. –240 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Порядок проведения работы

1.В соответствии с вариантом, указанным в таблице , составить технологические карты приготовления следующих холодных закусок:

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Канapé с сыром и окороком.
Вариант 2	Салат из свежих помидоров со сладким перцем.
Вариант 3	Салат из свежих помидор и огурцов.

2.Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров

В рецептурах холодных блюд предусмотрены следующие виды промышленной разделки рыбных гастрономических товаров:

сельдь — соленая, пряная, маринованная неразделанная средняя;

семга — соленая потрошенная мелкая;

лосось — соленый потрошенный (семужной резки);

рыба холодного копчения — горбуша потрошенная; скумбрия дальневосточная потрошенная обезглавленная;

рыба горячего копчения: севрюга и осетр — потрошенные обезглавленные; морской окунь и треска — крупные потрошенные обезглавленные; сом (кроме атлантического) — потрошенный обезглавленный.

При расчетах по определению массы нетто и брутто рыбных гастрономических товаров пользуются таблицами «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий» и «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов», которые можно найти в сборниках рецептов.

Для расчета определяют массу нетто, так как для гастрономических товаров масса нетто — это и есть выход готового изделия.

Решить задачу:

Рассчитать выход горбуши соленой потрошенной с головой, разделанной на чистое филе (мякоть), при закладке сырья массой брутто на одну порцию 0,029 кг.

Решить задачу:

Рассчитать количество сыра Швейцарского для приготовления 30 порций сыра на порцию 25 граммов.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Заполнить итоговую таблицу

№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто(кг)	Выход готового изделия (нетто)кг
1	Горбуша соленая потрошенная с	0,029кг	

	головой (разделанной на чистое филе(мякоть))		
--	--	--	--

Вопросы для контроля знаний:

1. Каково значение холодных блюд в питании человека?
2. Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок?
3. Перечислите виды и ассортимент бутербродов?

Эталон правильных ответов:

Задача 1.

Рассчитать выход горбуши соленой потрошенной с головой, разделанной на чистое филе (мякоть), при закладке сырья массой брутто на одну порцию 0,029 кг.

Решение. 1. Находим количество отходов и потерь %_{отх} при холодной обработке горбуши соленой потрошенной с головой при разделке на филе (мякоть) по таблице «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий» из сборников рецептов: 31 %.

2. Рассчитываем выход горбуши по формуле определения массы нетто M_n , кг:

$$M_n = \frac{M_b (100 - \%_{отх})}{100}$$

$$100, \quad 0,029(100-31)$$

$$\text{Следовательно, } M_n = \frac{0,029(100-31)}{100} = 0,02 \text{ кг.}$$

Ответ: Выход горбуши соленой потрошенной с головой при g разделке на филе (мякоть) составит 0,02 кг на одну порцию.

Задача 2.

Решение: 30порц.х32г.= 960 г.

Вопросы для контроля знаний:

1. Холодные блюда являются средством возбуждения аппетита. Их подают перед основным приемом пищи и иногда между горячими блюдами.

Между холодной закуской и блюдом особой разницы нет, так как, поданные в начале обеда, они играют роль закуски, а в меню завтрака или ужина могут быть основным блюдом. Такие закуски, как салаты из зеленого лука, листового салата и свежих огурцов, малокалорийны и являются главным образом средством возбуждения аппетита и источником витаминов и минеральных солей.

В рецептуру многих холодных блюд входят растительное масло или соусы и заправки к ним. Такие блюда являются источником неперевариваемых жирных кислот. При этом особое значение имеет то обстоятельство, что растительное масло в этом случае не подвергается тепловой обработке и не теряет свою биологическую активность.

Некоторые холодные блюда готовят из сырых овощей и фруктов, так что витамины и другие ценные вещества в них хорошо сохраняются.

2. У колбас удаляют концы шпигата, оболочку. Для облегчения снятия оболочки копченые колбасы опускают на 1—2 мин в горячую воду. Толстые батоны колбасы нарезают на куски под углом 90°, тонкие — под углом 45°. Окорок, корейку, грудинку (копченые, вареные) и другие мясные копчености нарезают поперек волокон широкими кусками толщиной 3—4 мм. Сыры разрезают на куски, зачищают от пленок и нарезают на тонкие пластины толщиной 2—3 мм. Сливочное масло зачищают, нарезают на бруски. Балыки зачищают от кожи, костей и хрящей. Соленую сельдь лучше вымачивать в молоке. У сельди удаляют голову, хвост, потрошат, очищают от кожи. Пластуют и удаляют кости, нарезают под углом 90 или 45°. Рыбные консервы освобождают от тары, подают в посуде. Можно подать в банках без крышки шпроты, сардины, анчоусы. Звенья отварной рыбы осетровых пород нарезают без кожи на куски толщиной 3—4 мм.

3. По температуре бутерброды делятся на холодные и горячие.

По виду приготовления бутерброды можно разделить на три большие группы: открытые, закрытые (сэндвичи) и слоеные

Практическое занятие № 7

Тема: Расчет количества сырья, выхода бутербродов

Цель работы: приобрести практический опыт по расчету количества сырья, выхода бутербродов

Задания:
1. Произвести расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных бутербродов и гастрономических продуктов порциями

-бутерброды с отварными мясными продуктами,

-бутерброды с рыбными консервами,

-сыр порциями

-рыба соленая порциями

2. Оформить отчет

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П М. : Издательский центр «Академия», 2018. –240 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Порядок проведения работы

1. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья. Полученные данные занести в таблицу.

Бутерброд с отварными мясными продуктами

Наименование сырья		Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
<u>Говядина</u>		86	64			На ломтик хлеба укладывают отварные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками.
<u>или Свинина</u>		78	66			
<u>или Баранина</u>		86	62			
<u>или Телятина</u>		94	62			
<u>или Язык говяжий</u>		68	68			
<u>или Язык бараний</u>		76	76			
<u>или Язык свиной</u>		68	68			
<u>Масса отварных мясопродуктов</u>		-	40			
<u>Хлеб</u>		60	60			
-	100	-				

Бутерброд с рыбными консервами

Наименование сырья		Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления	
		1 порция		2 порции			
		брутто	нетто	брутто	нетто		
-		-					

Сыр порциями

Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
	1 порция		2 порции		
	брутто	нетто	брутто	нетто	

-		-			

Рыба соленая порциями

Наименование сырья		Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
-		-				

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Заполнить таблицы

Вопросы для контроля знаний:

1. Дайте определение термина бутерброд.
2. Какие продукты используют для приготовления бутербродов?
3. Назовите виды открытых бутербродов.
4. Назовите виды закрытых бутербродов.

Эталон правильных ответов:

Бутерброд с отварными мясными продуктами

Наименование сырья		Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
<u>Говядина</u>		86	64	172	128	На ломтик хлеба укладывают отварные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками.
<i>или</i> <u>Свинина</u>		78	66	156	132	
<i>или</i> <u>Баранина</u>		86	62	172	124	
<i>или</i> <u>Телятина</u>		94	62	188	124	
<i>или</i> <u>Язык говяжий</u>		68	68	136	136	
<i>или</i> <u>Язык бараний</u>		76	76	152	152	
<i>ли</i> <u>Язык свиной</u>		68	68	136	136	
<i>Масса отварных мясопродуктов</i>		-	40		80	
<u>Хлеб</u>		60	60	120	120	
-	100	-				

Бутерброд с рыбными консервами

Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
	1 порция		2 порции		
	брутто	нетто	брутто	нетто	
<u>Шпроты</u>	42	40	84	80	На ломтик хлеба кладут шпроты, или сардины, или другую рыбу, консервированную в масле. Бутерброды можно отпускать со сливочным маслом (I и II
<i>или</i> <u>Сардины</u>	42	40	84	80	
<u>Хлеб</u>	60	60	120	120	
<u>Шпроты</u>	42	40	84	80	
<i>или</i> <u>Сардины</u>	42	40	84	80	

					колонки - 10; 5 г на порцию), соответственно увеличив выход.
--	--	--	--	--	--

-	100	-		
---	-----	---	--	--

Сыр порциями

Наименование сырья		Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
<u>Сыр Российский 6%</u>		106.67	100	213,34	200	Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30—40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание. Требования к качеству Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы Консистенция: мягкая, не крошащаяся Цвет: соответствует виду сыра Вкус: соответствует виду сыра Запах: соответствует виду сыра
<u>или Сыр Голландский 8%</u>		110	100	220	200	
<u>или Сыр Швейцарский</u>		110	100	220	200	
<u>или Сыр Ярославский 7%</u>		106.67	100	213.34	200	
<u>или Сыр Костромской 4%</u>		103.33	100	206,66	200	
-	100					

Рыба соленая порциями

Наименование сырья		Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
<u>Кета</u>		152	100	304	200	Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают тонкими кусочками по 2-3 на порцию, или используют филе обесшкуренное без костей промышленного производства. Требования к качеству Внешний вид: филе, нарезанное тонкими кусочками одинаковой формы Консистенция: мягкая, нежная Цвет: соответствует виду рыбы Вкус: соответствует виду рыбы Запах: соответствует виду рыбы
<i>или</i> <u>Семга</u>		140	100	280	200	
<i>или</i> <u>Лосось каспийский</u>		152	100	304	200	
<i>или</i> <u>Лосось балтийский</u>		152	100	304	200	
<i>или</i> <u>Лосось озерный</u>		152	100	304	200	
-	100					

Вопросы для контроля знаний:

1. В переводе с немецкого «бутерброд» - это хлеб с маслом, в общепринятой обиходной терминологии - ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов (сыр, ветчина, колбаса, икра, мясные или рыбные копчености, консервы).
2. Для приготовления бутербродов используют булку, белый или черный хлеб. Для открытых бутербродов хлеб нарезают небольшими ломтиками толщиной примерно 1 - 1,5 см, намазывают сливочным маслом и гарнируют различными закусками: колбаса, сыр, икра и т. п. Соотношение хлеба и дополняющих продуктов может колебаться в пределах от 1 : 1 до 3 : 1.
3. Виды открытых - простой и сложный.
4. Виды закрытых -сэндвич(холодный), гамбургер (горячий)

Практическое занятие № 8

Тема: Расчет количества сырья, выхода бутербродов

Цель работы: приобрести практический опыт по расчету количества сырья, выхода бутербродов

Задания: 1. Произвести расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных бутербродов и гастрономических продуктов порциями

- бутерброды с сыром;
- бутерброды закрытые с мясными гастрономическими продуктами;
- ветчина порциями;
- консервы рыбные порциями

2. Оформить отчет

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П М. : Издательский центр «Академия», 2018. –240 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Порядок проведения работы

1. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья. Полученные данные занести в таблицу.

Бутерброд с сыром

	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
	<u>Сыр Голландский 8%</u>	35.9	33			Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным и укладывают на них подготовленный сыр.
	<u>или Сыр Российский 6%</u>	35.1	33			
	<u>или Сыр Костромской 4%</u>	34.3	33			
	<u>или Сыр Ярославский 7%</u>	35.5	33			
	<u>Масло сливочное</u>	17	17			
	<u>Пшеничный хлеб</u>	50	50			
	Выход		100			

Бутерброд закрытый с мясными гастрономическими продуктами

2. Перечень сырья и основных технологических продуктов						
	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
	Выход	-		-		

Ветчина порциями

Вес и тип порций						
	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	

Ветчина порциями

	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
	<u>Ветчина вареная</u>	102.86	100	205,72	200	Изделия деликатесные очищают от упаковочных материалов, шпагата, оболочки и др., при необходимости зачищают. Ветчину вареную (в оболочке и в форме) отваривают в течение 5 мин или обрабатывают в микроволновой печи, после чего ветчину охлаждают до температуры не выше 12°С. Изделия деликатесные нарезают поперек волокон широкими кусками толщиной 3-4 мм. Ветчину в оболочке нарезают поперек батона, полученные круги режут пополам. Нарезанные изделия хранят в холодильнике не более 30 мин. Температура подачи: + 12°С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
	<i>или</i> <u>Ветчина в форме</u>	102.86	100	205,72	200	
	<i>или</i> <u>Буженина</u>	102.86	100	205,72	200	
Выход		-		-		

Консервы рыбные порциями

	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
	<u>Шпроты</u>	106	100	212	200	Масло, томатную заливку и сок при отпуске консервов распределяют равномерно по порциям. Рыбные консервы можно отпускать с гарниром (30-100 г).
	<i>или</i> <u>Треска в томатном соусе</u>	106	100	212	200	
	<i>или</i> <u>Скумбрия атлантическая в томатном соусе</u>	104	100	208	200	
	<i>ли</i> <u>Пресервы в горчичном соусе</u>	106	100	212	200	
	<i>или</i> <u>Консервы натуральные</u>	106	100	22	200	
	<i>или</i> <u>Сардины</u>	106	100	212	200	
Выход		-		-		

Вопросы для контроля знаний:

1.Закртыые бутерброды готовят из двух ломтиков белого хлеба шириной 5 - 6 см и толщиной 0,5 см. Оба ломтика намазывают маслом, иногда предварительно смешанным с различными приправами - с горчицей, тёртым сыром, хреном. На один ломтик хлеба кладут продукт, а другим плотно прикрывают сверху.

2.Надо следить, чтобы бутерброды, в общем, были красивыми, привлекали внимание и одновременно были простыми, сделанными со вкусом и вызывали аппетит. Один вид бутербродов украшают одинаковыми продуктами. Бутерброды на каждый день делают большими (6-8 см в диаметре) и украшают скромно, и напротив, бутерброды для званого вечера делают несколько меньшими (4-6 см в диаметре) и украшают празднично.

Практическое занятие № 9

Тема: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.

Цель работы: приобрести практический опыт по расчету количества сырья, выхода готовых холодных блюд.

Задания:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных холодных рыбных блюд, полученные результаты запишите в таблицу:

- Рыба отварная с гарниром и хреном

- Рыба под маринадом

- Сельдь рубленая с гарниром

2. Оформить отчет

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Семичева Г.П. М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Порядок проведения работы

1. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья. Полученные данные занести в таблицу.

Рыба отварная с гарниром и хреном

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

Рыба под маринадом

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

Сельдь рубленая с гарниром

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

2.						
Выход		-		-		

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Заполнить таблицы

Вопросы для контроля знаний:

1. Какой инвентарь используется для приготовления холодных рыбных блюд
2. Для чего сельдь замачивают в молоке
3. Как разделявают сельдь на чистое филе
4. Сроки реализации рыбных холодных блюд

Эталон правильных ответов:

Рыба отварная с гарниром и хреном

№ п/ п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	<u>Осетр</u>	76.43	45.71	152,86	91.42	Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами. Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей без реберных костей, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90 °С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин. При отпуске укладывают гарнир. Можно отпускать и без гарнира, соответственно уменьшив выход блюда.
2.	<i>или</i> <u>Севрюга</u>	71.43	45.71	142,86	91,42	
3	<i>или</i> <u>Сом</u>	91.43	45.71	182,86	91,42	
4	<i>или</i> <u>Ставрида океаническая</u>	95	43.57	190	87,14	
5	<i>~ Масса отварной рыбы</i>	-	35.71		71,42	
6	<u>Огурцы свежие</u>	21	20	42	40	
7	<u>Помидоры</u>	23.5	20	47	40	
8	<u>Салат зеленый</u>	14	10	28	20	
9	<u>Соус-хрен</u>	-	10.71		21,42	
Выход		-	100	-	200	

Рыба под маринадом

№ п/ п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	<u>Окунь морской</u>	80.95	57.14	161,9	114,28	Рыбу разделявают на филе с кожей без реберных костей, порционируют. Подготовленные куски рыбы обваливают в муке и жарят. Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыпают нашинкованным зеленым луком. Маринад: Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 мин. После этого вводят бульон рыбный или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-
2.	<i>или</i> <u>Муксун</u>	105.71	57.14	211,42	114,28	
3	<i>или</i> <u>Навага дальневосточная</u>	93.33	57.14	186,7	114,28	
4	<u>Масло растительное</u>	3.81	3.81	7.62	7,62	
5	<i>~ Масса жареной рыбы</i>		47.62		95,24	
6	Маринад:		47.62		95,24	
	<u>Морковь</u>	37,5	30	75	60	
7	Томатное пюре	7,5	7,5	15	15	

8	<u>Масло растительное</u>	5	5	10	10
9	<u>Масло растительное</u>	5	5	10	10
0	<u>Уксус 3%-ный</u>	0,3	0,3	0,6	0,6
11	<u>Сахарный песок</u>	2,5	2,5	5	5
Выход		-	100	-	200

20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

Сельдь рубленая с гарниром

№ п/ п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	<u>Сельдь</u>	104.2	50	108.4	100	Филе сельди (мякоть), яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, репчатый лук нарезают, добавляют замоченный и отжатый белый хлеб и пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют масло, уксус и выбивают. При отпуске готовую массу формируют в виде сельди. Отпускают порциями по 50-100 г.
2.	<u>Хлеб пшеничный</u>	17,5	17,5	35	35	
3	<u>Молоко</u>	17,5	17,5	35	35	
4	<u>или Вода</u>	17.5	17.5	35	35	
5	<u>Лук репчатый</u>	14.3	12	28,6	24	
6	<u>Масло растительное</u>	5	5	10	10	
7	<u>Уксус 3%-ный</u>	3	3	6	6	
Выход		-	100	-	200	

Вопросы для контроля знаний:

1. При приготовлении холодных блюд из рыбы на производственный стол кладут разделочные доски с маркировками «Сельдь», напротив — весы, справа — инвентарь, инструменты, слева — продукты. Блюда из сельди готовят на отведенном для сельди столе, разделочной доске и пользуются ножом с маркировками «Сельдь» или «Рыба», соблюдая при этом санитарные требования. Для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы в холодном цехе устанавливают отдельный холодильный шкаф.. Сельдь и рыба обладают специфическим запахом, поэтому с ними нельзя хранить другие продукты.
2. Сельдь вымачивают в молоке, чтобы удалить из нее лишнюю соль, и чтобы блюдо из сельди стало вкуснее и нежнее.

Практическое занятие № 10

Тема: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.

Цель работы: приобрести практический опыт по расчету количества сырья, выхода готовых холодных блюд.

Задания:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных, холодных мясных блюд, полученные результаты запишите в таблицу:

- Филе из кур фаршированное

-Ассорти мясное

-Мясо жаренное с гарниром

2. Оформить отчет

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П М. : Издательский центр «Академия», 2018. –240 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Порядок проведения работы

1. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья. Полученные данные занести в таблицу.

Филе из кур фаршированное

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

Ассорти мясное

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

Мясо жаренное с гарниром

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

Отчет о проделанной работе представить по форме:

1. Заполнить таблицы

Вопросы для контроля знаний:

1. Как приготовить мясо для варки?
2. Норма выхода мясных холодных блюд.
3. Температура подачи мясных холодных блюд.
4. Сроки реализации мясных холодных блюд.

Эталон правильных ответов:

Филе из кур фаршированное

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	Курица	147	53	294	106	<p>Морковь – промыть, очистить, нашинковать. Лук репчатый – очистить, мелко нарезать Сельдерей (корень) – промыть, очистить, нашинковать. 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 Приготовление желе Желатин замочить на 1- 2 часа Распустить, Соединить с бульоном 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. 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 Отпуск: На блюдо положить курицу фаршированную, рядом уложить гарнир Соус подлить под курицу или подать отдельно в соуснике</p>
2.	Печень (телячья)	51	45	102	90	
3	Шпик	14	13	28	26	
4	Морковь	5	4	10	8	
5	Сельдерей молодой корень	2,5	2	5	4	
6	Лук репчатый	5	4	10	10	
7	Мадера	5	5	10	10	
8	Мускатный орех	0,5	0,5	0,1	0,1	
9	Перец черный молотый	0,02	0,02	0,04	0,04	
	Масса фарша					
	Масса припущенного фаршированного филе		41		82	
	Желатин		80		160	
	Масса желе	2	2	4	4	
	Гарнир		20		40	
	Соус		50		100	
Выход			180		360	

Ассорти мясное

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	Говядина	54	40	108	80	Подготовленные языки варят. После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу Отварные очищенные языки нарезают по 2-4 куска на порцию, проваривают в бульоне, Говядину жареную нарезают по 2-3 куска на порцию, а телятину, свинину и баранину - по 1-2 куска. При отпуске мясо гарнируют и поливают мясным соком. Отварные, жареные мясопродукты, свинокопчености, колбасу нарезают тонкими ломтиками. Нарезанные мясопродукты уложить на блюдо Рядом разместить гарнир Украсить зеленью Соус подать отдельно в соуснике
	Язык свиной	42	42	84	84	
2.	Масса отварных мясных продуктов		25		50	
	Окорок копчено-вареный	33	25	66	50	
	Масса мясных продуктов		75		150	
	Гарнир		50		100	
	Соус		15		30	
Выход		-	140	-	280	

Мясо жаренное с гарниром

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	<u>Говядина</u>	87,5	64.17	175	128,34	Жареное охлажденное мясо нарезают поперек волокон тонкими ломтиками. Отпускают с гарниром и соусом (к мясу, кроме майонеза и его производных, подают еще и соус хрен).
2.	<i>или</i> <u>Свинина</u>	72,5	61.67	145	123,34	
3	<i>или</i> <u>Баранина</u>	91.67	65.83	183,34	131,66	
4	<i>или</i> <u>Телятина</u>	100	65.83	200	131,66	
5	<u>Жир топленый</u>	1.67	1.67	3,34	3,34	
6	<i>Масса жареных мясных продуктов</i>	-	41.67		83,34	
7	Гарнир:	-	41,67		83,34	
8	<u>Огурцы свежие</u>	17,5	16,6	35	33,3	
9	<u>Помидоры</u>	19,5	16,6	39,1	33,3	
10	<u>Салат зеленый</u>	11,6	8,3	23,3	16,6	
11	<u>Соус-майонез</u> с корнишонами	-	16.67		33,34	
Выход		-	100	-	200	

Вопросы для контроля знаний:

1. Мясо варят кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см в течение 2 часов. За 30 минут до конца варки кладут крупно нарезанные морковь, репчатый лук. Соль добавляют в конце варки из расчета 5 г на 1 кг мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

2. Норма выхода

основного продукта холодных мясных и рыбных блюд и закусок – 75г

паштеты из печени, мяса, птицы, дичи - 30; 100;

студни - 100; 150;

гарниры - 50; 75;

соусы - 25; 30; 40;

3. Температура холодных блюд, закусок не должна превышать 10-14⁰С. некоторые закуски (масло сливочное, икра зернистая и кетовая) подают охлажденными с пищевым льдом

4. Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них следует хранить в холодильных шкафах при температуре 0...6 °С и относительной влажности воздуха 75...85 %.

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

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

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

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

- паштеты, рубленую сельдь, жареную рыбу — 24 ч;

- заливную рыбу — 12 ч;

- рыбу горячего копчения — не более 72 ч;

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

- рыбу заливную под майонезом и маринадом — до 24 ч.

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

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

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

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

Практическое занятие № 11

Тема: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. Решение ситуационных задач.

Цель работы: приобрести практический опыт по расчету количества сырья, выхода готовых холодных блюд, используя сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задания:

1. Решить ситуационные задачи.
2. Оформить отчет

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П М. : Издательский центр «Академия», 2018. –240 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Порядок проведения работы

1. Решить ситуационные задачи:

Ситуационная задача 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.

Дать характеристику рабочих мест.

Ситуационная задача 2.

Определить массу брутто 40 порций кальмар мороженный разделанный (тушка): масса консервов по таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов» Сборника рецептур – 204г, процент отходов при холодной обработке кальмаров = 23%

Ситуационная задача 3.

Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.

Ситуационная задача 4.

Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные грибами»?

Ситуационная задача 5.

Определить массу брутто 40 порций крабов (консервы): масса консервов по таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов» Сборника рецептур- 70 г, процент отходов при холодной обработке крабов = 20%

Ситуационная задача 6.

Приготовив мясное желе для украшения холодных закусок, повар заметил, что желе плохо застывает в формочках. Укажите возможные дефекты и способы их устранения.

Ситуационная задача 7.

При проведенном бракераже винегрета выявлено, что он имеет красный цвет, продукты окрашены в цвет свеклы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии в дальнейшем приготовлении.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

Записать решение ситуационных задач.

Эталон правильных ответов:**Ситуационная задача 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.

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;
- 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.

Ситуационная задача 2.

1) Определяем массу нетто 40 порций кальмар мороженный разделанный (тушка): $204 \times 40 = 8.2$, что составляет 77% $(100 - 23) = 77\%$

2) $8,2 \times 77 / 100 = 6,31$

Ситуационная задача 3.**Салат с рыбой горячего копчения**

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций			
		1 порция		45 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Рыба: -треска	19	12,5	855	562,5
2	Вареный картофель очищенный	34,5	25	1552,5	1125
3	Огурцы свежие(или соленые)	25	20	1125	900
4	Горошек консервированный	11,5	7,5	517,5	337,5
5	Майонез	10	10	450	450
Выход		-	75	-	

Ситуационная задача 4.

$118 \times 60 = 7,08$ кг помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные грибами»?

Ситуационная задача 5.

1) Определяем массу нетто 40 порций крабов: $70 \times 40 = 2,8 \text{ кг}$, что составляет 80% $(100 - 20) = 80\%$

2) $2,8 \times 80 / 100 = 2,240 \text{ кг}$

Ситуационная задача 6.

1. Желе плохо застывает из-за несоблюдения нормы закладки желатина или по истечению его срока годности (желирующая способность снижена), желе перекипело длительное время.

2. Приготовленное желе необходимо вновь нагреть и добавить подготовленный желатин, довести до кипения, снова охладить и разлить по формам.

Ситуационная задача 7.

Красный цвет винегрета образуется из-за не соблюдения технологии приготовления.

Свеклу необходимо отдельно заправить растительным маслом, жировая пленка препятствует окрашиванию продуктов в свекольный цвет и сохранит их натуральный цвет и придаст блеск.

Практическое занятие № 12

Тема: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. Решение ситуационных задач.

Цель работы: приобрести практический опыт по расчету количества сырья, выхода готовых холодных блюд, используя сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задания:

1. Решить ситуационные задачи.

2. Оформить отчет

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П М. : Издательский центр «Академия», 2018. –240 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Порядок проведения работы

1. Решить ситуационные задачи

Ситуационная задача 1.

При проведенном бракераже блюда «Салат мясной» выявлено, что консистенция салата не соответствует требованиям качества. Определите возможные причины дефекта. Укажите критерии требования качества к данному салату.

Ситуационная задача 2.

При приготовлении бутербродов повар столкнулся с тем, что при нарезании хлеба тот крошится, мнётся под ножом. Укажите, в чем должен был удостовериться повар? Как избежать нарушения технологии в дальнейшем приготовлении?

Ситуационная задача 3.

При бракераже блюда «Заливное из рыбы» выявлено, что блюдо было мутным, на поверхности присутствовали в незначительном количестве хлопья свернувшегося белка и другая мелкая взвесь. Определите причины дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии в дальнейшем приготовлении блюда.

Ситуационная задача 4. Рассчитайте количество сыра голландского (порциями) на 130 порций. Сборник рецептур 2 колонка. Рассчитать % отходов сыра голландского.

Ситуационная задача 5. Рассчитайте количество колбасы сырокопченой деликатесной (порциями) на 300 порций. Сборник рецептур 2 колонка. Рассчитать % отходов колбасы сырокопченой.

Ситуационная задача 6.

Повар – молодая девушка работает в цехе холодных блюд и закусок. Во время работы у нее оторвались пуговицы на халате, и она вместо пуговиц заколола булавками и продолжила работу в цехе. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

Ситуационная задача 7. Повар холодных блюд и закусок должен приготовить блюдо «Салат деликатесный» по Техничко-технологической карте. Из горячего цеха вместо осетрины отварной получена форель отварная. Как должен поступить повар в данной ситуации?

Ситуационная задача 8. Повар холодных блюд и закусок должен приготовить блюдо «Жареная рыба под маринадом». Но при жарке основным способом рыба сильно раскрошилась. Как должен поступить повар в этом случае?

Отчет о проделанной работе представьте по форме

Записать решение ситуационных задач.

Эталон правильных ответов:

Ситуационная задача 1.

Не соответствие консистенции может быть в следующих нарушениях:

1. Овощи переварили, что повлекло потерю формы.
2. Овощи не доварили, что не соответствует требованиям качества.
3. Нарушена закладка соуса майонез, что привело к изменению консистенции.

Требования к качеству:

Внешний вид – продукты нарезаны тонкими ломтиками, уложены горочкой, оформлены ломтиками мяса, яйцом, зеленью.

Консистенция: отварных овощей и мяса мягкая; соленых и свежих овощей – упругая; зелень свежая, не увядшая. Салат в посуде держит форму, не расплывается и не рассыпается.

Вкус – в меру соленый, острый от майонеза и соленых огурцов.

Запах – соответствует продуктам, входящим в состав.

Ситуационная задача 2.

Хлеб для бутербродов должен использоваться черствый (суточной давности), который приобрел плотную структуру. А повар не учел этой особенности, поэтому не смог нарезать ровных ломтиков хлеба. При последующем приготовлении бутербродов повар должен заранее подготовить хлеб.

Ситуационная задача 3.

Причины дефекта могут быть следующие:

1. Бульон «перекипел», что дало мутный цвет (использовать оптимальную температуру для медленного кипения бульона и своевременно снимать пену с поверхности).
 2. Повар не процедил бульон или использовал сито с крупными отверстиями.
 3. Повар не сделал оттяжку бульона, в результате осталась мелкая взвесь заварившегося белка.
- При последующем приготовлении повара необходимо учесть все описанные требования к приготовлению прозрачного рыбного бульона.

Ситуационная задача 4.

Решение:

Сыр голландский: Мб 54 М н 50

М отх $54 - 50 = 4$ гр

% отх $4 * 100 / 54 = 7.4\%$

М(брутто) на 130 порций $54 * 130 = 7020$ г

М(нетто) на 130 порций $50 * 130 = 6500$ г

Ситуационная задача 5.

Мотх $= 41 - 40 = 1$ гр

%отх $= 1 * 100 / 41 = 2.4\%$

Мб Колбаса(300) $41 * 300 = 13300$

М н Колбаса(300) $40 * 300 = 12000$

Ситуационная задача 6.

Повар допустила нарушения правил санитарии, так как вместо пуговиц заколола курточку булавками. Булавки могут попасть в пищу при приготовлении.

Ситуационная задача 7.

Повар должен приготовить салат рыбный по Сборнику рецептур, так как по ТТК он не имеет права один вид рыбы замещать другим.

Ситуационная задача 8.

Повар может эту рыбу использовать при приготовлении салата – коктейля рыбного.

Практическая работа № 13

Тема: Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

Цель работы: приобрести практический опыт по разработке ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

Задания:

1. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок (не менее 8), банкет с полным обслуживанием официантами на 40 человек
2. Произвести расчет порций холодных блюд и закусок в соответствии с заказом
3. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций.
4. Оформить отчет

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Семичева Г.П. М. : Издательский центр «Академия», 2018. –240 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Порядок проведения работы

1. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок (не менее 8), банкет с полным обслуживанием официантами на 40 человек
2. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья. Полученные данные занести в таблицу.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		40 порций		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок.

2. Произвести расчет сырья

Вопросы для контроля знаний:

1. Дайте определение – меню.

2. Что означает понятие - банкет с полным обслуживанием официантами.
3. Что оговаривается при приеме заказа на банкет?
4. Норма выхода банкетных мясных холодных блюд?
5. Температура подачи закусок из яиц.
6. Сроки хранения закусок из рыбы.

Эталон правильных ответов:

1. Ассортимент холодных блюд и закусок для банкета с полным обслуживанием официантами на 40 человек - холодная рыбная закуска или натуральные овощи, закуски из мяса, птицы, дичи, салаты, холодные мясные и рыбные блюда.

Вопросы для контроля знаний:

1. Меню - это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, расположенных в определенном порядке и предлагаемых посетителям в течение дня.

2. Банкет с полным обслуживанием - это торжество, где участники сидят за сервированным столом, а подачу блюд и напитков производят официанты.

3. При приеме заказа на банкет оговаривается:

- дата проведения банкета;
- начало и примерное окончание;
- количество участников;
- план расстановки столов;
- примерное оформление зала;
- меню;
- предварительная стоимость заказа.

4. Норма выхода банкетных мясных холодных блюд - 75 г;

5. Температура подачи закусок из яиц - 10-14°C;

6. Холодные рыбные блюда не подлежат длительному хранению. Их необходимо реализовывать по мере приготовления.

Сроки хранения следующие:

студень рыбный и рыба заливная — не более 12 ч при температуре не выше 6°;

сельдь рубленая — не более 24 ч при наличии холода;

консервы, отпускаемые для закусок, — не более 6 ч с момента вскрытия банок (немедленно вынуть из банок) при наличии холода;

рыба горячего копчения — не более 72 ч при наличии холода.

Практическое занятие № 14

Тема: Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

Цель работы: приобрести практический опыт по разработке ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

Задания:

1. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок (не менее 6), банкет фуршет с частичным обслуживанием официантами 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.

Литература:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Семичева Г.П М. : Издательский центр «Академия», 2018. –240 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Порядок проведения работы

1. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок (не менее 6), банкет- фуршет с частичным обслуживанием официантами на 20 человек.
2. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья. Полученные данные занести в таблицу.

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

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок.

2. Произвести расчет сырья

Вопросы для контроля знаний:

1. Дайте определение – банкет - фуршет.
2. Что означает понятие - банкет с частичным обслуживанием официантами.

3. Правила подачи холодных блюд и закусок
4. Температура подачи закусок из овощей и грибов
5. Норма выхода рыбных фуршетных холодных блюд
6. Сроки реализации мясных холодных блюд

Эталон правильных ответов:

Вопросы для контроля знаний:

1. Фуршет-банкет - это торжественный банкет, на котором гости едят стоя, сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе. Продолжительность банкета обычно не превышает 2 часов, при этом каждый гость может уйти, когда захочет. Такой банкет организуется при проведении как официальных приемов, так и различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий. Во время проведения банкета - фуршета гости едят и пьют, стоя у столов, к которым не ставят стулья. Устраивают фуршет в следующих случаях:

- Когда гостей много, а места для их встречи мало.
- Когда хозяева и гости ограничены во времени.
- Когда цель встречи - общение, а не обильная трапеза.

2. Банкеты с частичным обслуживанием официантами - являются наиболее распространенными и носят неофициальный характер. Проводятся по случаю семейного торжества, свадьбы, юбилея и др. Гости за столом размещаются произвольно, а места в центре стола предусматриваются для почетных гостей и устроителя банкета. Если приглашено много гостей, то почетные гости и устроитель банкета садятся за отдельный, центральный стол.

При определении количества официантов, необходимых для обслуживания такого банкета, исходят из расчета один официант на 10–14 гостей.

3. Правила подачи холодных блюд и закусок

Приём пищи, как, правило, начинают с холодных блюд и закусок которые должны иметь высокие вкусовые качества и привлекательный внешний вид. Правильно приготовленные и оформленные блюда с использованием овощей (зелени петрушки, укропа, листьев салата), консервированных и свежих фруктов разнообразят и витаминизируют рацион, возбуждают аппетит, усиливая выделение пищеварительного сока, подготавливают организм к приёму основных блюд, холодные блюда и закуски должны отпускатся небольшими порциями с добавлением специй, приправ, соусов. Они могут иметь острый или пряный вкус. Температура их подачи от 10 до 14 градусов.

Холодные блюда и закуски приносят в зал в фарфоровой посуде (блюдах, вазах, салатниках) на подносе. Санитарными правилами запрещается ставить блюда с продукцией одно на другое.

4. Температура подачи закусок из овощей и грибов - 10-14°C;

5. Норма выхода рыбных фуршетных холодных блюд(г) – 30; 40; 75;

6. Сроки реализации мясных холодных блюд при температуре 4-8°C

- жареные мясные продукты - 48 часов
- паштеты -24 часа
- студни, заливное мясо- 12 часов