

Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.
Изгагина»

**Методические указания
для выполнения практических работ**

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Пермь, 2021

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией

Протокол № 7
«30» августа 2021г.

Председатель ЦМК
 /Е.И.Попова/

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета

Протокол № 8
«27» июня 2021 г.

Зам. директора по учебной
работе  /М.С.Плотникова/

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016г. № 1569), программы ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

На базе: основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Разработчик: Матвеева Е.Ю.  преподаватель ГБПОУ «ПТПИТ»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Пояснительная записка | 4 |
| Планирование практических работ | 9 |
| Критерии оценки выполненных заданий | 10 |
| Практическое занятие № 1. Способы термической обработки пищевых продуктов. | 14 |
| Практическое занятие № 2. Составление глоссария «Инновационные способы тепловой обработки». | 20 |
| Практическое занятие № 3. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи | 29 |
| Практическое занятие № 4. Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих блюд | 31 |
| Практическое занятие № 5. Расчет выхода сложных горячих блюд | 33 |
| Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента | 35 |
| Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента | 37 |
| Практическое занятие № 8. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента | 42 |
| Практическое занятие № 9. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента | 47 |
| Практическое занятие № 10. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | 51 |

Пояснительная записка

Методические указания разработаны для выполнения практических заданий по профессиональному модулю «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Исходя из поставленных целей, пособие способствует решению следующих методических задач, реализуемых в ходе обучения.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|-------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|-------------|--|
| ВД 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|------------|--|
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

1) подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

2) выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

3) упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

4) порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

5) ведении расчетов с потребителями.

уметь:

1) оценить наличие ресурсов;

2) составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;

3) оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

4) распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

5) объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;

6) разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

7) демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара

8) контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования,

9) инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

10) контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;

11) контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- 12) контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
- 13) контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- 14) контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

знания:

- 1) весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 2) организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- 3) последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- 4) регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами
- 5) (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- 6) возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- 7) требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- 8) правила безопасного хранения чистящих, моющих дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- 9) правила утилизации отходов;
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- 10) виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- 11) способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- 12) условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- 13) ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья;
- 14) правила оформления заявок на склад;
- 15) виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов

Методические указания включают:

- 1) Планирование практических занятий;
- 2) Критерии оценки выполнения работ.
- 3) Практические задания, сопровождающиеся указаниями для их выполнения.

Каждая практическая работа содержит:

- условия выполнения;
- наименование раздела (темы);
- объем учебного времени, отведенный на практическое занятие;
- наименование темы практического занятия;
- цель практического занятия (в т.ч. требования к знаниям и умениям обучающихся, которые должны быть реализованы);
- перечень необходимых средств обучения (оборудование, материалы и др.);
- содержание заданий;
- указания (инструкции) по выполнению заданий;
- требования к результатам работы, в т.ч. к оформлению;
- критерии оценки;
- список рекомендуемой литературы;
- приложения.

Общие требования к выполнению практических занятий

- Соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических и лабораторных работ.

- При выполнении практических работ четко следовать методическим указаниям.

Основными этапами практического занятия являются:

- проверка знаний обучающихся, их теоретической подготовленности к занятию;
- инструктаж, проводимый преподавателем;
- выполнение заданий, работ, упражнений, решение задач;
- последующий анализ и оценка выполненных работ и степени овладения обучающимися запланированными умениями.

Основными этапами практического занятия являются:

- проверка знаний обучающихся, их теоретической подготовленности к занятию;
- инструктаж, проводимый преподавателем;
- выполнение заданий, работ, упражнений, решение задач;
- последующий анализ и оценка выполненных работ и степени овладения обучающимися запланированными умениями.

Правила выполнения практических работ

Практические работы проводятся в соответствии с рабочим учебным планом.

Процесс выполнения практических работ включает в себя следующие этапы:

- подготовка к работе;
- выполнение работы;
- оформление отчёта.

I. Подготовка к работе.

Для успешного выполнения практической работы, необходима тщательная предварительная подготовка, в ходе которой обучающийся должен:

- повторить теоретический материал по данной теме;
- повторить правила техники безопасности;
- ознакомиться с описанием практической работы и содержанием задания;
- выяснив цель задания, чётко, представить себе поставленную задачу и способы её достижения; продумать ожидаемые результаты работы;

Обучающиеся должны строго выполнять весь объём подготовительного этапа, так как перед каждой работой преподавателем проводится проверка степени подготовки и даётся разрешение на выполнение работы.

II. Выполнение работы.

Для успешного проведения практической работы обучающийся должен:

- строго соблюдать правила техники безопасности и настоящие правила выполнения работ;
- при проведении практической работы руководствоваться методическими указаниями и рекомендациями;
- стараться не допускать случайных ошибок;
- после окончания работы рабочее место приводится в порядок

III. Оформление отчёта.

Составление отчёта является индивидуальной работой каждого обучающегося.

Отчёт должен содержать:

- название и номер работы;
- цель работы;
- оборудование и инвентарь;
- вывод о проделанной работе.

В выводе по работе следует сделать заключение о выполнении поставленной задачи, проанализировать полученные результаты. В заключение производится оценка работы в виде самоконтроля. Окончательная оценка ставится преподавателем при сдаче практической работы.

При оценке знаний обучающихся, используется шкала оценки образовательных достижений:

| | |
|--|--------------------------|
| | Оценка уровня подготовки |
|--|--------------------------|

| Процент результативности (правильных ответов) | Балл (отметка) | Вербальный аналог |
|--|----------------|---------------------|
| 90-100 | 5 | Отлично |
| 80-89 | 4 | Хорошо |
| 70-79 | 3 | Удовлетворительно |
| Менее 70 | 2 | Неудовлетворительно |

**Планирование практических работ
Перечень практических работ**

| Наименование раздела, темы | Номер, название практической работы | Кол-во часов, отведенных на работу, ч | представленный результат | Проверяемые знания, умения | ПК |
|---|---|---------------------------------------|--------------------------|----------------------------|-----|
| Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | |
| Тема 1.1. Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | Практическое занятие № 1. Способы термической обработки пищевых продуктов. | 1 | Таблицы | З-1-14 У-1-14 | 2.1 |
| | Практическое занятие № 2. Составление глоссария «Инновационные способы тепловой обработки». | 1 | Таблицы | З-1-14 У-1-14 | 2.1 |
| | Практическое занятие № 3. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи | 1 | Таблицы, ТТК | З-1-14 У-1-14 | 2.1 |
| | Практическое занятие № 4. Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих блюд | 1 | ТТК, решение задач | З-1-14 У-1-14 | 2.1 |
| | Практическое занятие № 5. Расчет выхода сложных горячих блюд | 1 | ТТК, решение задач | З-1-14 У-1-14 | 2.1 |
| Тема 1.2. Организация работ и техническое оснащение процесса приготовления, хранения, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента | 1 | Таблица | З-1-14 У-1-14 | 2.1 |
| | Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента | 1 | Решение задач | З-1-14 У-1-14 | 2.1 |
| | Практическое занятие № 8. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в | 1 | Схемы | З-1-14 У-1-14 | 2.1 |

| | | | | | |
|--|---|---|-------------------|------------------|-----|
| | зоне кухни ресторана по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента | | | | |
| | Практическое занятие № 9. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента | 1 | Таблицы | З-1-14 У-1-14 | 2.1 |
| | Практическое занятие № 10. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | 1 | Ответы на вопросы | З-1-14 У-1-14 | 2.1 |

Критерии оценки выполненных заданий

Основные критерии оценивания результатов практической работы

- полнота выполнения объёма работы;
- самостоятельность выполнения задания;
- соблюдение необходимой последовательности операций;
- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ;
- рациональность организации рабочего места;
- правильность и аккуратность выполнения записей, таблиц, вычислений.

Оценка 5 ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочетов.

Оценка 4 ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов.

Оценка 3 ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трех недочетов, при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка 2 ставится, если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

Основные источники:

учебники

1. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

учебные пособия

5. Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

1. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012

2. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски. Рыбные и мясные горячие блюда.: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [Г. Плахутина]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013

3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013

справочники

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Составители Алексей Здобнов, Виктор Цыганенко. Издательство «Арий», 2014 г.

дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

2. 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.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

нормативная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808с.

10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

электронные издания

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

интернет-ресурсы:

нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/gost/44221.php?sphrase_id=3256553

2. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/gost/47980.php?sphrase_id=3256562

3. ГОСТ Р 50762-2007 - Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания http://ohranatruda.ru/ot_biblio/gost/44234.php?sphrase_id=3256579

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья; http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

5. СанПин 2.3.2.1324-2003 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/index.php

6. Правила оказания услуг общественного питания, утверж. Постановлением Правительства РФ 15.08. 97 № 1036 с изменениями и дополнениями, утверж. Постановлением Правительства РФ от 04.10.2012 N 1007; <http://docs.pravo.ru/document/view/5818/>

дополнительные источники:

1. Мир кулинара. Режим доступа: <http://www.mirkulinara.ru>
2. Гастроном. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/>
3. Кулинарный Эдем. Режим доступа: <http://www.kedem.ru/>
4. Миллион меню. Режим доступа: <http://www.millionmenu.ru/>
5. Гастроном. Блюда из мяса. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/recipe/group/1168/blyuda-iz-myasa?&page=3>
6. Хорошие рецепты. Рецепты. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://goodrecept.ru/?m=base&g=1&dg=159&r=1&p=6>
7. Электронный учебник «Товароведение пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.cross-kpk.ru/ims/12/html/2.HTML>
8. russianfood. Рецепты вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: http://russianfood.com/recipes/bytype/?fid=3&page=7#rcp_list
9. 1000.menu/ Каталог вторых блюд. Электронный ресурс. Режим доступа: <https://1000.menu/catalog/vtoroe-bludo> Национальная кухня. Режим доступа// <https://1000.menu/catalog/natsionalnaya-kuxnya>
10. Основы технологии и сервис питания. Автор: Фоминых И.Л., редактор: Касаткина М.А. Электронный ресурс. Режим доступа: http://abc.vvsu.ru/books/up_osnovy_tehnot_servis_pitan/default.asp
11. Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане; Учебное пособие. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ru/>
12. Кулинарные видео рецепты <https://www.youtube.com/user/VideoCooking>.
13. Кулинарная школа. Мастер&повар. Режим доступа <http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/>
14. Кулинарный портал. Режим доступа//http://kuking.net/8_682.htm
15. Кулинарная книга. В.В. Похлебкин. Приправы. Режим доступа// http://www.rus-food-recipes.ru/P_PR/1/4.htm
16. Международный студенческий научный вестник. Инновационные кулинарные технологии. Е.А. Андрухова. Режим доступа. <https://www.scienceforum.ru/2016/1940/23436>
17. Мойсуп.ру. Национальные супы. Режим доступа. <http://moysup.ru/nationalnye-supy/>

Практические работы

Практическое занятие № 1. ПМ.02

Составление таблицы «Способы термической обработки пищевых продуктов».

Цель работы: способствовать формированию профессиональных и общих компетенций через освоение знаний и умений.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ОК 01 - ОК11

формируемые умения

1) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
3) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
4) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

усваиваемые знания

1) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
2) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
4) нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

Условия выполнения задания

Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час.

Задание выполняется в тетради

Вы можете воспользоваться конспектом, учебной и справочной литературой.

Показатели оценки. Полнота и правильность ответов.

Критерии оценки

«5» - 90 – 100%, «4» - 75 – 89%, «3» - 60 -74 %, « 2» - ниже 60% выполнено задания

Большинство продуктов перед употреблением в пищу подвергают тепловой обработке.

В результате тепловой обработки продукты размягчаются и приобретают приятный вкус, аромат, внешний вид. Это вызывает усиленное выделение пищеварительных соков, которые обильно смачивают размягченные тепловой обработкой продукты и повышают усвояемость пищи.

Тепловая обработка обеззараживает пищу, так как при высокой температуре уничтожаются микроорганизмы и разрушаются вредные вещества - токсины.

Задание: Заполнить таблицы:

Основные способы тепловой обработки

К основным способам тепловой обработки относят: *варка и жарка.*

| Варка | | | |
|--------------|---------------------|---|-------------------------------------|
| № п/п | Разновидности варки | Рисунок | Характеристика разновидностей варки |
| 1. | |  | |
| 2. | |  | |

| | | | |
|----|--|---|--|
| 3. | |  | |
|----|--|---|--|

Жаренье

| № п/п | Разновидности жарки | Рисунок | Характеристика разновидностей |
|-------|---------------------|---|-------------------------------|
| 1. | |  | |
| 2. | |  | |
| 3. | |  | |
| 4. | |  | |
| 5. | |  | |

Комбинированные способы тепловой обработки

К комбинированным способам тепловой обработки относятся: тушение, запекание, варка с последующим обжариванием, брезирование.

| Комбинированные способы | | | |
|--------------------------------|--|---|---|
| № п/п | Разновидности комбинированных способов | Рисунок | Характеристика комбинированных способов |
| 1. | |  | |

| | | | |
|----|--|---|--|
| 2. | |  | |
| 3. | | | |
| 4. | |  | |

Вспомогательные способы тепловой обработки

| Вспомогательные способы | | | |
|--------------------------------|--|---|---|
| № п/п | Разновидности вспомогательных способов | Рисунок | Характеристика вспомогательных способов |
| 1. | |  | |
| 2. | |  | |
| 3. | |  | |
| 4. | |  | |

Ответ: Основные способы тепловой обработки

К основным способам тепловой обработки относят: *варка и жарка.*

| Варка | | | |
|--------------|---------------------|---------|-------------------------------------|
| № п/п | Разновидности варки | Рисунок | Характеристика разновидностей варки |
| | | | |

| | | | |
|----------------|--|---|---|
| 1. | <i>Варка основным способом</i> |  | При этом способе продукт полностью погружают в жидкость |
| 2. | <i>Варка на пару</i> |  | Продукт помещают в пароварочный конвектомат, пароварочный шкаф или электрическую па, или решетку, которую устанавливают в посуду с водой так, чтобы вода не доходила до вкладыша |
| 3. | <i>Припускание</i> |  | Продукт заливают жидкостью на 1/3 его объема и нагревают при закрытой крышке |
| Жаренье | | | |
| № п/п | Разновидности жарки | Рисунок | Характеристика разновидностей |
| 1. | <i>Жаренье основным способом</i> |  | Это нагревание продукта с небольшим количеством жира при температуре 140 – 150 ⁰ С на жарочной поверхности сковороды или противня |
| 2. | <i>Жаренье в жарочном шкафу</i> |  | Это жаренье продукта с небольшим количеством жира в жарочном шкафу при температуре 150 – 270 ⁰ С |
| 3. | <i>Жаренье в большом количестве жира</i> |  | Этот способ используется при приготовлении изделий из жидкого теста на блинной жаровне, при приготовлении блюд в посуде из специальных сплавов и с антипригарным покрытием |
| 4. | <i>Жаренье на открытом огне</i> |  | При этом способе продукт надевают на металлический стержень или укладывают на металлическую решетку, предварительно смазанную жиром. Шпатель или решетку помещают над раскаленными углями или электроспиральями в специальных аппаратах и жарят |
| 5. | <i>Жаренье в поле инфракрасных лучей (ИК – нагрев)</i> |  | При этом способе жаренье продукта в электрогрилях происходит за счет воздействия на продукт инфракрасных излучений электронагревательных элементов |

Комбинированные способы тепловой обработки

К комбинированным способам тепловой обработки относятся: тушение, запекание, варка с последующим обжариванием, брезирование.

| Комбинированные способы | | | |
|--------------------------------|---|---|--|
| № п/п | Разновидности комбинированных способов | Рисунок | Характеристика комбинированных способов |
| 1. | <i>Тушение</i> |  | Это припускание предварительно обжаренного продукта в небольшом количестве бульона или соуса с добавлением вкусовых, ароматических приправ, специй |
| 2. | <i>Запекание</i> |  | Это нагревание продуктов или полуфабрикатов в жарочном шкафу до готовности или образования поджаристой корочки |
| 3. | <i>Варка с последующим обжариванием</i> | | Это способ тепловой обработки, когда продукт очень нежный и его нельзя сразу жарить или очень грубый и не доходит до готовности при жарении или тушении. |
| 4. | <i>Брезирование</i> |  | Это припускание с бульоном и жиром предварительно обжаренного продукта в жарочном шкафу |

Вспомогательные способы тепловой обработки

| Вспомогательные способы | | | |
|--------------------------------|--|---|--|
| № п/п | Разновидности вспомогательных способов | Рисунок | Характеристика вспомогательных способов |
| 1. | <i>Пассерование</i> |  | Это медленное обжаривание продуктов до готовности или полуготовности с добавлением 15 – 20 % жира при температуре не выше 120 ⁰ С без образования поджаристой корочки |
| 2. | <i>Опаливание</i> |  | Это удаление шерсти и волосков с поверхности тушек поросят, птиц, субпродуктов в процессе обработки |
| 3. | <i>Ошпаривание</i> |  | Это обливание продуктов кипящей водой в течение 1 – 5 мин |

| | | | |
|----|--------------------------|---|--|
| 4. | <i>Термостатирование</i> |  | Это поддержание нужной температуры блюд на раздаче или при перевозке |
|----|--------------------------|---|--|

Закрепление.

Задание. Дополните предложение необходимыми сведениями.

В результате тепловой обработки продукты приобретают _____ и уничтожаются _____.

Ответ: в результате тепловой обработки продукты приобретают приятный вкус, аромат, внешний вид и уничтожаются микроорганизмы.

Задание. Укажите в таблице разновидности жарки.

| <i>Способ тепловой обработки</i> | <i>Разновидности жарки</i> |
|----------------------------------|----------------------------|
| Жарка | 1. |
| | 2. |
| | 3. |
| | 4. |
| | 5. |

Ответ:

| <i>Способ тепловой обработки</i> | <i>Разновидности жарки</i> |
|----------------------------------|---|
| Жарка | 1.Основным способом |
| | 2.Во фритюре |
| | 3.Жаренье в поле инфракрасных лучей (ИК – нагрев) |
| | 4.В жарочном шкафу |
| | 5.На открытом огне |

Задание. Укажите в таблице соответствие комбинированных способов тепловой обработки.

| <i>№ n/n</i> | <i>Способы тепловой обработки</i> | <i>Комбинированные способы тепловой обработки</i> |
|--------------|-----------------------------------|---|
| 1. | Варка на пару | |
| 2. | Жарка на открытом огне | |
| 3. | Припускание | |
| 4. | Варка с последующим обжариванием | |
| 5. | Брезирование | |
| 6. | Запекание | |
| 7. | Тушение | |

Ответ:

| <i>№ n/n</i> | <i>Способы тепловой обработки</i> | <i>Комбинированные способы тепловой обработки</i> |
|--------------|-----------------------------------|---|
| 1. | Варка на пару | |
| 2. | Жарка на открытом огне | |
| 3. | Припускание | |
| 4. | Варка с последующим обжариванием | + |
| 5. | Брезирование | + |
| 6. | Запекание | + |
| 7. | Тушение | + |

Задание. Дополните предложения необходимыми сведениями.

Пассерование – это _____.

Опаливание – это _____.

Ошпаривание – это _____.

Термостатирование – это _____.

Ответ:

Пассерование – это медленное обжаривание продуктов до готовности или полуготовности с добавлением 15 – 20 % жира при температуре не выше 120⁰С без образования поджаристой корочки.

Опаливание – это удаление шерсти и волосков с поверхности тушек поросят, птиц, субпродуктов в процессе обработки.

Ошпаривание – это обливание продуктов кипящей водой.

Термостатирование – это поддержание нужной температуры блюд на раздаче или при перевозке.

Практическое занятие № 2. ПМ.02

Составление глоссария «Инновационные способы тепловой обработки».

Цель работы: способствовать формированию профессиональных и общих компетенций через освоение знаний и умений.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ОК 01 - ОК11

| формируемые умения | усваиваемые знания |
|---|---|
| 1) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 3) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 1) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 2) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 4) нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| Условия выполнения задания Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час. Задание выполняется в тетради Вы можете воспользоваться конспектом, учебной и справочной литературой. Показатели оценки. Полнота и правильность ответов. | |
| Критерии оценки «5» - 90 – 100%, «4» - 75 – 89%, «3» - 60 -74 %, « 2» - ниже 60% выполнено задания | |

Теоретические сведения:

Глоссарий - это словарь определенных понятий или терминов, объединенных общей специфической тематикой.

Данный термин происходит от греческого слова "глосса", что означает язык, речь. В Древней Греции глоссами называли непонятные слова в текстах, толкование которых давалось рядом на полях. Собрание глоссов в последствии стали называть глоссарием.

Каково назначение глоссария?

Глоссарий необходим для того, что любой человек, читающий вашу работу, мог без труда для себя найти объяснение мудреных слов и сложных терминов, которыми так и кишит ваш документ.

Как составить глоссарий?

Для начала внимательно прочитайте и ознакомьтесь со своей работой. Наверняка, вы встретите в ней много различных терминов, которые имеются по данной теме.

После того, как вы определили наиболее часто встречающиеся термины, вы должны составить из них список. Слова в этом списке должны быть расположены в строго алфавитном порядке, так как глоссарий представляет собой не что иное, как словарь специализированных терминов.

После этого начинается работа по составлению статей глоссария. Статья глоссария - это определение термина. Она состоит из двух частей:

1. точная формулировка термина в именительном падеже;
2. содержательная часть, объемно раскрывающая смысл данного термина.

При составлении глоссария важно придерживаться следующих правил:

- стремитесь к максимальной точности и достоверности информации;
- старайтесь указывать корректные научные термины и избегать всякого рода жаргонизмов. В случае употребления такового, дайте ему краткое и понятное пояснение;
- излагая несколько точек зрения в статье по поводу спорного вопроса, не принимайте ни одну из указанных позиций. Глоссария - это всего лишь констатация имеющихся фактов;
- также не забывайте приводить в пример контекст, в котором может употребляться данный термин;
- при желании в глоссарий можно включить не только отдельные слова и термины, но и целые фразы.

Задание:

Изучите материал. Составьте глоссарий на неизвестные термины из статьи **ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**.

Результат занесите в таблицу.

| № | Термин | Определение | Оборудование |
|------|--------|-------------|--------------|
| 1 | | | |
| 2... | | | |

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

В условиях экономического кризиса успешное конкурентное положение на рынке и эффективное функционирование предприятий питания невозможно без изучения и внедрения передовых отечественных и зарубежных технологий, оборудования, современных форм организации торгово-производственных процессов и обслуживания гостей, т.е. внедрения инноваций.

Инновации – не просто модное слово. Оно ассоциируется с чем-то современным, авангардным и передовым. Инновации в общественном питании – это современные технологии, авангардные течения и передовые устройства.

Основное направление развития инноваций в общественном питании - инновации в технологии производства продукции – применение автоматизированного оборудования (), новых способов обработки продукции (), которые дают возможность сократить время производства продукции общественного питания и повысить эффективность работы производства.

Преимущества производства с применением передовых технологий обработки продуктов на высокопроизводительном оборудовании, при строгом санитарном контроле за качеством выпускаемой продукции становятся основой интенсификации производственного процесса и залогом успешной коммерческой деятельности ресторанного бизнеса

Инновация (от англ. innovation) – это внедренное новшество, повышающее эффективность и конкурентоспособность деятельности и продукции, востребованной рынком.

Инноватика – наука о формировании новшеств на основе целенаправленной организации инновационной деятельности. Предметом её являются новации и инновации любого трудового процесса.

Инновация имеет четкую ориентацию на конечный результат прикладного характера. При этом инновация – это не просто объект, внедренный в производство, а объект, успешно внедренный и приносящий прибыль в результате проведенного научного исследования или сделанного открытия, качественно отличный от предшествующего аналога.

Главная цель применения инновационных технологий в индустрии питания – обеспечить безопасность и качество кулинарной продукции; продлить сроки годности кулинарной продукции, и, в связи с этим, повысить объём реализуемой продукции за счет охвата удаленных мест

реализации; организовать гибкий технологический график тепловой обработки сырья и полуфабрикатов; равномерно распределить загрузку оборудования и занятость поваров, а также существенно снизить энергопотребление на производстве и т.д.

Факторы влияющие на выбор инновации:

- обслуживаемый контингент (организация питания детей и подростков регламентируется более жесткими санитарно-гигиеническими требованиями, чем взрослого населения);
- режим питания;
- объем выпускаемой готовой кулинарной продукции;
- территориальное расположение мест реализации от базового предприятия (логистика);
- материально-техническая оснащенность заготовочных, доготовочных и раздаточных предприятий питания и др.

Современные инновационные технологии в производстве.

Инновационные технологии: ФБЮЖН кулинария, Арт – визаж, ФУДПЕЙРИНГ.

Новые способы тепловой обработки: СВЧ. Инфракрасный (ИК) обогрев. Свойства индукции.

Другие терминологии: Технология Cook&Chill (Cook&Freez), Технология CapCold, Технология Souse-vide.

Основное направление развития инноваций в общественном питании – инновации в технологии производства продукции – применение автоматизированного оборудования, новых способов обработки продукции, которые дают возможность сократить время производства продукции общественного питания и повысить эффективность работы производства.

В современных условиях рыночной экономики, основной национальной задачей Российской Федерации является сохранение здоровья и продление жизни населения нашей страны.

1.Использование нано технологии в сфере общественного питания.

Внедрение инновационных технологий в ресторанный бизнес позволяет снизить энергетические, трудовые, сырьевые ресурсы, рационально использовать площади производственных помещений, часы максимальной и минимальной загрузки рабочего времени. В отношении качества продукции общественного питания применение нано технологий позволяет повысить пищевую ценность, микробиологическую безопасность, добиться стабильности высокого качества производимой продукции, увеличить сроки

хранения кулинарной продукции в сравнении с традиционной технологией приготовления.

Выделяются несколько инновационных технологий, наиболее приемлемых для адаптации в отечественной отрасли общественного питания:

-интенсивное охлаждение готовой продукции и кулинарных изделий (Cook&Chill

- С&С или КЭЧ - «приготовь и охлади»);

-интенсивное замораживание готовой продукции (Cook&Freeze - С&F - «приготовь и заморозь»);

-низкотемпературная длительная тепловая обработка продуктов, предварительно упакованных с помощью вакуума (Sous Vide);

-термостатирование готовой продукции до реализации (Cook&Hold - С&H «приготовь и сохрани»);

-интенсивное охлаждение готовой продукции, с последующее упаковкой в модифицированной газовой среде, исключаяющей контакта с кислородом воздуха (LLFF – Long Life Fresh Food – «продленные сроки годности свежеприготовленной пищи»);

-упаковывание скоропортящихся продуктов питания в среде инертных пищевых газов высочайшей степени криогенной очистки, обеспечивающих подавление микро-

биологического роста аэробных и анаэробных патогенных микроорганизмов (ESL – Extended Shelf Life – «увеличенный срок хранения»).

Что касается Механической обработки пищевых продуктов, то на протяжении многих лет эта обработка не меняется и осуществляется физическими или гидромеханическими способами обработки пищевых продуктов.

Что касается Тепловой обработки пищевых продуктов, то в современной технологии вносятся существенные изменения.

Нам известны широко распространённые способы тепловой обработки такие, как варка, жарка, тушение и запекание.

Но всё чаще и чаще, нам встречаются такие выражения как:

Аль денте – варка овощей или макаронных изделий не до конца, а с небольшим ощущением хруста.

Во многих ресторанах при приготовлении мяса используется английская терминология по степени готовности, такие как:

- Мясо сырое едва поджаренное с краев – Blue;
- Мясо слабoproжаренное - Rare;
- Мясо средне сырое, с кровью - Medium rare;
- Мясо среднепрожаренное, выделяется розоватый мясной сок – Medium
- Мясо среднепрожаренное, выделяющее прозрачный сок - Medium well
- Мясо, прожаренное до полной готовности - Well done.

В ресторанах зарубежной кухни используется мясо по французской терминологии:

- Мясо сырое едва поджаренное с краев – Bleu;
- Мясо слабoproжаренное - Saignante;
- Мясо средне сырое, с кровью - Legerement saignante;
- Мясо среднепрожаренное, выделяется розоватый мясной сок – A point
- Мясо, прожаренное до полной готовности - Bien cuit

Новые тенденции коснулись и такого теплового способа обработки как тушение.

Тушение - это комбинированный процесс, при котором в начале обжаривают продукты, а затем тушат.

В современной технологии общественного питания тушение делят на:

Коричневое - продукт изначально обжаривают до румяной корочки, а затем припускают.

Белое – продукт изначально обжаривают, не допуская образования румяной корочки, или вообще продукты не обжаривают, а закладывают в холодную воду и доводят до кипения, затем продукт промывают холодной водой и тушат в белом соусе.

Деглазирование - использование мясного сока после жарки изделий в качестве соуса.

Сразу после жарки мяса, птицы, жир сливают, наливают бульон, сливки, сок, вино или коньяк и уваривают смесь до загустения.

Фламбирование – представляет собой поджигание кулинарного изделия, в состав рецептуры которого входит алкогольный компонент, например - коньяк. Фламбирование выступает конечным результатом приготовления блюда или его производят в присутствии гостя непосредственно в зале для создания ароматического и вкусового букета.

Любой вид алкогольного напитка, используемого для фламбирования, независимо от его крепости наливается к готовому блюду, а затем поджигается.

Барбекю – жарка мяса на предварительно нагретых и смазанных жиром прутьях над сильным источником тепла (уголь, газ или дрова).

Всё большую популярность на предприятиях общественного питания занимает технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки, которая успешно используется в ресторанах разного уровня - от элитных до демократических.

Цель шоковой заморозки заключается в том, что температура готового кулинарного изделия снижается с 85 °С до -18 °С за четыре часа. При этом уменьшаются потери влаги, минимизируются нежелательные биохимические изменения, что приводит к сохранению питательной ценности продукта.

После такой интенсивной заморозки кулинарная продукция хранится в 2-3 раза дольше обычного без потерь качества.

Все выше перечисленные технологии на предприятиях общественного питания позволяют:

- Делать заранее заготовки.
- Снижать отходы производства.
- Сохранять продукты с малым сроком хранения.
- Производить полуфабрикаты и кулинарную продукцию для реализации выездных банкетов (кейтеринговых мероприятий).

На сегодняшнее время на современных предприятиях общественного питания, начинает своё распространение технология – КЭЧ (Кук энд Чилл - от (англ.) cook&chill - готовь и охлаждай).

Данная технология давно одобрена санитарными законодательствами стран ЕС и США.

Технология КЭЧ позволяет:

- Производить продукцию в больших объемах,
- Сокращает общее время приготовления кулинарной продукции
- Сокращает расходы.

Технология КЭЧ состоит из двух этапов.

На первом этапе процесс производства продукции прерывают на стадии 80%-ной ее готовности. А затем продукцию интенсивно охлаждают или замораживают.

На втором этапе продукцию доготовливают и реализуют.

Процесс упаковки используется как до тепловой обработки, так и после охлаждения.

Для этих целей подходит вакуумная упаковка.

ФЬЮЖН кулинария – основное понятие звучит как – смешивание стилей традиционных кулинарных предпочтений Запада и Востока.

Но смешивание должно сохранять гармонию вкуса.

Ведущие диетологи считают, что ФЬЮЖН кулинария является полезной для здоровья человека так как полностью отвечает требованиям сбалансированного питания. Приготовленные блюда в стиле ФЬЮЖН являются настолько многогранными что, употребляя их каждый день вы будете получать необходимое количество мяса, рыбы, злаков, много фруктов и овощей. Приготовленные блюда в стиле ФЬЮЖН исключают

риск переедания, так как приправлены специями, которые дают сытость даже если съесть не большую порцию.

Одним из основных правил ФЬЮЖН кулинарии является свежесть и высокое качество продуктов, которые будут использоваться в приготовлении блюда. Помимо всего необходимо понимать сочетаемость продуктов в блюдах и чувствовать вкусовую гармонию между продуктами. Продукты, которые входят в состав блюда ФЬЮЖН кулинарии должны сочетаться между собой не только по вкусовым качествам, но и по своей структуре. Продукты должны подходить друг к другу так, чтобы во время еды вкус одного продукта сливался со вкусом другого, создавая удивительную палитру новых эмоций и впечатлений.

Наука о сочетании различных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом, называется - ФУДПЕЙРИНГ.

Родоначальником фудпейринга является учёный биоинженер - Бернар Лаусс именно на его научных данных, был разработан метод создания новых кулинарных сочетаний.

Если кому-то из вас интересно заглянуть в глубины всех разработок по фудпейрингу Бернар Лаусса, мы попробуем разобрать принципы Фудпейринга, простым и понятным языком.

Всем нам известно при поглощении еды у человека включены три основные функции это: обоняние, вкус и зрение – причём обоняние является важнейшей составляющим процесса еды, потому, что оно определяет 80% вкусовых ощущений.

Так как обоняние занимает 80% из всего процесса, значит и является основной составляющей метода фудпейринга. Бернар Лаусс выявил, что у каждого продукта есть своё ароматическое соединение, также известное как ароматизатор, – это сложное химическое вещество, обладающее запахом. Химическое соединение обладает запахом, когда выполняются два условия:

1) оно должно быть летучим, чтобы могло попасть в обонятельную систему в верхней части носа;

2) его концентрация должна быть достаточно высокой, что позволит ему взаимодействовать с одним или несколькими обонятельными рецепторами.

Главные ароматические компоненты – это соединения, которые эффективно распознаются обонянием.

Ключевые ароматизаторы можно определить путем сравнения концентраций ароматических веществ с соответствующим обонятельным порогом. Каждое соединение, присутствующее в продукте в концентрации более высокой, чем его обонятельный порог, считается ключевым. Например, огурец содержит несколько десятков различных ароматических соединений. Но в действительности для создания запаха огурца важна лишь пара ароматов.

Проанализировав большое количество продуктов, и занеся все результаты в свою базу данных, Бернар Лаусс со своей экспертной группой создают комбинации продуктов, которые хорошо сочетаются друг с другом, и имеют общие ароматические компоненты.

Отсюда можно сделать вывод, что процесс фудпейринга начинается с анализа ароматов составляющих продуктов, которые предстоит сочетать.

Для лучшей визуализации в помощь поварам и барменам, в результате исследований было составлено древо фудпейринга. В котором чётко показаны, какие продукты сочетаются друг с другом с ароматической точки

зрения.

В середине древа фудпейринга находится продукт, который вы хотите с чем-то соединить. Вокруг него – другие продукты, которые можно комбинировать с центральным.

Все продукты подразделены на категории, например, молочные продукты, мясо, специи.

Есть и показатель степени их совместимости: чем короче ветка, тем лучше сочетаемость с центральным продуктом.

Бернар Лаусс и его команда на основании своих анализов, разработали карты (древа фудпейринга) с возможными комбинациями продуктов.

Фудпейринг - это источник вдохновения, творчества и кулинарных шедевров для профессиональных поваров.

Технология Sous Vide.

Технология Sous Vide в переводе означает - приготовление без воздуха, т.е. под вакуумом.

На самом деле технология Sous Vide – это нечто большее, она сочетает приготовление в вакуумной упаковке и приготовления при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией.

Данная технология способствует получению продукции высокого качества, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции.

Сама технология приготовления блюд в вакуумной упаковке уже много лет успешно применяется, хотя и продолжает оставаться относительно новой. На сегодняшний день является одной из главных инноваций в технологии приготовления блюд.

Чем же хороша данная технология:

1. Продукты приготовленные по данной технологии дольше сохраняют свой вкус, что позволяет использовать меньше специй.

2. Лучшее сохраняются цвета и консистенция продуктов в сравнении с традиционными методиками тепловой обработки.

3. Мясные блюда получаются более нежными и сочными;

4. Во время хранения различных продуктов, запахи не смешиваются.

5. Что касается потерь при тепловой обработке, которыми сопровождается все кулинарные приготовления, то надо заметить, что при технологии Sous Vide, потери значительно сокращаются.

6. В связи с плотной вакуумной упаковкой продукт не подвергается окислению, хорошо защищён от внешних загрязнений.

7. Благодаря технологии Sous Vide, предприятие одновременно может приготовить заранее большую партию продукта (не более одного раза в неделю); В связи с этим уменьшается спешка на кухне, и тем самым остаётся больше времени на разогрев, украшение и подачи блюд клиенту.

8. Открываются широкие возможности для расширения обслуживания банкетов или обслуживания рестораном гостиницы не проживающих в ней клиентов, тем самым увеличивая торговый оборот.

9. У шеф-поваров появляется больше времени для обучения сотрудников и планирования бизнес-процессов.

10. При приготовлении продуктов по технологии Sous Vide срок годности у большинства из них будет составлять как минимум 5 дней, включая день производства и потребления.

11. Срок годности при технологии приготовления Sous Vide:

- Рыба – от 4 до 6 дней
- Говядина и телятина – от 25 до 30 дней
- Свинина – от 15 до 18 дней
- Мясо птицы – от 10 до 18 дней
- Овощи – до 45 дней

Из каких же этапов состоит работа технологии Sous Vide

1. Подготовка сырья:

Продукты необходимо почистить и разделить.

Некоторые мясные продукты следует поджарить на гриле, прежде чем упаковать в вакуумную упаковку. Благодаря приготовлению под вакуумом продукты сохраняют более сильный вкус с минимальным использованием специй.

2. Вакуумная упаковка:

Когда продукты готовы, их кладут в пакет для вакуумного приготовления. Затем этот пакет помещают в машину вакуумной упаковки. Машина произведет удаление воздуха и запайку пакета.

3. Приготовление в вакууме:

Продукт в вакуумной упаковке нагревается в течение заранее установленного времени и при заданной температуре. В пароконвектомате устанавливается режим - низкотемпературного пара и температура варьируется между 65°C и 100°C в зависимости от типа продукта. Чем ниже температура приготовления, тем длительнее процесс приготовления. Контроль за приготовлением можно осуществлять при помощи термощупа, который устанавливается в продукт, и определяет точную степень готовности.

4. Шоковое охлаждение:

Шоковое охлаждение происходит в аппаратах скоростного охлаждения (шокофризерах).

Это даёт резкую остановку процесса приготовления и предотвращает размножения бактерий.

Приготовленные таким образом продукты, в целях поддержания качества и длительности срока годности следует хранить при температуре от 0°C до 2°C. Если используются особые многослойные мешочки (NOD 116), то продукты можно хранить в морозильнике.

Арт – визаж как искусство в украшении блюд.

Предприятия всё больше и больше начинают вводить в своё производство инновационные технологии, одним из таких нововведений является АРТ-ВИЗАЖ блюд или по - другому искусство украшать блюда или кулинарный визаж.

Всем известно, что вкусно приготовить блюдо - это половина победы, но кроме этого есть ещё очень важный момент, готовое блюдо должно выглядеть аппетитно и красиво только потом шеф-повар может преподнести свой кулинарный шедевр посетителю. В связи с этим современному шеф-повару приходится изобретать новые и новые способы покорения сердец и желудков посетителей, экспериментировать со вкусом и

цветовой гаммой продуктов, собирать новые знания и перенимать европейские технологии в кулинарии. Не секрет что европейские и западные кулинары в оформлении блюд шагнули далеко вперёд и нам у них есть чему поучиться.

АРТ – ВИЗАЖ представляет собой разновидность карвинга, но в своих характеристиках это два разных понятия.

АРТ – ВИЗАЖ – кулинарное искусство профессионально украшать блюда.

Карвинг – это резная работа, орнамент по овощам и фруктам, составление из них украшений для сервировки столов при обслуживании, банкетах на предприятии общественного питания.

Необходимо отметить что АРТ- ВИЗАЖ в кулинарии с каждым годом становится всё более многогранным и развивается большими темпами, шеф-повара становятся более профессиональные, а сам АРТ-ВИЗАЖ в кулинарном искусстве становится самостоятельным направлением.

В России начали открываться специализированные на АРТ- ВИЗАЖ рестораны и кафе, где посетителям предложат не только изысканные по вкусовым качествам блюда, но и подадут их оформленными как

произведение искусств, именно эти функции и выполняет направление кулинарного визажа. Если приготовленное блюдо выглядит изысканно и красиво, оно привлекает больше внимание посетителей, такое блюдо возбуждает аппетит. Посетитель обязательно обратит на подачу блюда внимание и предприятие в его лице приобретёт очередного благодарного клиента.

Кулинарный визаж потому и названо искусством, что труд повара требует не только знаний, но и таланта художника, эстетического вкуса, выдумки.

Кулинарный визаж – это искусство подачи и украшения блюд, и обращено оно прежде всего, к воображению посетителя предприятия, что - бы создать ему настроение.

Умение поваров сделать блюдо красивым и оригинальным одна из составных частей АРТ – ВИЗАЖА в кулинарии.

Молекулярная кухня.

1. Замораживание

Речь не идет о том, чтобы заморозить пищу в холодильнике – в молекулярной кухне широкое применение нашел жидкий азот, который, как известно, имеет собственную температуру минус 196 градусов по Цельсию. Такая температура позволяет замораживать любое блюдо практически мгновенно, и при этом азот испаряется. Такая заморозка позволяет сохранить все полезные свойства продуктов, их цвет и натуральный вкус.

2. Эмульсификация

Представьте себе нежнейшие пенки, которые делают из фруктовых или овощных соков – есть вкус и аромат, а самого продукта как бы и нет. Да что там фрукты или овощи! А представьте себе нежнейший мусс, который состоит из свежего бородинского хлеба, нерафинированного масла и соли.

Представили себе такое пенное блюдо.

Получают эффект эспума с помощью специальной добавки – соевого лецитина, который добывается из предварительно отфильтрованного соевого масла.

3. Вакуумизация

Когда специалисты по молекулярной кухне говорят о вакуумизации, то разговор идет о тепловой обработке продуктов на... водяной бане. Всё что необходимо закладывается в специальные пакеты, в которых и происходит приготовление пищи на водяной бане при температуре около 60 градусов несколько часов, а то и несколько дней. Мясо приготовленное таким образом приобретает невероятный аромат, становится очень нежным и очень сочным.

4. Желатинизация

С желатином работают все хозяйки. А в чем же секрет молекулярной кухни? В продуктах.

Молекулярная кухня предполагает приготовление обычных блюд из необычных продуктов: икра из меда, спагетти из апельсина, яйцо со вкусом персика и т.д.

Для приготовления блюд используются следующие добавки:

- агар-агар
- каррагинан.

Оба загустителя готовятся на основе натуральных водорослей.

5. Сферизация

Берете альгинат натрия и разводите его в жидкости – получаете загуститель, а при контакте с лактатом кальция получим вещество желирующее. Примерно так получают икру со вкусом чего угодно. Вы ожидаете вкус икры красной (например), а получаете малиновое варенье (тоже пример). А выглядит всё как красная икра.

6. Применение центрифуги

И что тут может быть инновационного? С помощью центрифуги, например, уже много лет отделяют молоко от сливок. Просто специалисты по молекулярной кухне используют центрифугу не совсем обычным образом: (например) из обыкновенного помидора получается нежнейшая и ароматнейшая томатная паста, желтый (из красного помидора) сок

и невероятно ароматную пену.

7. Сухой лед в молекулярной кухне

Про такое свойство сухого льда, как способность испаряться при комнатной температуре, вы, безусловно, знаете. А вот если кусок сухого льда полить чем-нибудь ароматным или просто пахучим... Запах будет не просто сильным.

8. Применение роторного испарителя

Для чего нужен роторный испаритель на молекулярной кухне? Сам прибор позволяет изменять давление в ходе процесса приготовления пищи, т.е. самые различные жидкости

могут кипеть при очень низких температурах, а вот эфирные масла, которые выделяются при таком низкотемпературном кипении, не будут испаряться. Таким образом можно эти масла собрать для последующего «окуривания» блюд и не только блюд. Например, рыба с ароматом розы (для тех, кому не нравится рыбный запах).

| Практическое занятие № 3. ПМ.02 | |
|---|---|
| <u>Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи</u> | |
| Цель работы: способствовать формированию профессиональных и общих компетенций через освоение знаний и умений. | |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| ОК 01 - ОК11 | |
| формируемые умения | усваиваемые знания |
| 1) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 3) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 1) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 2) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3) нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 4) ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; |
| Условия выполнения задания | |
| Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час. | |
| Задание выполняется в тетради | |
| Вы можете воспользоваться конспектом, учебной и справочной литературой. | |
| Показатели оценки. Полнота и правильность ответов. | |
| Критерии оценки | |
| «5» - 90 – 100%, «4» - 75 – 89%, «3» - 60 -74 %, « 2» - ниже 60% выполнено задания | |

Теоретические сведения:

Ассортимент кулинарной продукции - перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятия питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей. В зависимости от вида используемого сырья, технологии приготовления, способа отпуска и т.д. продукция подразделяется на 14 классов.

При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают следующие критерии: тип предприятия, класс (для ресторанов, баров), специализацию; контингент питающихся; техническую оснащенность предприятия; квалификацию кадров;

рациональность использования сырья;
сезонность сырья;
разнообразие видов тепловой обработки;
трудоемкость блюд и т.д.

Различным типам предприятия соответствует и разный ассортимент блюд. Так, для ресторанов характерен широкий ассортимент всех групп блюд, преимущественно сложного приготовления, включая заказные и фирменные. В закусочных, как правило, имеется ассортимент блюд несложного приготовления, из определённого вида сырья. Кроме того, ассортимент кулинарной продукции может быть различен в зависимости от специализации предприятия. Например, в ресторанах национальной кухни - преобладать национальные блюда; в ресторанах с рыбной кухней - кулинарная продукция из рыбы.

Ассортимент считается рациональным, если он в наибольшей степени соответствует спросу потребителей. Обновление ассортимента зависит от его разнообразия и контингента питающихся. Так, в ресторанах с большим ассортиментом блюд и непостоянным контингентом питающихся нет необходимости часто менять ассортимент, а в школьных столовых, осуществляющих питание детей по скомплектованному рациону, не рекомендуется повторять одни и те же блюда чаще, чем раз в две недели.

Практически не меняют свой ассортимент узкоспециализированные предприятия
Ассортимент блюд предприятия

| Наименование группы блюд | Количество наименований блюд в меню |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Закуски | 3 |
| Салаты | 4 |
| Супы | 3 |
| Вторые горячие блюда | 6 |
| Десерты | 3 |
| Напитки (горячие, холодные) | 4 |
| Мучные кондитерские изделия | 6 |

Задание:

Изучить теоретические сведения по работе.

Заполнить таблицу – «Ассортимент блюд» в соответствии с темой практической работы.

Составить технологическую карту на блюдо из предложенного ассортимента.

Ответить на контрольные вопросы.

Таблица «Ассортимент блюд»

| № | Наименование блюда | Гарнир | Соус | Выход, г | Температура подачи, *С |
|-----|--------------------|--------|------|----------|------------------------|
| 1 | | | | | |
| 2.. | | | | | |

Примерный образец технологической карты

| | | |
|---|----------------------|---------------------------|
| Организация _____ Подразделение _____ <p style="text-align: center;">Технологическая карта № _____</p> Область применения _____ Перечень сырья: _____ | | |
| № | Норма на 1 порцию, г | Норма на _____ порций, кг |

| | Наименование сырья и полуфабрикатов | Масса брутто | Масса нетто | Масса брутто | Масса нетто |
|-----|-------------------------------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| ... | | | | | |
| | Выход | | | | |

Технология приготовления

Требования к оформлению, подаче и реализации: _____

Органолептические показатели: _____

Внешний вид _____

Цвет _____

Консистенция _____

Вкус и запах _____

Практическое занятие № 4. ПМ.02

Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих блюд

Цель работы: способствовать формированию профессиональных и общих компетенций через освоение знаний и умений.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к сложным горячим блюдам разнообразного ассортимента

ОК 01 - ОК11

| формируемые умения | усваиваемые знания |
|--|---|
| 3) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | 4) нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |

Условия выполнения задания

Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час.

Задание выполняется в тетради

Вы можете воспользоваться конспектом, учебной и справочной литературой.

Показатели оценки. Полнота и правильность ответов.

Критерии оценки

«5» - 90 – 100%, «4» - 75 – 89%, «3» - 60 -74 %, « 2» - ниже 60% выполнено задания

Теоретические сведения:

При тепловой обработке продуктов масса их изменяется в зависимости от вида продукта и способа его тепловой обработки. Размер потерь и увеличения массы различных продуктов в процессе тепловой обработки указаны в таблицах Сборника рецептур блюд.

Методика расчёта массы выхода готовых изделий при тепловой кулинарной обработке.

Для определения выхода готовых изделий используют следующие данные, приведённые в таблицах сборников рецептур:

- нормы отходов при холодной обработке продуктов (если она требуется по технологии);
- нормы потерь при тепловой обработке.

Следовательно, в зависимости от того, производится холодная обработка продуктов перед тепловой или нет, задачи решаются в два действия либо в одно действие.

Для определения выхода готовых изделий, исходя из массы брутто сырья, которое подвергается механической холодной обработке, требуется вначале определить массу нетто полуфабриката ранее рекомендованными способами (см.гл.1). Полученная масса нетто служит основой для определения выхода готовых изделий.

При определении выхода готовых изделий, исходя из заданной массы нетто полуфабриката, пользуются таблицей « Сборника рецептур» для нахождения процента потерь при тепловой обработке.

Таким образом, расчёт массы готовых изделий производится по следующей схеме:

Мб ->Мн->Мг.и.

1. Массу брутто (Мб) принять за 100 %.
2. По таблице найти процент отходов при холодной обработке(% отх)
3. Рассчитать массу нетто сырого продукта или полуфабриката (Мн) по формуле:

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

4. Полученную массу нетто (Мн) принять за 100 %.
5. По таблице найти процент потерь при тепловой обработке(% пот.т/о).
6. Рассчитать массу готового изделия (Мг.и.) по формуле:

$$M_{г.и.} = M_n : 100(100 - \% \text{пот.т/о}), \text{кг.}$$

Образец решения задачи.

Исходные данные:

| №п/п | Наименование продуктов и полуфабрикатов | Масса сырья брутто, кг. | Масса готового изделия, кг. |
|------|---|-------------------------|-----------------------------|
| 1 | Условный продукт; условное изделие | 0,094 | X |

Формулируем задачу.

Определить массу готового изделия из 0,094 кг условного продукта, если по данным таблицы нормативное количество отходов для данного продукта составляет 35%, а потери при тепловой обработке составляет 18%.

Кратко записываем условие и решаем задачу в два действия по формуле:

Дано:

Мб = 0,094 кг.

% отх = 35

%пот. т/о = 18

Решение:

1) Мн = Мб: 100 (100-% отх), кг.

Мн = 0,094: 100(100-35) = 0,061 кг.

2) М г.и. = Мн:100(100-%пот. т/о), кг

М г.и. = 0,061:100(100-18) = 0,05 кг.

М г.и.=X

Ответ: масса готового изделия 0,05 кг.

Задание 1:

Решить задачи.

1. Определить массу картофеля, жареного брусочками из сырого, если масса брутто картофеля 30кг, сезон ноябрь.
2. Определить количество картофеля, жареного во фритюре соломкой, если масса брутто картофеля 20 кг., сезон март.
3. Определить количество моркови, припущенный мелкими кубиками, из 20 кг массой брутто в январе.

Задание 2:

Выписать продукты для 100 порций.

Расчет сырья производим в таблицу:

| Наименование сырья | На 1 порцию, г | | На ----- порций, кг | |
|--------------------|----------------|-------|---------------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| ... | | | | |
| ... | | | | |
| Выход | | | | |

Щи из квашеной капусты.

Кости говяжьи 120, вода 500, говядина 2-го сорта 76, капуста квашеная 179, морковь 29, петрушка (корень) 10, лук репчатый 28, томатное пюре 20, мука пшеничная 5, жир 10, сметана 10, сахар 3. Выход 500/35/10

Капусту перебрать крупные экземпляры измельчить, прогреть в сотейнике жиром, добавить бульон и тушить 1,5—2,5 ч, периодически помешивая. Коренья и лук нашинковать соломкой, спас

сервать, добавить томатное пюре. За 10—15 мин до окончания тушения капусты присоединить к ней пассерованные корни и перемешать.

В кипящий бульон положить тушеную капусту с пассерованными корнями и томатным пюре, варить 20—30 мин, заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном, сахаром, солью, специями и варить до готовности еще 5—10 мин. В подогретую тарелку положить кусок вареного мяса, залить щами, добавить сметану и зелень.

Требования к качеству. Вкус и запах кислый, в меру соленый с ароматом капусты, специй, кореньев и томата. Цвет бульона бесцветный или слегка коричневый, жира — светло-оранжевый. Консистенция кореньев и лука мягкая, капусты — слегка хрустящая. Нарезка овощей равномерная, на поверхности блески жира, сметана и рубленая зелень.

| | |
|---|---|
| <p>Практическое занятие № 5. ПМ.02 Расчет выхода сложных горячих блюд</p> | |
| <p>Цель работы: способствовать формированию профессиональных и общих компетенций через освоение знаний и умений.</p> | |
| <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных горячих блюд разнообразного ассортимента</p> | |
| <p>ОК 01 - ОК11</p> | |
| <p>формируемые умения</p> | <p>формируемые умения</p> |
| <p>3) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> | <p>3) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> |
| <p>Условия выполнения задания Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час. Задание выполняется в тетради <i>Вы можете воспользоваться</i> конспектом, учебной и справочной литературой. Показатели оценки. Полнота и правильность ответов.</p> | |
| <p>Критерии оценки «5» - 90 – 100%, «4» - 75 – 89%, «3» - 60 -74 %, « 2» - ниже 60% выполнено задания</p> | |

Теоретические сведения:

Методика расчёта массы брутто при тепловой кулинарной обработке.

Массу брутто определяют по схеме, обратной определению выхода готового изделия: сначала находят по таблицам процент потерь при тепловой обработке того или иного продукта, затем определяют массу нетто.

Если изделие панированное, то вычитают массу панировки.

Далее находят по таблицам процент отходов при холодной обработке и исчисляют массу брутто.

Таким образом, расчёт производится по следующей схеме:

$$M_{г.и.} \rightarrow M_{н.} \rightarrow M_{б.}$$

1. Массу нетто ($M_{н.}$) принять за 100%.
2. По таблице найти процент потери при тепловой обработке (%пот.т.о).
3. Рассчитать массу нетто ($M_{н.}$) по формуле:

$$M_{н.} = M_{г.и.} : (100 - \% \text{потт/о}) 100, \text{кг.}$$

4. Массу брутто ($M_{б.}$) принять за 100 %.
5. По таблице найти процент отходов при холодной обрпботке (%отх).
6. Рассчитать массу брутто ($M_{б.}$) по формуле

$$M_{б.} = M_{н.} : (100 - \% \text{отх}) 100, \text{кг.}$$

Образец решения задачи.

Исходные данные:

| | | | |
|------|--|-------------------------|-----------------------------|
| №п/п | Наименование сырья и способы кулинарной обработки. | Масса сырья брутто, кг. | Масса готового изделия, кг. |
|------|--|-------------------------|-----------------------------|

| | | | |
|---|------------------------------------|---|------|
| 1 | Условный продукт; условное изделие | X | 0,05 |
|---|------------------------------------|---|------|

Формулируем задачу.

Определить массу брутто условного продукта, если масса готового изделия 0,05 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 35%, а потери при тепловой обработке составляют 18%.

Кратко записываем условие и решаем задачу в два действия по формуле:

Дано:

М.г.и. = 0,05 кг.

%отх=35

%пот.т/о=18

Мб=X

Решение:

1) $M_n = M_{г.и.} : (100 - \% \text{пот.т/о})$ 100, кг.

$M_n = 0,05 : (100 - 18) 100 = 0,061$ кг.

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

$M_b = 0,061 : (100 - 35) 100 = 0,094$ кг.

Ответ: масса условного продукта брутто 0,094 кг.

Задание 1:

Решить задачи.

1. Определить массу брутто картофеля в апреле, если масса картофеля отварного в кожуре равна 8 кг.
2. Определить массу брутто картофеля в декабре, если масса картофеля, жареного во фритюре, равна 3 кг.
3. Определить массу брутто свеклы в феврале, если масса свеклы, пассерованной соломкой, 12 кг.

Задание 2:

Выписать продукты для 110 порций.

Расчет сырья производим в таблицу:

| Наименование сырья | На 1 порцию, г | | На ----- порций, кг | |
|--------------------|----------------|-------|---------------------|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| ... | | | | |
| ... | | | | |
| Выход | | | | |

Рассольник ленинградский

Сварить мясокостный бульон. Перловую крупу перебрать, промыть, залить горячей водой, проварить 7—10 мин и распарить почти до готовности, закрыв посуду крышкой. Соленые огурцы зачистить, нарезать ромбиками и сбланшировать. Очистить овощи. Лук и морковь нашинковать и спассеровать.

В кипящий бульон (400 г) положить распаренную крупу, проварить 15—20 мин, добавить картофель, нарезанный дольками, довести до кипения, проварить 5—10 мин, затем ввести пассерованные коренья, лук, бланшированные огурцы, лавровый лист, перец, заправить по вкусу солью и прокипяченным процеженным огуречным рассолом.

Учитывая, что кислая реакция среды тормозит переход протопектина в пектин, соленые огурцы, подвергнутые предварительной тепловой обработке, закладывают в рассольник после того, как картофель дойдет до готовности.

В подогретую тарелку или суповую миску положить мясопродукты (кусочек отварного мяса или птицы, почки, нарезанные ломтиками, или отварные куриные потроха), залить рассольником и добавить сметану и зелень.

Кости 120, говядина 2-го сорта 76/56, вода 500, картофель 200/150, крупа (перловая, рис, овсяная, пшеничная) 15, морковь 29/23, петрушка (корень) 10/7, лук репчатый 16/13, огурцы соленые 34/30, лук-порей 13/10, маргарин 10, сметана 10. Выход 500/35/10.

Практическое занятие № 6. ПМ.02

Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента

Цель работы: способствовать формированию профессиональных и общих компетенций через освоение знаний и умений.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ОК 01 - ОК11

| формируемые умения | усваиваемые знания |
|---|---|
| 1) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 3) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 1) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 2) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 4) нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |

Условия выполнения задания

Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час.

Задание выполняется в тетради

Вы можете воспользоваться конспектом, учебной и справочной литературой.

Показатели оценки. Полнота и правильность ответов.

Критерии оценки

«5» - 90 – 100%, «4» - 75 – 89%, «3» - 60 -74 %, « 2» - ниже 60% выполнено задания

1. Теоретическая часть.

Организация рабочего места

Суповое отделение горячего цеха - одно из наиболее ответственных участков на предприятиях общественного питания. Поэтому правильная организация его работы имеет большое значение.

Горячий цех должен иметь ежедневный план работы, составленный в соответствии с планом меню предприятия, с указанием количества и ассортимента блюд. Заведующий производством обязан своевременно и рационально расставить рабочую силу внутри цеха, а каждый повар заблаговременно подготовить свое рабочее место, проверить исправность механического и теплового оборудования, посуды, инвентаря и т. п.

Оборудуется горячий цех в зависимости от мощности предприятия. Вид обогрева оборудования подбирается исходя из имеющихся источников энергии: газ, пар, электричество или твердое топливо.

Для варки мясных, костных, рыбных бульонов рациональнее всего использовать пищеварочные котлы емкостью 125-250 л. В небольших столовых или ресторанах можно использовать и наплитные котлы емкостью 40-60 л. При расчете емкости посуды для приготовления костного бульона надо исходить из нормы закладки костей, предусмотренной для одной порции супа. Для варки 1 кг костей необходима посуда емкостью 2, 5 л.

Для варки супов также удобно использовать пищеварочные котлы. Емкость этих котлов должна быть определена в зависимости от ассортимента и количества блюд и сроков их реализации.

Для пассерования овощей, тушения капусты, свеклы используют сотейники, коробины с двумя ручками. Сотейники с одной ручкой разного размера удобны для пассерования лука, небольшого количества корней, варкипельменей, рыбы, приготовления солянки и др.

В суповом отделении горячего цеха должна быть установлена протирочная машина или привод универсальный с набором сменных механизмов для горячего цеха. Рабочее место повара по приготовлению первых блюд должно быть обеспечено необходимой посудой и производственным инвентарем. В распоряжении повара должны быть: специальные листы для разделки кнелей, клецек

и профитролей, ступка с пестиком каменная большая или лабораторная (в зависимости от мощности предприятия), сита с ячейками разного диаметра для протирки продуктов и процеживания бульонов, грохоты, дуршлаг и формочки порционные, разливательные ложки разного размера, цилиндры мерные с делениями, шумовки, вилки для мяса, иглы поварские, весы настольные, ящики для специй, доски для нарезки сырых и вареных продуктов, ножи поварские, терки, лопатки, цедилки и т. п.

В комплект рабочего места повара входят стол со встроенной моечной ванной, стол для средств малой механизации, стол с охлаждающей шкафом и горкой для кратковременного хранения полуфабрикатов. На полках и в специальных ящиках размещают кухонную посуду и инвентарь.

Для ускорения приготовления бульона из костей, блюд из круп, бобовых, гороха и других продуктов, требующих длительного приготовления, целесообразно устанавливать в горячем цехе автоклавы

Не менее важное значение имеет правильная организация рабочего места повара на раздаче, особенно в предприятии общественного питания, перешедших на самообслуживание потребителей.

На раздаче должен быть мармит с подогревом. Первые блюда, передаваемые для реализации, должны иметь температуру не ниже 70-75°, супы-пюре и супы-кремы - 60-65°.

Для каждого вида супа должна быть отдельная мерная разливательная ложка, вилка со сбрасывателем для отпуска мяса.

Инструменты, инвентарь, посуда, весы должны быть закреплены за конкретными работниками. Это обеспечивает правильную организацию рабочего места и повышает ответственность поваров за исправность инструментов и инвентаря.

Рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха:

- 1 - котел пищеварочный КПЭСМ-60;
- 2 - сковорода СЭСМ-0,2;
- 3 - вставка ВСМ-420;
- 4 - вставка ВСМ-210;
- 5 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш;
- 6 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ;
- 7 - весы;
- 8 - стол для установки средств малой механизации СММСМ;
- 9 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3;
- 10 - планшет настенный для технологической карты

Линия теплового оборудования состоит из электрических (газовых) плит, электросковороды.

Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т.д. Электросковороду используют для пассерования овощей.

2. Практическая часть.

1. Подобрать оборудование (с указанием марок), инвентарь и посуду для приготовления первых, в соответствии с инструкционно-технологической картой, выданной преподавателем. Данные занесите в таблицу 1. Каждому студенту выдается индивидуальное задание в количестве трех карт.

Для первой инструкционно – технологической карты – 150 порций супов.

Для второй инструкционно – технологической карты – 25 порций гарниров.

Для третьей инструкционно – технологической карты – 85 порций основных блюд.

Таблица 1.

| Наименование блюда | Оборудование Марка оборудования | Технологическое использование оборудования | Инвентарь | Посуда для приготовления |
|--------------------|---------------------------------------|--|---------------------------------|---|
| Бульон костный | Котел пищеварочный | Варка бульона | Шумовка – для снятия хлопьев | грохот – для процеживания бульона |

| | | | | |
|--|-------------------------|--|----------------------------|--|
| | электрический КПЭ-60 | | денатурированного белка | |
| | | | | |

2. Перечислите основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования, указанного Вами в таблице 1.

3. Контрольные вопросы

1. Классификация способов тепловой кулинарной обработки продуктов.
2. Что такое бракераж пищи?
3. Кто несет ответственность за качество готовой продукции?
4. Перечислите органолептические показатели качества готовых блюд и изделий.

| | |
|---|---|
| Практическое занятие № 7. ПМ.02 <u>Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента</u> | |
| Цель работы: способствовать формированию профессиональных и общих компетенций через освоение знаний и умений. | |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| ОК 01 - ОК11 | |
| формируемые умения | усваиваемые знания |
| 1) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 2) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 3) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 1) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 2) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3) нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| Условия выполнения задания Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час. Задание выполняется в тетради <i>Вы можете воспользоваться</i> конспектом, учебной и справочной литературой. | |
| Показатели оценки. Полнота и правильность ответов. | |
| Критерии оценки «5» - 90 – 100%, «4» - 75 – 89%, «3» - 60 -74 %, « 2» - ниже 60% выполнено задания | |

1. Теоретическая часть.

Производственная посуда

На предприятиях общественного питания к кухонной посуде предъявляются особые стандарты, во главе которых лежит принцип безопасности для человека. Посуда должна быть изготовлена из материала, который не впитывает запахи, не изменяет цвет при готовке, не образует химических реакций с продуктами, которые могли бы стать причиной отравления.

Большая часть производственной посуды изготавливается из стали, чугуна, алюминия, меди и нержавеющей стали. Поверхность посуды должна быть гладкой, без углублений и выступов, в которых могли бы скопиться остатки пищи, а также удобной для быстрой очистки.

Посуда должна быть также безопасной для персонала. В кастрюлях, судках должны быть постоянные или съемные ручки для удобства переноски, а также для предохранения от ожогов.

Скалки, доски для резки хлеба, ложки для протирания и т. п. изготавливаются из дерева твердой породы.

Посуду из крашеного дерева использовать не рекомендуется. На кухне должны быть наплитные варочные котлы, наплитные кастрюли, сотейники, коробины с решеткой для варки рыбы, сковороды, противни и кондитерские листы, лопатки, веселки, черпаки, шумовки, чумички, дуршлаг и т. п.

Наплитные варочные котлы изготавливаются из углеродистой стали, нержавеющей стали, алюминия.

Наплитные кастрюли изготавливаются из углеродистой стали, алюминия, нержавеющей стали.

Емкость кастрюль от 1 до 8 л, диаметр их от 12 до 25 см, высота от 9 до 15 см.

Кастрюли овальной формы применяются главным образом для тушения мяса, дичи.

Сотейники по высоте меньше кастрюль. Они изготавливаются из стали, алюминия и используются для варки, припускания, тушения и пассерования.

Сотейники бывают различных размеров, формы и емкости (от 1,5 до 6,5 л).

Коробины чаще всего бывают прямоугольной формы с закругленными углами. Длина их 36—50 см, ширина 25—33 см, высота 17—22 см, емкость 25—35 л.

Варка рыбы в коробинах производится на специальных вкладных решетках

Сковороды чугунные выпускаются различного диаметра — от 12,4 до 37,8 см. Диаметр стальных сковород колеблется от 10 до 40 см, алюминиевых — от 14 до 26 см. Толщина чугунных сковород 2,5 — 3 мм, стальных 1 — 1,5 мм, алюминиевых сковород 2 мм.

Противни и кондитерские листы изготавливаются различных размеров из листовой стали, листовой меди и нержавеющей стали. Наиболее распространены стальные противни длиной 65 см, шириной 50 см, высотой 2 см. Обычные размеры листа: длина 65 см, ширина 50 см.

Лопатки и веселки для перемешивания жидкостей, каш, пюре и т. п. изготавливаются из твердых пород дерева — бука, березы. Длина их от 0,3 до 1,5 м.

Черпаки изготавливаются из нержавеющей стали. Рукоятки у черпаков деревянные. Емкость черпака 2 — 3 л.

Шумовки бывают стальные луженые, из нержавеющей стали и из алюминия. Диаметр диска шумовки от 14 до 35 см.

Дуршлаг изготавливаются стальные луженые и из алюминия. Емкость дуршлагов от 2 до 7 л.

Тепловое оборудование в суповом отделении горячего цеха:

К тепловому оборудованию относятся плиты, пищеварочные котлы, электросковороды, жарочно-кондитерские шкафы и др.

В зависимости от вида топлива и способу обогрева тепловое оборудование делится на электрическое, газовое, паровое и огневое.

Самым удобным и гигиеническим является тепловое оборудование с электрическим обогревом. Такие приборы всегда готовы к работе, обеспечивают равномерный нагрев, позволяют легко регулировать температурный режим, как жарочной поверхности, так и в шкафах. При работе с электрическими нагревателями нет задымления и копоти, воздух остается свежим, что является хорошим климатом для работы персонала. Они наименее опасны и в пожарном отношении. Все эти положительные качества электрооборудования ведут к тому, что современные предприятия оснащают ими свои кухни.

Основным видом теплового оборудования является плита. У каждой плиты есть жарочная поверхность, на которой устанавливается наплитная посуда. Большинство плит имеет жарочные шкафы, а на некоторых плитах параллельно жарке и варке продуктов производится и подогрев воды в водогрейных устройствах для санитарно-технических и других нужд производства.

Электрическая плита

В предприятиях общественного питания наиболее распространенной является электрическая плита с жарочной поверхностью в 1 м².

На жарочном настиле имеются шесть чугунных конфорок прямоугольной формы; опоясывает жарочный настил плоская рама из нержавеющей стали. Внутри конфорок вмонтированы электронагревательные элементы. Все конфорки имеют разную мощность и наибольшую температуру нагрева. Так, две средние конфорки имеют мощность по 4,5 кВт и наибольшую степень нагрева жарочной поверхности – около 450°; четыре крайние конфорки имеют мощность по 3,5 кВт и температуру нагрева около 400°. Каждая конфорка имеет три степени нагрева и отключается от электросети самостоятельно с помощью переключателя.

Конфорки свободно лежат на опорах, которые закреплены на корпусе плиты. Высота опор может меняться. Под конфорками лежит выдвижной поддон для улавливания пролитой пищи.

Внутри корпуса электрической плиты расположен жарочный шкаф с откидывающейся дверкой. Нагреватели находятся в верхней и нижней частях, что обеспечивает равномерное тепловое воздействие на продукт. Температура внутри жарочного шкафа устанавливается и регулируется двумя переключателями. Также шкаф оборудован терморегулятором, который автоматически выставляет температуру в пределах от 100 до 350°. Продукт на противнях загружается в жарочный шкаф только после того, как заданная температура установится. Температура в жарочном шкафу устанавливается терморегулятором перед включением.

Конфорки и жарочный шкаф могут работать одновременно. Максимальная мощность, которую потребляет электроплита 27,5 кВт. Перед приготовлением пищи конфорки разогревают на полную мощность, затем нагрев каждой конфорки регулируется в зависимости от требования технологического процесса. Доведение до готовности кулинарных изделий производят при низких температурах.

Наряду с плитами прямоугольной формы применяются также кухонные электрические плиты.

Газовая плита. Жарочные поверхности газовых плит по устройству делятся на два вида: конфорочные плиты с открытыми горелками и плиты с комбинированной жарочной поверхностью.

Конфорочные плиты укомплектованы несколькими самостоятельными горелками. Каждая конфорка регулируется на нужное тепло.

Четырехконфорочная плита представляет собой корпус в виде рабочего стола с четырьмя конфорками. Внутри корпуса имеется жарочный шкаф для жарки и выпекания кулинарных и хлебобулочных изделий. Под каждой конфоркой находится верхняя горелка, а под дном жарочного шкафа – две трубчатые горелки. У верхних горелок есть отдельный краник, а у трубчатых нижних – один общий краник с рукояткой. Все краники подведены к распределительному газопроводу, по которому поступает газ.

Плита имеет следующие размеры: длина 925 мм, ширина 565 мм, высота 810 мм. Размеры жарочного шкафа: длина 490 мм, ширина 360 мм, высота 230 мм. Диаметр конфорки 200 мм.

Комбинированная газовая плита снабжена двумя конфорками и сплошной жарочной поверхностью. Два сквозных жарочных шкафа обогреваются двумя трубчатыми горелками, расположенными под ними. Сплошная жарочная поверхность имеет шесть чугунных плиток, с отверстиями в центре. Отверстия закрываются крышками-вкладышами. Каждая конфорка обогревается открытой газовой горелкой, а каждая чугунная плитка – тремя щелевыми горелками.

Расположены газовые горелки с двух сторон, поэтому на ней можно работать также с двух сторон.

Плита имеет следующие размеры длина 2220 мм, ширина 1455 мм, высота 830 мм.

К газовым устройствам должно быть особое внимание на производстве. Любая утечка газа может спровоцировать взрыв, а также быть причиной отравления работников. Весь персонал должен проходить инструктаж по пользованию газовой аппаратурой и выполнять все требования по техники безопасности.

Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,2. Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,2 предназначена для жарения продуктов основным способом и во фритюре, пассерования овощей, тушения, а так же припускания мясных, рыбных и овощных изделий. Используется как самостоятельный аппарат или в составе технологической линии.

Котел пищеварочный электрический: опрокидывающийся, неопрокидывающийся, секционный модулированный КПЭ-40, КПЭ-60. Используется для варки первых блюд, бульонов, вторых блюд (куры вареные, мясо отварное ит. д.);

КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 – для первых блюд, бульонов;

КПП-160, КПП-250 - первых блюд, бульонов, вторых блюд, соусов

Техника безопасности

Перед началом работы повар обязан привести свое рабочее место в порядок, проверить безопасность работы:

проверить холостой ход оборудования,

проверить наличие и направленность ограждений,

наличие и исправность заземления,

проверить исправность другого оборудования

Во время работы повар обязан:

максимально заполнить посудой рабочую поверхность электроплит,

своевременно выключать электрогриль плит или переключать их на меньшую мощность,

не допускать включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки,

не пользоваться котлами, кастрюлями с деформированным дном и краями, не прочно закрепленными ручками или без них,

контролировать давление и температуру в аппаратах в пределах, указанных в инструкциях по эксплуатации,

следить за наличием тяги в камере сгорания газового оборудования и показателями манометра при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

При пользовании газовыми плитами:

1. Перед использованием плитой хорошо проветрите помещение, включите вентиляцию. Убедитесь, что краны горелок и духового шкафа закрыты, откройте кран на газопроводе (черта на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы).

2. Следите за тем, чтобы пламя горелки было равномерным, синего цвета. Если оно желтого цвета и отрывается от горелки, отрегулируйте горелку.

3. Перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрите его, открыв на 2-3 мин.

4. Не оставляйте на плите прихватки, спички и другие предметы из легковоспламеняющегося материала. Не оставляйте зажженную плиту без присмотра.

При эксплуатации котла пищеварочного электрического:

После загрузки продуктами пищевого электрического котла крышку равномерно прижать накладными рычагами и проверить легкость подъема клапана-турбинка, приподняв его за шайбу вверх и опустив.

Включить котел, установив ручку переключателя в требуемый режим работы.

При появлении устойчивой струи пара из предохранительного клапана повернуть его рукоятку в положение «стрелка вниз».

Запрещается:

- работа котла при давлении пара в нем выше 0,05 МПа (0,5кгс/кв. см);
- открывать пробно-спускной кран и кран наливной воронки при работе котла
- работа котла при неисправных предохранительном клапане и клапане-турбинке.

Перед тем как открыть крышку котла, необходимо выпустить из него пар при помощи клапана-турбинки, после этого ослабить накидные рычаги, отвернуть их, открыть и застопорить крышку. При подъеме крышки котла соблюдать осторожность, чтобы паром не обожгло руки и лицо.

Опрокидывание варочного котла производить плавно, без рывков и только после его отключения.

2. Практическая часть.

2. Решите производственные ситуации:

2.1. Вам необходимо приготовить порцию солянки мясной по индивидуальному заказу, но кухонная посуда вся на мойке. На кухне свободна кастрюля с одной ручкой (вторая отломана) и поцарапанным дном. Ваши действия.

2.2. Вам нужно приготовить пассеровку для заправочного супа на 100 порций. Какую посуду или оборудование Вы выберете? Обоснуйте Ваше решение.

2.3. Вы работаете в кафе индивидуального предпринимателя. Он планирует закупить кухонную посуду по ценам намного ниже рыночных через сайт в интернете, но без предоставления сертификата качества. Что вы ему порекомендуете? Объясните ваше решение.

2.4. Вы работаете поваром в горячем цехе, в котором установлены газовые плиты. Внезапно прекратилась подача газа. Ваши действия.

2.5. При эксплуатации электроплиты, Вы ощутили легкий удар электрического тока. Ваши действия.

2.6. Во время варки бульона в котле КПЭ-160 манометр показывает давление пара 0,09 МПа. Ваши действия.

2.7. При пассеровании овощей брызги жира попали на конфорку электроплиты. Жир воспламенился. Ваши действия.

2.8. Повар готовит картофельный суп в КПЭ-100. У него зазвонил мобильный телефон, который находился в кармане спецодежды. Повар вышел из цеха, чтобы ответить на звонок. Есть ли в действиях повара нарушения техники безопасности? Обоснуйте ваше мнение.

2.9. Для приготовления супа картофельного с макаронами в количестве 45 л, повар взял наплитный котел на 50 л. Соответствует ли объем посуды приготавливаемому количеству супа? Почему?

2.10. Для приготовления рассольника по-Ленинградски Вам нужно промыть перловую крупу. Каким оборудованием, инвентарем, посудой Вы воспользуетесь?

3. Контрольные вопросы

1. Правила хранения кухонной посуды.
2. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке производственных столов горячего цеха.
4. Перечислите столовую посуду для отпуска супов.

Практическое занятие № 8. ПМ.02

Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента

Цель работы: способствовать формированию профессиональных и общих компетенций через освоение знаний и умений.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ОК 01 - ОК11

| формируемые умения | усваиваемые знания |
|---|---|
| 1) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 3) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 1) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 2) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 4) нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |

Условия выполнения задания

Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час.

Задание выполняется в тетради

Вы можете воспользоваться конспектом, учебной и справочной литературой.

Показатели оценки. Полнота и правильность ответов.

Критерии оценки

«5» - 90 – 100%, «4» - 75 – 89%, «3» - 60 -74 %, «2» - ниже 60% выполнено задания

Порядок выполнения работы:

1. Изучите инструкцию по охране труда.
2. Изучите организацию рабочего места. Законспектируйте материал в рабочих тетрадях.
3. Начертите схемы размещения оборудования.
4. Дайте ответы на контрольные вопросы.
5. Сделайте вывод о проделанной работе.
6. Оформите отчет.

1. Практическая часть.

Задание 1. Изучите инструкцию по охране труда при работе в горячем цехе

1. Общие требования безопасности

1.1. При работе в горячем цехе на повара могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря;
- электрический ток;
- повышенная температура посуды, пара, жидкости, масла;
- движущие части мясорубки, сменных механизмов, электродвигателей;
- влажный пол и пролитая жидкость;
- неудовлетворительный микроклимат (повышенная или пониженная температура, повышенная или пониженная влажность);
- дым от сгорающего пролитого масла на поверхность плиты, пар.

1.2. Извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении полуфабрикатов снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.4. К выполнению работ допускаются лица прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда на рабочем месте при приготовлении горячих блюд и напитков.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить и закрепить переносное оборудование на рабочем столе;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

проверить внешним осмотром:

- наличие и надежность заземляющих соединений. Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования.

2.5. Произвести необходимую сборку электрической мясорубки.

2.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Перед началом эксплуатации электросковороды, электрофритюрницы: проверить удобство и легкость открывания откидной крышки сковороды, а также ее фиксацию в любом положении;

2.8. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

3.7. Не использовать для сидения случайные предметы, оборудование.

3.8. Соблюдать технологические процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий.

3.9. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки).

3.10. Укладывать листы и противни на стеллажи так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа.

3.11. Загрузку и выгрузку жарочных шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.

3.12. Не допускается:

- использовать для приготовления запеченных блюд формы и противни деформированные или с нагаром;

- производить очистку включенного шкафа;

- оставлять без надзора работающее оборудование;

- складывать на оборудование инструмент, продукцию.

3.13. При эксплуатации электрофритюрницы, электросковороды:

- заливать жир в жарочную ванну жаровни, фритюрницы, сковороды до включения нагрева;

- не допускать попадания влаги в горячий жир;

- добавлять жир в жарочную ванну следует тонкой струей;

- загружать (выгружать) обжариваемый продукт в нагретый жир в металлической сетке (корзине),

- своевременно выключать сковороды, фритюрницы или переводить их на меньшую мощность. Немедленно отключать жарочные аппараты при чадении жира;

не допускается:

- опрокидывать сковороду до отключения ее от электрической сети;

- оставлять включенными сковороды, фритюрницы после окончания процесса жарения;

- сливать из жарочных ванн жир в горячем состоянии;

3.14. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан: максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

3.15. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.16. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.17. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики.

3.18. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением "на себя".

3.19. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

3.20. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

3.21. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.22. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.23. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на три четверти емкости;
- прижимать котел к себе;
- держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе:

- прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта;
- отключить оборудование;
- доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши. Загрязненное место следует промыть и вытереть насухо.

4.4. В случае возгорания жира необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.5. При коротком замыкании и загорании электрооборудования немедленно его отключить и приступить к тушению очага возгорания с помощью кислотного или порошкового огнетушителя.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника.

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.3. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.4. По окончании работы электросковороды:

- выключить нагрев и отключить используемый аппарат от электрической сети;
- после остывания сковороды слить жир;
- вымыть чашу горячей (не выше 50°C) водой, оставить открытой для просушки, а затем смазать тампоном, смоченным в жире, и закрыть крышкой;
- стол и эмалированные облицовки промыть горячей водой и насухо протереть ветошью.

5.5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

Задание 2. Изучите организацию рабочего места повара по приготовлению горячих соусов. Составьте конспект в рабочих тетрадях

Оборудование: плита электрическая, плита индукционная, шкаф жарочный, шкаф конвекционный, котел пищеварочный электрический, электросковорода, машина протирачная, мармит, шкаф холодильный, производственные столы, весы настольные электронные.

Инвентарь, инструмент, посуда: ножи и разделочные доски с цветовой маркировкой, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, веселки, деревянные лопатки, наплитные котлы различной вместимости, кастрюли, сотейники, противни, сковороды, сита, металлические и фарфоровые соусники.

Организация рабочего места: соусное отделение организуется для выполнения всех операций, связанных с приготовлением соусов и вторых блюд (жаренья, тушения, припускания, варки, запекания). Соответственно с этим группируется по своему назначению тепловое и другое технологическое оборудование.

Основным оборудованием соусного отделения является плита. Для разгрузки жарочной поверхности плит необходимо устанавливать специализированное оборудование: электрические сковороды, котлы опрокидывающиеся для варки соусов и гарниров, жарочные шкафы, электрические фритюрницы и др.

Варка соусов на небольших предприятиях производится в наплитной посуде. Рабочее место повара соусного отделения состоит из плиты и рабочего стола. Рядом со столом должны стоять стеллаж для посуды и холодильный шкаф для полуфабрикатов.

Организация рабочего места соусного отделения в ресторане имеет свои особенности. Здесь устанавливается охлаждаемая горка, на которой в соответствующей посуде должны быть соль, перец, гвоздика, корица, лавровый лист, оливки, маслины, уксус, вино, зелень, лимоны и др.

Гарнирные ложки, лопатки, мелкие разливательные ложки для подачи и оформления блюд хранятся в кастрюле с горячей водой. На стене вывешивается таблица выхода готовых блюд и изделий.

В столовых и ресторанах, где соусы готовятся только для вторых блюд, изготавливаемых на этих предприятиях, специальных рабочих мест для приготовления соусов может и не быть. Бульон для соусов готовят в тех же котлах, что и первые блюда. При централизованном производстве соусов применяется специализированное оборудование: варочные котлы, протирачная машина, электросковороды.

При организации рабочего места на производственном столе настольные циферблатные или электронные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырье размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой.

Задание 3. Начертите схему размещения оборудования в соусном отделении используя условные обозначения:

- А) для рабочего места соусного отделения кафе;

- Б) рабочего места соусного отделения в ресторане;
- В) рабочее место при централизованном производстве соусов.

| Практическое занятие № 9. ПМ.02 | |
|---|---|
| <u>Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию.</u> | |
| Цель работы: способствовать формированию профессиональных и общих компетенций через освоение знаний и умений. | |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| ОК 01 - ОК11 | |
| формируемые умения | усваиваемые знания |
| 1) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 3) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 1) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 2) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 4) нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| Условия выполнения задания Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час. Задание выполняется в тетради Вы можете воспользоваться конспектом, учебной и справочной литературой. Показатели оценки. Полнота и правильность ответов. | |
| Критерии оценки «5» - 90 – 100%, «4» - 75 – 89%, «3» - 60 -74 %, « 2» - ниже 60% выполнено задания | |

Порядок выполнения работы:

1. Изучите теоретическую часть. Законспектируйте материал в рабочих тетрадях.
2. Выполните задания практической части работы.
3. Решите производственные задачи.
4. Сделайте вывод о проделанной работе.
5. Выполните внеаудиторное задание.
6. Оформите отчет.

Индукционная плита INDOKOR IN3500. Описание

Индукционная плита INDOKOR IN3500 предназначена для приготовления и быстрого разогрева блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления с LED-дисплеем, таймером на 180 мин. и съемным жировым фильтром для отделения жира и влаги от поступающего внутрь аппарата воздуха. Корпус выполнен из нержавеющей стали, рабочая поверхность - из стеклокерамики Schott Ceran.

Особенности:

10 уровней мощности и температуры

Система автоматического регулирования заданной температуры

Автоматическое отключение при снятии посуды

Электронная защита от перегрева

Двойная вентиляция: 4 вентилятора, расположенных на дне и на задней стенке

Дополнительные характеристики:

Температурный режим: от 60 до 240 °С

Максимальная нагрузка на поверхность: 45 кг



КПД преобразования электрической энергии в тепловую: более 90%

Задание 1. Изучите инструкцию по технике безопасности при эксплуатации индукционной плиты

1.1. К самостоятельной работе с плитой допускаются работники прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работники должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимом труда и отдыха.

1.3. При работе с плитой индукционной возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- Опасность, исходящая от электричества
- Опасность, исходящая от нагретой посуды
- Опасность, исходящая от сильно нагретой поверхности плиты (серановая плита)

1.4. работники должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.5. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.

1.6. В процессе работы соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.7. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

1.8. Любой риск поражения электрическим током должен быть исключен.

Индукционную плиту можно эксплуатировать только в том случае, если подключение к электросети производится авторизованным подрядчиком с соблюдением всех требований и норм национального законодательства.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду.

2.2. Индукционные плиты предназначены для приготовления пищи на кухне или на столе. Плита может использоваться для готовки, подогрева, поддержания пищи в подогретом состоянии, приготовления фламбе, обжаривания и т.д.

2.3. Приготовление или завершающая обработка блюд на плитах должна производиться с использованием посуды рекомендованных типов и размеров.

2.4. Плита включается ручкой управления. После включения плита сразу готова к работе.

Горящий индикатор указывает, что к посуде подается энергия нагрева. Мощность нагрева регулируется ручкой управления. Индуктивная мощность зависит от положения потенциометра:

- положение 1 минимальная мощность
- положение 12 максимальная мощность

2.5. Для проверки посуды возьмите постоянный магнит и посмотрите, притягивается ли он к дну посуды. Если нет, то посуда для использования на плите не годится.

2.6. Не используйте алюминиевую, фарфоровую, медную, стеклянную посуду. Подберите посуду, рекомендованную для использования с индукционными плитами.

2.7. Провести рабочее испытание:

- стеклокерамическая зона приготовления нагревается от посуды, во избежание ожогов не прикасайтесь к этой зоне.

- используйте посуду, пригодную для индукционных плит, то есть имеющих диаметр дна не менее 12 см.

- добавьте в посуду немного воды и установите ее в центре зоны нагрева.

- поверните ручку управления в положение ON (положение между 1 и 12). Световой индикатор (зеленый) загорится и начнется нагрев воды.

- снимите посуду с плиты – индикатор замигает.

- поставьте посуду обратно, индикатор загорится постоянным светом и процесс нагрева продолжится.

- поверните ручку управления в положение OFF - нагревание прекратится и индикатор погаснет. Горящий индикатор указывает на то, что процесс передачи тепловой энергии к посуде активирован.

Если индикатор не загорается, проверьте следующее:

- подключена ли плита к сети питания;
- находится ли ручка управления в положении ON;
- подходит ли размер посуды (диаметр дна не менее 12 см) и материал, из которого она изготовлена, для использования с индукционной плитой;
- установлена ли посуда в центре зоны нагрева.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать полы на путях следования в чистоте, требовать своевременной уборки с пола рассыпанных (разлитых) отходов, жиров, жидкостей и др.

3.6. Зона нагрева нагревается от тепла посуды. Во избежание ожогов не прикасайтесь к зоне нагрева.

3.7. Во избежание перегрева посуды за счет испарения содержимого, не нагревайте посуду без присмотра.

3.8. При снятии посуды с плиты (на некоторое время) выключайте ручку управления. Это позволит предотвратить процесс автоматического продолжения нагрева, в случае повторной установки посуды в зону нагрева необходимо начать процесс нагрева поворотом ручки в положение ON.

3.9. Не оставляйте и не просовывайте посторонние предметы бумагу, картон, тряпки и пр.) между посудой и зоной нагрева, так как это может привести к пожару.

3.10. Все металлические предметы нагреваются очень быстро, поэтому не кладите на плиту такие предметы, как закрытые жестяные банки, алюминиевую фольгу, столовые приборы, ювелирные изделия, часы и т.д.

3.11. Лица, использующие кардиостимуляторы, должны проконсультироваться по вопросу безопасности работы с индукционной плитой со своим доктором.

3.12. Не кладите на плиту кредитные и телефонные карты, кассеты и другие предметы, чувствительные к магнитному полю плиты.

3.13. Не закрывайте вентиляционные отверстия тряпками и прочими посторонними предметами. Это может привести к перегреву и, как следствие, к отключению плиты.

3.14. Не допускайте попадания жидкости внутрь плиты.

3.15. Избегайте переливания жидкости через края посуды во время приготовления. Запрещается чистка плиты струей воды под давлением.

3.16. Если зона нагрева (серпановая плита) треснула или повреждена, выключите плиту и отключите ее от сети питания. Не трогайте части внутри индукционной плиты

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.2. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

4.3. Действия работника в случае опасности:

- запрещено дотрагиваться к каким - либо электрическим переключателям;
- следует избегать образования искр и открытого пламени;

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. Индукционный блок после остывания подлежит чистке

5.2. Легкое загрязнение, без пригоревших остатков: протереть влажной тканью без моющего средства

5.3. Стойкое загрязнение: удалить остатки скребком, затем протереть зону нагрева влажной тканью

5.4. Накипь от воды: удаляется раствором уксуса или специальными средствами

5.5. Сахар, продукты, содержащие сахар, пластик, алюминиевая фольга: немедленно соскоблить остатки с нагревающей поверхности, например, лезвием для бритья. Затем очистить поверхность чистящим средством. Если загрязненная такими остатками нагревающая поверхность остынет до того как ее почистят, керамическая поверхность может деформироваться в виде мелких ямок размером с булавочную головку.

5.6. Не используйте коррозионные или абразивные чистящие средства (такие как спреи для гриля и духовок), средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные пасты и грубые губки.

5.7. Не допускайте попадания воды в индукционный блок.

Задание 2. Законспектируйте правила эксплуатации плиты в рабочие тетради.

Задание 3. Заполните таблицу 1. Неисправности и их устранение

Таблица 1. Неисправности и их устранение

| Неисправность индукционной плиты | Возможные причины неисправности |
|----------------------------------|---------------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Задание 4. Заполните таблицу 2. Преимущества и недостатки индукционной плиты

Таблица 2. Преимущества и недостатки индукционной плиты

| Преимущества индукционной плиты | Недостатки индукционной плиты |
|---------------------------------|-------------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Задание 5. Решите производственные задачи

2.1. Вам необходимо приготовить 1 литр соуса грибного. В горячем цехе установлены индукционные и электрические плиты. Из кухонной посуды свободны сотейник алюминиевый на 5 л, кастрюля эмалированная на 2 л, чугунок на 1,5 л, сотейник из нержавеющей стали на 2 л. Какую посуду вы выберете для приготовления соуса? На какой плите будете готовить?

2.2. Во время жарки стейков часть жира попала на керамическую поверхность индукционной плиты и обуглилась. Как почистить плиту?

2.3. Вы включили индукционную плиту с целью варки бульона, но кастрюлю поставить не успели, так как вас шеф-повар отправил срочно в кладовую за продуктами. Опасна ли такая ситуация? Что произойдет?

2.4. Вы оставили на индукционной плите пассероваться овощи и забыли про них. Опасна ли такая ситуация? Что произойдет?

| Практическое занятие № 10. ПМ.02 | |
|---|---|
| Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | |
| Цель работы: способствовать формированию профессиональных и общих компетенций через освоение знаний и умений. | |
| ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| ОК 01 - ОК11 | |
| формируемые умения | усваиваемые знания |
| 1) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 3) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 1) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 2) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 4) нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| Условия выполнения задания Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час. Задание выполняется в тетради <i>Вы можете воспользоваться</i> конспектом, учебной и справочной литературой. Показатели оценки. Полнота и правильность ответов. | |
| Критерии оценки «5» - 90 – 100%, «4» - 75 – 89%, «3» - 60 -74 %, « 2» - ниже 60% выполнено задания | |

Ответьте на вопросы, выбрав правильный вариант ответа.

«Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений»

1. Какие места проведения контроля опасных факторов различают на предприятиях общественного питания?

- а) Участок приема полуфабрикатов и места хранения продуктов
- б) Место приготовления пищи и охлаждения готовых блюд
- в) Место удерживания блюд в разогретом состоянии перед выдачей потребителю
- г) Вестибюльная группа предприятий общественного питания
- д) Зал, аванзал, банкетный зал

2. Чистка, влажная уборка, мытье, стирка, вентиляция относится к:

- а) Механическим способам физических методов дезинфекции
- б) Термическим способам физических методов дезинфекции
- в) Лучистым способам физических методов дезинфекции
- г) Химическим методам дезинфекции

3. К физическому способу обеззараживания на предприятиях общественного питания относятся:

- а) Применение высоких температур (пара, горячей воды, горячего воздуха) и ультрафиолетовых лучей
- б) Применение хлорамина

- в) Применение катионных поверхностно-активных веществ (КПАВ)
- г) Применение четвертичных аммонийных соединений

4. Предприятия общественного питания должны быть оснащены оборудованием:

- а) Только в соответствии с технологическими расчетами
- б) Только в соответствии с нормами проектирования
- в) В соответствии с технологическими расчетами и нормами проектирования
- г) Только в соответствии с требованиями СНиП

5. При работе технологического оборудования допускается:

- а) Контакт сырых полуфабрикатов и готовой продукции
- б) Контакт готовой продукции с руками персонала
- в) Контакт готовой продукции с тарой для фасовки
- г) Контакт полуфабрикатов из разных видов сырья

6. Все производственные столы после каждой технологической операции:

- а) Должны промываться горячей водой
- б) Должны промываться дезинфицирующим средством
- в) Должны промываться холодной водой
- г) Не должны промываться вообще

7. Механическое оборудование по окончании работы очищается от пищевых остатков, промывается водой с добавлением моющих средств температурой:

- а) 90оС
- б) 60оС
- в) 45оС
- г) 100оС

8. Санитарная обработка технологического оборудования проводится:

- а) Только по мере его загрязнения
- б) Только по окончании его работы
- в) Каждый час в течение рабочего дня
- г) По мере его загрязнения и по окончании его работы

9. Производственные столы в конце работы обрабатывают следующим образом:

- а) Тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°С и насухо вытираются сухой чистой тканью
- б) Тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются холодной водой и насухо вытираются сухой чистой тканью
- в) Тщательно моются с применением только дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°С и высушиваются
- г) Тщательно моются с применением только моющих средств, ополаскиваются проточной водой и высушиваются

10. Соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены действующим Гигиеническим требованиям должно быть подтверждено:

- а) Санитарно-эпидемиологическим заключением
- б) Сертификатом
- в) Санитарно-эпидемиологическим заключением и сертификатом
- г) Законом «Об охране окружающей среды»

11. Согласно санитарным правилам разделочные доски на пищеблоке можно хранить:

- а) Установленными на ребро в металлических кассетах

- б) Установленными на ребро в деревянных ящиках
- в) В полиэтиленовых пакетах
- г) Непосредственно на рабочем месте
- д) В тканевых мешках (марлевых)

12. Назовите методы дезинфекции помещений:

- а) Физические
- б) Химические
- в) Микробиологические
- г) Естественные
- д) Искусственные

13. Какие мероприятия осуществляются в рамках санитарного режима на предприятии общественного питания?

- а) Своевременная и правильная уборка территории и помещений
- б) Сбор и вывоз пищевых отходов и отбросов
- в) Мытье и обеззараживание оборудования, инвентаря, посуды
- г) Строгое соблюдение персоналом правил личной гигиены
- д) Ритмичность завоза продуктов и средств материально-технического оснащения
- е) Своевременное выполнение заказов потребителей в процессе обслуживания

14. Для легкой и качественной обработки конструкция оборудования должна быть:

- а) Простой
- б) Безопасной
- в) Доступной
- г) Невысокой
- д) Удобной

15. Раздельные доски после технологической операции подвергаются следующим видам обработки:

- а) Механической очистке
- б) Мытью горячей водой с моющими средствами
- в) Ополаскиванию холодной водой
- г) Ошпариванию кипятком
- д) Хранению поставленными на ребро
- е) Ополаскиванию горячей водой