



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)  
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО  
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

на заседании кафедры «ЭиТС»

Протокол № 3 от  
«5» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора ГАПОУ РС(Я) «МРТК»

А.А. Мусорина  
«28» октября 2020 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ ДЛЯ  
СТУДЕНТОВ

профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

МДК04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных  
сладких блюд, десертов, напитков

МДК04.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных  
сладких блюд, десертов, напитков

Составитель:

преподаватель специальных дисциплин

Волкова Л.Н.

Мирный, 2020 г.

## Введение

В настоящих методических указаниях представлены основные методические материалы к выполнению практических работ по

МДК04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков предназначенные для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Цель проведения лабораторно- практических занятий отработка обучающимися первичных навыков и формирование у них конечных навыков (профессиональной компетентности), закрепление теоретических знаний, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно- гигиеническими требованиями , правилами техники безопасности, технологическим процессом.

Обучающий, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими и профессиональными компетенциями

### Перечень общих и профессиональных компетенций:

#### Перечень общих компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных 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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные

	материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

## Пояснительная записка

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

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

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

Критерии оценки практической работы.

Практические занятия оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

- 1) соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствии с существующими требованиями;
- 2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;
- 3) объем, характер и качество использованных источников;
- 4) обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;
- 5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления компьютерной презентации

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку.

«5» – работа соответствует всем критериям, студенты демонстрируют творческий подход, самостоятельно находят дополнительный материал;

«4» – работа не соответствует одному из критериев (1, 2,4);

«3» – работа не соответствует критериям 1, 2,4,5;

«2» – работа не соответствует ни одному из критериев.

### **Техника безопасности при выполнении практических занятий.**

#### **Перед началом практического занятия:**

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

#### **Во время работы:**

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

**По окончании работы:**

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

**При выполнении работы строго запрещается:**

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

### **Практическое занятие № 1(6часов)**

**Тема:** Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.

**У1-** проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

**У2-** оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).

**Цель:** ознакомление с методикой изучения и распознавания помологических сортов яблок, груш,

**Оборудование, принадлежности, учебные материалы:** плакат, натуральные образцы, учебники.

**Ход работы:**

**Теоретическая часть.**

*Семечковыми* называют плоды, у которых в центре сочного околоплодника, покрытого кожицей, расположен в пяти семенных камерах семена (яблоки, груши, айва, рябина, мушмула ).

Помологическими называются природные, ботанические сорта плодов и ягод. Районированными называются сорта, рекомендуемые как наиболее пригодные для выращивания в определенной зоне.

Сорта семечковых плодов, по срокам созревания делят на летние, осенние и зимние.

Семечковые плоды обладают высокой пищевой ценностью, прекрасным вкусом и ароматом благодаря содержанию Сахаров (до 9 %), витаминов (С, В1, В2, РР), минеральных веществ (0,6 %), органических кислот (до 2 %), эфирных масел и дубильных веществ.

Семечковые плоды состоят из кожицы, мякоти и пятигнездой семенной камеры.

**Задание 1.** Зарисуйте и запомните строение яблока, контуры наиболее типичных и отличительных форм яблок, груш пользуясь учебником товароведения, помологией семечковых плодов.

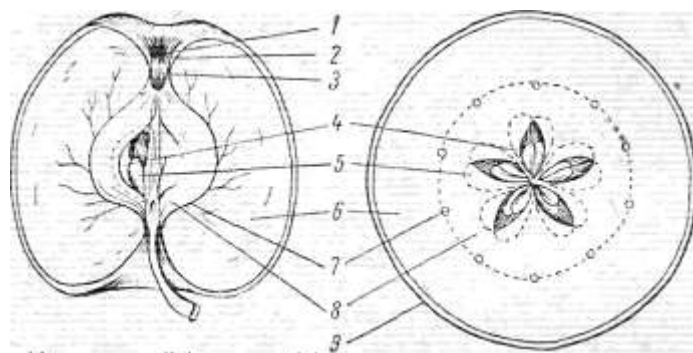


Рисунок 1. Продольный и поперечный разрезы плода яблони

1-доли чашечки; 2-остатки тычинок; 3-остаток пестика; 4-внутренняя мякоть (эндокардий); 5-семена; 6-средняя мякоть (мезокарпий); 7-кольцо сосудов; 8-сердцевина; 9-внешняя мякоть (экзокарпий).

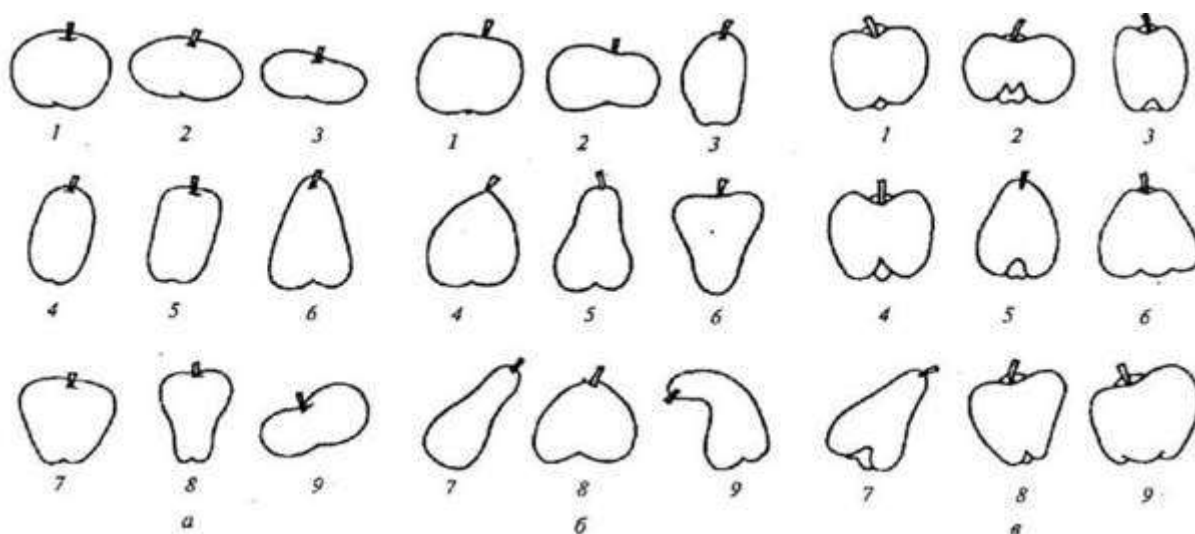


Рисунок 2. Форма плода:

**а - яблони:** 1 - округлая; 2 - плоскоокруглая; 3 - плоская; 4 - овальная; 5 - цилиндрическая; 6 - конусовидная; 7 - обратноконусовидная; 8 - суженная с перехватом; 9 - неправильная.

**б- груши:** 1 - округлая; 2 - плоскоокруглая; 3 - овальная; 4 - яйцевидная; 5 - конусовидная; 6 - обратноконусовидная; 7 - удлиненно-грушевидная; 8 - широкогрушевидная; 9 - согнутогрушевидная.

**Задание 2.** Изучите помологические сорта яблок, груш, .

1.Зарисуйте 3 сорта яблок, 3- сорта груш, воспроизводя форму, основную и покровную окраски.

2.Изучить внутреннее строение образцов, провести органолептическую оценку. Провести дегустационную оценку яблок,груш. Данные записать в таблицу

Внешний вид(форма)	консистенция	вкус	запах	цвет

--	--	--	--	--

**ЗАДАНИЕ 3.** Определить помологический сорт яблок, изучить наиболее распространенные болезни семечковых плодов. Заполните таблицу .

**Примечание.** При изучении болезней и повреждений обратите внимание на следующие признаки: цвет, размеры, место расположения. Укажите наличие механических повреждений и повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями.

Поврежденная  
площадь на  
натуральных образцах

Таблица 1 – Характеристика основных болезней и повреждений семечковых плодов

Название болезни и повреждений	Возбудители болезней и повреждений	Признаки болезней и повреждений

**Примечание.**

Дегустационная оценка яблок проводится по пятибалльной системе, разработанной проф. З.В.Коробкиной. При дегустации определяют внешний вид, состояние мякоти, вкус, аромат.

При определении внешнего вида обращают внимание на основную и покровную окраску, степень зрелости плодов и их форму.

Основная окраска: зеленая, желтая, белая. Оттенки: светлые, темные, яркие, тусклые, золотистые, изумрудные, густые. Румянец: яркий, тусклый, полосами, размытый, густой.

Состояние зрелости: незрелые, зрелые, перезрелые.

Оценка внешнего вида по пятибалльной системе:

5 баллов – плоды очень красивые, крупные, эффектные, правильной формы;

4 балла – плоды красивые, правильной формы, характерной окраски, менее крупные;

3 балла – плоды недостаточно крупные, малопривлекательные по форме и окраске;

2 балла – плоды некрасивые, мелкие, неприглядные по форме и окраске;

1 балл - очень некрасивые плоды (очень мелкие, неправильные по форме, плохо окрашенные).

Состояние мякоти: консистенция грубая, рыхлая, плотная, мелкозернистая, крупнозернистая, сочная, средней сочности, малосочная, сухая

Оценка консистенции по пятибалльной системе:

5 баллов – сочная, очень приятная, без признаков крахмалистости;

4 балла – сочная, приятная, с едва заметной мучнистостью;

3 балла – малосочная, больше мучнистая;

2 балла – мучнистая, кашеобразная (пухлые плоды).

Вкус яблок бывает сладкий, кислый, пресный, терпкий, кисло-сладкий, сладко-кислый, гармоничный, освежающий, простой и т.д.

Оценка вкуса по пятибалльной системе:

5 баллов – плоды очень вкусные, с ароматом, используются как лучшие десертные сорта;

4 балла – плоды вкусные, без аромата, используются как столовые сорта и для переработки;

3 балла – плоды посредственного вкуса, пригодные для употребления в свежем виде и для переработки;

1 балл – плоды очень плохого вкуса, совершенно не пригодные для потребления в свежем виде, могут быть использованы только для переработки.

Общая оценка плодов дается на основе учета вкусовых достоинств и внешнего вида плодов.

Общая балльная оценка рассчитывается как среднее арифметическое этих показателей.

Общая оценка плодов по пятибалльной системе:

5 баллов – плоды отличного качества;

4 балла – плоды хорошего качества;

3 балла – плоды удовлетворительного качества;

2 балла – плоды плохого качества;

1 балл плоды очень плохого качества.

Проведите балльную оценку качества яблок. Заполните таблицу 3.

Таблица 3 – Балльная оценка качества яблок

### **Форма и содержание отчета:**

1. Отчет оформляется на листе формата А 4 в соответствии со структурой ИТК

### **Контрольные вопросы**

1. Особенности анатомического строения плодов.

2. Особенности химического состава семечковых плодов, косточковых, ягод, citrusовых.

3. Классификация сортов по использованию, по форме, окраске, консистенции, вкусу.

4. Назовите условия хранения семечковых плодов.

### **Домашнее задание:**

Оформить отчет, написать вывод.

## **Практическое занятие №2(4 часа)**

**Тема:** Органолептическая оценка качества пищевого сырья- муки.(пшеничной высшего сорта, 1 сорта, 2-го сорта или ржаной сеяной, обдирной и обойной) Составление таблицы на тему: «Требования к качеству сырья, влажности, клейковины»

**Цель работы:** провести оценку качества представленных образцов муки по совокупности показателей, установленных требованиями государственных стандартов на данный вид продукции.

### **ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МУКИ**

#### **Определение органолептических показателей качества**

**Цвет.** Образцы (эталон) муки пшеничной хлебопекарной высшего, 1-го и 2-го сортов или ржаной сеяной, обдирной и обойной; нормативные документы с описанием цвета муки.

Порядок проведения анализа. При дневном рассеянном свете или достаточно ярком искусственном освещении сравнивают цвет исследуемой муки с установленными образцами.

**Запах.** Чистая бумага; стакан; сосуд с водой, нагретой до 60 °С; нормативные документы с описанием запаха.

Порядок проведения анализа. Из среднего образца берут примерно 20 г муки и высыпают на чистую бумагу ровным слоем. Муку согревают дыханием и исследуют запах глубоким вдыханием воздуха с поверхности муки.

Для усиления запаха пробу муки переносят в стакан и обливают водой, нагретой до 60 °С, затем сливают и определяют запах муки.

Мука с запахом, свойственным нормальной муке, без посторонних запахов (плесневелого, затхлого и др.) соответствует требованиям нормативных документов.



**Вкус и запах.** Чайная ложка; стакан с пищевой водой; образцы муки; нормативные документы с описанием вкуса и хруста муки.

Порядок проведения анализа. Из среднего образца чайной ложкой берут примерно 1 г муки и определяют вкус и хруст разжевыванием в течение 3-5 с. Затем пробу выплевывают или проглатывают, а рот прополаскивают питьевой водой.

Вкус муки слегка сладковатый, свойственный нормальной, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов и без хруста от присутствия минеральных примесей соответствует требованиям нормативных документов.

### **Определение влажности**

Содержание влажности в муке можно определить следующим методом:

1) высушиванием навески муки в сушильном шкафу при температуре 130 °С;

Определение влажности высушиванием навески при температуре 130 °С в сушильном шкафу.

*Приборы и оборудование.* Сушильный шкаф с терморегулятором; технические весы; металлические или стеклянные чашки; щипцы.

*Порядок проведения анализа.* В предварительно высушенную до постоянной массы и взвешенную чашку помещают 5 г муки с точностью до 0,01 г. Открытую чашку с крышкой ставят в сушильный шкаф, нагретый до 130 °С, на 40 минут. Затем чашки щипцами вынимают из сушильного шкафа, закрывают крышками, охлаждают в течение 15-20 минут и взвешивают.

Содержание влаги (X) в процентах вычисляют по формуле:

$$X = \frac{(m_1 - m_2) * 100}{m_1 - m}, \quad (1)$$

где m – масса бюксы, г;

m<sub>1</sub> – масса бюксы с навеской до высушивания, г;

m<sub>2</sub> – масса бюксы с навеской после высушивания, г.

### **Определение содержания сырой клейковины**

Метод основан на отмывании водой из теста всех веществ, не входящих в состав клейковины.

*Приборы, предметы и реактивы.* Технические весы; фарфоровая чашка; стекло для закрывания чашки; шпатель; мерный цилиндр на 25 мл; нож; тазик вместимостью 2 л и более; водопроводная вода комнатной температуры (18±2 °С); раствор йода; частое сито.

*Порядок проведения анализа.* На технических весах взвешивают 25 г муки с точностью до 0,01 г. Ее переносят в фарфоровую чашку и добавляют 13 мл воды. Шпателем перемешивают тесто до его однородности. После замеса теста скатывают в виде шара, кладут в чашку, накрывают стеклом и оставляют на 20 минут при комнатной температуре. Затем тесто отмывают над густым ситом под слабой струей воды комнатной температуры, особенно в начале отмывания.

Полноту удаления крахмала из клейковины проверяют, отжимая в стакан одну каплю воды из клейковины и добавляя к ней одну каплю раствора йода. Отсутствие синего

окрашивания при добавлении раствора йода свидетельствует о полном отмывании крахмала из клейковины.

Отжатую клейковину взвешивают на технических весах с точностью до 0,01 г. Затем ее повторно промывают 5 минут под струей воды, удаляют излишнюю воду и вновь взвешивают. Если разница между двумя взвешиваниями менее 0,1 г, то отмывание клейковины заканчивают.

Количество сырой клейковины (X) в процентах рассчитывают по формуле

$$X = \frac{a}{m} * 100, (3)$$

где a – масса отмытой клейковины, г;

m – масса навески муки, г.

Вид сырья	вкус	запах	цвет	влажность	клейковина

### Лабораторная работа № 2(4часа)

#### Тема: Экспертиза качества сахара-песка и сахара-рафинада.

##### Цель работы.

Изучить ассортимент, дефекты сахара, требования стандарта к упаковке, таре, маркировке; выработать умения и навыки в проведении экспертизы сахара.

##### Материальное обеспечение.

Сахар-песок обыкновенный и рафинированный. Сахар-рафинад в ассортименте. Стандарты на сахар и сахар-рафинад. Стеклобанки с притертой крышкой, прозрачные стаканы. Лист плотной бумаги. Бумажные фильтры. Дистиллированная вода. Весы электронные.

##### Задания.

1. Ознакомьтесь с пояснением к работе
2. Пользуясь ГОСТами 21 «Сахар-песок. Технические условия» и 22 «Сахар-рафинад. Технические условия», изучите возможные дефекты сахара-песка и сахара-рафинада и меры по их предупреждению.
3. Заполните таблицу.
4. Проведите оценку качества предложенных образцов сахара по органолептическим показателям.
5. Результаты органолептической оценки оформите в виде таблицы.

##### **Пояснение к работе**

##### **Изучение дефектов сахара-песка и сахара-рафинада.**

Пользуясь ГОСТами 21 «Сахар-песок. Технические условия» и 22 «Сахар-рафинад. Технические условия», изучите возможные дефекты сахара-песка и сахара-рафинада и меры по их предупреждению.

Заполните таблицу по следующей форме:

Дефекты сахара-песка и сахара-рафинада	Причины возникновения	Меры предупреждения
1. Увлажнение, потеря сыпучести, наличие нерассыпающихся комочков		

2. Желтоватый или серый цвет		
3. Наличие комочков непробеленного сахара		
4. Посторонний вкус и запах		
5. Посторонние примеси (ворс, костра, окалина)		
6. Повышенное содержание мелочи в кусковом сахаре		
7. Наличие белых бугорочков на поверхности кускового сахара		
8. Крупные и мелкие комки в сахаре-песке		

### **Органолептическая оценка качества сахара-песка и сахара-рафинада**

Пользуясь ГОСТами, проведите органолептическую оценку качества сахара.

При органолептической оценке сахара-песка проверяют внешний вид, вкус, запах, цвет, сыпучесть, растворимость в воде, чистоту раствора. В сахаре-рафинаде дополнительно к перечисленным показателям определяют форму, размер, массу кусочка.

**Внешний вид.** Сахар-песок состоит из отдельных однородных по величине кристаллов с явно выраженными гранями.

Пробу сахара рассыпают на листе белой бумаги толщиной слоя не более 1 см и при рассеянном дневном свете или лампе дневного света определяют внешний вид.

Сахар должен иметь белый чистый цвет (без пятен, для рафинированного допускается голубоватый оттенок), быть сыпучим, сухим, не липким на ощупь, без комков.

**Вкус и запах.** Сахар-песок и его водный раствор должны быть сладкими, без постороннего привкуса и запаха.

Для определения запаха сахара и его водного раствора наполняют на  $\frac{3}{4}$  объема чистые стеклянные банки с притертыми пробками, не имеющие никакого постороннего запаха. Банки закрывают пробками и оставляют на один час при температуре 20 °С. Запах определяют на уровне края горлышка банки сразу после открывания пробки.

Вкус определяют в сахарном растворе, содержащем 10 г сахара в 100 см<sup>3</sup> дистиллированной воды.

**Определение чистоты раствора.** Берут 10 г сахара-песка и растворяют при перемешивании в 100 см<sup>3</sup> теплой дистиллированной воды 70 °С в обыкновенном стакане с гладкими и прозрачными стенками. Прозрачность раствора определяется в проходящем свете. Сахарный раствор должен быть прозрачным или слабо опалесцирующим, для сахара-рафинада допускается едва уловимый голубоватый осадок, без нерастворимого осадка, механических или других посторонних примесей.

Результаты органолептической оценки оформите в виде таблицы.

#### **Форма записи:**

Сахар-песок (вид) \_\_\_\_\_

Сахар-рафинад (вид) \_\_\_\_\_

Сделайте **заключение** о качестве сахара по органолептическим показателям.

## **Практическое занятие № 3(6 часов)**

**Тема:** Тренинг по составлению инструкций вводного инструктажа, изучение Федеральных законов нормативно-технических документов в области охраны труда на предприятиях общественного питания

**Цель работы:** Сформировать представления об инструкции вводного инструктажа по технике безопасности. Изучить основные положения Федеральных законов нормативно-технических документов в области охраны труда.

### **Основные сведения.**

Обучение безопасным методам труда рабочих и инженерно-технических работников на предприятии проводится в соответствии с ГОСТ 12.0.004-90 «ССБТ. Организация обучения работающих безопасности труда. Общие требования» и приложением к постановлению Минтруда и Минобразования РФ 13.01.2003 №1/29 «Порядок обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций». Инструктажи являются важными в обеспечении безопасности труда. Предусмотрено проведение пяти видов инструктажа:

- вводный;
- первичный;
- повторный;
- внеплановый;
- целевой.

**Вводный инструктаж** проводится при поступлении на работу. Этот инструктаж обязаны пройти все вновь поступающие на предприятие, а учащиеся, прибывшие на практику. Цель этого инструктажа - ознакомить с общими правилами и требованиями охраны труда на предприятии. **Регистрация инструктажей.**

О проведении инструктажей, о допуске к работе лицо, проводившее инструктаж, делает запись в журнале.

### **Первичный инструктаж**

Первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте до начала производственной деятельности проводит непосредственный руководитель работ по инструкциям по охране труда, разработанным для отдельных профессий или видов работ:

- со всеми работниками, вновь принятыми в организацию, и переводимыми из одного подразделения в другое;
- с работниками, выполняющими новую для них работу, командированными, временными работниками;
- со строителями, выполняющими строительно-монтажные работы на территории действующей организации;
- со студентами и учащимися, прибывшими на производственное обучение или практику перед выполнением новых видов работ, а также перед изучением каждой новой темы при проведении практических занятий в учебных лабораториях, классах, мастерских, участках.

Лица, которые не связаны с обслуживанием, испытанием, наладкой и ремонтом оборудования, использованием инструмента, хранением и применением сырья и материалов, первичный инструктаж не проходят.

Перечень профессий и должностных работников, освобожденных от первичного инструктажа на рабочем месте, утверждает руководитель организации по согласованию с профсоюзным комитетом и службой охраны труда. Все работники, в том числе выпускники профтехучилищ, после первичного инструктажа на рабочем месте должны в течение первых 2 - 14 смен (в зависимости от характера работы, квалификации работника) пройти стажировку по безопасным методам и приемам труда на рабочем месте под руководством лиц, назначенных приказом (распоряжением) по предприятию (подразделению, цеху, участку и т.п.). Ученики и практиканты прикрепляются к квалифицированным специалистам на время практики.

### **Повторный инструктаж**

Повторный инструктаж проходят все работающие, за исключением лиц, освобожденных от первичного инструктажа на рабочем месте, независимо от их квалификации, образования и стажа работы не реже чем через 6 месяцев. Его проводят с целью проверки знаний правил и инструкций по охране труда, а также с целью повышения знаний

индивидуально или с группой работников одной профессии, бригады по программе инструктажа на рабочем месте. По согласованию с соответствующими органами государственного надзора для некоторых категорий работников может быть установлен более продолжительный (до 1 года) срок прохождения повторного инструктажа. Повторный инструктаж проводится по программам первичного инструктажа на рабочем месте.

#### Внеплановый инструктаж

Внеплановый инструктаж проводится:

- при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда, а также изменений к ним;
- при изменении, технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда;
- при нарушении работающими и учащимися требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару, отравлению;
- по требованию органов надзора;
- при перерывах в работе - для работ, к которым предъявляются дополнительные (повышенные) требования безопасности труда, более чем 30 календарных дней, а для остальных работ - более двух месяцев.

Внеплановый инструктаж проводят индивидуально или с группой работников одной профессии. Объем и содержание инструктажа определяют в каждом конкретном случае в зависимости от причин или обстоятельств, вызвавших необходимость его проведения.

Внеплановый инструктаж отмечается в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте с указанием причин его проведения.

Внеплановый инструктаж проводит непосредственно руководитель работ (преподаватель, мастер).

#### Целевой инструктаж

Целевой инструктаж проводится:

- при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями работника по специальности (погрузка, выгрузка, уборка территории, разовые работы вне предприятия, цеха и т.п.);
- при ликвидации последствий аварии, стихийных бедствий, производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск, разрешение и другие документы.

Целевой инструктаж проводится непосредственно руководителем работ и фиксируется в журнале инструктажей и необходимых случаях - в наряде-допуске.

Инструкции по охране труда на предприятии, в организации, учреждении являются важным элементом обучения и обеспечения безопасности труда. **Инструкции по охране труда** - это нормативный акт, устанавливающий требования по охране труда при выполнении в производственных помещениях, на территории предприятия и в иных местах, где производятся работы или выполняются служебные обязанности. Разработчиком инструкций в подразделении предприятия является его руководитель. Министерствами и ведомствами могут разрабатываться типовые инструкции по охране труда для рабочих основных профессий. В этом случае инструкции на предприятии разрабатываются на основе типовых.

#### ***Инструкция по охране труда включает разделы:***

1. Требования охраны труда перед началом работы.
2. Общие требования охраны труда.
3. Требования охраны труда во время работы.
4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях.
5. Требования охраны труда по окончании работы.

В инструкциях не должны применяться слова, подчеркивающие

особое значение отдельных требований(например, «категорически», «особенно», «обязательно», «строго», «безусловно»),так как эти требования инструкции должны выполняться работниками в равной степени.

#### **Задание для самостоятельной работы.**

1. Изучить разделы инструкций и мероприятия по охране труда.
- 2.Разработать инструкции вводного инструктажа по охране труда на предприятии общественного питания

**Содержание отчета:** Разработанная инструкция вводного инструктажа на предприятии общественного питания

#### **2.Тема: Изучение Федеральных законов нормативно-технических документов в области охраны труда.**

##### **Основные сведения.**

Все вопросы, связанные с организацией системы охраны труда на предприятиях и в организациях, требования по безопасности труда регулируются законами, законодательными и нормативными правовыми актами. По правовому уровню документы, регулирующие вопросы безопасности труда можно подразделить на законодательные акты, нормативные правовые акты и иные документы по охране труда федеральных органов законодательной и исполнительной власти Российской Федерации, а также ее субъектов.

**Законодательство** представляет собой совокупность законов страны в какой либо области права, в частности области охраны труда.

**Законодательный акт по охране труда** - это акт, устанавливающий право работников на охрану труда в процессе трудовой деятельности, принятый или утвержденный законодательным органом. **Нормативный правовой акт по охране труда** - это акт, устанавливающий комплекс правовых, организационно-технических, санитарно-гигиенических и лечебно- профилактических требований, направленных на обеспечение безопасности, сохранение здоровья и работоспособности работников в процессе труда, утвержденный уполномоченным компетентным органом. Регулирование вопросов охраны труда осуществляется в соответствии с государственными нормативными требованиями охраны труда, содержащимися в федеральных законах и иных нормативных правовых актах РФ.

К основным законам, регулирующим трудовые отношения является Конституция Российской Федерации. В соответствии с Конституцией Российской Федерации государство принимает на себя обязанность осуществлять деятельность, которая направлена на создание условий, обеспечивающих достойную жизнь и свободное развитие человека. первостепенным нормативным актам в области охраны труда следует отнести:

- Трудовой кодекс Российской Федерации

- Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» -ГОСТ Р 12.0.006-2002 «Система стандартов безопасности труда в организации», утвержденный постановлением Госстандарта России от 29 мая 2002г.

Федеральный закон устанавливает правовые основы регулирования отношений в области охраны труда между работодателями и работниками и направлен на создание условий труда, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности. В России действуют 14 видов нормативных правовых актов, содержащих требования по обеспечению безопасности труда во всех сферах трудовой деятельности. Каждый вид нормативного правового акта имеет официальное сокращенное название с обязательным указанием органа, утверждающего этот документ.

#### ***Перечень видов нормативных правовых актов по охране труда.***

Вид нормативного правового документа	Кто утверждает документ
Межотраслевые правила по охране труда (ПОТ РМ). Межотраслевые типовые инструкции по охране труда (ТИ РМ) Отраслевые правила по охране труда (ПОТ РО). Типовые инструкции по охране труда (ТИ РО)	Министерство здравоохранения и социального развития РФ (Минздравсоцразвития) Федеральные органы исполнительной власти.
Правила безопасности (ПБ). Правила устройства и безопасности эксплуатации (ПУБЭ). Инструкции по безопасности (ИБ).	Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)
Государственные стандарты системы стандартов безопасности труда (ГОСТ Р ССБТ)	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Ростехрегулирование)
Строительные нормы и правила (СНиП). Своды правил по проектированию и строительству (СП)	Рострой
Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СП). Гигиенические нормативы (ГН).	Минздравсоцразвития России, Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Санитарные правила и нормы (СанПин). Санитарные нормы (СН).	(Роспотребнадзор), главный государственный санитарный врач Российской Федерации.

Законодательное регулирование вопросов обеспечения безопасности труда на предприятиях всех отраслей пищевой промышленности осуществляется на основе:

- межотраслевых правил и инструкций по охране труда;
- нормативных актов по охране труда по видам производства и работ;
- нормативных документов Ростехнадзора по охране труда;

- санитарных правил и норм, гигиенических нормативов, которые должны учитываться при организации системы охраны труда на производстве;

-стандартов системы стандартов безопасности труда (ССБТ) и гигиенических нормативов, используемых при аттестации рабочих мест по условиям труда;  
-нормативных и методических документов в области гигиены труда.  
Законодательные акты, кроме законов, могут включать указы Президента РФ, а также постановления правительства РФ, а также постановления, письма, положения и другие документы министерств и ведомств

**Письменно подготовьте ответы на вопросы:**

- 1.Перечислите основные положения установленного Федеральным законом «Об основах охраны труда в Российской Федерации» порядка регулирования отношений в области охраны труда?
- 2.Перечислите права работника, установленные Федеральным законом «Об основах охраны труда в Российской Федерации»?
- 3.Перечислите обязанности работодателя, определенные Федеральным законом «Об основах охраны труда в Российской Федерации»?
- 4.Перечислите обязанности работника, определенные Федеральным законом «Об основах охраны труда в Российской Федерации»?
- 5.Перечислите вопросы охраны труда, определенные Трудовым кодексом РФ?

**Содержание отчет:** письменные ответы на вопросы

**Практическая работа №4(12 часов)**

**Тема:**Тренинг по организации рабочего места в холодном цехе по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, применение безопасных приемов эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря и инструментов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд  
**Цель:** Формирование профессиональных компетенций: организовать свое рабочее место технологически оборудованием, производственным инвентарем и инструментами для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.

**Пояснения**

На предприятиях общественного питания сладкие блюда приготавливают в специально выделенном помещении холодного цеха, оборудованном столами и холодильником, где хранят только сладкие блюда и продукты, так как сладкие блюда быстро воспринимают различные запахи.

Тепловую обработку продуктов производят в горячем цехе, где выделяют специальное место для приготовления этих блюд.

При организации рабочего места при приготовлении сладких блюд на производственном столе, настольные циферблатные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырье размещают слева, а тару для полуфабрикатов -

справа. Специи, пряности размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой. В холодных цехах для приготовления сладких блюд

используется **технологическое оборудование:**

универсальные приводы с набором сменных механизмов для нарезки, протирания плодов, приготовления свежеежатых соков, измельчения (дробления) орехов, взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; овощерезательные машины для приготовления фруктовых салатов, нарезки плодов для компотов; куттеры; блендеры для приготовления из плодов и ягод пюреобразных масс; слайсеры для очень тонкой нарезки плодов; миксеры;



соковыжиматели различного назначения; взбивальные машины для взбивания сливок, сметаны, белков яиц, сиропов для мусса и др.



**а**

**б**

**в**



г

д

е



**ж**

3

*Механическое оборудование холодного цеха: а — взбивальная машина (настольная); б — блендер с дополнительной насадкой для взбивания; в — миксер для коктейлей; г — привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания; д — процессор кухонный; е*

*куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре; ж — слайсер для тонкой нарезки плодов; з — пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого*

Для хранения готовых сладких блюд, охлаждения желированных сладких блюд устанавливают **холодильные камеры** или **холодильные шкафы**, производственные столы с охлаждаемым шкафом.

В ресторанах и барах устанавливают **льдогенераторы**, чтобы получать лед для приготовления и отпуска коктейлей и холодных напитков



6



**B**



Г

Д

Е

*. Холодильное оборудование: а — стол холодильный/морозильный; б — стол холодильный с охлаждаемой горкой; в — шкаф шоковой заморозки; г — шкаф холодильный; д — льдогенератор; е — фризер*

**Подбор механического и холодильного оборудования** зависит от мощности холодного цеха, количества требуемых продуктов, готовой холодной кулинарной продукции и холодных сладких блюд в частности. В крупных цехах устанавливают стационарное механическое оборудование большой производительности, на небольших предприятиях — машины в настольном исполнении, которые устанавливают на рабочее место по мере необходимости. При этом учитывается необходимость отдельной обработки сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку, и отдельного хранения продуктов для холодных блюд и готовой продукции.

**Рабочее место** по оформлению холодных сладких блюд, в том числе железированных, удобно располагать на **производственных столах с охлаждаемой горкой**. Охлаждают и хранят обработанные плоды, ягоды, готовые холодные сладкие блюда **до отпуска в холодильных шкафах** или **холодильных камерах отдельно**, так как горячие продукты, положенные рядом с холодными, провоцируют порчу последних. Кроме того, внезапное повышение температуры внутри холодильника очень сильно влияет на повышение электрозатрат и заставляет его работать с повышенными механическими усилиями, что в свою очередь негативно сказывается на сроке эксплуатации самого холодильника.

**Холодные сладкие блюда** отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10 ... 14 °С.

**Замороженные сладкие блюда** (мороженое, парфе) охлаждают и замораживают в низкотемпературных холодильных камерах или шкафах шоковой заморозки.

**Подбор производственных столов** зависит от ежедневной производственной программы цеха, количества работников, одновременно работающих в цехе, поскольку фронт работ на каждого работника должен составлять не менее 1,5 м. В целях оптимизации работ **предпочтение отдается** следующим производственным **столам**

- с полками для хранения малогабаритного электромеханического оборудования в настольном исполнении, механизмов, приспособлений, специй;
- охлаждаемым шкафом, охлаждаемой горкой;
- 
- встроенной моечной ванной для промывки плодов, ягод, зелени.



**Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд (стол с охлаждаемым шкафом, полками для хранения настольного оборудования, механизмов, инвентаря, инструментов, куттер, слайсер, разделочная доска для фруктов, гастроемкости, ножи, инструменты)**

Также в холодном цехе для промывки плодов и ягод устанавливают **стационарные** или **передвижные ванны** . Для **кратковременного хранения**

приготовленных холодных сладких блюд перед отправкой их на реализацию, транспортирования готовой продукции из цеха на раздачу в больших холодных цехах используют **передвижные тележки и стеллажи** , в ресторанах устанавливают **раздаточный прилавок**.



а

в

б

в

**Вспомогательное оборудование:** а — передвижная моечная ванна; б — передвижная тележка; в — передвижной стеллаж

В холодном цехе для приготовления холодных сладких блюд используют различные **инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы** :





*Инвентарь: а — шумовка; б — дуршлаг; в — черпак; г — сито барабанное; д — сито конусообразное; е — веселка; ж — разливная ложка для соусов, гарниров; з — силиконовые кисточки; и — кондитерский мешок с насадками; к — венчики для взбивания (прутковый, пружинный); л — лопатка; м — шпатель кондитерский; н — формочка силиконовая порционная; о — вырубки для гренок*

-ножи поварской тройки;



-карбовочные ножи и ножи для фигурной нарезки фруктов для украшения стола, фруктовых ассорти, фруктовых салатов;



- ножи для удаления сердцевин яблок, груш, ананаса, экономной очистки плодов от кожуры;
- специальные ножи, механизмы и приспособления для быстрого извлечения косточек и деления плодов на равные части, срезания мякоти плодов с кожицы;
- разделочные доски с буквенной или цветовой маркировкой;
- ручные соковыжималки, прессы;
- терки для снятия цедры, измельчения сухарей, формы для железированных блюд;
- различные функциональные емкости, сита, дуршлаг для процеживания отваров, сиропов;
- лопатки, щипцы для перекалывания и порционирования холодных блюд;
- венчики для взбивания вручную сливок, сметаны, белков яиц;
- разливные и гарнирные ложки, соусники, диспенсеры для соусов.

### **Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов и ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов**

Процесс приготовления фруктов, ягод натуральных, с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов, карпаччо из фруктов сводится к нарезке и порционированию подготовленных фруктов, ягод, приготовлению заправок, подготовке взбитых сливок, оформлению блюд.

**Организуют рабочее место** на производственном столе с охлаждаемой горкой. Рядом располагают передвижной стеллаж или тележку с посудой для отпуска. Для выполнения операции по нарезке фруктов вручную на рабочем месте подготовленные фрукты в гастоёмкостях располагают слева, справа — гастоёмкость для нарезанных фруктов, по центру кладут разделочную доску с маркировкой «СО», справа от доски располагают ножи и другие инструменты для нарезки

Для механизации процесса нарезки фруктов используют различные виды электромеханического оборудования, в том числе и в настольном исполнении:

- для **нарезки соломкой, ломтиками, кубиками** используют овощерезательную машину или универсальную кухонную машину со сменным механизмом для нарезки овощей и фруктов;
- для **измельчения до состояния крошки** или **приготовления пюреобразной массы** используют куттер или ручной (погружной) блендер;
- для **нарезки тонкими ломтиками** используют слайсер .

Оборудование в настольном исполнении располагают на рабочем столе таким образом, чтобы предусмотреть место для емкостей с фруктами, подлежащими нарезке, и емкости для нарезанных фруктов.

Для порционирования **фруктового ассорти, салатов** на рабочем столе располагают весы, слева — функциональную емкость с нарезанными фруктами, ягодами, справа — посуду и инструменты, инвентарь для порционирования: лопатки, гарнирные ложки, дозаторы для сладких соусов, сиропов, сливок.

Для **взбивания сливок, сметаны** организуют отдельное рабочее место, оснащенное взбивальной машиной или планетарным миксером. Взбивание сливок в малом объеме можно проводить с помощью миксера или вручную венчиком. Для оформления салатов, фруктовых ассорти взбитыми сливками можно использовать сифон, позволяющий придавать сливкам пышную консистенцию, минуя процесс механического взбивания.

### **Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных и фруктовых напитков, молочных коктейлей**

**Варку** компотов, киселей, отваров, сиропов для фруктовых напитков и холодных сладких блюд производят в горячем цехе.

**Сваренный** компот настаивают и порционируют в холодном цехе. При массовом отпуске для удобства порционирования посуду (бокалы, стаканы, креманки) устанавливают на подносы и половником (разливной ложкой) сначала кладут в них плотную часть — плоды и ягоды, а затем доливают сироп. В этом случае используют половники вместимостью от 120 до 240 мл. Подносы устанавливают на передвижные стеллажи и транспортируют к линии раздачи.

Порционирование киселей жидкой консистенции, подаваемых как напиток, осуществляют так же.

Для киселей из ягод клюквы, брусники, черники с помощью *механических* или *электросоковыжималок* отжимают сок, оставляют его для временного хранения в холодильнике в неокисляющейся посуде, например в кастрюле (функциональной емкости) из нержавеющей стали, а из мезги варят отвар.

Быстрое охлаждение компотов или киселей можно осуществить, перелив их из стационарных котлов в наплитную посуду и установив последнюю в шкафы (камеры) шоковой заморозки, где, например, 50-литровый котел с температуры 95 °С в течение 1,5 ч может быть охлажден до температуры 3 °С.



Для приготовления лимонада, быстрого приготовления взбитых сливок, минуя процесс их механического взбивания, используют *сифоны*, заряженные баллончиками с углекислым газом. Сифон заряжают, вливая в колбу

фруктовый сироп для лимонада или сливки любой жирности, вставляют баллончик с углекислым газом, проворачивают его так, чтобы баллончик прокололся и углекислый газ перемешался с сиропом или сливками. Затем, надавив на рычаг, сироп выливают в порционную посуду для отпуска, а сливки выпускают в виде рисунка в стакан (чашку) на поверхность напитка или в креманку (десертную тарелку) на поверхность или рядом со сладким блюдом.



### **Сифон (Кремер)**

Для охлаждения напитков готовят *лед кубиками*. Массовое приготовление льда производят с помощью *льдогенераторов*, мощность устанавливаемого оборудования определяется потребностью производства.

Для приготовления молочных коктейлей используют *стационарные блендеры*, позволяющие измельчить ингредиенты, входящие в коктейль, и взбить напиток. Рядом располагают холодильный стол с охлаждаемой горкой. Для отмеривания и загрузки продуктов в блендер на рабочем месте располагают мерную посуду, весы, щипцы, ложки для порционирования мороженого.

### **Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления железированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов**

**Желе, муссы** готовят из свежих плодов, ягод, из плодово-ягодных соков, молока, кисломолочных продуктов.

**Рабочее место по приготовлению железированных сладких блюд** лучше организовать на холодильном столе или холодильном столе с охлаждаемой горкой, или на производственном столе, расположенном рядом с холодильным шкафом или холодильной камерой, шкафом шоковой заморозки.

На столе располагают настольные электронные весы, так как приготовление желированных сладких блюд связано с **точным соблюдением норм закладки продуктов**, в противном случае желированные блюда могут не застыть.

**Желатин** взвешивают на весах, отмеряют с помощью мерной посуды или отвешивают на весах воду и замачивают. Для этого в кастрюлю вначале вливают воду и затем добавляют в нее сухой желатин. Время замачивания зависит от вида желатина и, как правило, указывается производителем на упаковке. Взвешивание воды можно заменить отмериванием ее с помощью мерной тары (мерных ковшей, черпаков, кружек и др.).

**Сок** отжимают вручную или с помощью электросоковыжималок. Для отжима вручную используют специальные приспособления — прессы для отжима сока. Предварительно ягоды можно сначала измельчить с помощью блендера. Сок переливают в посуду из нержавеющей стали, позволяющей предотвратить разрушение витамина С. В целях соблюдения требований по безопасности готовой продукции не рекомендуется хранить сок в стеклянной таре. Хранят сок до введения в желе на холоде.

**Варку сиропов** производят в горячем цехе в наплитной посуде (котлы, кастрюли) на электроплите или газовой плите либо в стационарных электроварочных котлах (в случае массового приготовления желе в больших количествах).

Для **взбивания желе или белков яиц, сметаны или сливок**, в зависимости от количества взбиваемого продукта, используют венчик для ручного взбивания пружинный, настольную взбивальную машину (планетарный миксер) или блендер с насадкой для взбивания. Белки яиц, сливки, сметану взбивают после предварительного охлаждения в холодильнике или шкафу шоковой заморозки, что облегчает и ускоряет процесс взбивания. Массу для мусса (желе) или самбука взбивают при температуре около 50 °С в специальной емкости для взбивания (деже взбивальной машины) или кастрюле (миске) из нержавеющей стали для сохранения цвета готового продукта, так как при контакте фруктового желе с медью или железом, алюминием его цвет может измениться.

**Уваривание яично-молочной смеси** лучше проводить в кастрюле из алюминия (алюминий хуже проводит тепло, чем сталь), температура смеси не должна превышать 70 °С, так как белки яиц свер-тываются при температуре выше 70 °С.

Лучше использовать **водяную баню** в настольном или стационарном исполнении.



а

*Водяная баня: а — в настольном исполнении; б — в стационарном исполнении*

**Порционируют** желе в порционные формы (керамические, металлические или из силикона), предварительно взвесив их и определив, какое количество желе в них входит, или в гастроемкости при многопорционном приготовлении.

Готовое желе или другие желированные блюда **вынимают** из порционных формочек. Для этого на рабочем столе ставят емкость с горячей водой, формочки опускают в горячую воду так, чтобы она не перелилась через край внутрь формы, обтирают дно полотенцем, переворачивают, прижав ко дну посуды (креманки или десертной тарелки), в которой собираются отпускать и слегка встряхивают .



а

б



в





### Посуда и инвентарь для отпуска

**сладких блюд:** а — креманки стеклянные и металлическая; б — дозаторы для соусов (диспенсеры); в — мерные ложки; г — барная станция для порционирования соусов; д — ложка для порционирования мороженого

Если формочку передержать в горячей воде, слишком много желе расплавится и вытечет в порционную посуду для отпуска.

**Порционирование желированных блюд** при приготовлении их в гастроемкостях, противнях с высокими бортами осуществляют следующим образом:

-гастроемкость взвешивают;

-определяют общий вес чистого желе;

-определяют количество порций, которое может получиться из данного количества желе, и нарезают на порции ножом.

Линия разреза должна быть зигзагообразной, что позволяет добиться более эстетичного вида порции. Чтобы при нарезке порции были одной массы, дно гастроемкостей или противней с высокими бортами должно быть ровным.

**При оформлении желированных сладких блюд** к ним в креманки или на порционные десертные тарелки подливают фруктовый соус или сироп, для чего используют диспенсеры, мерные ложки или стационарные барные станции для порционирования соусов

### Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд: мороженого, парфе

В крупных ресторанах мороженое готовят из сухих или жидких смесей. С этой целью в цехе устанавливают **фрезер**. В небольших ресторанах реализуют мороженое, поступающее с хладокомбинатов, которое до использования хранят в морозильных камерах.

**Рабочее место по порционированию** готового мороженого организуют на морозильном столе, оснащенном охлаждаемой горкой, в которой располагают соусы и другие дополнительные компоненты (например: натертый шоколад, дробленый орех и др.). На рабочем месте располагают:

мерные ложки, позволяющие порционировать мороженое шариками;



емкость с горячей водой (ложку перед погружением в мороженое смачивают в воде, мороженое легко выходит из мерной ложки в виде шарика).

**Приготовление мороженого из готовых смесей** включает в себя *следующие операции*:

- соединение сухой смеси с холодным кипяченым молоком;
- взбивание;
- 
- замораживание.

Для приготовления требуются только миксер, или взбивальная машина и морозильник, или (что лучше) шкаф шоковой заморозки: быстрая заморозка позволяет добиться более нежной консистенции и высокого качества мороженого.

Для **порционного приготовления сорбета** используют аппарат для тонкого измельчения замороженной массы — пакоджет, шкаф шоковой заморозки; пакоджет позволяет тонко измельчить до нежной пюреобразной консистенции предварительно замороженные фрукты, сливки, яично-молочную смесь с сахаром прямо в замороженном виде. Компоненты сорбета закладывают в контейнер для пакоджет, замораживают в течение нескольких часов, по мере спроса контейнер достают из шкафа шоковой заморозки, устанавливают в аппарат, измельчают такое количество замороженной массы, которая требуется для отпуска, и сразу отпускают.

Для **приготовления мягкого мороженого из готовой смеси** используют фрезер, в котором смесь перемешивается, замораживается и взбивается. Аппарат устанавливают на линии раздачи рядом с прилавком с охлаждаемой горкой для хранения компонентов, необходимых для оформления мороженого таким образом, чтобы вокруг него была предусмотрена свободная зона для обеспечения вентиляции воздуха.

### **Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд**

При организации рабочего места повара для **порционирования сладких блюд и напитков** слева от производственного стола ставят стеллаж или тележку с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ, весы. Справа устанавливают стеллаж с подносами или тележку для приготовленных сладких блюд и напитков.

На современных предприятиях в холодном цехе на рабочем месте для порционирования и оформления холодных сладких блюд устанавливают холодильные столы с горкой для хранения подготовленных к отпуску охлажденных и замороженных продуктов, фруктов, ягод, холодных сладких соусов и других заготовок.

#### **Задание**

1. Провести анализ работы
2. Описать организацию рабочего места при приготовлении желированных сладких блюд
3. Составить схему рабочего места в холодном цехе для приготовления мороженого.

**Тема:** Тренинг по изучению и применению механического оборудования, инструментов, инвентаря в холодном цехе для приготовления сладких блюд, применение безопасных приёмов при работе на слайсере, планетарном миксере, кухонном процессоре

**Цель:** Изучить работу и применение безопасных приемов при работе на слайсере, планетарно миксере, кухонном процессоре

### **Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер)**

Для тонкой нарезки фруктов (яблок, груш, айвы, апельсинов, лимонов, ананасов, дынь), используемых в приготовлении фруктового ассорти, фруктовых салатов, карпаччо из плодов, чипсов из плодов, можно использовать слайсер.

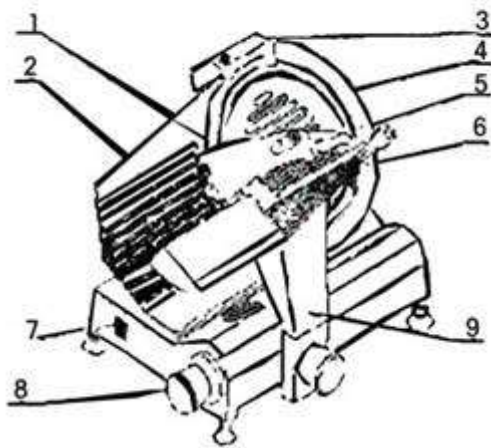
Слайсер - машина, позволяющая производить нарезку продукта заданной толщины. Регулировка толщины нарезки продукта колеблется от 1 до 45 мм. При регулировке заданной толщины и использовании плодов одинаковой формы, габаритов можно рассчитать выход в граммах.

Слайсер позволяет сократить продолжительность нарезки. Но здесь важна не только экономия времени, но и качество выполнения работы: все ломтики одинаковой толщины, место среза абсолютно ровное даже там, где встречаются косточки. Отличаются модели слайсеров в основном диаметром дискового ножа. Размер дискового ножа в диаметре колеблется от 195 до 350 мм, но для холодного цеха ресторана, где производится нарезка продукта толщиной не более 220 мм, достаточно иметь слайсер с диаметром дискового ножа не более 275 мм.

## **Автоматический слайсер AU 300S**

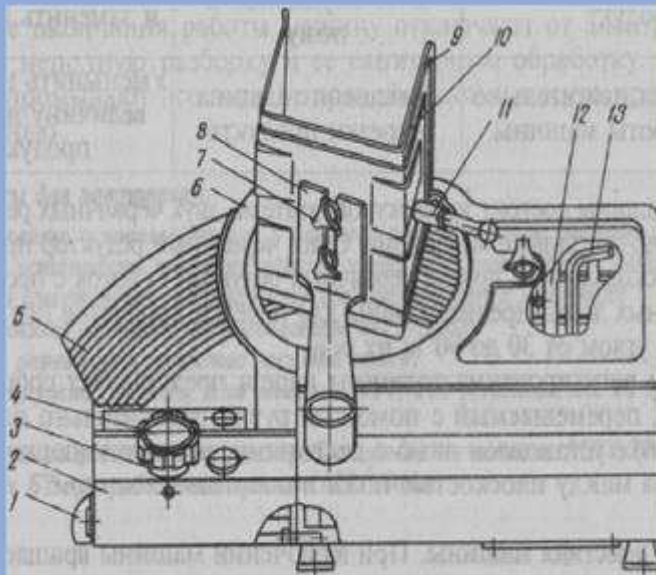
**Слайсер  
предназначен для  
нарезки  
гастрономических  
продуктов:  
колбасных изделий,  
сыров твердых  
сортов, копченостей.**





**Рис.1. Основные узлы оборудования**

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



**Машина для нарезки  
гастрономических товаров  
МРГ-300А**

- 1 - пакетно-кулачковый выключатель, 2 - основание корпуса, 3 - лимб, 4 - ручка, 5 - опорный столик, 6 - нож, 7 - зажим, 8 - рычаг, 9 - подвижная опора, 10 - лоток, 11 - фиксатор, 12 - лопатка, 13 - ключ.

### Слайсер, принцип его работы

Ломтерезка промышленного назначения функционирует по простой схеме: продукт освобождается от упаковки, помещается на специальную площадку около основного элемента – ножа. Повар устанавливает режим, регулирует размер желаемых ломтиков и запускает процесс кнопкой. В ручных модификациях крутит нож самостоятельно. Каретка передвигает продукт к диску, который совершает обороты через определённое время, разрезая кусок на одинаковые ломтики.

Стандартная конструкция слайсера включает следующие элементы:

- корпус;
- переключатель;
- контроллер (регулирующий толщину ломтиков);

- кожух (для защиты от порезов);
- нож дискового типа.

Кроме этого, в механизме есть специальная пластина (направляющая). В результате её функционирования продукт плотно прилегает к поверхности, на которой находится до нарезки и ровно двигается по каретке. Заточивающий элемент для ножа тоже имеется в общей комплектации.

Изготавливают ножи из «нержавейки». Это самая прочная сталь. Она не подвергается коррозии и служит долгое время. Бывают модели с режущими элементами, которые покрыты хромированным составом. Такой нож тоже прослужит долго, без повреждений. Можно купить модель и с керамическим ножом. Это более современный материал, зарекомендовавший себя с положительных сторон.

Корпус и все основные детали слайсера делают из металла. Если вам предлагают пластиковую машину, не следует её приобретать для бизнеса. Такой материал больше подходит для бытового пользования. Пластик легко расколется от любого механического воздействия. И работать на таком приборе долго нельзя.

**Полуавтоматические слайсеры.** Практически все полуавтоматические слайсеры работают по одному и тому же принципу. Они могут отличаться друг от друга незначительными особенностями конструкции, внешним оформлением и качеством деталей и материалов. Все полуавтоматические слайсеры состоят из таких элементов: станина, переключатель, контроллер толщины нарезки продукта, защитный кожух и дисковый нож, который нарезает продукт. Кроме этого, в состав конструкции слайсера входит направляющая пластина, которая обеспечивает плотное прилегание нарезаемого продукта, прижимное устройство для плотного удержания и прилегания продукта к пластине и рабочей поверхности, регулятор рабочей каретки и заточивающее устройство. Работа с полуавтоматическим слайсером не требует специальных навыков. Необходимо лишь соблюдать правила техники безопасности, чтобы защитить руки от травмы. Продукт, предназначенный для нарезки, укладывается на рабочую поверхность и придвигается при помощи прижимного устройства к направляющей пластине. Затем устанавливается требуемая толщина нарезки и включается устройство. Каретка отводится назад, а оператор производит движение вперед-назад, подавая продукт к ножу и отодвигая его до тех пор, пока необходимое количество продукта не будет нарезано. Потом слайсер выключают, а нарезанный продукт забирают с левой стороны устройства. Чаще всего полуавтоматический слайсер можно увидеть в продуктовых магазинах, кафе, фаст-фудах, небольших ресторанах или на средних производственных предприятиях. -автоматические слайсеры. Процесс нарезки практически полностью автоматизирован, оператор лишь помещает продукт на рабочую поверхность и задает толщину нарезки. Рабочая каретка слайсера двигается самостоятельно, без помощи оператора, а прижимание продукта осуществляют два специальных прижимных устройства. Как правило, такие слайсеры применяются в крупных заведениях общественного питания, где ежедневно нарезается много гастрономических товаров. Слайсеры также классифицируют по виду продуктов, для нарезки которых они предназначены. Существуют специальные слайсеры для сыра, мясных и рыбных продуктов, колбас. Каждый из них имеет свои конструкционные особенности, позволяющие эффективно резать тот или иной продукт. Так, слайсер для сыра имеет нож с тефлоновым покрытием, облегчающим резку этого вязкого продукта. Слайсер для рыбы оборудован специальной перемещающейся кареткой, которая размещает кусок рыбы под углом по отношению к дисковому ножу. Ножи изготавливаются из сплавов нержавеющей или хромированной стали

**Правила работы на слайсере**

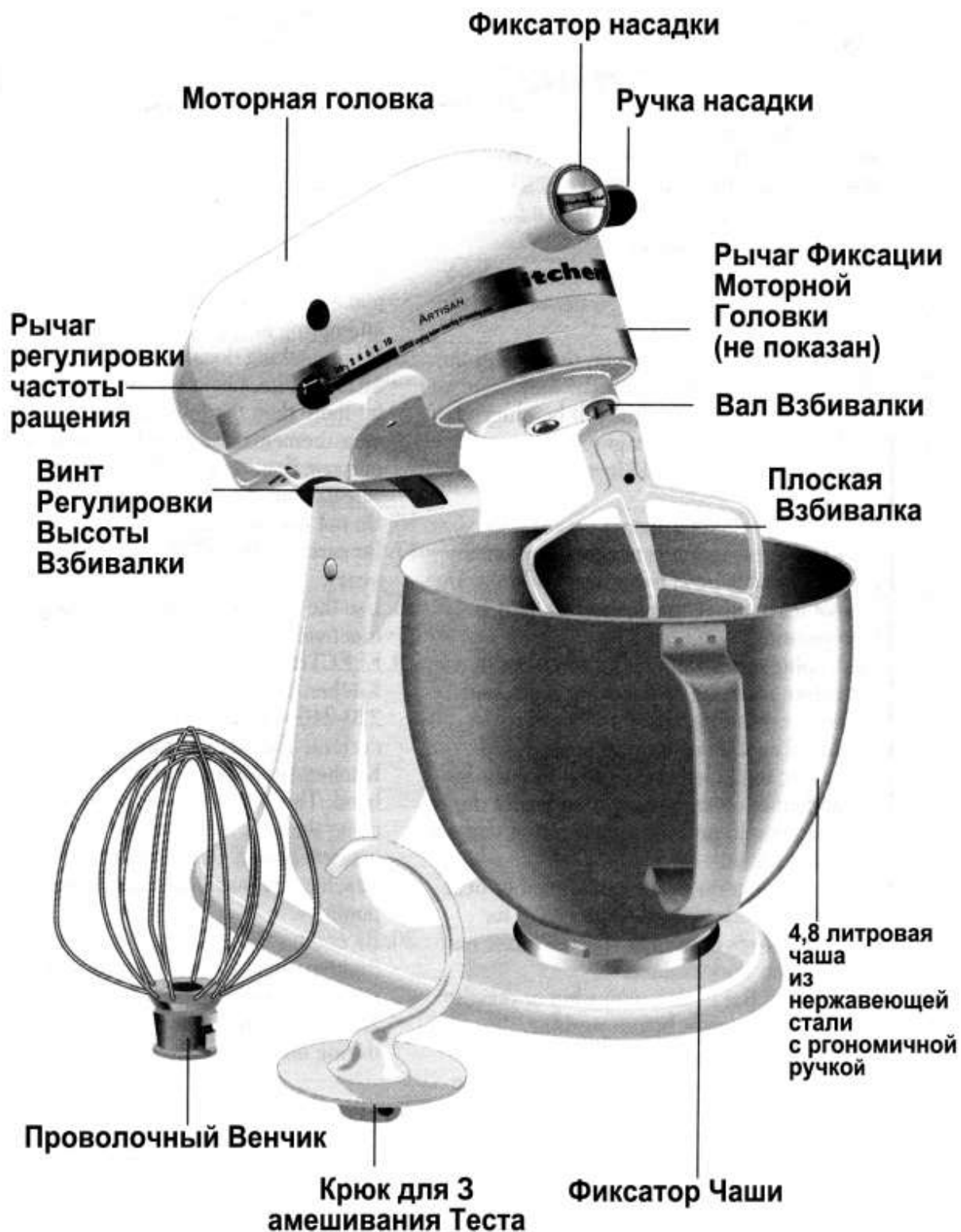
- Не нарежьте на слайсере мясо, рыбу или другие замороженные продукты, если это не предусмотрено инструкцией. Некоторые производители, к примеру, Sirman предлагают модели слайсеров, специально предназначенные для нарезки замороженных продуктов - заточивание дискового ножа слайсера следует выполнять в течение строго определенного времени. Если точить нож слишком долго, он прослужит меньше. - в процессе эксплуатации слайсера зазор между лезвием и приемником увеличивается. Не забывайте регулярно настраивать лезвие.

### **Планетарный миксер**

**Миксер** - электрический прибор для быстрого смешивания холодных напитков, сбивания сливок, белков яйца, фруктовых смесей для мусса, различных кондитерских смесей и жидкого теста.

В индустрии питания существует большое количество миксеров различного назначения. В настоящее время самыми распространенными являются так называемые планетарные миксеры, или настольные взбивальные машины (см. рис.). Планетарными их называют за счет специфической передачи, передающей вращение рабочим органам миксера, когда в процессе смешивания насадка вращается не только вокруг собственной оси, но и перемещается по внутреннему периметру дежи, что напоминает движение планет вокруг своей оси и вокруг солнца одновременно.





Планетарный миксер — это оборудование, относящееся к электромеханическому типу. В данном агрегате вращаются как сами насадки, так и платформа, в которой они закреплены. Благодаря этому процесс смешивания продуктов происходит очень быстро и продуктивно.

Миксер планетарный состоит из:

- дежи (рабочей чаши), которая напоминает по форме цилиндр;
- месильной части;
- устройства, которое приводит месильный механизм в действие;
- разнообразных насадок для взбивания, приготовления теста, изготовления пюре,

бисквитов, начинок для кондитерских изделий и прочих блюд.

Обычно планетарные миксеры комплектуются следующими насадками:

- венчик — для взбивания яичной массы, крема, суфле, муссов, жидкого теста;
- лопатка — для замешивания и взбивания сахарной глазури, пюре, начинок для кондитерских изделий;

- крюк — для замешивания густого или крутого дрожжевого теста.

Профессиональные планетарные миксеры используются на многих предприятиях общественного питания:

- в кондитерском производстве;
- в столовых и буфетах;
- в барах, кафе, ресторанах;
- в пекарнях.

Виды планетарных миксеров

- Промышленные. Отличаются высочайшим уровнем производительности и способны замешивать большие объемы продуктов. Размер рабочей чаши достигает 200 л. Оборудование устанавливается на пол и для обеспечения наибольшей устойчивости дополнительно фиксируется держателями. Чтобы пользоваться напольным планетарным миксером, необходимо обладать специальными профессиональными умениями.

- Полупромышленные. Максимальный объем чаши — 15 л. Подобные миксеры активно используются в кафе, барах, ресторанах. Устанавливаются как на пол, так и на стол. Для успешной работы с таким оборудованием требуется наличие специальных навыков.

- Бытовые. Находят применение только в домашних условиях, поскольку оснащены чашей небольшого объема (3–8 л) и отличаются компактностью. Позволяют быстро замешивать небольшие объемы продуктов. Тип установки — настольный. Управление настольным планетарным миксером является интуитивно-понятным, наличие каких-либо специальных навыков не требуются.

Функции планетарных миксеров

Миксеры настольные планетарные универсальны и способны решать множество задач. Использование планетарных миксеров — лучший способ:

- замесить тесто любой консистенции;
- взбить муссы, крема, сливки, коктейли;
- приготовить соус различного уровня сложности,;
- создать белковую пену;
- приготовить фарш из мяса или рыбы;
- сделать супы;
- приготовить омлеты и пр.

#### Особенности планетарных миксеров

К основным преимуществам планетарного миксера относятся:

- высокая мощность;
- большая скорость работы и отличные результаты;
- современный привлекательный дизайн;
- практичность;
- экономия времени;
- удобство применения;
- возможность перемешивания и взбивания широчайшего спектра продуктов.

### **ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКСЕРА ПОДГОТОВКА МИКСЕРА К РАБОТЕ**

Данная модель миксера оснащена планетарной системой работы. Одновременное вращение насадки вокруг своей оси и по внутреннему периметру чаши позволяет обрабатывать и перемешивать ингредиенты более тщательно и равномерно. Перед сборкой миксера убедитесь, что на корпусе и шнуре питания отсутствуют видимые повреждения, клавиши не зажаты, устройство не подключено к питающей сети.

1. Установите миксер на ровную устойчивую поверхность. Убедитесь, что переключатель скорости/режима работы находится в положении «0». Нажмите клавишу PUSH на корпусе устройства, чтобы поднять головку миксера в верхнее положение.

2. В случае необходимости установите крышку на головку миксера, закрепив ее поворотом против часовой стрелки. Выберите насадку в зависимости от типа обрабатываемых ингредиентов. Установите насадку на вал головки миксера таким образом, чтобы вал входил в отверстие насадки. Нажмите на насадку в направлении головки и поверните против часовой стрелки для закрепления. Проверьте надежность фиксации насадки, слегка потянув за нее в направлении от головки миксера. Правильно установленная насадка останется на месте. В противном случае проверьте правильность установки и фиксации насадки в головке миксера, как описано выше.

3. Установите чашу в отверстие в основе и закрепите, повернув по часовой стрелки. Загрузите ингредиенты в чашу, нажмите клавишу PUSH на корпусе устройства и переведите головку миксера в начальное положение. **ПРИМЕЧАНИЯ**

- Для снятия насадок и чаши нажмите клавишу PUSH и переведите головку миксера в верхнее положение. Придерживая насадку, аккуратно нажмите на нее в направлении головки. Затем поверните насадку по часовой стрелке, пока она не освободится, и снимите



с вала. Поверните чашу против часовой стрелки и снимите с основы. Переведите головку миксера в начальное положение.

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКСЕРА

1. Загрузите перерабатываемые продукты в чашу. Следите, чтобы уровень загрузки не превышал максимальных отметок. Закройте крышку. Подключите устройство к сети питания.

2. Выберите нужную скорость работы, поворачивая переключатель на фронтальной стороне устройства. Рекомендуется начинать с более низкой скорости. Когда ингредиенты смешиваются, увеличивайте скорость до нужного уровня.

#### ПРИМЕЧАНИЯ

- Максимальный вес ингредиентов для обработки за один раз – 1,6 кг. При приготовлении хлебного теста не обрабатывайте более 600 г муки за один раз. При приготовлении теста для кондитерских изделий, например, фруктовых кексов, за один раз допускается обработка не более 450 г муки. Максимальное количество яичных белков для одновременного взбивания – 8 штук.

- Импульсный режим используется для увеличения скорости до максимума в короткое время. Для активации импульсного режима установите ручку регулирования скорости в положение PULSE и удерживайте ее. Как только вы отпустите ручку регулирования скорости, она автоматически вернется в положение 0 (выкл).

3. После окончания процесса переработки переведите переключатель скорости работы в положение «0», дождитесь полной остановки всех движущихся частей устройства, отключите от сети питания, снимите насадку и чашу, как описано выше.

#### ПРИМЕЧАНИЯ

- Если необходимо удалить/добавить ингредиенты из чаши или с насадки, сначала выключите миксер, установив ручку регулирования скорости в положение «0» и отсоедините его от розетки. Затем удалите ингредиенты при помощи пластмассовой лопатки.

- Максимальное время непрерывной работы составляет 6 минут. Не оставляйте устройство включенным дольше указанного времени. Это особенно важно в случае большой нагрузки (например, при обработке тяжелого густого теста). Если устройство работает с большой нагрузкой, дайте ему остыть не менее 10 минут перед повторным включением. При меньшей нагрузке достаточно подождать от 3 до 5 минут.

**УХОД И ЧИСТКА МИКСЕРА** Отключите миксер от питающей сети. Отсоедините чашу, крышку и насадки, как указано выше. Протрите наружную поверхность устройства чистой, мягкой, влажной тканью. Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства. Запрещается погружать устройство в жидкость!

**ВНИМАНИЕ** • Запрещается мыть металлические части прибора в посудомоечной машине, т.к. моющие средства могут вызвать их потемнение и окисление (вплоть до появления ржавчины на поверхностях). Рекомендуется промывать чашу, крышку и насадки в теплой воде с нейтральным моющим средством с последующим ополаскиванием и сушкой при комнатной температуре после каждого использования. Неметаллические части рекомендуется мыть при температуре не выше 60 градусов.

**Универсальная кухонная машина (УКМ)** - оборудование, сочетающее в себе функции куттера (измельчение различных продуктов до пюреобразной консистенции), мясорубки, овощерезки и миксера.

Универсальная кухонная машина состоит из приводного механизма и комплекта сменных исполнительных механизмов. Приводной механизм представляет собой устройство, состоящее из электродвигателя и редуктора. Исполнительные механизмы подсоединяются к выходному валу редуктора и крепятся к горловине.

Наименование, назначение сменных механизмов, наиболее часто включаемых в набор к универсальной кухонной машине (универсальному приводу) как отечественного, так и

импортного производства, используемых в процессе приготовления сладких блюд, представлено в табл.



С помощью такого бытового агрегата отечественного производства, согласно пользовательской инструкции, можно без хлопот:

- перемолоть орехи в масло;
- приготовить ингредиенты на салат кубиками или соломкой;
- нарезать картофель соломкой для жарки;
- перебить фрукты или овощи в пюре;
- тонко нашинковать капусту на засолку;
- выполнить замес теста;
- взбить крем, сливки, мусс и многое другое.

Комбайн кухонный «Энергия», имея сравнительно небольшие габариты, выполняет функции нескольких бытовых приборов одновременно (миксера, блендера, соковыжималки, мясорубки). В базовый комплект комбайна входят:

- Четыре ножа: для нарезки ломтиками, кубиками, картофеля-фри, шинковки.
- Соковыжималка для цитрусовых.
- Мельничка (кофемолка).
- Лопатка для взбивания жидких продуктов (сливок и так далее).
- Инструкция.



Такая комплектация дает широкие возможности при приготовлении продуктов. Комбайн кухонный «Энергия» позволяет быстро и без труда нарезать кубиками ингредиенты на салат, картофель соломкой, шинковать капусту, приготовить тесто, взбить крем или мусс, перемолоть орехи, выжать сок.

Конструкция предусматривает отсек, позволяющий удобно складывать и хранить все насадки. Это экономит место на кухне и предотвращает возможность утери составляющих.

К тому же имеется сменный плавкий предохранитель, позволяющий при необходимости вернуть к работе кухонный комбайн.

#### Технические характеристики

Кухонный комбайн «Энергия» для работы подключается к сети 220 В и 50 Гц. Это небольшой прибор с коллекторным электродвигателем переменного тока максимальной мощностью 500 Вт. При этом номинальная мощность всего 260 Вт. За час такой аппарат потребляет не более 0,1 кВт. Класс защиты по электробезопасности — 2-й, что достигается благодаря двойной изоляции проводки. Управление сенсорное, за счет электронного узла. Благодаря этому включение/выключение комбайна происходит медленно. Установлена электронная защита от перегрева и перегрузок. Ножи вращаются со скоростью 1500-2500 оборотов в минуту. Есть две ступени переключения скорости вращения. Достоинства и недостатки: Комбайн кухонный «Энергия» обладает высоким качеством сборки. Его корпус изготавливается из высококачественного пластика белого цвета. Понять, как пользоваться устройством, поможет краткая информация, размещенная прямо на корпусе в виде рисунков. По мнению пользователей, комбайн данного вида отличается надежностью и выносливостью, проверенными временем. Основной недостаток, если судить по отзывам, — небольшая вместительность. В дополнение к этому многим пользователям не нравится стандартный дизайн кнопки запуска. Но на столь незначительные недостатки можно и не обращать внимания.

#### Задание :

1. Провести анализ работы
2. Дайте характеристику планетарному миксеру
3. Изучить правила безопасной эксплуатации слайсера, универсального кухонного комбайна.

### Практическое занятие №6 (6 часов)

Тема: Тренинг по изучению и применению холодильного оборудования, применение безопасных приёмов при работе с шкафами шоковой заморозки, льдогенераторами.

**Цель работы:** Изучение и применение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования: холодильных шкафов, шкафов шоковой заморозки, льдогенераторов для приготовления холодных сладких блюд и напитков

#### Задания:

1. Ознакомиться с устройством холодильного оборудования (прилавков, витрин, шкафов, сборно-разборных щитовых камер,)

2. Освоить навыки их эксплуатации в соответствии с требованиями безопасных условий труда. Определение температуры внутри охлаждаемого отделения и времени образования льда в морозильном отделении.
3. Определить возможные неисправности, причины их возникновения и способы устранения в процессе эксплуатации.
4. Подобрать холодильное оборудование для приготовления холодных сладких блюд и напитков.

**Оборудование, приборы и инвентарь:** холодильный шкаф типа ШХ; прилавок-витрина; низкотемпературный прилавок; сборно-разборная камера; термометры со шкалой от - 10 до 20°С и ценой деления 0,5°С — 6 шт.; линейка; формы для льда — 2 шт.

**Литература:** .В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: Академия, 2015

2.М.И. Ботов Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Академия, 2016

4.Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания. – Комитет Российской Федерации по торговле, ТОИ Р-95120-(001-033)-95

#### *Порядок проведения работы*

#### I

#### **Шкаф шоковой заморозки Apach SH07 (встр. агрегат)**

Основные характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 70 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	25 кг
Температурный режим заморозки	от 70 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	20 кг
Объем	190 л
Количество уровней	7
Расстояние между уровнями	105 мм
Гастроёмкости GN 1/1	
Противни 60x40 см	
Напряжение	220 В
Мощность	1.49 кВт
Ширина	750 мм
Глубина	740 мм
Высота	1260 мм
Вес (без упаковки)	105 кг
Вес (с упаковкой)	122 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Шкаф шоковой заморозки **Apach SH07** предназначен для быстрой заморозки продуктов и приготовленных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель с

электронной панелью управления оснащена встроенным холодильным агрегатом, самозакрывающимися дверями с магнитным уплотнителем и регулируемыми по высоте ножками. Корпус и внутренняя камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304, днище, потолок и тыльная часть - из оцинкованного листа, изоляция - из пенополиуретана толщиной 60 мм.

В комплект поставки входит температурный щуп. Гастроемкости и противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

**Особенности:**

- Динамическое охлаждение
- Автоматический режим поддержания температуры
- Ручная разморозка
- Экологически безопасный хладагент R507
- Климатический класс: Тропический (Т)
- Встроенным конденсаторный блок со съемной емкостью для сбора водного конденсата

**Дополнительные характеристики:**

- Габариты в упаковке: 800x800x1400 мм

**ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ APACH SH07** — аппарат для использования на пищевых производствах, в ресторанах и столовых, позволяющий за короткий промежуток времени охладить продукты для их последующего хранения.

Шоковая заморозка — технология, позволяющая охладить и заморозить продукт или блюдо с высокой скоростью. В них сохраняются полезные вещества, не меняется внешний вид, снижаются потери массы, увеличивается срок годности. Сначала блюдо интенсивно охлаждается с температуры +90°C до 3°C в течение 90 минут. Затем оно замораживается до -18°C в течение 3 часов, и в дальнейшем хранится в обычном морозильном шкафу. Технология позволяет охлаждать и замораживать любые продукты и блюда: мясо, рыбу и морепродукты, овощи и фрукты, ягоды и грибы, десерты, полуфабрикаты из теста.

**ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ APACH SH07** — универсальная модель с одной рабочей камерой и электронной системой управления, имеет 7 универсальных направляющих для гастроемкостей GN1/1 или противней 600x400 мм.

Производительность этапа охлаждения: +70/+3 — 25кг — 90 минут. Производительность этапа заморозки: +70/-18 — 20кг — 240 минут. При охлаждении используется экологически безопасный хладагент R404a. Предусмотрены функция автоматического режима хранения и функция разморозки после окончания цикла. Корпус и внутренняя камера выполнены из нержавеющей стали.

- 3 режима работы: шоковая заморозка, шоковое охлаждение (обычное или деликатное)
- Охлаждает 25 кг продукции за 90 мин до температуры от +70 до +3 °C
- Замораживает 20 кг продукции за 240 мин до температуры от +70 до -18 °C
- Тропический климатический класс позволяет использовать аппарат в помещениях с температурой окружающей среды до +43 °C
- Электронная панель управления
- В комплекте имеется термощуп
- Регулируемые ножки
- Полиуретановая изоляция 60 мм

**Льдогенератор SCOTSMAN AC 206 AS ICE SHOT XL**

Льдогенератор SCOTSMAN AC 206 AS ICE SHOT XL незаменим в барах, ресторанах, ночных клубах, где приготовление коктейлей с добавлением льда должно быть быстрым и профессиональным. Данная модель льдогенератора производит конусообразный лёд Gourmet (весом 60 г, размер XL) и лёд, повторяющий форму стопки (40 г). Такой лёд имеет высокую степень плотности и прозрачности, быстро охлаждает напиток. Хранится

лёд в специальном пластиковом бункере вместимостью 50 кг. Льдогенератор подключается к водопроводу и имеет воздушное охлаждение.

Корпус льдогенератора SCOTSMAN AC 206 AS ICE SHOT XL выполнен из устойчивой к окислению стали с добавлением ионов серебра, обеспечивающих защиту от бактерий. Льдогенератор данной модели имеет электромеханическую модель управления. Его производительность в сутки составляет 95 кг (1700 шт. конусообразного льда) или 84 кг (2450 шт. "стопок"). Потребляемая аппаратом мощность – 0.9 кВт, необходимое напряжение питания – 220 В. Габариты льдогенератора – 1250 x 620 x 780 мм.

#### **Льдогенератор для кубикового льда**

Кубики льда нашли свое применение в различных областях деятельности человека, но наибольшее признание получили на предприятиях общественного питания, в тор...

Кубики льда нашли свое применение в различных областях деятельности человека, но наибольшее признание получили на предприятиях общественного питания, в торговых заведениях, а также на производстве пищевой продукции. Чтобы иметь всегда под рукой столь востребованный продукт, были созданы специальные устройства, генерирующие, не слипающиеся между собой льдинки различного размера, формы и даже температуры.

#### **Льдогенераторы кубикового льда**

Ледяные кубики сегодня наиболее известны, так как стали неотъемлемой частью освежающих напитков и их рекламных изображений на витринах и билбордах.

Привлекательный внешний вид позволяет придать коктейлю или круассону аппетитную притягательность. Большая теплообменная площадь кубика позволяет предварительно охладить емкость для напитка или другого блюда. Кроме того, они широко востребованы в косметологии и медицине.

Вес льдинок, которые производят кубиковые льдогенераторы, может колебаться в пределах от 10 до 20 г, что зависит от вида устройства и режима его работы. Грани кубиков не всегда идеально одинаковы, но долго держат форму, очень медленно превращаясь в воду. Именно эта особенность и стала причиной популярности кубикового льда, так как он быстро остужает окружающую среду и долго сохраняет ее в этом состоянии.

#### **Принцип работы льдогенераторов кубикового льда**

Данное холодильное оборудование выполняет единственную функцию — продуцирует морозные глыбки. Принцип работы льдогенератора кубиков тот же, что и у других подобных установок и отличается только внешним видом выдаваемых застывших единиц. Для этого очищенную воду замораживают в кубических формах испарителя, а уже готовая продукция отправляется в специальный сборник, где может храниться длительное время без ущерба своим характеристикам.

#### **Различают два установочных типа генераторов.**

Заливной льдогенератор кубикового льда отличается компактностью, что позволяет без труда менять его месторасположение. Производительность невелика, что делает его идеальным для использования в заведениях общепита с небольшой посещаемостью. Экономно расходует воду и не требует подключения к коммуникационным сетям. Есть возможность контролировать объем получаемого льда. Имеется контейнер для хранения продукции выносного типа. Устройство заливного типа, его еще называют настольным, не нуждается в сложном монтаже, но ему необходимо пространство для циркуляции воздуха и доступ к фильтрам, которые время от времени нужно менять. Вентилятор для охлаждения создает дополнительный шум.

Проточное оборудование для создания льда устанавливается на полу и подключается к водопроводу и сливной системе. Весь процесс генерации протекает в автоматическом режиме, и цикл заканчивается при полном заполнении продукцией бункера для сбора кубиков. Принимая решение купить льдогенератор кубикового льда, нужно понимать, что

его стоимость будет соразмерна сложности конструкции и качеству материала изготовления.

### **Выбор оборудования по производству льда**

Для того чтобы приобрести генератор, соответствующий потребностям, нужно соизмерить необходимый объем ледяной продукции и производительность оборудования. Обязательно следует учесть тип устройства — проточное или заливное — и возможности площадки для его установки. Если, например, суточный расход кубиков составляет около полутонны, есть смысл купить льдогенератор кубикового льда промышленный.

Холодильное оборудование закрепляется за определенным работником, который следит за его правильной эксплуатацией и техническим состоянием. Не рекомендуется допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктов, так как это ухудшает условия хранения. В камеру охлаждения следует помещать продукты, температура которых не превышает температуры окружающей среды. Горячие продукты увеличивают влажность воздуха, что приводит к образованию на испарителе инея или льда. Категорически запрещается очищать испаритель инея ножом или скребком, так как это может нарушить герметичность системы. Для создания надлежащего температурного режима хранения необходимо как можно реже открывать загрузочные двери, чтобы не допускать притока теплого воздуха. Холодильная камера должна быть заземлена, а токонесущие части холодильных машин закрыты защитным кожухом. Необходимо периодически проводить санитарную обработку холодильного оборудования и проведение текущего ремонта. 26 Техническое обслуживание холодильных агрегатов осуществляется механиком, в обязанности которого входят: проверка системы охлаждения, регулировка приборов автоматики, периодическая проверка температурного режима, проведение мелкого текущего ремонта. Оборудование следует эксплуатировать при температурах окружающего воздуха, указанных в 5.1.2 ГОСТ 23833-95 "Оборудование холодильное торговое. Общие технические условия", ТУ и эксплуатационной документации на оборудование конкретного вида. Холодильные установки должны содержаться в технически исправном состоянии. При возникновении неисправностей следует вызвать механика, выполняющего техническое обслуживание.

В процессе эксплуатации холодильного оборудования запрещается:

- включать холодильный агрегат в работу при отсутствии заземления или наличия неисправностей;
- загружать оборудование свыше допустимой нормы, указанной в паспорте. Уровень загрузки открытых охлаждаемых объемов обозначен линией на боковых стенках и щитках ограждения;
- укладывать продукты непосредственно на испаритель и его поддоны, вплотную к стенкам;
- накрывать полки, ограждающие решетки бумагой или картоном, так как нарушаются циркуляция воздуха и температурный режим;
- ставить горячие предметы или теплые продукты (они должны быть охлаждены до температуры окружающей среды);
- хранить вместе продукты, обладающие резким запахом и способные передавать запахи другим продуктам;
- держать длительное время двери установки открытыми; удалять иней с испарителя механическим способом;
- устанавливать самодельные предохранители; -отключать приборы автоматики;
- загружать охлаждаемый объект продуктами раньше достижения в нем требуемой температуры (обычно через 1-1,5 ч после включения);
- курить в помещении, где установлен холодильный агрегат

Причины, негативно влияющие на работоспособность оборудования.

1. Использование холодильного оборудования в перенапряженном режиме. В первую очередь это относится к холодильным витринам, служащим для демонстрации товара, а не

для его хранения. Перезагрузка витрин по уровню выкладки товара в демонстрационном объеме ведет к перенапряженному режиму работы агрегата, что уменьшает срок его службы. Высота загрузки при выкладке товара в холодильных или морозильных витринах не должна превышать 150 мм над уровнем поддона.

2. Практически все холодильное оборудование рассчитано на работу при температуре окружающего воздуха до 25 С. В летних условиях температура в торговых помещениях доходит до 30°С и выше. Это также отрицательно влияет на работу агрегата. Экономия на установке дополнительных вентиляционных систем или систем кондиционирования может привести к выходу из строя холодильного оборудования.

3. Нерегулярность проведения профилактических работ. Это особенно характерно для весенне-летнего периода, когда тополиным пухом и пылью забивается машинное отделение. Соблюдение правил эксплуатации холодильных установок и техники безопасности способствует надежной работе оборудования и предотвращает несчастные случаи. Вблизи холодильного агрегата на видном месте вывешивают инструкцию по эксплуатации холодильных установок

#### **Правила безопасной эксплуатации шкафа шоковой заморозки .**

Перед использованием *шкафа шоковой заморозки* проверьте, правильно ли вставлена вилка в электрическую розетку. Проверьте, нет ли поблизости нагревательных приборов. Убедитесь в том, что аппарат установлен строго горизонтально. Убедитесь, что двери плотно закрываются; Убедитесь в том, что сток не забит. Убедитесь в том, что змеевик конденсатора не покрыт пылью, в противном случае обратитесь к техническому эксперту. Камера шокового замораживания является аппаратом, быстро понижающим температуру приготовленных и сырых продуктов для сохранения вкусовых качеств (химико-физических и питательных) этих продуктов. Не размещайте внутри аппарата горячие продукты и открытые жидкости; Заворачивайте или накрывайте пищевые продукты, особенно, если они содержат ароматические вещества; Расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха; По возможности избегайте излишне частого или слишком длительного открывания двери. Цикл шокового охлаждения / шокового замораживания - С момента начала цикла и до его окончания не открывайте дверь; Не заворачивайте и не закрывайте емкости крышками и изолирующими пленками; Не используйте противни или емкости выше 65 мм; Не кладите продукты друг на друга; Используйте емкости из алюминия или нержавеющей стали.

#### **Отчет о проделанной работе представьте по форме:**

Опишите технические характеристики изученного оборудования, правила его безопасной эксплуатации. Укажите возможные неисправности оборудования и способы их устранения.

Заполнить таблицу:

Техническая характеристика машин для упаковки

Тип оборудования	Назначение	Основные части	Техническая характеристика	Принцип действия
<b>Шкаф шоковой заморозки Arach SH07 (встр. агрегат)</b>				
<b>Льдогенератор SCOTSMAN AC 206 AS ICE SHOT XL</b>				

Составить таблицу возможных неисправностей машины и особенности их устранения



Таблица 2  
Возможные неисправности в работе машин для упаковки

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения

### КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Каким прибором автоматики регулируется температурный режим в холодильном шкафу?
2. Почему в охлаждаемое отделение нельзя вносить горячие и теплые продукты?
3. Какова зависимость температуры внутри охлаждаемого отделения от толщины слоя инея на испарителе?
4. Почему испаритель размещается в верхней части охлаждаемого отделения?
5. Почему нельзя соскребать «снеговую шубу» с испарителя?
6. Как осуществляется оттаивание испарителей в рассмотренных холодильных устройствах?
7. Чем объясняется изменение температуры по высоте охлаждаемого отделения?
8. При какой толщине «снеговой шубы» следует производить оттаивание испарителя?
9. Какие виды холодильных сборно-разборных камер выпускает современная промышленность?
10. На каком фреоне работают низкотемпературные прилавки?
11. Назовите основные правила эксплуатации холодильного оборудования.
12. Почему нельзя часто открывать загрузочные двери холодильника?
13. Почему нельзя накрывать полки, ограждающие решетки бумагой или картоном?
14. Почему не следует помещать в холодильную камеру продукты, температура которых превышает температуры окружающей среды?

**Сделайте вывод.**

### Практическое занятие №7 (6 часов)

**Тема:** Тренинг по изучению и организации рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд. Технологические принципы производства сложных десертов.

**Цель:** Изучение и применение правил тепловой обработке при приготовлении горячих сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, технологических принципов производства сложных десертов.

#### Общие сведения

Приготовление горячих сладких блюд, тепловую обработку проводят для холодных сладких блюд проводят в соусном отделении горячего цеха. Варку горячих напитков проводят в горячем цехе на специально выделенном рабочем месте. Отдельные рабочие места для приготовления горячих сладких блюд в соусном отделении не предусматривают. Приготовление основ для пудингов, варку сладких каш производят на рабочих местах, предусмотренных для приготовления гарниров и каш. Приготовление яблок, жареных в тесте производят на рабочем месте для жарения и пассерования, а приготовление сладких гренок с фруктами, фруктовых суфле, запекание пудингов, шарлотки на рабочем месте, предназначенном для варки, припускания и запекания горячих блюд.

**Виды теплового оборудования горячего цеха:** пароконвектомат, электроплита, электроблинница, пищеварочный котел, электросковорода, жарочный шкаф, гриль-саламандра, электрофритюрница

**Кухонная посуда:** котлы наплитные, кастрюли, сотейники, кастрюля для варки на пару с сетчатым дном, сковороды, функциональные ёмкости, противни с высокими бортами  
Характеристика способов тепловой обработки и технологических режимов приготовления горячих сладких блюд и напитков



Рис. 2.19. Линия по приготовлению горячих сладких блюд

**Варку компотов, киселей, отваров, сиропов** для фруктовых напитков и холодных сладких блюд производят в горячем цехе в стационарных электроварочных котлах или в наплитной посуде, причем вместимость стационарного котла или наплитных котлов выбирают в зависимости от требуемого количества компота, киселя или отвара.

**Варку фруктов (яблок, груш) для блюда «Фрукты в сиропе»** производят в наплитной посуде из нержавеющей стали. Для удаления пены используют шумовку, для введения сахара, перемешивания, переливания готового компота, киселя из стационарного котла в наплитную посуду и порционирования в столовую посуду - половники (черпаки), вместимость которых в зависимости от назначения меняется.



**Варку большинства киселей жидкой** консистенции, подаваемых как напиток, осуществляют так же, как и варку блюда «Фрукты в сиропе». Отличие состоит в том, что сироп заваривают крахмалом, для чего крахмал разводят в небольшой кастрюле холодной кипяченой водой или остывшим сиропом (отваром), а для молочных киселей - холодным кипяченым молоком. Затем заваривают сироп подготовленным крахмалом, вливая его в котел при непрерывном помешивании веселкой, помешивания не прекращают несколько минут, пока весь крахмал не клейстеризуется, в противном случае кисель будет иметь комковатую консистенцию.

**Приготовление основ** для пудингов, варку сладких каш производят на рабочих местах, предусмотренных для приготовления гарниров и каш.

**Приготовление яблок**, жаренных в тесте, производят на рабочем месте для жаренья и пассерования, а приготовление сладких гренок с фруктами, фруктовых суфле, запекание пудингов, шарлотки - на рабочем месте, предназначенном для варки, припускания и запекания горячих блюд.

Виды теплового оборудования горячего цеха представлены на рис. 2.20, кухонная посуда для приготовления сладких блюд - на рис. 2.21.



Рис. 2.20. Тепловое оборудование горячего цеха:  
 а — пароконвектомат; б — электроплита; в — электроблинница; г — пищеварочный котел; д — электросковорода; е — жарочный шкаф; ж — гриль-саламандра; з — электрофритюрница



Рис. 2.21. Кухонная посуда для приготовления сладких блюд:  
 а — котел надульный; б — кастрюля; в — сотейник; г — кастрюля для варки на пару с сетчатым дном; д — сковороды; е — функциональные емкости; ж — противень с высокими бортами

**Приготовление фруктов, жаренных в тесте**, можно подразделить на три основные технологические операции: подготовку фруктов, приготовление теста и жаренье во фритюре.

Для **варки сладких каш**, основ для пудинга технологический процесс можно подразделить на три технологические операции: подготовка круп, варка каш, подготовка дополнительных ингредиентов и заправка готовых каш ими.

К группе горячих сладких блюд можно отнести блинчики со сладкими начинками. Готовить их можно с использованием плиты и сковород или специализированного аппарата для выпечки блинчиков (см. рис. 2.20, в).

### **Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования сладких блюд**

**Термостатирование** - это поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.

Для этого используют мармиты, тепловые раздаточные стойки и другое оборудование. Для транспортировки готовой пищи в горячем состоянии применяют термосы - термоконтейнеры и изотермический транспорт.

**Электромармиты** - оборудование, служащее для хранения готовых блюд на раздаче в металлических функциональных емкостях различного объема с крышками или в котлах с крышками при температуре около +80 °С.

**Термоконтейнеры** служат для хранения готовой пищи в процессе ее транспортирования. Для термостатирования при хранении в цехе могут служить и пароконвектоматы в режиме регенерации температуры +35... +160 °С.

### **Технологические принципы производства сложных десертов**

**Принцип безопасности.** Изменение форм собственности, предоставление предприятиям общественного питания большей самостоятельности, отсутствие регулярного контроля за их работой со стороны вышестоящих организаций привели к тому, что этот принцип стал одним из важнейших. Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность кулинарной продукции, предусмотрены во всех видах нормативной документации.

Разработка каждого нового вида блюда, кулинарного, кондитерского изделия должна сопровождаться установлением показателей безопасности.

**Принцип взаимозаменяемости.** Условия снабжения, сезонность в поступлении продуктов часто обуславливают необходимость замены одних продуктов другими (например, свежих овощей — сушеными, фруктов — фруктовым пюре, маргарина — растительным маслом, натурального молока — сухим). Замена допустима, если при этом не ухудшается качество блюда, кулинарного, кондитерского изделия, и недопустима, если кулинарная продукция приобретает другой вкус, структурно механические свойства, снижается пищевая ценность. **Замена одних продуктов другими производится с учетом коэффициента взаимозаменяемости, установленного нормативными документами.**

**Принцип совместимости.** Нельзя рассматривать десерт вне контекста всего обеда, после которого он должен подаваться. Сытный десерт, например, пудинг, подают после простого обеда, сытная и обильная трапеза требует легкого и простого десерта. При составлении меню следует избегать повторения блюд с одинаковым вкусом или фактурой. Если в основном обеде есть фруктовый ингредиент, не следует включать этот фрукт в десерт. Почти также важен цвет: если за несколькими блюдами белого или кремового цвета последует такой же десерт, это будет неудачное решение.

**Принцип сбалансированности.** Дневной рацион человека должен покрывать потребность организма в энергии и жизненно необходимых веществах (нутриентах): белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных элементах, пищевых волокнах. Все эти вещества в рационе должны быть сбалансированы, т.е. должны содержаться в определенных количествах и соотношениях. Одним из достоинств технологии приготовления пищи

является возможность получения сбалансированной по составу кулинарной продукции путем рационального подбора сырья, разработки рецептур и технологических процессов.

**Принцип рационального использования сырья и отходов.** Он предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья. При использовании пищевых отходов, вторичного сырья (отжать сок из фруктов и использовать мезгу, если в рецептурный состав крема входит только желток, предусмотреть в меню блюдо, где используется белок яйца) можно говорить о малоотходной технологии.

**Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции.** Этот принцип требует соблюдения режимов тепловой кулинарной обработки (использование свежих фруктов, покрытых гелем или желе при декорировании десертов).

**Принцип сокращения времени кулинарной обработки.** Известные в кулинарной практике способы интенсификации технологических процессов, как правило, одновременно способствуют повышению качества готовой продукции (взбивание на водяной бане, выкладывание на лед бланшированных фруктов).

**Принцип наилучшего использования оборудования.** В соответствии с этим принципом машины и аппараты при необходимой производительности должны иметь невысокую энергоемкость, устойчивый режим, быть удобными и безопасными в эксплуатации, ремонтпригодными. Принцип с успехом используется, например, на узкоспециализированных предприятиях (пончиковые, пирожковые).

**Принцип наилучшего использования энергии.** Этот принцип означает разумное сокращение энергоемкости кулинарной продукции, например, время на взбивание бисквитного полуфабриката сокращается в 2—3 раза при использовании эмульгаторов.

#### **Основные методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных холодных десертов**

Методы приготовления десертов постоянно меняются от простых до приготовления сложных комбинированных и многослойных десертов. Первые десертные блюда требовали минимальных усилий для их приготовления. Сейчас же с учетом развития промышленности эти кулинарные изделия прошли через значительные изменения в производстве. Определения ряда способов приводятся в ГОСТ Р 50647—2010 «Общественное питание. Термины и определения».

Многообразие сырья и продуктов, используемых в кулинарной практике, обширный ассортимент кулинарной продукции обуславливают многочисленность методов обработки.

#### **От методов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов зависят:**

- количество отходов; так, при механической обработке яблок количество отходов составляет 30%, а при мариновании — 45%;
- величина потерь основных пищевых веществ; например, при жарке тыквы потеря витамина С составляет 55% , при запекании — 37% ;
- потери массы; так, при варке тыквы масса уменьшается на 17%, а при жарке — на 22%;
- вкус блюда;
- усвояемость готовой продукции; например, десерт из свежих фруктов (яблок) усваиваются, как правило, быстрее и легче, чем из жаренных во фритюре. Выбор метода кулинарной обработки во многом зависит от свойств продукта. Используя различные методы кулинарной обработки, технолог может получать кулинарную продукцию с заданными свойствами и соответствующего качества.



**Задание. Ознакомьтесь с лекционным материалом.**

1. Рассмотрите технологический цикл приготовления горячих десертов (компотов, «Фруктов в сиропе»; киселей; яблок жареных в тесте). Пользуясь интернет-источниками – посмотрите историю блюда «Гурьевская каша».
2. Опишите, как вы понимаете фразы: «Простой десерт» и «Сложный десерт».
2. Запишите «Технологические принципы производства сложных десертов»

### Практическое занятие №8 (4 часа)

**Тема:** Решение ситуационных задач при приготовлении сладких блюд и напитков, по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента. Расчет сладких блюд на порции.

**Цель:** формирование практических умений решения производственных ситуаций.

#### Практическая часть:

Выполнить задание: подобрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления различных блюд.

№ рецептуры	Наименование блюда	Этапы приготовления	Оборудование Инвентарь Посуда
	Мусс клюквенный		
	Яблоки жаренные в тесте		

	Чай с лимоном		
	Кисель из свежих ягод		
	Напиток «Петровский»		
	Пудинг рисовый		
	Шоколад		
	Желе многослойное		
	Шарлотка яблочная		
	Штрудель с ягодами		
	Десерт из груши		
	Шоколадное суфле		
	Шоколадное фондю		
	Кекс творожный с грушей		
	Кофе по-венски		

**Задание:**

1. Подобрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления
  - А) 50 порций компота из сухофруктов при условии, что 1 порция 200гр.
  - Б) 20 порций шарлотки с яблоками
  - В) 10 порций мороженого с вареньем

Наименование блюда	Оборудование	Технологическое использование оборудования	Инвентарь	Посуда для приготовления

**Ситуационные задачи**

1. В состав дневного меню школьной столовой включен кисель из клюквы средней густоты. При бракераже блюда, в приготовлении киселя выявлено, что он получился более жидкой консистенции. Определите причины дефекта. Какие Вы меры примете по исправлению дефекта?
2. При проведенном бракераже киселя полужидкой консистенции, повар получил замечания по приготовлению, на поверхности киселя образовалась пленка. Определите



причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

3. При проведении бракеража компота из цитрусовых плодов, выявлен горький вкус. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

4. При приготовлении желе клубничного порционно выяснилось, что желе плохо застывает в формочках. Определите причины дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

### **Расчётные задачи**

1. Произвести расчет количества продуктов нетто, необходимого для приготовления 15 порций блюда «Яблоки, запеченные с творогом» (рецептура № 691 сборник рецептур 2013 г.) Выход 1 порции – 200г. Укажите температуру подачи.

2. Произвести расчет количества продуктов брутто и нетто, необходимого для приготовления 15 порций блюда «Салата фруктового со сладким соусом» (рецептура № 638 сборник рецептур 2013 г.), выход 1 порции 130 г. Укажите температуру подачи.

3. Определить количество продуктов необходимое для приготовления 15 порций киселя из плодов или ягод свежих (рецептура № 645 сборник рецептур 2013 г.), выход 1 порции 200 г. Укажите температуру подачи.

4. Рассчитать количество продуктов массой брутто для приготовления 15 порций киселя молочного выход 1 порции 200 гр. Укажите температуру подачи.

5. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 15 порций какао с молоком (рецептура № 725 сборник рецептур 2013 г.), выход 1 порции 200 мл. Укажите температуру подачи горячих напитков.

### **Ответить на вопросы:**

- Какой инвентарь используют для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента?
- Особенности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента?
- Правила безопасной эксплуатации оборудования. ( Описать)
- Правила безопасной эксплуатации инвентаря ( Описать)

### **Эталоны ответов к решению ситуационных задач**

**1.** Жидкая консистенция киселя может возникнуть из - за:

- некачественного крахмала; норма жидкости для киселя была превышена; кисель перекипел. Исправить дефект можно добавив в кисель дополнительное количество подготовленного крахмала.

**2.** Поверхность киселя посыпают сахарным песком, который благодаря гигроскопичности, препятствует испарению влаги, что предотвращает образованию поверхностной пленки.

**3.** Причиной горького вкуса компота из цитрусовых плодов можно избежать, снимая после очистки от кожуры остатков белой подкожицы, которая придает компотам горький вкус.

**4.** Причинами дефекта является желатин с истекшим сроком годности (слабый), нарушение нормы закладки продуктов, желе перекипело.

## Практическая работа №9 (10 часов)

**Тема:** Составление технологических схем процесса приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов

Составление технологических схем процесса приготовления сладких холодных блюд: муссов, желе, суфле

Составление технологических схем процесса приготовления пудингов, сладких каш, запеканок, пудингов, шарлотки.

Расчет сладких блюд, составление сводной ведомости на приготовленные сладкие блюда и напитки в холодном цехе.

**Цель работы** – закрепить теоретические навыки по составлению ТК при приготовлении сложных холодных десертов

### Методические рекомендации

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюда.

В технико – технологической карте должно быть отражено: область применения, перечень сырья, рецептура блюда, технология приготовления, оформление, подача, реализация, хранение, показатели качества, пищевая энергетическая ценность

Для приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептов 2015 г. Рецептура № \_\_\_\_\_

«Утверждаю»  
Зав. отделением ГБПОУ ВО «ВИК»  
А. С. Пухова \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия : « \_\_\_\_\_ »

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **блюдо** « \_\_\_\_\_ », вырабатываемое ГБПОУ ВО «Владимирский индустриальный колледж»

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда используют следующее сырьё или продукты зарубежных фирм; имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырьё, используемое для приготовления « \_\_\_\_\_ » должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

Для приготовления блюда « \_\_\_\_\_ » используют следующее сырьё:

#### 3. РЕЦЕПТУРА БЛЮДА

Наименование блюда « \_\_\_\_\_ »

Наименование продуктов	Брутто (гр.)	Нетто (гр.)


#### 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ, ХРАНЕНИЕ.

5.2 \_\_\_\_\_

5.3 \_\_\_\_\_

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

Внешний вид – \_\_\_\_\_.

Консистенция – \_\_\_\_\_.

Цвет – \_\_\_\_\_.

Вкус – \_\_\_\_\_.

Запах – \_\_\_\_\_.

**Пищевая и энергетическая ценность** \_\_\_\_\_.

Белки	Жиры	Углеводы	Ккал

выход на 1 порцию- \_\_\_\_\_ гр.- \_\_\_\_\_ ккал.

#### **Практическая работа**

**Тема:** Составление технологических схем процесса приготовления сладких холодных блюд: муссов, желе, суфле

**Цель работы** – закрепить теоретические навыки по составлению ТТК при приготовлении холодных десертов

#### **Методические рекомендации**

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

В технико – технологической карте должно быть отражено: область применения, перечень сырья, рецептура блюда, технология приготовления, оформление, подача, реализация, хранение, показатели качества, пищевая энергетическая ценность  
Для приготовления муссов, суфле используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2015 г. Рецептура № \_\_\_\_\_

«Утверждаю»  
Зав. отделением ГБПОУ ВО «ВИК»  
А. С. Пухова \_\_\_\_\_  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

#### **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1**

Наименование изделия : « \_\_\_\_\_ »

#### **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **блюдо**  
« \_\_\_\_\_ », вырабатываемое ГБПОУ ВО «Владимирский индустриальный колледж»

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда используют следующее сырьё или продукты зарубежных фирм; имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырьё, используемое для приготовления «\_\_\_\_\_» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

Для приготовления блюда «\_\_\_\_\_» используют следующее сырьё:

## 3. РЕЦЕПТУРА БЛЮДА

Наименование блюда «\_\_\_\_\_»

Наименование продуктов	Брутто (гр.)	Нетто (гр.)

## 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## 5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ, ХРАНЕНИЕ.

5.2 \_\_\_\_\_

5.3 \_\_\_\_\_

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

Внешний вид – \_\_\_\_\_.

Консистенция – \_\_\_\_\_.

Цвет – \_\_\_\_\_.

Вкус – \_\_\_\_\_.

Запах – \_\_\_\_\_.

Пищевая и энергетическая ценность \_\_\_\_\_.

Белки	Жиры	Углеводы	Ккал

выход на 1 порцию- \_\_\_\_\_ гр.- \_\_\_\_\_ ккал.

## Практическая работа

**Тема:** Составление технологических схем процесса приготовления пудингов, сладких каш, запеканок, пудингов, шарлотки.

**Цель работы** – закрепить теоретические навыки по составлению ТТК при приготовлении горячих сладких блюд

## Методические рекомендации

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

В технико – технологической карте должно быть отражено: область применения, перечень сырья, рецептура блюда, технология приготовления, оформление, подача, реализация, хранение, показатели качества, пищевая энергетическая ценность  
Для приготовления муссов, суфле используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2015 г. Рецептура № \_\_\_\_\_

«Утверждаю»  
Зав. отделением ГБПОУ ВО «ВИК»  
А. С. Пухова \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия : « \_\_\_\_\_ »

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **блюдо** « \_\_\_\_\_ », вырабатываемое ГБПОУ ВО «Владимирский индустриальный колледж»

#### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда используют следующее сырьё или продукты зарубежных фирм; имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырьё, используемое для приготовления « \_\_\_\_\_ » должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

Для приготовления блюда « \_\_\_\_\_ » используют следующее сырье:

#### 3. РЕЦЕПТУРА БЛЮДА

Наименование блюда « \_\_\_\_\_ »

Наименование продуктов	Брутто (гр.)	Нетто (гр.)

#### 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## **5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ, ХРАНЕНИЕ.**

5.2 \_\_\_\_\_

5.3 \_\_\_\_\_

### **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**

Внешний вид – \_\_\_\_\_.

Консистенция – \_\_\_\_\_.

Цвет – \_\_\_\_\_.

Вкус – \_\_\_\_\_.

Запах – \_\_\_\_\_.

#### **Пищевая и энергетическая ценность \_\_\_\_\_.**

<b>Белки</b>	<b>Жиры</b>	<b>Углеводы</b>	<b>Ккал</b>

выход на 1 порцию- \_\_\_\_\_ гр.- \_\_\_\_\_ ккал.

### **Практическая работа**

**Тема:** Составление сводной ведомости на приготовленные сладкие блюда и напитки в холодном цехе.

**Цель:** Научиться работать с нормативной документацией на предприятия общественного питания

Теоретические основы:

Сводная продуктовая ведомость

Сводная продуктовая ведомость рассчитывается, согласно плана-меню, а также нормативной документации. На основании утвержденных директором на предприятии технологических и технико-технологических карт. Сырье рассчитывается по массе брутто. Технологические карты - это нормативный документ, составленный на основании действующих сборников рецептур, ОСТов, ТУ и т.д., в ней указывается область применения на предприятиях общественного питания, наименование блюда, наименование и количество сырья массой брутто и нетто в граммах, масса полуфабриката, выход готового блюда, а также описание технологического процесса. Техничко-технологические карты - это нормативный документ, который разрабатывается самостоятельно на предприятии, дополнительно указываются органолептические показатели и физико-химические. Карты обязательно утверждаются директором предприятия.

Образец

Сводная продуктовая ведомость

<b>№</b>	<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья, кг</b>
1	Ванилин	0,02
2	Ветчина	1,23
3	Вишня свежая	5,82
4	Говядина (лопаточная и подлопаточная часть)	18,76
5	Горошек консервированный	0,42
6	Гречневая крупа	10,71
7	Дрожжи прессованные	0,46
8	Желатин	0,257
9	Жир кулинарный	4,06

10	Какао-порошок	0,2
11	Капуста квашеная	11,0
12	Картофель	75,4
13	Кефир	5,0
14	Кислота лимонная	0,035
15	Клюква свежая	1,3

Microsoft Excel - Расчет сырья

Файл Правка Вид Вставка Формат Сервис Данные Окно Справка

100%

Аrial 10 Ж К У

J3 =C3+E3+G3+I3

1	Наименование	Соте из свинины "Шайба"		Мясо запеченое в фальге "Авангард"		Мясные колбаски "Штрафной удар"		Куриная грудка "Хоккей"		Итого, кг
		на 1 порц,г	на 50 порц,кг	на 1 порц,г	на 40 порц,кг	на 1 порц,г	на 30 порц,кг	на 1 порц,г	на 50 порц,кг	
3	Лук репчатый	20	1,00	10	0,40	30	0,90			2,30
4	Петрушка (зелень)	5	0,25	5	0,20	10	0,30			0,75
5	Шампиньоны	100	5,00	100	4,00			100	5,00	14,00
6	Мargarин			10	0,40					0,40
7	Сыр "Голландский"			25	1,00					1,00
8	Говядина (тазобедренная часть)			125	5,00	185	5,55			10,55
9	Свинина (лопаточная часть)			110	4,40					4,40
10	Птица (филе)			109	4,36			138	6,90	11,26
11	Укроп					10	0,30			0,30
12	Уксус 3%					5	0,15			0,15
13	Мука пшеничная					20	0,60			0,60
14	Сало свиное					25	0,75			0,75

МДК 04.02

### Практическое занятие №1(2часа)

**Тема:** Составления таблицы классификации сладких блюд, составление таблиц основных требований к качеству холодных сладких блюд, горячих сладких блюд

**Цель:** Обобщение и закрепление знаний по теме «классификация и ассортимент, пищевая ценность сладких блюд»

Задание.

#### 1.Составить схему классификация сладких блюд.

**Методические указания** Используйте учебную литературу, унифицированный сборник рецептов для приготовления блюд и кулинарных изделий, электронные ресурсы сети Интернет:

Ответить на вопросы:

- 1.Какие пищевые вещества содержатся в сладких блюдах? 2.Какими продуктами можно повысить калорийность сладких блюд?
- 3.Чем можно улучшить вкусовые качества сладких блюд , придать им аромат?

**2.Составить таблицу основных требований к качеству холодных сладких блюд, горячих сладких блюд**

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	Запах
Кисель из малины					
Желе лимонное					
Мусс клюквенный					
Пудинг сухарный					
Яблоки запеченные					
Мороженое «Пломбир»					
Крамбл яблочный					
Шарлотка с фруктами					
Компот из сухофруктов					

2.Составить схему полезных веществ сладких блюд и напитков



## Значение сладких блюд и напитков в питании.



Таблица :Составить таблицу приготовления и подачи сладких холодных и горячих блюд

Наименование блюда	Цех приготовления блюд	Температура подачи	Посуда для подачи
Паннакота			
Суфле шоколадное			
Мусс яблочный			
Самбук абрикосовый			
Яблоки в тесте			
Блинчики с фруктовой начинкой			
Шарлотка с яблоками			
Парфе			
Пудинг			

<b>рисовый</b>			
<b>Каша Гурьевская</b>			
<b>Корзиночки с ягодами и фруктами</b>			
<b>Желе многослойное</b>			
<b>Кисель из ягод</b>			
<b>Крем сметанный</b>			
<b>Взбитые сливки с персиками</b>			
<b>Фрукты нарезанные на слайсере</b>			
<b>Чай сладкий с лимоном</b>			
<b>Кофе по- турецки</b>			
<b>Салат фруктовый</b>			
<b>Мороженое с шоколадом</b>			
<b>Сорбе</b>			

### **Лабораторная работа № 2(6часов)**

**Тема: Приготовление холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.**

**Цель работы:** Повторить и закрепить теоретические знания по теме приготовления сложных холодных десертов. Отработать умения и навыки по приготовлению салатов, соблюдение технологических операций, правила подачи.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** 4 кастрюли по 2 л. для приготовления шоколадного соуса, 4 кастрюли по 1 л. для приготовления растопленного шоколада. Ножи поварской тройки, средний и малый, лопатка, доски разделочные. 2 кастрюли по 2 л. для приготовления мусса, 4 кастрюли по 1 л. для приготовления яично-молочной смеси, кондитерской котелок для взбивания мусса, яиц, крема 1 большой и 8 малых. Две разливочные ложки, сито, 3 венчика, 3 лопаточки деревянные, блендер, миксер. Порционные салатники. Порционные емкости.

**Задание 1:** При подготовке к лабораторной работе необходимо выписать из Сборника рецептов блюд по II колонке и из методических рекомендаций по лабораторным работам рецептуру и технологию приготовления.

1. Салат из винограда и яблок;
2. Салат фруктовый с шоколадом;
3. Фруктовый салат с шоколадным соусом;
4. Салат из смородины и моркови;

**Задание 2:** В ходе лабораторной работы необходимо: приготовить блюдо с учетом требований к качеству; провести брокераж.

**Вопросы для самопроверки:**

Для салата из винограда и яблок, яблоки предварительно ошпаривают?

Для приготовления салата фруктового с шоколадом, бананы и киви нарезают ломтиками?

3. Фруктовый салат с шоколадным соусом, можно украсить рублеными орехами или взбитыми сливками?

4. Шоколад растапливают на водяной бане?

5. Сроки хранения салата, не заправленного 3 часа?

6. Температура подачи салатов из фруктов 10<sup>0</sup>С?

7. Фрукты нарезают мелким кубиком?

8. Для салата из моркови и смородины, морковь натирают на терке?

**Салат из винограда и яблок**

Красные неочищенные яблоки нарезают ломтиками и смешивают с виноградом, добавляют часть майонеза. Выкладывают горкой на листья салата, сверху поливают оставшимся майонезом и посыпают тертым сыром.

**Требования к качеству:**

Внешний вид – уложен горкой; вкус – фруктов входящих в состав салата; консистенция – сочная, яблок - хрустящая.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Яблоки	56,8	50	113,6	100
Виноград	52	50	104	100
Сыр	20	20	40	40
Майонез	30	30	60	60
Выход	-	150	-	300

**2. Салат фруктовый с шоколадом**

Очистить от кожуры бананы и киви и нарезать на дольки. Апельсины очистить от перегородок и разделить на дольки. Сливы и яблоки нарезать дольками. Фрукты укладывают слоями или перемешивают, заправляют сметаной или йогуртом. Посыпают тертым шоколадом. Оформляют фруктами, входящими в состав салата.

**Требования к качеству:**

Внешний вид – уложен горкой; вкус – фруктов входящих в состав салата; консистенция – сочная, яблок - хрустящая.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Бананы	33,3	20	66,6	40
Апельсины	29,9	20	59,8	40
Слива	22,2	20	44,4	40
Яблоки	22,7	25	45,4	50
Киви	22	25	44	50
Сметана или йогурт	35	35	70	70

Шоколад	5	5	10	10
Выход	-	150	-	300

### 3. Фруктовый салат с шоколадным соусом

В небольшую кастрюлю наливают воды и ставят на огонь. Положить масло, сахар и, помешивая, доводят до кипения. Убавляют огонь и добавляют разломанный на кусочки шоколад. Слегка прогревают, затем снимают с огня и хорошо размешивают, чтобы шоколад полностью растворился. Фрукты очищают, нарезают кубиками, перемешивают, раскладывают в креманки и поливают остывшим шоколадным соусом. Можно выложить фрукты слоями, поливая шоколадным соусом каждый слой. Можно украсить салат рублеными орехами или взбитыми сливками.

#### Требования к качеству:

Внешний вид – уложен горкой; вкус – фруктов входящих в состав салата; консистенция – сочная, яблоч – хрустящая

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Бананы	20,8	15	41,6	30
Апельсины	22,3	15	44,6	30
Слива	16,6	15	33,2	30
Яблоки	17	15	34	30
Киви	17	15	34	30
Вода	60	60	120	120
Шоколад	20	20	40	40
Сливочное масло	10	10	20	20
Сахар		5	10	10
Выход	-	170	-	340

### 4. Салат из смородины и моркови

Морковь нарезают тонкой соломкой, добавляют ягоды смородины, сметану или майонез и перемешивают.

#### Требования к качеству:

Внешний вид – уложен горкой; вкус – морковный; консистенция – сочная.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Смородина	42,5	40	85	80
Морковь	100	80	200	400
Сметана или майонез	30	30	60	120
Выход	-	150	-	300

### Лабораторная работа № 3(8часов)

**Тема: Приготовление пудингов в ассортименте, блинчиков с ягодами.**

**Цель:** отработка практических навыков в приготовлении и оформлении и подачи пудингов в ассортименте, блинчиков с фруктовой начинкой определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

**Оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, сотейник, блюда банкетные, соусник, ложка мерная, ложка столовая, стакан, весы.

#### Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе № 2

1. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления пудинга сахарного
2. Требование к подаче и оформлению пудингов

#### Ассортимент блюд для выполнения лабораторной работы № 2

№ по сборнику рецептур	Наименования блюда	№ по сборнику рецептур	Наименование блюда
917	Пудинг сахарный	918	Пудинг яблочный с орехами

#### Задание

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

#### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду

12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность  
 13. Составить технологическую карту на блюдо  
 Оформить работу и сдать зачет преподавателю

## 2. Приготовление блинчиков с ягодами

### 2. РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Блинчики с ягодами, п/ф	2 шт.	0,00	150,0	9,33	136,0
Масло сливочное	6,0	0,00	6,0	33,33	4,0
Масло растительное	5,0	0,00	5,0	100,00	0,0
Сахарная пудра	5,0	20,00	4,0	0,00	4,0
Сметана	32,0	6,00 (порционирование)	30,0	0,00	30,0
<b>Выход</b>					<b>144/30</b>

#### Технология приготовления .

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко, всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя кипяченую воду. Готовое жидкое тесто процеживают. Выпекают блинчики на раскаленной, смазанной маслом сковороде. Пока готовим следующие блинчики, первые должны оставаться теплыми. Выпечь блинчики на раскаленной, смазанной маслом сковороде. Пока готовим следующие блинчики, первые должны оставаться теплыми.

Блинчики с ягодами (2 штуки на порцию) смазывают сливочным маслом при помощи кисточки. Обжаривают на жарочной поверхности, смазанной растительным маслом с двух сторон до золотистого цвета.

Обжаренные блинчики выкладывают в порционную посуду. Подают со сметаной.

#### Характеристика готового блюда, полуфабриката

**Блинчики с ягодами** имеют форму круассана. На край блинчиков выложен фарш ягодный. С противоположной стороны края загнуты так, чтобы получился треугольник.

Со стороны фарша блинчики скручены в виде трубочки. Блинчики обжарены до золотистого цвета. Вкус и запах – соответствуют входящим ингредиентам.

### Задание

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

### Последовательность выполнения работы

7. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
8. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
9. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
10. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
11. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
12. Приготовить полуфабрикаты
13. Приготовить блюдо
14. Довести блюдо до вкуса
15. Подготовить порцию для подачи

### Лабораторная работа № 5 (4 ч)

**Тема:** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску холодных

напитков: напиток клюквенный, напиток яблочный, напиток облепиховый.

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; лопатка, ложка разливная, весы, дуршлаг, бокалы, фужеры, стаканы.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Подготовить продукты к приготовлению.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска напитков.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления

«Напиток клюквенный»

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

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

Операция №2. Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей

водой, варят 5—8 мин и процеживают.

Операция №3. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и

Операция № 4 Отпускают напиток охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах.

Продукты	Норма закладки	
	На 5 порций	На 15 порций

	брутто	нетто	брутто	нетто
Клюква	132	125		
Сахар	120	120		
Вода	1015	1015		
Выход		1000		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	Запах

Последовательность технологических операций для приготовления «Напиток яблочный»

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

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

Операция №2.

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10—15 мин и процеживают.

Операция №3. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и

Операция №4 Отпускают напиток охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах.

Рецептура

Продукты	Норма закладки			
	На 5 порций		На 15 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	250	125		
Сахар	120	120		
Вода	1040	1040		
Выход		1000		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	Запах

Последовательность технологических операций для приготовления:



«Напиток облепиховый»

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

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

Операция №2. Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей

водой, варят 5—8 мин и процеживают.

Операция №3. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и

Операция № 4 Отпускают напиток охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах.

Рецептура

Продукты	Норма закладки			
	На 5 порций		На 15 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	132	125		
Сахар	120	120		
Вода	1015	1015		
Выход		1000		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	Запах

**Оформить отчет**

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

Наименование блюда	Дефекты блюда	Причины возникновения	Способы исправления	Оценка

**Последовательность технологических операций для приготовления «Кофе на молоке»**

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

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

Операция №2. В кофейник засыпают кофе, заливают кипятком и дают отстояться в течении 5

– 8 минут, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Операция №3. Готовый кофе наливают в кофейные чашки, стаканы с подстаканниками или без них и подают.

Рецептура

Продукты	Норма закладки			
	На 2 порций		На 10 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофе натуральный	20	20		
Молоко	200	200		
Вода	350	350		
Сахар	60	60		
Выход		500		
Выход				

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	Запах

### Последовательность технологических операций для приготовления «Какао на молоке»

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

Операция №2. Какао порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу.

Операция №3. Затем при непрерывном помешивании вливают в эту массу горячее молоко, добавляют остальной кипятка и доводят до кипения.

Операция №4. Готовое какао наливают в стаканы с подстаканниками и подают.

Рецептура

Продукты	Норма закладки			
	На 2 порций		На 10 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао	13	13		
Молоко	325	325		
Вода	200	200		
Сахар	60	60		

Выход		500		
Выход				

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Цвет	Запах

### Оформить отчет

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

Наименование блюда	Дефекты блюда	Причины возникновения	Способы исправления	Оценка

