

**Методические указания**

**по выполнению практических и лабораторных работ по**

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

## Пояснительная записка

Данные методические указания предназначены для выполнения лабораторных и практических работ по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, предназначенной для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лабораторные и практические работы дополняют теоретический курс, позволяют лучше усвоить его, знакомят с фактическим материалом на практике.

### Тематика практических работ по МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

№	Наименование работы	Кол-во часов
1	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	1
2	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	1
3	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	1
4	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования:	1
5	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	1
6	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	1
7	Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	1
8	Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	1
9	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	1
10	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования:	1

	аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	
	Всего	10

**Тематика лабораторных и практических работ по МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование работ</b>	<b>Кол-во часов ПР</b>	<b>Кол-во часов ЛР</b>
1	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салат «Цезарь». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
2	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
3	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат - коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
4	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
5	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: винегрет с сельдью. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		1

6	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат мясной. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		1
7	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат картофельный с сельдью. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		1
8	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат из вареных овощей с йогуртом. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		1
9	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
10	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
11	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск роллов, Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
12	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
13	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
14	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
15	Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
16	Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
17	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	1	
18	Практическое занятие 2. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	1	
19	Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
20	Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд		1

	из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
21	Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
22	Лабораторная работа. 20 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
23	Лабораторная работа 21. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
24	Лабораторная работа 22. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
25	Лабораторная работа 23. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
26	Лабораторная работа 24. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
27	Лабораторная работа 25. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
28	Лабораторная работа 26. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
29	Лабораторная работа 27. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
30	Лабораторная работа 28. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
31	Лабораторная работа 29. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
32	Лабораторная работа 30. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
33	Лабораторная работа 31. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1

34	Лабораторная работа 32. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
35	Лабораторная работа 33. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
36	Лабораторная работа 34. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		1
37	Практическое занятие 3. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1	
38	Практическое занятие 4. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	1	
39	Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1	
40	Практическое занятие 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	1	
41	Практическое занятие 7. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1	
42	Практическое занятие 8. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	1	
43	Практическое занятие 9. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	1	
44	Практическое занятие 10. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	1	
	Всего	10	34

### **Техника безопасности при выполнении практических заданий и лабораторных работ** Перед началом работы:

1. Внимательно прослушайте инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического задания лабораторной работы;
2. Внимательно изучите методические рекомендации 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 рекомендациям, необходимые инструменты и принадлежности.

**Во время работы:**

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения работы 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.

**Практическая работа № 1,2,3**

**Наименование работы:** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

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

**Теоретическая часть:**

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Помещение цеха располагают таким образом, чтобы обеспечить связь с горячим цехом, сервисной, раздаточной, торговым залом. В цехе организуют линии приготовления холодных блюд и закусок, холодных первых

блюд, сладких блюд и холодных напитков с выделением следующих рабочих мест: для нарезания сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов;

1. нарезания гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд и бутербродов;
2. приготовления заливных блюд;
3. соединения компонентов и порционирования холодных супов (нарезать продукты можно на первом рабочем месте);
4. приготовления и порционирования сладких блюд и холодных напитков.

Рабочие места следует располагать по ходу технологического процесса. Их оборудуют следующими модулированными секциями-столами: СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для хранения компонентов холодных блюд; СМВСМ со встроенной моечной ванной; СМСМ для хранения специй, кухонной посуды, инвентаря, установки и подключения к электросети средств малой механизации.

Рабочие места должны быть оснащены также различными видами механического оборудования: машиной для нарезания гастрономических продуктов типа МРГ-300А или МРГУ-370; машиной для нарезания вареных овощей типа МРОВ-160; универсальным приводом для холодного цеха типа ПХ-0,6, в состав которого входят следующие типы сменных механизмов: МС25-2001 - для перемешивания салатов и винегретов (10 кг на одну загрузку); МС3-40 - соковыжималка; МС4-20 - взбивалка; МС18-160 - для нарезания вареных овощей; МС27-40 - для нарезания свежих овощей и фруктов.

Продукты хранят в холодильных шкафах, низкотемпературных прилавках. Для приготовления пищевого льда используют льдогенераторы жидкого мороженого - фризеры. Блюда порционируют с помощью настольных циферблатных весов (грузоподъемностью 2 кг). В холодном цехе используют разнообразный инвентарь: ножи гастрономические (для ветчины, колбасы); сырные, карбовочные (для фигурного нарезания овощей, сливочного масла); скребки для сливочного масла, ножи поварской тройки (для нарезания сырых и вареных овощей); яйцерезки (для нарезания яиц дольками или кружочками); формы для паштета (разъемные), желе, крема; лотки для заливных блюд; ложки для мороженого.

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



На рабочем месте для приготовления блюд из гастрономических продуктов и для бутербродов устанавливают стол, оснащенный средствами малой механизации и стол с охлаждением, машину для нарезания гастрономических продуктов, маслоделитель, весы типа ВНЦ-2. Для нарезания продуктов используют разделочную доску, ножи для сыра, гастрономические, карбовочные, яйцerezки, скребки для масла и т. п. На рабочем месте для приготовления заливных блюд целесообразно установить стол с охлаждением и холодильный шкаф. Для нарезания мясных и рыбных продуктов используют разделочную доску с маркировкой МВ и РВ, ножи поварской тройки. Порции взвешивают на весах типа ВНЦ-2 и укладывают в лотки или формы. На этом же столе заранее подготавливают украшения из вареных овощей, яиц и зелени. При этом используют фигурные выемки и карбовочный нож. Приготовленные блюда

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

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

Рабочее место для приготовления сладких блюд и холодных сладких супов оснащают столом с ванной и столом с охлаждением. Это рабочее место желательно располагать рядом с рабочим местом по приготовлению салатов и винегретов. Поступающие в цех ягоды и фрукты тщательно промывают, обсушивают и отпускают в натуральном виде, со сливками, с сахаром или используют для приготовления компотов, киселей, фруктовых отваров. При переработке большого количества фруктов их моют в овощном цехе. При приготовлении железированных сладких блюд из фруктов и ягод отжимают сок с помощью соковыжималки МС-3-40, входящей в комплект универсальной кухонной машины ПХ-0,6.

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

### **Оборудование :**

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

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

### **Инвентарь:**

- тазы из нержавеющей стали или алюминиевые на 9,12,18л
- гастроемкости металлические 1/2 \*100,1/1 \*100
- гастроемкости поликарбонатные 1/2 \*65
- гастроемкости поликарбонатные 1/3\*65
- баки 20л.

- ведра п/э на 8л.
- ложки поварские
- лопатки
- ножи кухонные
- доски разделочные ОС,ОВ,МВ,СЕЛЬДЬ,ЗЕЛЕНЬ,ГАСТРОНОМИЯ.

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

банках, пакетах и обрабатывается на входе и загружаются в холодильный шкаф для хранения сырья.

Количество сырья должно регулироваться заявкой и не должно превышать суточного запаса.

Консервированная продукция может поступать с учетом двухдневного запаса.

### **Подготовка рабочего места к работе**

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

### **Подготовка инвентаря перед началом работ.**

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

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

### **Практическая часть**

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

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

2) ознакомиться с особенностями организации производства холодного цеха: - составить схемы организации технологического процесса холодного цеха

- составить план цеха с расстановкой оборудования (по выбору преподавателя).

Отчет по выполненной работе: организация работы заготовочных цехов.

### **Практическая работа № 4,5,6**

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

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

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

- Изучить организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов
- усвоить основные правила техники безопасности перед началом, во время и после работы на механическом оборудовании

### **Теоретическая часть**

При организации рабочего места в холодном цехе должна быть обеспечена последовательность выполнения всех операций технологического процесса. Для обеспечения успешной работы необходимо рационально организовать рабочее место.

Рабочее место — это часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций. Оно оснащается необходимым оборудованием и инвентарем.

Как правило, он располагается в самом светлом помещении. Его окна обычно направлены на северо-запад или север. Горячий и холодный цеха должны иметь удобную связь. Она необходима для передачи продуктов для тепловой обработки и получения их обратно для приготовления блюд. Кроме этого, цех холодный должен иметь сообщение с моечной и линией раздачи. В помещении предусматривается необходимое количество оборудования, в котором обеспечивается сохранность продуктов и приготовленных изделий. В связи с тем, что при производстве в основном используется режущее оборудование, должна быть обеспечена безопасность.

Организация работы холодного цеха осуществляется с учетом его особенностей. В частности продукция после приготовления и порционирования повторной тепловой обработке не подвергается. В связи с этим необходимо обеспечить строгое выполнение санитарных правил. Повар холодного цеха, кроме этого, должен соблюдать личную гигиену. Блюда необходимо готовить в таком количестве, которое может быть реализовано в короткие сроки. С учетом того, что в качестве сырья используются продукты, прошедшие и не прошедшие тепловую обработку, необходимо строго отграничить производство из мяса и рыбы, вареных и сырых овощей. На предприятиях небольшой мощности создаются универсальные места. Там осуществляется последовательное приготовление блюд по производственной программе. Цех холодный должен оснащаться универсальными приводами со сменными механизмами.

Они предназначены для:

нарезки вареных и сырых овощей;

выжимания соков из различных фруктов;

взбивания сливок, муссов, самбуков, сметаны;

перемешивания винегретов и прочих салатов.

Такие универсальные машины устанавливают в цех холодный при приготовлении блюд в большом количестве. На небольших предприятиях, как правило, такие операции осуществляются вручную. При большом ассортименте бутербродов, гастрономических изделий применяется оборудование малой механизации. К таким устройствам, в частности, относят машину для нарезки и укладки сыра, колбасы, ветчины, хлеборезку, ручной маслоделитель.

Температура блюд, отпускаемых на линии раздачи, должна быть не выше 10-14 градусов. В связи с этим цех должен быть оснащен достаточным количеством холодильного оборудования. Для хранения готовых блюд и продуктов, из которых они изготавливаются, используют специальные шкафы. Кроме этого, работа в холодном цехе осуществляется на производственных столах с низкотемпературными шкафами.

Ключевым процессом при приготовлении бутербродов является нарезка хлеба и различных продуктов на порции. Их также украшают зеленью, овощами, маслинами, лимонами и так далее. При небольшом количестве бутербродов на реализацию нарезка продуктов и хлеба осуществляется ручным методом. При этом используются сырные, гастрономические, хлебные ножи, а также специальные приспособления. При приготовлении большого количества бутербродов на рабочем столе устанавливается механизированное оборудование. Для ускорения дозирования масла на порции используется ручной маслоделитель. Также применяются специальные формовочные скребки. С их помощью маслу придают особую форму (в виде лепестка, розочки и проч.). Для нарезки и разделки продуктов на столе, кроме режущих инструментов, должны присутствовать доски. Их маркируют в соответствии с обрабатываемым ингредиентом. Продукты, используемые для бутербродов, подготавливают не ранее 30-40 мин до начала реализации. Их хранение осуществляется в низкотемпературных шкафах.

### **Ход работы:**

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования

в холодном цехе.

2. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.

3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.

4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

5.Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов; санпин 2.3.2.1078-01 гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

#### **Вопросы для контроля знаний:**

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности
5. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд

### **Практическая работа № 7,8**

**Наименование работы:** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок. На выполнение каждой работы отводится 1 час.

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

#### **Теоретическая часть**

#### **Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок**

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

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

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

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

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



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

Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации не позднее 30 мин, а из сырых

— 15 мин. Холодные рыбные блюда также не подлежат длительному хранению. Можно хранить и реализовывать в течение следующих сроков (температура + 4...8 °С): - паштеты, рубленую сельдь, жареную рыбу — 24 ч;

- заливную рыбу — 12 ч;

- рыбу горячего копчения — не более 72 ч;

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

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

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

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

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

### **Задание:**

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

Контрольные вопросы:

1. Какие надо соблюдать правила при приготовлении полуфабрикатов
2. Какой надзорный орган в общепите проверяет НТД по условиям и срокам хранения?
3. Что значит скоропортящиеся продукты?
4. Как и сколько можно хранить бутерброды?
5. Как хранят открытые консервы?
6. Температура подачи рыбных холодных блюд
7. Температура подачи мясных холодных блюд
8. Сроки реализации рыбных холодных блюд
9. Сроки реализации мясных холодных блюд
10. Температура подачи рыбных закусок

## **Практическая работа № 9,10**

**Наименование работы:** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации

технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

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

### **Теоретическая часть**

Аппарат для вакуумной упаковки продуктов

Чтобы продлить срок хранения продуктов и повысить их качество, используются разные технологии. Одна из них – прогрессивная и простая – вакуумация. Мясо, рыбу, овощи запаивают в плотный пакет, удаляют из него максимальное количество воздуха, тем самым препятствуя размножению микроорганизмов. Для этого изобретен специальный прибор, вакуумный упаковщик, который будет вашим верным помощником и экспертом по вопросам свежести и неизменного качества сберегаемых продуктов. В отличие от бытовых бескамерных упаковщиков, промышленный вакууматор для продуктов – агрегат солидный. Еще бы, он рассчитан на куда большие объемы упаковывания сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Уложенная в пакет еда, подвергаемая вакуумации, помещается в камеру, край тары располагается на нагревательном элементе, где будет проходить линия запайки. При закрытии крышки и нажатии кнопки «старт» процесс упаковки начинается автоматически. На кухне, в домашних условиях, такой упаковщик

будет выглядеть нелепо. Его место на производстве, предприятиях фаст-фуд, кухне супермаркетов кафе, ресторанов. Он отлично справляется как

с увеличением срока годности продуктов разного типа, так и с упаковкой, приданием товарного вида полуфабрикатам, готовым блюдам для продажи. Комплектация вакууматоров промышленных часто включает запасные резиновые уплотнители, масло, необходимое для обслуживания прибора, специальные вставки, уменьшающие при необходимости размер камеры.

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



Работники пищевых производств обязаны соблюдать правила личной гигиены:

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

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

## **2. Требования охраны труда перед началом работы.**

2.1. Перед началом работы работник обязан:

- Получить от руководителя работ инструктаж о безопасных методах, приемах и последовательности выполнения производственного задания;
- Надеть спецодежду, предусмотренную нормами, привести ее в порядок, застегнуть на все пуговицы, чтобы не было свисающих концов;
- Привести рабочее место в безопасное состояние;
- За один час до начала работы в помещении для фасовки мясо-колбасных изделий должны быть включены бактерицидные лампы.
- Спустя один час после выключения бактерицидных ламп разрешается приступать к работе по фасовке мяскоколбасных изделий»
- Проверить освещенность рабочих мест, освещенность должна быть не менее 200 люкс.

- Включить приточно-вытяжную вентиляцию, Проверить состояние рабочих мест:

а/ они не должны быть загромождены;

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

в/ повторно руки хорошо вымыть с мылом по локти и сполоснуть теплой водой; г/ влажной ветошью протереть ножи, лотки, рабочие столы .

- Проверить внутреннее состояние емкости термоусадочной установки и после наполнения ее водой включить автоматическое терморегулирующее устройство для

нагрева воды для плотной оболочки в пределах 90-95°C и тонкой оболочки - 85-90°C

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

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

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

- В достаточном количестве заготовить упаковочного материала и продуктов, мясо-колбасных изделий.

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

- Во время работы вход посторонних лиц в помещение запрещается.

### **При эксплуатации вакуумной машины**

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

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

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

Проверить чистоту ножа запайки и размер вакуумного мешка. .

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

Удостоверьтесь, что вакуумный пакет свободен от морщин.

Закрыть крышку и ее слегка прижать. Процесс вакуумирования произойдет автоматически.

После чего крышка откроется автоматически.

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

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

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

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

Проверить качество вакуумирования.

При эксплуатации электронных весов.

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

Тумблером включить питание, на дисплее высветиться.

3. Нажать клавишу "Г", высветиться Т-2.

Опять нажать клавишу "Г" до появления на дисплее нулей во всех секторах,  
Уложить упаковку на чашку весов / при этом высветится вес/.

Нажать клавиши 1 или 2 в зависимости от Т-1 или Т-2 - первого или второго фасовщика,  
Идет распечатка этикетки, если вес продукта 100 грамм и более. Этикетку наклеить на лицевую сторону пакета.

Снять упаковку с весов и нажать клавишу «Г» и клавишу на белом поле, которая соответствует наименованию взвешиваемого продукта. И затем нажимать клавишу «Г» до тех пор, пока на дисплее не появляться нули во всех разрядах

Опять положить данную упаковку на чашки весов

Нажать клавишу 1 или 2 в зависимости от первого или второго фасовщика. Идет распечатка дополнительной этикетки с указанием состава. Этикетку наклеить на обратную сторону пакета.

Не допуская пересортицы, пакеты с наклеенными этикетками уложить в ящики,  
При чистке весов избегать и не допускать попадания воды во внутрь весов, 3,5,  
при эксплуатации термоусадочной установки

После вакуумирования расфасованные в пакетах крупнокусковые продукты уложить на поддон.

Удерживая поддон с пакетами за ручки, окунуть его в ванну термоусадочной установки с температурой воды 85-95°C на 3 секунды,

Вынуть поддон с пакетами из ванны термоустановки, проверить плотность облегания упаковки

Расфасованные продукты в пакетах уложить на стол, подождать, чтобы удалилась с поверхности пакетов капельная влага.

Произвести взвешивание пакетов на электронных весах,

При работе на термоусадочной установке не допускать разбрызгивания воды, применять водоотталкивающий фартук .

#### **Ход работы:**

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

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

5.Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов; санпин 2.3.2.1078-01 гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

**Вопросы для контроля знаний:**

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности
5. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд

**Лабораторная работа № 1**

**Наименование работы:** Приготовление, оформление и отпуск салатов из овощей: салат

«Греческий», салат «Цезарь». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов.

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники. **Сырье:** набор продуктов для приготовления салатов.

**Задания:**

1. Приготовить, оформить для подачи салат «Греческий» 2 порции/100гр.
2. Приготовить, оформить для подачи салат «Цезарь», 2 порции/180гр.
3. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК салат «Греческий»

	Ингредиенты	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто



1	Помидоры	60	54
2	Огурцы	55	52
3	Перец болгарский (сладкий)	25	19
4	Листья салата	15	11
5	Брынза	30	29
6	Оливки, консервированные без косточки	15	15
7	Масло оливковое	20	20
8	Соль	4	4
	выход		200

### **Последовательность технологических операций для приготовления**

#### **салата «Греческий»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести обработку сырья.

Операция 3. Помидоры, огурцы, брынзу нарезать крупными кубиками.

Операция 4. Болгарский перец зачистить от зерен и также нарезать крупными кубиками.

Операция 5. На дно салатной тарелки выложить листья зеленого салата.

Операция 7. Сверху уложить нарезанные овощи.

Операция 8. Добавить маслины, оливки, брынзу.

Операция 9. Полить салат маслом оливковым.

Операция 10. Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и	Время снятия	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

час изготов. блюда	бракера жа						

ТК салат «Цезарь»

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Куриное филе	140	100
2	Хлебный батон	120	120
3	Сыр	60	60
4	Помидор черри	60	60
5	Оливковое масло	40	40
6	Лимон	20	20
7	Яйца	2	80
8	Уксус 3%	6	6
9	Горчица	6	6
10	Лист салата	10	8
	Масса готового блюда	—	360

### Последовательность технологических операций для приготовления салата «Цезарь»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.  
Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести обработку сырья.

Операция 2. Отварную куриную грудку

- нарезать кубиками;

- посолить, добавить перец, оливковое  
масло; Операция 3. Белый пшеничный хлеб

- срезать корки, нарезать кубиками,

- выложить на противень и обжарить в духовке, при t 150° 5-8 мин. Операция 4. Чеснок очищают

- нарезают, кладут на разогретую с оливковым маслом сковороду, слегка поджаривают и вынимают.

Операция 5. В сковороду с ароматным маслом кладут сухарики и обжаривают, до золотистой корочки, постоянно помешивая.

Операция 6. Для соуса:

- желтки отварных яиц протирают на мелкой терке, соединяют с горчицей, перемешивают, - добавляют сок лимона, уксус и при этом непрерывно взбивают.

- тонкой струйкой вливают оливковое масло и непрерывно перемешивают.

Операция 7. Подготовить посуду для отпуска.

Операция 8. Листья салата крупно нарезают и выкладывают на тарелку.

Операция 9. Сверху выкладывают курицу, поливают соусом, на курицу выкладывают половинки помидор черри, посыпают тертым сыром, сверху выкладывают сухарики.

Операция 10. Оформить и подать.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

**Требования к качеству, правила подачи и сроки хранения**

Салаты должны быть аккуратно и красиво уложены, оформлены, вкус и цвет соответствовать данному виду.

Не допускаются признаки порчи продуктов, посторонние запахи.

Огурцы и помидоры свежие, не перезрелые.

Зелень для оформления свежая, не увядшая. Салаты подают в закусочных тарелках, салатниках, вазах. Температура подачи 10-12С. Реализуют салаты в течение 15 минут, хранят при температуре 4...8С.

## Лабораторная работа № 2

**Наименование работы:** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и

фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

### Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, , холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей); **Сырье:** набор продуктов для приготовления салатов.

### Задания:

1. Приготовить, оформить для подачи салат «Из сыра с яблоком» 2 порции/100гр.
2. Приготовить, оформить для подачи салат «Из морской капусты.», 5 порции/100гр.
3. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции  
ТК салат из сыра с яблоком

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Сыр	84	80
2	Яблоки	52	36
3	Сметана	80	80
4	Кислота лимонная	0,2	0,2

5	Сахар	3	3
6	Помидоры свежие	10	10
7	Зелень	2	2
	Масса готового блюда	—	200

### Последовательность технологических операций для приготовления салата из сыра с яблоком

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.  
Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Сыр натирают на крупной терке,

Операция 4. Яблоки, очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, натирают на крупной терке.

Операция 6. Сыр и яблоки заправляют сметаной  
Операция 7. Добавляют соль, лимонную кислоту.  
Операция 8. Добавляют сахар и перемешивают.  
Операция 9. Подготовить посуду для отпуска.

Операция 10. Салат выкладывают горкой, украшают ломтиками помидоров, посыпают мелко нарезанной зеленью.

Операция 11. Оформить и подать.

Операция 12. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракера жа	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

### Требования к оформлению, реализации и хранению

*Особенности оформления.* Салат подают в салатнике или в закусочной тарелке. При отпуске салат выкладывают горкой, украшают ломтиками помидоров, посыпают зеленью. *Правила подачи.* Температура подачи не выше 14С.

*Сроки реализации и хранения.* Салат выставляется в порционном виде в охлажденную витрину, срок хранения не более 30 мин.

ТК салат из морской капусты

№ п/п	Наименование продукта	Норма закладки на 5 порции, г	
		Брутто	Нетто
1	Капуста белокочанная	500	400
2	Капуста морская	100	98
3	Перец черный молотый	4	4
4			
5	Соль	5	5
6	Выход		500

### Последовательность технологических операций для приготовления салата из морской капусты

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести механическую кулинарную обработку белокочанной капусты, удалить кочерыжку.

Операция 3. Мелко нашинковать полосками, в виде морской капусты.

Операция 4. Добавить соль. Перец.

Операция 7. Подготовить посуду для отпуска.

Операция 5. Выложить капусту, добавить консервированную морскую капусту, перемешать.

Операция 9. Оформить и подать.

Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

### Лабораторная работа № 3

**Наименование работы:** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и

фруктов: салат - коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем.

Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции **На выполнение работы** отводится 1 час.

**Материально-техническое оснащение занятия:**

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, , холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей); **Сырье:** набор продуктов для приготовления салатов.

**Задания:**

1. Приготовить, оформить для подачи салат-коктейль с ветчиной и сыром, 2 порции/100г
2. Приготовить, оформить для подачи салат из яблок с сельдереем 2 порции/100г
3. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК салат-коктейль ветчиной и сыром

Наименование продуктов	Норма закладки на 2 порции, г	
	брутто	нетто
Сыр	44	40
Ветчина в форме	40,8	40
Огурцы свежие	50	40
Яйца	0,5 шт.	20
Майонез	30	30
Сметана	20	20
Перец сладкий маринованный (в банках)	20	10
Петрушка (зелень)	6	4
Выход	—	200

**Последовательность технологических операций для  
приготовления салат-коктейль с ветчиной и сыром**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.  
Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.



Операция 3. Огурцы очистить от кожицы, нарезать соломкой. Соломка (длинна 4-5 см, сечение 0,2х0,2 см)

Операция 4. Нарезать сыр соломкой ветчину нарезают соломкой и укладывают в фужер (креманку) слоями, поливают смесью майонеза и сметаны.

При отпуске оформляют перцем сладким, яйцом и зеленью петрушки.

Операция 5. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час  изготов.  блюда	Время снятия  бракера  жа	Наименование  блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности  блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

ТК на салат из яблок с сельдереем

Наименование продуктов	Норма закладки на 2 порции, г	
	Брутто	нетто
Сельдерей корень -	100 г	80
Яблоко -	100 г	80
Сок лимонный -	5	5
Масло растительное -	20	20
Сметана -	30	30
Орех грецкий	50	50
Зелень петрушки - 3	4	3

Базилик сухой -	3	3
Выход		200

### Последовательность технологических операций для приготовления салат-коктейль с ветчиной и сыром

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.  
Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Сельдерей очистить, вымыть, натереть на терке.

Операция 4. Яблоки вымыть, очистить, натереть на терке.

Операция 5. Продукты соединить в миске.

Операция 6. Перемешать, полить лимонным соком.

Операция 7. Зелень вымыть, нарезать мелко.

Операция 8. Салат полить растительным маслом и сметаной. Добавить зелень.  
Все перемешать.

Операция 9. Орехи раздавить скалкой или размолоть.

Операция 10. Переложить в салатницу.

Операция 11. Оформить салат - посыпать молотыми орехами и украсить листьями петрушки.

Операция 12. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракера жа	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

### Лабораторная работа № 4

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов. Задания:

1. Приготовить, оформить для подачи фруктовый салат 2 порции/200г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на фруктовый салат

Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Яблоки свежие	71,0	50,0
Апельсин	100,0	50,0
Грейпфрут	100,0	50,0
Персик консервированный	50,0	50,0
Ананас консервированный	50,0	50,0
Сироп, п/ф	90,0	90,0

Сахарная пудра	5,0	5,0
Мята зачищенная для десертов, п/ф	1,0	1,0
Мороженое ванильное	53,0	50,0
<b>Выход</b>		200/50

### Последовательность технологических операций для приготовления салат-коктейль с ветчиной и сыром

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.  
Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда. Нарезают кубиками 1х1 см. Операция 4. Апельсин и грейпфрут очищают от кожуры, удаляют перегородки, снимают кожицу.

Дольки разрезают поперек на несколько частей.

Операция 5. Персик консервированный и ананас, консервированный отцеживают от сиропа.

Нарезают кубиками 1х1 см.

Операция 7. Нарезанные фрукты смешивают, выкладывают в посуду подачи, поливают сиропом.

Операция 8. Сверху кладут шарик ванильного мороженого.

Операция 9. Посыпают сахарной пудрой. Украшают свежей мятой.

Операция 10. Оформить и подать.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракера жа	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

--	--	--	--	--	--	--	--

### Лабораторная работа № 5

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: винегрет с сельдью. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов. Задания:

1. Приготовить, оформить для подачи винегрет с сельдью 1 порция/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на винегрет с сельдью

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	22	16
Свекла	14	11
Морковь	9	6
Огурцы консервированные	14	11
Капуста квашеная	16	11
Лук зеленый	16	11
Масло растительное	6	6
Сельдь	52	25

Выход		100

### Последовательность технологических операций для приготовления винегрет с сельдью

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.  
Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Вареные очищенные картофель, морковь и свеклу нарезают ломтиками. Очищенные огурцы нарезают ломтиками.

Операция 4. Свеклу поливают растительным маслом, чтобы при соединении овощей свекла не окрашивала другие овощи.

Операция 6. Квашеную капусту отжимают от рассола, измельчают ножом.

Операция 7. Сельдь соленую зачищают до филе без кожи и реберных костей. Филе нарезают кубиком 7х7 мм.

Операция 8. Зеленый лук зачищают, нарезают длиной 1-1,5 см.

Перед подачей нарезанные овощи и сельдь соединяют в миске растительным маслом.

Готовый винегрет порционируют.

Операция 9. Оформить нарезанной наискось тонкими кусочками сельди и подать.

Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракера жа	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат мясной. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов. Задания:

1. Приготовить, салат мясной. 1 порция/150г
  2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции
  3. Оформить отчет.
- ТК на салат мясной

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Мясо говядина	43	32
Картофель	76	55
Огурцы консервированные	38	30
Яйцо	¼ шт	10
Салат	8	6
Майонез	30	30
Выход		150

**Последовательность технологических операций для приготовления**

## салат мясной

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Мясо отварить, охладить, нарезать соломкой.

Операция 4. Нарезать огурцы соломкой.

Операция 5. Смешать мясо и огурцы с майонезом, посолить, поперчить.

Операция 6. Оформить и подать.

Операция 7. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

## Лабораторная работа № 7

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат картофельный с сельдью. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов. Задания:



1. Приготовить, салат картофельный с сельдью. 1 порция/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на салат картофельный с сельдью.

Продукты	Масса, г на 1 порцию	
	брутто	нетто
Картофель	115.5	83
Лук зеленый	21.3	17
Овощной набор	-	86
Майонез	15	15
Выход		100

### Последовательность технологических операций для приготовления

#### салат картофельный с сельдью

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками Операция 4. Смешивают с шинкованным зеленым луком Операция 5. Салат заправляют майонезом. Операция 6. Оформить и подать.

Операция 7. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и	Время снятия	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

час	бракера						
изготов.	жа						
блюда							

### Лабораторная работа № 8

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат из вареных овощей с йогуртом. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов. Задания:

1. Приготовить, салат из вареных овощей с йогуртом 1 порция/250г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции
3. Оформить отчет.

ТК на салат из вареных овощей с йогуртом

Продукты	Масса, г на 4 порции	
	брутто	нетто
Картофель	400	300
Морковь	250	180
Замороженный зеленый горошек	150	150
Натуральный йогурт	125	125
Молоко	50	50
Сливочное масло	16	16
Сахар	5	5
Капуста брокколи	250	250
Выход		1000

**Последовательность технологических операций для приготовления  
салат из вареных овощей с йогуртом**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.  
Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Почистить картофель, нарезать на средние кусочки и отварить на пару с соцветиями брокколи 12 минут.

Операция 4. Почистить морковь и нарезать на тонкие кружочки. Отварить с одним стаканом воды, соли и сахара 2–3 минуты.

Операция 5. Добавить горошек, молоко. Довести до кипения и варить одну минуту.

Операция 6. Обжарить на сковороде картофель и брокколи 2 минуты, добавить морковь и горошек без жидкости.

Операция 7. Держать на среднем огне одну минуту.

Операция 8. Добавить йогурт и оставить обжариваться еще одну минуту.

Операция 9. Оформить и подать.

Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракера жа	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

--	--	--	--	--	--	--	--

### Лабораторная работа № 10

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов

– канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции  
На выполнение работы отводится 1 час. Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов);

Сырье: набор продуктов для приготовления канапе.

Задания:

1. Приготовить, закусочные бутерброды: 5 порций/27г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на закусочные бутерброды

Продукты	Масса, г на 1 пор	
	брутто	нетто
Батон пшеничный	22,0	11,0
Колбаса Салями	10,2	10,0
Масло зеленое, п/ф	5,0	5,0
Петрушка зачищенная, п/ф	1,0	1,0
Выход		27

#### Последовательность технологических операций для приготовления

##### закусочных бутербродов – канапе

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Белый батон нарезают ломтиками толщиной 8-10 мм.

Операция 4. Затем выемкой вырезают кружочки диаметром 8-10 мм.

Операция 5. Каждый ломтик смазывают тонким слоем зеленого масла.

Операция 6. Колбасу салями нарезают тонкими ломтиками. Выкладывают на ломтики подготовленного хлеба.

Операция 7. Скалывают шпажками.

Операция 8. Украшают петрушкой.

Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

### Лабораторная работа № 11

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск роллов,

Оценка качества (бракераж) готовой продукции      Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи);

Сырье: набор продуктов для приготовления блюда.

Задания:

1. Приготовить, роллы порция/250г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

ТК на роллы

№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
1	Рис для суши	0,130	0,130
2	Водоросли нори	0,003	0,003
3	Лосось филе (акт зачистки)	0,027	0,027
4	Копчёный угорь с/м, п/ф	0,027	0,027
5	Крем — сыр (Филадельфия)	0,025	0,025
6	Огурец, очищенный от кожицы, п/ф	0,020	0,020
7	Авокадо зачищенный, п/ф	0,020	0,020
8	Темпура, п/ф	0,050	0,050
9	Сухари панко	0,030	0,030
10	Масло растительное	0,050	0,050
11	Декор для суши, п/ф	1 порц.	1 порц.

	Выход готового блюда или кулинарного изделия		0,250
--	----------------------------------------------	--	-------

### Последовательность технологических операций для приготовления роллов

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. На лист нори выложить порцию риса. Отступив полосу в верхней части листа, разравнять рис по всей поверхности.

Операция 4. Филе лосося очистить и нарезать бруском.

Операция 5. Копченый угорь, размороженный и зачищенный до филе, нарезать бруском.

Операция 6. Огурец, очищенный от кожицы, нарезать соломкой.

Операция 7. Мякоть авокадо нарезать соломкой.

Операция 8. На рис в середину положить, лосось, угорь, авокадо, огурец, свернуть ролл, обмакнуть в темпуру и в сухари.

Операция 9. Обжарить до золотистого цвета в растительном масле, нарезать на порционные куски.

Операция 10. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изготов. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

### Характеристика готового блюда

Внешний вид	Горячий ролл Банзай: панирован в темпуре (кляре) и сухарях (панко). Роллы обжарены во фритюре. Начинка — филе лосося, копченый угорь, авокадо, огурец.
Консистенция	Характерна для роллов.
Запах и вкус	Характерны для ингредиентов, входящих в ролл.

### Лабораторная работа № 12

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями.

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов. Задания:

1. Приготовить, гастрономические продукты из мяса 1 порция/200г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

ТК на гастрономические продукты порциями.



№ п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
1	Буженина запеченная, п/ф	0,053	0,050
2	Куриный рулет с омлетом и курагой, п/ф	0,053	0,050
3	Рулет свиной, фаршированный паштетом, п/ф	0,053	0,050
4	Бастурма	0,056	0,050
6	Салат Латук	0,008	0,006
7	Зелень петрушки	0,003	0,002
8	Соль морская	0,001	0,001
9	Перец молотый	0,001	0,001
10	Хрен готовый	0,027	0,025
11	Горчица готовая отечественная	0,027	0,025
	Выход готового блюда или кулинарного изделия		200/50/10

### **Последовательность технологических операций для приготовления**

#### **гастрономических продуктов порциями**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Листья салата Латук и зелень петрушки зачищают, моют под проточной холодной водой, обсушивают.

Операция 4. Мясные продукты нарезают ломтиками поперек волокон.

Операция 5. Соусы хрен и горчица выкладывают в соусники.

Операция 6. Мясную нарезку выкладывают на блюдо веером на салатные листья. Операция

7. Соусники с хреном и горчицей ставят в центр блюда.

Операция 8. Блюдо украшают веточкой петрушки.

Операция 9. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

Характеристика готового блюда или кулинарного изделия

Внешний вид Мясные продукты нарезаны ломтиками, выложены в порционную посуду на листья салата Латук. Украшены веточкой свежей зелени петрушки. Отдельно в соусниках — хрен и горчица.

Консистенция Мясные продукты сохраняют свойственную им структуру, легко режутся. Запах и вкус Цвет и запах — свойственны качественным мясным продуктам, свежей зелени, соусам.

### Лабораторная работа № 13

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра.

Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей); Сырье: набор продуктов для приготовления блюда.

Задания:

1. Приготовить холодные закуски из яиц 4 порции/110г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции  
ТК на закуски из яиц

Продукты	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Яйца	4 шт.	160
Майонез	180	180
Хрен натертый	20	20
Зелень петрушки	15	11
Помидоры свежие	100	85
<b><i>Выход</i></b>		440

**Последовательность технологических операций для приготовления  
холодных закусок из яиц**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.  
Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Сваренные вкрутую яйца разрезают фигурным ножом пополам (поперек).

Операция 4. В салатник с плоским дном вливают майонез, заправленный хреном.

Операция 5. Затем помещают в соус половинки яйца (сверху желтком) так, чтобы их не закрывал соус.

Операция 6. Соус посыпают мелко нарубленной зеленью, а на половинки яиц кладут брусочки из помидора (или икру, или свернутые рулетиками кильки).

Операция 7. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час	Время снятия	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат
изготов.	бракера						
блюда	жа						

#### Лабораторная работа № 14

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления блюда.

Задания:

1. Приготовить Тыква, маринованная 5 порций/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции
3. Оформить отчет.

## ТК Тыква маринованная

Продукты	Масса, г 5 порций	
	брутто	нетто
Тыква	430	300
Масса вареной тыквы	—	250
Уксус 3%-ный	150	150
Сахар	40	40
Соль	4	4
Корица	0,15	0,15
Гвоздика	0,05	0,05
Перец черный горошком	0,05	0,05
Лавровый лист	0,05	0,05
Вода	0.75	0.75
Выход		500

### Последовательность технологических операций для приготовления

#### салат из вареных овощей с йогуртом

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Воду с солью, сахаром, пряностями доводят до кипения

Операция 4. Кладут очищенную от кожуры и семян тыкву, нарезанную кубиками с ребром 12...15мм.

Операция 5. Варят ее до мягкого состояния, затем охлаждают

Операция 6. Добавляют уксус и выдерживают в холодном месте 5...6 часов.

Операция 7. Подают тыкву в холодном виде с маринадом.

Операция 7. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

### Лабораторная работа № 15

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления блюда.

Задания:

1. Приготовить, салат из вареных овощей с йогуртом 5 порция/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Сельдь с луком

Продукт (полуфабрикат)	Масса, г на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь с/с	124	60
Лук	48	40
Заправка для салатов:	-	20
Масло растительное	4	4
Кислота лимонная пищевая	0.4	0.4
Вода питьевая	14	14
Сахар	1.2	1.2
Соль поваренная пищевая	0.4	0.4
Выход		100

### **Последовательность технологических операций для приготовления**

#### **сельдь с луком**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Филе сельди без кожи и костей нарезают тонкими кусочками Операция 4. сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами Операция 5. Блюдо поливают заправкой для салатов. К блюду можно отпускать отварной картофель.

Операция 6. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат
изготов. блюда							

### Лабораторная работа № 16

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления блюда.

Задания:

1. Приготовить, Паштет из печени 5 порций/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Паштет из печени

Продукты	Масса, г на 1 п	
	брутто	нетто
Печень говяжья	132	110/75 —
Масло сливочное	5	5
Шпик	5	5
Лук репчатый	11	10/5 —
Морковь	9	7/5 —



Яйца	1/2 шт.	20
Молоко	5	5
Выход		100

\* В графе нетто в числителе указана масса продуктов нетто, а в знаменателе — масса готового продукта.

### **Последовательность технологических операций для приготовления**

#### **салат из вареных овощей с йогуртом**

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

продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности  
Операция 4. Добавляют нарезанную печень, специи, все жарят  
Операция 5. Пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой

Операция 6. Добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко и тщательно вымешивают.

Операция 7. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Операция 8. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

### **Лабораторная работа № 17,18,19,20,21,22**

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции На выполнение каждой работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски «РС», «РВ», лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления блюда.

I. Задания:

1. Приготовить, Галантин из рыбы 1 порция/200г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Галантин из рыбы

Продукты	Масса, г на 1 п	
	брутто	нетто
Горбуша свежая	57	55
Хлеб пшеничный	2	2
Молоко	3	3
Лук репчатый	8	6
Масло сливочное или маргарин	5	5
Яйца	1/8 шт.	5
Чеснок	3	2
Масса полуфабриката	—	75
Масса готового рулета	—	50
Помидоры свежие	41	35
Выход	—	100

**Последовательность технологических операций для приготовления  
холодных блюд из рыбы**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. С подготовленного филе рыбы снимают кожу, мякоть нарезают, пропускают через мясорубку

Операция 4. Добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб, еще раз пропускают через мясорубку

Операция 5. Соединяют с мелко нарезанным пассированным луком репчатым

Операция 6. Вводят размягченное масло сливочное

Операция 7. Добавляют взбитые яйца, соль перец и все тщательно перемешивают.

Операция 8. На целлофан кладут снятую с рыбы кожу, на нее укладывают фарш, заворачивают в виде рулета

Операция 9. Варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом.

Операция 10. Подают со свежими помидорами, нарезанными дольками, и соусом хрен, оформляют зеленью петрушки.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

II. Задания:

1. Приготовить, Форшмак картофельный с сельдью 10 порций/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

## ТК на Форшмак картофельный с сельдью

Продукты	Масса, г 10 п	
	брутто	нетто
Картофель	619	450*
Сельдь	438	210**
Лук репчатый	119	100
Петрушка (зелень)	54	40
Масло растительное	100	100
Майонез	50	50
<b>Масса готового форшмака</b>	—	930
Яйца	1 шт.	40
Петрушка (зелень)	41	30
Выход	—	1000

\* Масса вареного протертого картофеля.

\*\* Норма закладки дана на сельдь неразделанную среднего размера.

### Последовательность технологических операций для приготовления холодных блюд из рыбы

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и горячим протирают, затем охлаждают.

Операция 4. Сельдь, разделанную на филе (мякоть), и подготовленный репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку.

Операция 5. Протертый картофель соединяют с подготовленной массой, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, масло растительное и тщательно перемешивают.

Операция 6. Готовую массу формируют в виде батона, поверхность смазывают майонезом, ставят в жарочный шкаф для запекания на 3—5 мин.

Операция 7. При отпуске посыпают сваренными вкрутую рублеными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки. Отпускают в холодном виде по 100—150 г на порцию.

Операция 8. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час	Время снятия	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат
изготов. блюда	бракера жа						

### III.Задания:

1. Приготовить, Форшмак картофельный с сельдью 10 порций/100г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Тигровые креветки темпура

Продукты	Масса, г 10 п	
	брутто	нетто
Креветки тигровые хвосты, зачищенные для салата, п/ф	90,0	90,0
Крахмал	10,0	8,0
Кляр темпура	30,0	24,0
Сухарики рисовые Панко	10,0	8,0
Масло растительное	20,0	20,0
Соус чили сладкий	32,0	30,0
<b>Выход</b>		<b>100/30</b>

### Последовательность технологических операций для приготовления Тигровые креветки темпура

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Креветки тигровые хвосты (16/20) дефростируют, зачищают от хитинового покрова.

Операция 4. Делают продольный надрез со стороны спинки, удаляют кишечник.

Операция 5. Зачищенные креветки панируют в крахмале, затем в кляре темпура. На последнем этапе панировки панируют заготовку в рисовых сухариках Панко.

Операция 6. Полуфабрикат креветки обжаривают во фритюре, нагретом до 170° С, до золотистого цвета.

Операция 7. Выкладывают на салфетку для удаления лишнего жира.

Операция 8. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

### Лабораторная работа № 23,24,25,26,27,28

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса.  
Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов.

I. Задания:

1. Приготовить, Язык говяжий отварной 1 порция/250г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Язык говяжий отварной

Продукты	Масса, г на 1 п	
	брутто	нетто
Язык говяжий отварной с/р	120,000	120,000
Перец болгарский п/ф	27,000	27,000
Лук очищенный с/р	18,000	18,000
Помидоры п/ф	40,000	40,000
Шампиньоны с/р	35,000	35,000
Цукини	22,000	20,000
Масло растительное рафинированное	30,900	30,000
Соль поваренная экстра	3,000	3,000
Перец черный молотый	0,500	0,500
СП соус перечный п/ф	30,000	30,000
Укроп п/ф	1,000	1,000
Специи с/р	1,000	1,000
Выход		250

**Последовательность технологических операций для приготовления  
Язык говяжий отварной**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Нарезка: язык нарезают 3 слайса по 40гр,  
Операция 4. Перец болгарский -2-3 сегмента (вдоль)

Операция 5. Лук -1 шайба

Операция 6. Цукини 1-2 шайбы толщиной 6-7мм,

Операция 7. Помидор-половинка Операция 8.

Шампиньоны-2-3 половинки.

Операция 9. Все обжаривают на разогретом гриле, предварительно смазав продукты растительным маслом, солят, перчат.

Операция 10. На круглую плоскую тарелку выкладывают язык по середине, вокруг укладывают овощи и поливают прогретым соусом. Украшают веточками укропа.

Операция 11. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат
изготов.	бракеража						
блюда							

II. Задания:

1. Приготовить, мясо отварное 1 порция/100г

2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на Рулет из говядины, фаршированный яйцом, паровой

Продукт (полуфабрикат)	Масса, г на 1 п	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	83.33	83.33
Хлеб пшеничный формовой из муки высшего сорта	12.5	12.5
Молоко 3,2%	20.83	20.83
Яйца	25	25
Масло сливочное	4.17	4.17
Соль	0.83	0.83



**Последовательность технологических операций для приготовления  
Рулет из говядины, фаршированный яйцом, паровой**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Приготовить котлетную массу и выложить ее слоем 1,5-2 см на полотняную салфетку, смоченную водой.

Операция 4. На котлетную массу положить фарш (сваренные вкрутую и рубленые яйца), затем края салфетки соединить так, чтобы один край котлетной массы находил на другой.

Операция 5. Рулет скатить с салфетки в емкость швом вниз, проколоть в нескольких местах, варить на пару 30-45 мин. Рекомендуется подать с пюре из картофеля, моркови или свеклы, с молочным или сметанным соусом.

Операция 6. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

**Лабораторная работа № 29,30,31,32,33,34**

Наименование работы: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

Материально-техническое оснащение занятия:

технологическое оборудование: миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

- инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические емкости, поварские ножи, набор инструментов для фигурной нарезки овощей);

Сырье: набор продуктов для приготовления салатов.

I. Задания:

1. Приготовить, фаршированную курицу 1 порция/150г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции ТК на фаршированная курица

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Курица	94	45
Свинина	27	23
Шпик	9	9
Яйцо	1/4шт	10
Фисташки	16	8
Молоко		
Мускатный орех	35	35
Перец Черный молотый	0,1	0,1
Готовый полуфабрикат	0,01	0,01
Готовая фаршированная курица		129
Выход		150

**Последовательность технологических операций для приготовления  
холодных блюд из домашней птицы**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. На обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. из остальной мякоти готовят фарш.

Операция 4. Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем – через протирачную машину в несколько приемов, добавляют сырой яйца, молоко и отбивают.

Операция 5. В фарш кладут нарезанный ломтиками шпик, фисташки, соль, перец, мускатный орех и перемешивают.

Операция 6. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, завертывают в пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1...1,5 часа.

Операция 7. Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодильник для придания формы. При отпуске курицу режут по 1-2 куса на порцию, подают с гарниром, соус подают отдельно.

Операция 8. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат

II. Задания:

1. Приготовить, фаршированную курицу 1 порция/200г
2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

## ТК на паштет из гуся

Продукты	Масса, г5 п	
	брутто	нетто
Гусь	953	629 /250
Свинина	432	368/250\
Печень телячья	418	368/250
Лук репчатый	95	80/40
Морковь	71	57/39
Петрушка корень	75	56/35
Перец Черный молотый	0,08	0,08
Готовый паштет		760
Для теста		
Мука пшеничная	150	150
Маргарин столовый	60	60
Сахар	12	12
Яйцо	1шт	40
Сметана	50	50
Готовое тесто		300
Готовый полуфабрикат		1060
Готовый паштет в тесте после выпечки	18	18
Желатин		150
Выход		1000

### Последовательность технологических операций для приготовления

#### холодных блюд из домашней птицы

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

продукты, согласно раскладке по ТК.

Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья. Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Для приготовления паштета из гуся печень нарезают, обжаривают с луком, морковью и ½ частью шпика

Операция 4. Дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой.

Операция 5. Отдельно пропускают вареную мякоть гуся, отбивают ее с добавлением бульона, смешивают с печенью и оставшимся шпиком, нарезанный мелкими кубиками, и заправляют перцем.

Операция 6. Пресное сдобное тесто, приготовленное из муки, маргарина, сахара, яиц и сметаны, раскатывают в длинную полосу толщиной 5 мм

Операция 7. Кладут на него паштет, закрывают такой же полосой теста и плотно соединяют края.

Операция 8. На поверхности изделия делают несколько проколов, смазывают яйцом и выпекают при температуре 220...240 С в течение 10-12 мин.

Операция 9. Готовое изделие охлаждают, образовавшиеся между тестом и фаршем пустоты заливают полужестким желе, приготовленным из бульона с добавлением желатина. Отпускают порциями по 100 г.

Операция 6. Заполнить таблицу: Бракераж готовой продукции

Дата и час изгот. блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда				
			Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Аромат