

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания
по выполнению практических работ
по дисциплине «Технология продуктов питания»
для студентов направления подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль) «Биоинженерия и технологии»

Ставрополь

2026

Практическое занятие №1. Типы предприятий общественного питания. Современное состояние отрасли

Цель работы:

изучить

- нормативную документацию регламентирующую деятельность в общественном питании;

приобрести умения

- осуществлять поиск необходимой информации из различных источников;

овладеть

- навыком анализировать полученную информацию и ее применение.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Задание 1

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить на вопросы к изучению темы.

Вопросы для самопроверки:

1. Основные документы, регламентирующие деятельность общественного питания.
2. Правила оказания услуг общественного питания- содержание и применение.
3. Государственные стандарты в области общественного питания, их назначение и краткая характеристика.

Термины и определения:

1. **Тип предприятия** – характеризуется особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой кулинарной продукции и номенклатурой предоставляемых потребителю услуг.
2. **Класс предприятия** – совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующее качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Темы рефератов, докладов (презентаций):

1. Обязанности предприятий общественного питания по оказанию услуг общественного питания.
2. Обязанности потребителей при получении услуг общественного питания.
3. Применение норм закона о защите прав потребителей в деятельности предприятий общественного питания. (с обзором судебной практики).

РАБОТА В АУДИТОРИИ

Задание 2

Изучить классификацию предприятий общественного питания согласно действующей нормативной документации ГОСТ «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования». Законспектировать в тетрадь предприятия питания согласно ассортимента реализуемой продукции.

Задание 3

Изучить структуру и основные понятия Сборника рецептов. Законспектировать нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах.

Задание 4

Законспектировать из сборника рецептов нормы расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий

Контрольные вопросы для защиты практического занятия:

1. Основные нормативные документы, регулирующие порядок оказания услуг общественного питания.
2. Перечислите основные виды услуг предприятий общественного питания.
3. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
4. От чего зависит разнообразие выпускаемой продукции?
5. Тип предприятия общественного питания – это...
6. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
7. Бар – это...
8. Ресторан – это...
9. Кафе – это...
10. Столовая – это...
11. Закусочная – это...
12. Магазин кулинарии – это...
13. Кафетерий – это...
14. Буфет – это...
15. Предприятия быстрого обслуживания – это...

Практическое занятие №2: Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами

Вопросы для изучения темы

1. Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания.
2. Виды, источники и формы снабжения.
3. Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров.
4. Организация продовольственного снабжения.
5. Организация материально-технического снабжения.
6. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.
7. Организация транспортного обслуживания и работы экспедиционно-диспетчерских служб.
8. Топливо-энергетическое снабжение.
9. Документооборот процесса снабжения предприятий общественного питания.

Термины и определения

1. **Товародвижение** – транспортировка товаров от места их производства до места потребления.
2. **Нормы оснащения** – нормы, устанавливаемые для определения потребности в предметах многократного использования.

Основные принципы товародвижения:

- оптимальная звенность товародвижения;
- эффективное использование транспортных средств;
- эффективное использование торгово-технологического оборудования;
- сокращение количества операций с товаром.

Теоретический материал для изучения темы

Основными задачами снабжения являются:

- всемерное развитие предприятий общественного питания различных форм собственности путем совершенствования технологических процессов снабжения продовольственными товарами и средствами материально-технического оснащения;
- внедрение в работу предприятий общественного питания более совершенного оборудования, предложение новых видов товаров, дополнительных услуг;
- обеспечение предприятий информацией о новых образцах отечественной и зарубежной продукции, оборудовании, средствах материально-технического оснащения; товарных знаках;
- совершенствование технологии организации доставки товаров и обеспечение сохранности их качества;
- повышение эффективности снабжения путем снижения затрат на пути движения товаров;
- обобщение и изучение опыта снабжения в целом по стране и конкретно в местах расположения отдельных предприятий;
- разработка планов снабжения с учетом расположения источников снабжения и номенклатурой выпускаемых товаров;
- изучение и соблюдение государственных законодательных актов, норм и правил, рекомендуемых и (или) обязательных для использования при снабжении предприятий.

Коммерческим документом, регулирующим взаимоотношения партнеров по сделкам купли-продажи, является договор. Договор представляет собой юридический документ, если он существует в письменной форме. Он констатирует, дополняет или уточняет отношения сторон, определенные законом,

правовыми и нормативными государственными актами, и не должен противоречить им. Письменная форма договора может стать продолжением отношений, которые возникли между участниками рынка до его заключения. Договор заключается на основе свободного волеизъявления сторон в целях: юридического закрепления отношений между партнерами, т.е. придания им характера обязательств, выполнение которых защищено законом; определения порядка, способов и последовательности совершения действий партнерами; выбор способов обеспечения обязательств и последствий их невыполнения.

Форму (бланк) договора стороны определяют самостоятельно или используют разработанную органами государственного управления. Для отдельных видов сделок форма, предлагаемая государственными структурами, обязательна.

В общественном питании применяются возмездные и безвозмездные договоры. Основным видом возмездного договора, используемого в снабжении, является прямой (когда в сделке участвуют две заинтересованные стороны) договор купли-продажи, который составляется в двух экземплярах, подписывается уполномоченными представителями сторон, как правило, руководителями или собственниками предприятий, скрепляется гербовыми печатями предприятий – участников сделки.

Договор может носить срочный и условно-бессрочный характер. В срочном договоре устанавливаются сроки его действия и кратность поставки (это может быть и договор на разовую поставку товара, например, средств материально-технического обеспечения). По условно-бессрочному договору взаимоотношения сторон определяются на долгосрочный период с подтверждением возобновления отношений в каждом последующем году. Документом, дополняющим договор, являются лицензии сторон, подтверждающие их права на осуществление продажи товара или его покупку.

Структура договора включает в себя преамбулу, предмет договора, права и обязанности сторон, условия обеспечения обязательств, а также прочие условия, определяемые в каждом конкретном случае.

Преамбула содержит сведения о продавце и покупателе: наименование предприятия и его юридическое имя, зарегистрированное в государственном реестре; документ, на основании которого осуществляется деятельность предприятия; краткие сведения о тех, кто представляет интересы сторон (должность, фамилия, имя, отчество).

Предмет договора определяет направление, по которому заключен договор (купля-продажа конкретного товара или товарной группы). К этому параграфу разрабатывается дополнение – спецификация (если договор не носит разового характера), определяющая объемы поставок с разбивкой по учетным периодам – неделям, месяцам, кварталам, году.

Стороны купли-продажи согласовывают свои права, обязанности и ответственность.

Условия обеспечения обязательств включают такие вопросы, как: констатация принятых обязательств и гарантии выполнения; порядок расчетов за товары (до получения товара, по факту получения товара, с отсрочкой расчетов за товар на срок); форма расчетов (наличный, безналичный; компенсация за просрочку платежей и размер ее, критерии компенсации); тарные операции и компенсации, если тара не включена в стоимость товара, а сама является товаром (молочная тара и проч.); транспортные операции и их возмещение; сроки и формы ответственности за нарушение принятых сторонами обязательств; другие условия, определяемые в каждом конкретном случае.

Для договаривающихся сторон очень важным является определение условий купли-продажи, поскольку они прямо отражаются на финансовых результатах деятельности предприятия.

Работа по материально-техническому снабжению предприятий тесно связана с организацией рациональной эксплуатации имеющегося оборудования и предметов оснащения, а также экономией материалов. Для выполнения этих условий следует:

- проводить регулярный инструктаж персонала по вопросам эксплуатации и обслуживания оборудования, бережного отношения к посуде, приборам и прочим средствам и предметам;

- рационально и по назначению использовать электроэнергию, водоснабжение, другие виды топлива и энергоресурсов;
- в процессе эксплуатации содержать средства материально-технического оснащения в чистоте и хранить в строго определенных местах;
- внедрять персональную ответственность работников за отдельные виды оборудования, предметов и материалов;
- вести учет и контроль средств материально-технического оснащения по месту их хранения и эксплуатации.

При приемке продовольственных товаров учитывается следующее:

- мясо принимается только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора;
- птица принимается только в потрошенном виде, за исключением дичи;
- запрещается прием яиц без наличия ветеринарного свидетельства на каждую партию яиц о благополучии птицеводства по сальмонеллезу и другим зоонозным инфекциям, а также яиц водоплавающей птицы (утиных, гусиных); куриных яиц, бывших в инкубаторе (миражных), яиц с трещинами (бой), с нарушением целостности оболочки (тек), загрязненных куриных яиц, а также меланжа;
- молочные продукты должны приниматься в чистой таре и ненарушенной упаковке
- рыба охлажденная, рыба горячего копчения, кулинарные изделия, полуфабрикаты из рыбы поступают сразу для реализации, хранение на складе этой продукции запрещено;
- запрещается прием безалкогольных и слабоалкогольных напитков с истекшим сроком реализации, а также напитков в бутылках без этикетки с осадком и другими дефектами;
- хлеб и хлебобулочные изделия должны приниматься с проверкой качества продукции по органолептическим показателям, масса каждого вида хлебной продукции должна соответствовать стандартам и техническим условиям.

Если количество и качество товара соответствуют указанным в товаросопроводительных документах, то на документы (накладная, товарно-транспортная накладная и т.д.) накладывается прямоугольный штамп предприятия (можно использовать угловой штамп), что подтверждает соответствие принятых товаров данным, указанным в сопроводительных документах.

Если в процессе приемки будут обнаружены недостача товара, несоответствие качества, маркировки поступивших товаров, тары или упаковки требованиям стандартов, технических условий, эталону, договору или данным, указанным в сопроводительных документах, то дальнейшая приемка товара приостанавливается.

Если в процессе приемки будут обнаружены недостача товара, несоответствие качества, маркировки поступивших товаров, тары или упаковки требованиям стандартов, технических условий, эталону, договору или данным, указанным в сопроводительных документах, то дальнейшая приемка товара приостанавливается.

Задание 1

Цель: Изучение видов, источников и форм снабжения.

Вопросы к заданию:

1. Используя интернет-ресурсы, составить перечень поставщиков продовольственных товаров для предприятия общественного питания заданного региона по группам товаров.
2. Результаты поиска оформить в виде таблицы
3. Устно обосновать выбор.

Таблица 3

**Перечень поставщиков продовольственного сырья
и товаров**

Наименование сырья и продуктов	Поставщики товаров	Периодичность поставки
Молочные продукты		
Мясо и мясопродукты		
Хлебобулочные изделия		
.....и т.д.		

2. Составить договор поставки для предприятий общественного питания по заданным группам товаров, используя данные таблицы.

3. Используя интернет-ресурсы, составить перечень поставщиков материально-технических средств для предприятия общественного питания заданного региона по группам товаров. Результаты поиска оформить в виде таблицы 4.

Таблица 4

Перечень поставщиков материально-технических средств

Наименование товаров	Поставщики товаров
Оборудование	
Мебель	
Санитарная одежда	
.....и т.д.	

4. Устно обосновать выбор поставщиков. Указать критерии, по которым выбор поставщика производился.

5. Составить договор поставки на заданную группу материально-технических средств.

Задание 2.

Деловые игры по документообороту процесса снабжения предприятий общественного питания.

Практическое занятие №3: ОРГАНИЗАЦИЯ СКЛАДСКОГО И ТАРНОГО ХОЗЯЙСТВА.

Термины и определения

1. Маркировка - информация в виде знаков, надписей, пиктограмм, наносимая на упаковку, ярлык, этикетку, лист-вкладыш, предназначенная для обеспечения идентификации продукции и информирования потребителей о составе продукта, его потребительских свойствах, рекомендациях по применению и размещения иной информации, необходимой в соответствии с законодательством страны-изготовителя.

2. Внешний вид - органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции и включающая в себя такие показатели, как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

3. Удостоверение качества и безопасности - документ, в котором изготовитель продукции общественного питания удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии продукции

требованиям соответствующих нормативных и технических документов, предназначенных для реализации вне предприятия, в т.ч. в торговой сети.

4. Тара – товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров. Она предназначена для обеспечения сохранности количества, качества товаров, предохраняет их от внешних воздействий, потерь и порчи. Все товары и продукты, которые перерабатываются или реализуются предприятиями общественного питания, доставляются в таре. Различные физико-химические свойства сырья, продуктов, готовых изделий определяют необходимость использования разнообразных видов тары.

Теоретический материал для изучения темы

При хранении, перевозке многие продукты теряют часть своего первоначального веса. Естественная потеря в весе называется естественной убылью. Естественная убыль представляет собой потери продукции (уменьшение ее массы при сохранении качества в пределах требований нормативных документов), являющиеся следствием физико-химических свойств товара, воздействия метеорологических факторов и несовершенства применяемых средств защиты продукции от потерь при транспортировке, хранении и реализации. К видам естественной убыли относятся усушка, выветривание, распыл, утечка и пр.

Усушка образуется вследствие испарения влаги и зависит от ее процентного содержания в продукте, температуры и влажности в кладовой, способа хранения, состояния тары.

Утечка может образоваться вследствие таяния некоторых продуктов за счет повышения температуры, потерь при расфасовке и отпуске жидких продуктов.

Раструска и распыл имеют место при транспортировке, хранении и отпуске сыпучих и сухих продуктов. Размер такой убыли зависит от вида и состояния тары, способа хранения и перевозки.

Нормы естественной убыли регламентируются нормативными рекомендациями. Они устанавливаются в процентах к количеству отпущенного товара. В норму естественной убыли не включаются потери вследствие порчи товаров, боя, лома и т.д., образующиеся при неправильном хранении, погрузочно-разгрузочных операций.

Естественная убыль не применяется к штучным и фасованным товарам, списанным по актам вследствие их недоброкачества, и к товарам, не хранящимся в кладовых, а поступающим транзитом на производство или реализацию.

Установленные нормы естественной убыли являются предельными и применяются в случае фактической недостачи товаров при инвентаризации кладовых складов. Расчеты по естественной убыли в каждом конкретном случае составляет бухгалтерия с обязательным утверждением руководителем. Списание естественной убыли производится по ценам оприходования. Списание на основании расчетов без фактической проверки наличия товаров не допускается.

Все виды потерь поддаются снижению за счет следующих факторов:

- аккуратной приемки товаров;
- бережного вскрытия тары и упаковки;
- возможно более полного освобождения тары от товара;
- аккуратного перемещения товаров;
- строгого соблюдения режима хранения;
- точного взвешивания и счета отпускаемых поштучно товаров;
- строгого поддержания санитарного состояния помещений;
- поддержания в исправности оборудования и приборов;
- контроля за исправностью ограждений и запоров.

Для хранения товаров наибольшее распространение получили стеллажи. Стеллаж представляет собой пространственную конструкцию, оборудованную вертикальными и горизонтальными стойками, соединенными между собой горизонтальными связями. Товары устанавливаются в ячейки,

образующиеся при соединении вертикальных и горизонтальных стеллажей. Стеллажный способ хранения товаров наиболее распространенный и эффективный: более полно используется объем склада за счет высоты складирования и фиксирования грузов в зоне хранения, обеспечивает хороший доступ к любому ярусу по высоте, повышает уровень сохранности товаров, облегчает их учет, технику безопасности и санитарные требования к хранению продовольственных товаров.

В складском хозяйстве общественного питания достаточно широко используются передвижные конструкции стеллажей. Они удобны при перемещении полуфабрикатной и кулинарной продукции из заготовочных цехов в экспедиции, для кратковременного хранения товаров в экспедициях перед отправкой в доготовочные предприятия и предприятия с залами.

Подтоварники используются при штабельной форме складирования сыпучих товаров, товаров в ящиках и пр. Штабельное хранение штучных и сыпучих товаров целесообразно применять на складах высотой до 4 м, при небольшом числе наименований. Преимущества штабельного хранения – низкая стоимость, оперативность при формировании участков хранения, отсутствие стеллажного оборудования.

Жидкие товары могут храниться на складах в таре (бочках, бутылках), на стеллажах или подтоварниках.

Контейнеры представляют собой разновидность стеллажа и используются в большинстве случаев для хранения овощной продукции.

Лари, бункера, закрома используются в основном для хранения овощной продукции и картофеля. В ларях может содержаться небольшой текущий запас сыпучей продукции: соль, мука и пр. В общественном питании в настоящее время такой способ хранения практически не используется.

Шкафы используются для хранения суточного запаса хлебобулочных изделий.

Ручные тележки применяются на вспомогательных операциях, при транспортировании на расстояния, не превышающие 40-60 м, и подъемах с углом не более 5-8°С. Широко используют их при перемещении небольших объемов грузов из приемочных отделений к местам складирования и хранения, а также из кладовых к цехам, расположенным в едином комплексе.

Электрокары выпускаются с неподвижными и подвижными платформами, их используют на складах с большой площадью и оборотом грузов.

Для организации вертикального перемещения грузов склады оснащаются грузовыми стационарными лифтами, вертикальными подъемниками.

Наклонные спуски применяют для загрузки овощей, картофеля насыпью, бочек или затаривания грузов в складские помещения, расположенные в подвале или полуподвале. Угол наклона спуска около 30-40°С.

Подвесные пути устанавливают в заготовочных предприятиях для загрузки мясной камеры от загрузочной площадки до подвесных устройств камеры.

Процесс оборота тары влечет расходы и потери.

Расходы по операциям с тарой включают: затраты по доставке, погрузке и выгрузке порожней тары; расходы, связанные с ремонтом, очисткой, дезинфекцией, и прочие расходы, не являющиеся результатом бесхозяйственности.

Потери по таре складываются из разницы между приемными и возвратными ценами на тару, потерь от списания тары, пришедшей в негодность, прочих потерь из-за бесхозяйственности. К потерям по таре относятся также штрафы за несвоевременный возврат тары и понижение ее качества. Потери по таре сверх установленных нормативов обычно образуются по следующим причинам:

- при транспортировке тары от поставщика в непригодном транспорте и с нарушением нормальных условий перевозки,
- в результате упущений (отступлений от прейскуранта) при приемке тары от поставщика,

- в результате неправильного обращения с тарой, при нарушении требований к сбору и хранению тары,

- в результате плохого учета операций с тарой,

- в результате ошибок при сдаче подержанной (использованной) тары поставщику.

В общественном питании существуют большие возможности сокращения потерь по таре за счет проведения организационно-технических и экономических мероприятий.

К организационно-техническим мероприятиям относятся:

- строгое соблюдение всех условий договора поставки по таре;

- приемка тары по количеству и качеству;

- соблюдение правил вскрытия, хранения, возврата тары;

- своевременный ремонт возвратной тары;

- бережное обращение с тарой при погрузке, перевозке, разгрузке;

- обеспечение необходимых условий для сохранности тары, исключающих ее расхищение или использование не по назначению;

- назначение на крупных предприятиях должностного лица, материально-ответственного за ведение тарного хозяйства, хорошо знающего стандарты, технические условия, правила оформления документации;

- организация контроля за ведением тарного хозяйства со стороны администрации предприятия.

К экономическим мероприятиям относятся:

- экономический анализ всех расходов и потерь отдельно по каждому виду тары, разработка мероприятий по снижению потерь по таре;

- своевременный учет тары, соблюдение договорных обязательств, правильное оформление сопроводительных документов.

Процесс оборота тары влечет расходы и потери.

Расходы по операциям с тарой включают: затраты по доставке, погрузке и выгрузке порожней тары; расходы, связанные с ремонтом, очисткой, дезинфекцией, и прочие расходы, не являющиеся результатом бесхозяйственности.

Потери по таре складываются из разницы между приемными и возвратными ценами на тару, потерь от списания тары, пришедшей в негодность, прочих потерь из-за бесхозяйственности. К потерям по таре относятся также штрафы за несвоевременный возврат тары и понижение ее качества. Потери по таре сверх установленных нормативов обычно образуются по следующим причинам:

- при транспортировке тары от поставщика в непригодном транспорте и с нарушением нормальных условий перевозки;

- в результате упущений (отступлений от преysкуранта) при приемке тары от поставщика;

- в результате неправильного обращения с тарой, при нарушении требований к сбору и хранению тары;

- в результате плохого учета операций с тарой;

- в результате ошибок при сдаче подержанной (использованной) тары поставщику.

В общественном питании существуют большие возможности сокращения потерь по таре за счет проведения организационно-технических и экономических мероприятий.

К организационно-техническим мероприятиям относятся:

- строгое соблюдение всех условий договора поставки по таре;

- приемка тары по количеству и качеству;

- соблюдение правил вскрытия, хранения, возврата тары;

- своевременный ремонт возвратной тары;

- бережное обращение с тарой при погрузке, перевозке, разгрузке;

- обеспечение необходимых условий для сохранности тары, исключающих ее расхищение или использование не по назначению;

- назначение на крупных предприятиях должностного лица, материально-ответственного за ведение тарного хозяйства, хорошо знающего стандарты, технические условия, правила оформления документации;

- организация контроля за ведением тарного хозяйства со стороны администрации предприятия.

К экономическим мероприятиям относятся:

- экономический анализ всех расходов и потерь отдельно по каждому виду тары, разработка мероприятий по снижению потерь по таре;

- своевременный учет тары, соблюдение договорных обязательств, правильное оформление сопроводительных документов.

Пассивная часть основных фондов предприятий общественного питания имеет свой состав и структуру помещений, которые подразделяются по функциональному назначению:

- помещения для приема, хранения и отпуска продуктов – предназначены для приема, кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами хранения и отпуска товаров;

- производственные помещения – предназначены для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции; в состав производственной группы входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные (кондитерский, кулинарный и др.) и вспомогательные (моечные, помещение для резки хлеба);

- помещения для потребителей (торговая группа помещений) – предназначены для реализации готовой продукции и организации ее потребления – вестибюль с гардеробом и санузлами, залы предприятия, буфеты, магазины кулинарии и др.;

- служебные и бытовые – предназначены для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия; в состав этой группы входят кабинет директора, помещение бухгалтерии, главная касса, гардероб для персонала с душевыми и санузлами и др.;

- технические помещения – предназначены для обслуживания всех групп помещений предприятия (вентиляционные камеры, тепловые пункты, электрощитовые и др.).

При организации эксплуатации зданий и сооружений особое внимание следует уделять поддержанию их должного эстетического вида и санитарно-комфортных условий в них, что предполагает проведение ремонтов различной сложности. Планово-предупредительные ремонты зданий и сооружений проводятся для предотвращения их преждевременного износа, аварий, а также для поддержания зданий и инженерного оборудования в постоянной эксплуатационной готовности. Для этого организуют периодические осмотры зданий. Существуют три вида осмотра:

- общий – осматривается все здание в целом, включая все конструкции, инженерное оборудование, различные виды отделки здания;

- частичный – осматриваются лишь отдельные части здания, например крыша, перекрытие, центральное отопление, водопровод, лифты и т.п.;

- внеочередной – проводимый после различных стихийных бедствий (ливней, сильных ветров, снегопадов, наводнений и т.п.).

По расходу электроэнергии рекомендуется:

- систематически в плановом порядке проводить проверку силовой и световой электросети; электросопротивления изоляции проводов и замену неисправных участков;

- проверять наличие и состояние пакетных переключателей, терморегуляторов, реле времени и других приборов для регулирования тепловых аппаратов и оборудования; обеспечивать быстрый ремонт и замену неисправных и пополнение недостающих приборов; обращать внимание персонала на

необходимость пользования этими приборами для достижения экономии электроэнергии и принимать меры к недопущению нарушения правил эксплуатации приборов;

- проверять состояние настилов плит и пода печей и шкафов, обеспечивать их выравнивание и периодическую шлифовку;

- пользоваться наплитной посудой и крышками к ней без дефектов и деформации дна;

- следить за состоянием организации очистки жесткой воды;

- систематически проводить профилактические работы по очистке от накипи кипятильников и другой водонагревательной аппаратуры;

- проверять состояние наружных поверхностей конденсаторов и испарителей холодильных машин, батарей и воздухоохладителей холодильных камер, конденсаторов и отопительных батарей: обеспечивать регулярное удаление снеговой шубы с поверхности холодильных устройств и всякого рода загрязнений с теплопередающих устройств;

- экономить холод, вырабатываемый холодильными машинами, максимально использовать естественный холод и натуральный лёд там, где это экономически целесообразно и не нарушает санитарно-гигиенических требований;

- использовать тепловую инерцию плит и подобного оборудования для сушки посуды, подогрева воды и других целей;

- применять реле времени для включения и отключения аварийного, внешнего и особенно рекламного освещения;

- своевременно включать и отключать электроосвещение оконных витрин, торговых, производственных, складских и подсобных помещений, холодильных прилавков и витрин, электропитание мармитов и раздаточных стоек;

- максимально использовать естественное освещение, содержать в чистоте остекленные части здания, шире применять светлые тона окраски помещений, использовать отраженный свет и т.д.;

- устанавливать светильники и источники света наиболее рациональных для данных условий типов, правильно их размещать, регулярно протирать от пыли, периодически тщательно промывать с применением моющих средств, шире использовать светящиеся краски;

- проводить в установленные сроки профилактический осмотр и ремонт оборудования, не допускать потерь электроэнергии, пара и топлива из-за технически неисправного оборудования;

- повышать эффективность использования механического оборудования за счет сокращения до минимума холостого хода электродвигателей, установки автоматических приборов, обеспечивающих включение и выключение оборудования в соответствии с режимом их работы;

- особое внимание следует обращать на автоматизацию управления работой крупных потребителей электроэнергии: электродвигателей холодильных компрессоров, пищеварочных котлов, пекарских и жарочных шкафов, печей и др.;

- составлять и строго контролировать графики работы оборудования, устанавливать контрольные счетчики у крупных потребителей электроэнергии или на группу оборудования со значительным ее расходом; вместо крупных универсальных плит и энергоемкого оборудования шире использовать специальное малогабаритное и менее энергоемкое, средства малой механизации;

- обобщать опыт модернизации общественного питания, применять и распространять его на предприятиях своей организационно-правовой системы и т.п.

Задание 1

Цель: Изучение складского технологического процесса: правил приемки, хранения и отпуска сырья и продуктов, их документальное оформление.

Вопросы к заданию:

1. Изучить порядок составления требования-накладной на отпуск товара со склада на производства. Заполнить бланк накладной.
2. Указать последовательность проведения складских операций для заданной группы продуктов. Подобрать места хранения, указать условия хранения. Результаты оформить в тетради.
3. Используя поисковые системы, подобрать современное оснащение складских помещений предприятия питания по индивидуальному заданию.
4. Составить товарно-материальный отчет о движении сырья и продуктов на складе по индивидуальному заданию.
5. Дать определение нормируемым и ненормируемым потерям при хранении сырья и продуктов, указать порядок их выявления и учета. Составить акт списания недостачи по индивидуальному заданию.
6. Дайте общую характеристику документооборота складского технологического процесса.
7. Перечислите первичные документы применяются в складском технологическом процессе.

Задание 2

Цель: Изучение организации работы тарного хозяйства

Вопросы к заданию:

1. На основании информации, полученной на лекции, составить схему классификации тары.
2. Изучить документальное оформление приемки и возврата тары, порядок сдачи тары, составить накладные на перемещение тары.

Практическое занятие №4 : ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА

Термины и определения

1. Ассортиментный минимум – это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания (ресторанов, столовых, кафе и т.д.).

2. Рацион питания - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых коллективов).

3. Суточный рацион - рацион питания, включающий скомплектованные обед, завтрак, полдник, ужин.

4. Скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин) - набор блюд и готовых продуктов, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник, ужин).

5. Меню - перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

6. Прейскурант - перечень кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю в магазине (отделе) кулинарии, буфете с указанием массы/объема и цены. Прейскурант применяют в торговом зале и зале обслуживания для предоставления потребителю информации о стоимости полуфабрикатов, кулинарных изделий, покупных товаров, реализуемых в предприятии питания.

7. Вместимость зала - способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).

8. Место в зале (посадочное место) - часть площади зала, оборудованная для обслуживания одного потребителя.

9. Оборачиваемость мест в зале - кратность использования мест в зале предприятия питания за определенный промежуток времени.

10. Порция - масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем.

11. Технические условия; ТУ - технический документ, содержащий наименование продукта, в котором изготовитель устанавливает требования к сырью, используемому при производстве, качеству (органолептические и физико-химические показатели), безопасности и сроку годности конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании.

12. Технологическая инструкция по изготовлению и/или доставке продукции общественного питания; ТИ - технический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.

13. Техничко-технологическая карта на продукцию общественного питания; ТТК - технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии питания, устанавливающий требования к качеству сырья, нормы закладки сырья (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд (изделий), требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению,

реализации и хранению, показателям качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

14. Технологическая карта на продукцию общественного питания; ТК - технический документ, составленный на основании сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления.

Теоретический материал для изучения темы

Плановое меню составляется исходя из следующих основных принципов:

- обеспечение рационального питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха;
- соответствие калорийности пищевого рациона суточным энергозатратам организма;
- обеспечение определенного соотношения (сбалансированности) основных пищевых веществ;
- соблюдение режима питания и правильное распределение суточного рациона по отдельным приемам пищи;
- обеспечение безубыточности производственной программы и получения прибыли.

Качество выпускаемой общественным питанием кулинарной продукции зависит от многих факторов:

- ~ соблюдения санитарных норм и правил приготовления, хранения и реализации кулинарной продукции;
- ~ соответствия сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении, требованиям нормативной документации, медико-биологическим требованиям и санитарным нормам;
- ~ совершенства рецептуры и технологии приготовления блюда;
- ~ соблюдения последовательности технологического процесса приготовления блюд и изделий, режима механической и тепловой обработки используемого сырья, температурного режима;
- ~ соответствия взаимозаменяемости продуктов требованиям санитарных правил, технологических инструкций и карт, нормативных документов, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий;
- ~ использования пищевых добавок, разрешенных к применению, вспомогательного сырья;
- ~ подачи и оформления блюд для реализации в залах предприятия, упаковки и дизайна упаковки кулинарных изделий и полуфабрикатов, предназначенных для реализации на сторону;
- ~ наличия необходимого оборудования, инвентаря и инструментов, используемых в процессе приготовления кулинарной продукции;
- ~ квалификации, опыта и знаний производственных работников; их моральной и материальной заинтересованности в конечном результате своего труда;
- ~ степени требований к соблюдению перечисленных факторов всех уровней управления производством.

Производственный контроль – это внутриведомственный вид контроля, основной задачей которого является: контроль технологических процессов приготовления кулинарной продукции в течение всего рабочего дня с целью соблюдения последовательности технологического процесса, температурных режимов и сроков приготовления, хранения и реализации; соответствие производственной программе, заявленному весу выхода блюд и изделий; соблюдение рецептурных норм закладки сырья при калькуляции блюд; правильность исчисления цен на готовое изделие; наличие документального сопровождения производственной деятельности и т.д.

Основная форма определения качества продукции общественного питания – это ее оценка по органолептическим показателям (по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции). Для более глубокого

исследования кулинарной продукции организуются независимые и (или) ведомственные пищевые лаборатории.

Предприятия общественного питания, реализующие продукцию в своих залах, оценивают ее качество органолептически, наличие в их составе лабораторий не требуется. Лабораторный контроль является для них обязательным, но периодичность его проведения не носит системного характера.

Для заготовочных предприятий, реализующих продукцию предприятиям с залами своей ведомственной принадлежности (например, школьная кулинарная фабрика) и другим предприятиям, наличие пищевой лаборатории является обязательным условием. Пищевые лаборатории оценивают продукцию специализированных цехов по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Производственный контроль (в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний) за соблюдением санитарных правил и выполнением профилактических мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и безвредности для человека и среды обитания.

Наиболее доступной оценкой качества продукции является бракераж.

Бракераж – это комиссионная оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям с отбраковкой некачественных блюд и изделий. Порядок его проведения регламентируется специальным Положением по проведению бракеража на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством торговли.

В соответствии с Положением на каждом объекте общественного питания, осуществляющем производство собственной продукции, создается бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек. Создание комиссии оформляется приказом руководителя. В случаях, когда предприятие небольшое, с одним-двумя работниками, право личного бракеража может предоставляться изготовителю продукции.

Бракеражу подвергается каждая партия подготовленной к реализации продукции. При изготовлении блюд и изделий по заказу бракераж проводят периодически, по мере изготовления до начала реализации блюда.

В ходе бракеража проверяется соблюдение требований технологического режима, норм выхода блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов. Вес холодных блюд, закусок, готовых штучных кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов определяется путем взвешивания 10 порций (штук) и установления их среднего веса, а если такое количество отсутствует – взвешиваются все имеющиеся порции.

Органолептическая оценка качества блюд и изделий проводится в соответствии с технологическими картами, которые должны быть разработаны на предприятии на всю выпускаемую продукцию согласно требованиям нормативно-технологических документов.

Качество органолептических показателей определяется по пятибалльной системе с учетом размеров снижения их оценки за обнаруженные дефекты. Оценка блюда (изделия) четырьмя баллами указывает на незначительные отклонения от установленных требований. Три балла указывают на более весомые нарушения технологии приготовления блюда, но допускающие его реализацию без переработки. Два балла – свидетельство значительных дефектов, не допускающих реализацию.

Задание 1

Цель: Изучение оперативного планирования работы производства заготовочных цехов

Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные:

– ассортимент выпускаемой продукции (полуфабрикатов, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий);

- информация о технической оснащенности предприятия;
- сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами;
- ассортимент и количество продукции, необходимые для этих предприятий.

Для овощного цеха необходимо определить вес брутто сырья. Для расчета выхода овощных полуфабрикатов используют формулу (1):

$$P_{оп} = \frac{P_o \cdot (100 - N)}{100}, \quad (1)$$

где $P_{оп}$ – масса (нетто) овощных полуфабрикатов, кг;

P_o – масса овощного сырья (брутто);

N – норма отходов в зависимости от вида сырья сезона по Сборнику рецептур блюд, %.

Для оперативного планирования работы мясного цеха предварительно определяют вес крупнокусковых полуфабрикатов, которыми располагает производство для выполнения производственной программы. Для предварительного расчета используют справочные данные о нормах выхода крупнокусковых полуфабрикатов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используют формулу (2):

$$Q_{мп} = \frac{Q_m \cdot b}{Q_{п} \cdot 100}, \quad (2)$$

где $Q_{мп}$ – количество мясных полуфабрикатов данного вида (шт., порций, кг.);

Q_m – масса мяса (брутто), из которого выпускаются полуфабрикаты, кг;

b - %, учитывающий удельный вес соответствующих частей мяса (в зачищенном виде) при кулинарном разрубе;

$Q_{п}$ – масса порции полуфабриката, кг.

Пример расчета приведен в таблице 7.

Расчет выхода полуфабрикатов из 6 т говядины

1-й категории

Наимено-вание частей туши	Выход		Наимено-вание по-луфабри-катов	Масса одной порции (нетто), г	Коли-чество полу-фабри- катов, шт. (порций)	Фактичес- кий рас-ход мяса на произ- водство полуфаб- рикатов, кг
	%	мас-са, кг				
Спинная часть (толстый край)	1,7	102	Антрекот	125	960	120,0
Пояснич-ная часть (тонкий край)	1,6	96	Бефстро-ганов	119	655	77,94
Тазобедренная часть:						
верхний кусок	2,0	120	Ромштекс	70 110	600 709	42,0 77,99
внутрен-ний кусок	4,5	270	Зразы натуральные	125	960	120,0
			Поджарка	79	950	75,0
			Мясо для шашлыка	79	950	75,0
боковой кусок	4	240	Говядина духовая	125	2000	250

Продолжение табл. 7

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто), г	Количество полуфабрикатов, шт. (порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	мас-са, кг				
наружный кусок	6,1	366	Азу	119	2991	356,0
Лопаточная часть:						
плечевая	2,0	120				
заплечная	2,5	150	Гуляш	79	3417	269,94
Подлопаточная часть	2,0	120	Для варки	-	-	120
Грудинка (мякоть)	2,8	168	Гуляш	79	2126	167,95
Покромка	4,1	246		-	-	246,0
Котлетное мясо	40,3	2418	Бифштекс рубленый	80	17725	1418,0
			Котлеты рубленые	56	17857	1000,0
Итого:	73,6	4416				
Кости	22,2	1332	Для варки бульонов	-	-	
Сухожилия, хрящи	3,2	192				

Наименование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто), г	Количество полуфабрикатов, шт. (порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
Технические зачистки и потери при разделке	0,5	30				
Потери при хранении	0,4	24				
Потери при нарезке	0,1	6				
Всего	100	6000				

Вопросы к заданию:

1. Определить количество порций азу массой нетто 119 г, которое можно приготовить из 500 кг говядины в полутушах 1-й категории.
2. Определить количество порций зраз натуральных массой нетто 125 г., которое можно приготовить из 350 кг. говядины 1-й категории используя данные таблицы 7.

Задание 2

Цель: Изучение оперативного планирования на предприятиях с полным циклом производства

Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы:

- составление планового меню на неделю, декаду (циклическое меню), на его основе разработка плана-меню, отражающего дневную производственную программу предприятия; составление и утверждение меню;
- расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом-меню, и составление требования на сырье;
- оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья;
- распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню.

Порядок составления плана-меню следующий:

1. Общее количество блюд, планируемых к выпуску, определяется по формуле (3):

$$n = N \cdot m, \quad (3)$$

где n - количество блюд, реализуемых за день;

N - количество потребителей, обслуживаемых в столовой;

m - коэффициент потребления блюд одним потребителем на предприятиях общественного питания различных типов.

Коэффициент потребления блюд одним потребителем на предприятиях общественного питания различных типов для столовой расположенной при промышленном предприятии смотри в приложение 2.

2. После расчета общего количества блюд, реализуемых за день, распределяют их по группам (холодные, первые, вторые и сладкие). Коэффициент потребления блюд m - это сумма коэффициентов потребления отдельных видов (прил. 2).

Необходимо рассчитать количество блюд каждого вида. Расчеты представить в табл. 8.

Таблица 8

Разбивка блюд по ассортименту

Наименование блюд	Количество потребителей, чел.	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд каждого вида, шт.
Холодные			
Первые			
Вторые			
Сладкие			
Итого:			

3. Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий определяется с учетом примерных норм потребления (прил. 3).

4. Количество отдельных видов блюд каждой группы, напитков и мучных кондитерских изделий устанавливается в плане-меню на основе накопленного опыта работы предприятия, с учетом характера потребительского спроса.

Вопросы к заданию:

1. Для вновь открывающегося кафе общего типа необходимо произвести расчет производственной программы. После проведенных маркетинговых исследований получены данные о прогнозируемом количестве посетителей. По данным исследований прогноз составил 320 посетителей за день. Необходимо выполнить расчёты по организации производства блюд в кафе путем составления плана-меню.

2. Составить план-меню для кафе с самообслуживанием, в котором в среднем в день питается 300 человек.

3. Составить план-меню для ресторана, в котором питается в среднем за день 450 человек.

4. Составить план-меню для столовой, отпускающей комплексные обеды. Количество питающихся 620 человек.

5. Рассчитать количество питающихся в день и количество выпускаемых блюд для шашлычной на 60 посадочных мест.

6. Рассчитать количество блюд по группам, которые должны быть приготовлены в столовой при высшем учебном заведении, если количество потребителей в обед составляет 700 человек, из них 300 человек питаются по комплексному меню и 400 – по меню со свободным выбором блюд.

Задание 3

Цель: Расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом-меню.

Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Вопросы к заданию:

1. Произвести расчет требуемого количества сырья и продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на N человек. Результаты расчёта необходимо привести таблице (по форме, указанной в прил. 5.).

На основании этих расчетов составляется требование-накладная для получения продуктов из кладовой.

2. Заполнить бланк требования-накладной.

Задание 4

Цель: Систематизация знаний, полученных при изучении темы 4.

Вопросы к заданию:

1. Составить производственную программу для мясного цеха столовой, который в день перерабатывает 140 кг говядины и 60 кг свинины.

2. Составить производственную программу для овощного цеха, если он вырабатывает овощные полуфабрикаты для приготовления N комплексных обедов (приложение 5)

3. Составить банкетное меню на 50 человек.

4. Проанализировать пятидневное меню для школьников (приложение 6) и определить, какое оборудование должно быть установлено в горячем (холодном, овощном, мясо-рыбном) цехе для выпуска указанной в нем продукции.

5. В предприятии оперативное планирование производства осуществляется по следующей схеме: 1) расчет количества продуктов, 2) контроль за выполнением производственной программы, 3) составление планового меню, 4) оформление накладной на отпуск товара, 5) составление плана-меню, 6) реализация блюд через раздаточную линию, 7) распределение заданий между поварами, 8) получение продуктов со склада. Проанализируйте предлагаемую схему оперативного планирования и ответьте на вопросы: 1) Соблюдена ли последовательность в схеме? 2) Какому типу предприятия соответствует предлагаемая схема оперативного планирования? 3) Как повлияет на выполнение производственной программы отсутствие пункта 3?

Практическое занятие №5: Организация производства

Термины и определения

1. **Кулинарная продукция** - совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.

2. **Кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат** - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

3. **Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности** - кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

4. **Кулинарное изделие** - пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

5. **Мучное кулинарное изделие** - кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них. К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни.

6. **Мучное кондитерское изделие** - кондитерское изделие, вырабатываемое из муки с высоким содержанием сахара, жира и яиц или из муки с частичной заменой сахара, жира и яиц.

7. **Блюдо** - пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

8. **Сырье продовольственное** - сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции.

9. **Продукты пищевые** - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольные напитки (в том числе пиво), биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

10. **Кулинарная обработка пищевых продуктов** - воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.

11. **Механическая кулинарная обработка** - кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

12. **Тепловая кулинарная обработка** - кулинарная обработка пищевых продуктов и полуфабрикатов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до кулинарной готовности заданной степени.

13. **Технологический процесс** - изменение физических, химических, структурно-механических, микробиологических, органолептических свойств и характеристик сырья, компонентов, материалов при изготовлении продукции общественного питания.

14. **Технологическая операция** - отдельная часть технологического процесса.

15. **Технологическое оборудование** - технические средства для реализации технологического процесса, его части или технологической операции.

16. **Качество продукции общественного питания** (индустрии питания) - совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или

употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

17. **Технологический контроль** - контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания, включающий в себя: входной, операционный и приемочный контроль.

18. **Входной контроль** - контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания.

19. **Операционный контроль** - контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции.

20. **Приемочный контроль** - контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации.

21. **Цех** – это обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс производства.

22. **Производственный участок** – это часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.

23. **Производственная стадия** – технологически законченная часть производственного процесса.

24. **Отделения** – более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах и на производствах как промежуточная ступень между производственным участком и цехом или производством.

25. **Рабочее место** – это часть предприятия, на которой процесс труда выполняется одним или группой работников, выполняющих определенные операции.

Теоретический материал для изучения темы

Организация работы супового отделения горячего цеха.

Технологический процесс приготовления супов состоит из двух стадий: приготовления бульона и приготовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент супов небольшой (2-3 наименования), супы готовят большими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготовляющего бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы – электрические, газовые или паровые.

Чаще применяют электрические котлы вместимостью 100, 160, 250 л с функциональными емкостями. Над стационарными котлами целесообразно устанавливать местную вытяжную вентиляцию в виде зонтов, подсоединенную к общей системе вытяжной вентиляции горячего цеха для создания нормального микроклимата.

В ресторане готовят бульоны в небольшом количестве и поэтому для варки бульона устанавливают котлы или секционный модулированный котел с опрокидывающийся вместимостью 100 и 60 л. К пищеварочным котлам подводится холодная и горячая вода. Количество котлов и их вместимость зависят от мощности предприятия. Вблизи котлов для удобства работы устанавливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.

В горячем цехе готовят костный, мясо-костный, куриный, рыбный и грибной бульоны.

Наибольшая продолжительность варки – костного и мясо-костного бульонов (4-6 ч). Их готовят заранее, обычно накануне текущего дня.

После приготовления бульона котлы промывают и используют для варки супов.

В предприятиях, где бульоны готовят в небольших количествах, для их варки используют

наплитные котлы 50 и 40 л.

Кроме стационарных пищеварочных котлов, рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования. Расстояние между линиями – 1,5 м.

Линия теплового оборудования состоит из электрических (газовых) плит, электросковороды. Плита используется для приготовления в наплитных котлах супов небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т.д.

Электросковороде используют для пассерования овощей. Секции-вставки к теплому оборудованию применяют в качестве дополнительных элементов в линиях секционного модулированного оборудования, создают дополнительные удобства для работы повара.

Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготовляющего супы, используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов.

Технологический процесс приготовления супов. Накануне повара знакомятся с планом-меню, где указаны количество и ассортимент супов на следующий день; и варят костный, мясо-костный, концентрированный или нормальной концентрации бульоны.

При четкой организации производства на подготовку рабочего места и получение продуктов должно уходить не более 15 мин. рабочего времени повара. Остальные операции, которые выполняют повара, зависят от ассортимента супов. Вначале повара процеживают (для чего используют сито, марлю) бульон, ставят варить мясо, птицу, шинкуют овощи, тушат свеклу для борща, пассеруют овощи и томат-пюре, перебирают крупы и др.

Для варки супов используют наплитные котлы 50, 40, 30 и 20 л и стационарные котлы. Последовательность варки супов определяется с учетом трудоемкости приготовляемых блюд и продолжительности тепловой обработки продуктов.

В ресторанах, где супы готовят небольшими партиями, в горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает сохранение температуры и вкусовых качеств супов. Супы должны отпускаться с температурой не ниже 75°C, продолжительность реализации супов при массовом приготовлении – не более 2-3 ч.

Для приготовления супов-пюре продукты протирают и измельчают, используя универсальный привод П-П и кухонную универсальную машину со сменными механизмами.

К прозрачным бульонам готовят мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, расстегаи). Для их изготовления организуют дополнительные рабочие места. Замешивают тесто в наплитных котлах, разделяют на производственном столе с деревянным покрытием, используя скалки, ручные тестоделители, резцы.

Организация работы соусного отделения горячего цеха.

Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, пароконвектоматы, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.

В горячих цехах специализированных предприятий и в ресторанах устанавливаются шашлычные печи. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др.

Ускорение тепловой обработки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину.

Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф.

Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в 2-3 технологические линии.

Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, пароконвектомат, электросковороды, фритюрницы. В эту линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).

На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд.

Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы. Эта линия включает секционные модулированные котлы с функциональными емкостями, рабочие столы для подготовки продуктов для варки (переборка крупы, макаронных изделий и др.), ванну для промывки гарниров. В ресторанах, где в основном готовят сложные гарниры в небольших количествах, вместо стационарных пищеварочных котлов используют наплитную посуду. Для жарки картофеля (фри, пай и др.) используют фритюрницы типа.

Работа поваров соусного отделения начинается с ознакомления с производственной программой (планом-меню), подборки технологических карт, уточнения количества продуктов, необходимых для приготовления блюд. Затем повара получают продукты, полуфабрикаты, подбирают посуду. В ресторане жареные и запеченные блюда готовятся только по заказу потребителей; трудоемкие блюда, которые требуют много времени на приготовление, готовят небольшими партиями. На других предприятиях при массовом изготовлении, какой бы объем продукции ни готовился, необходимо учитывать, что жареные вторые блюда (котлеты, бифштексы, антрекоты и др.) должны быть реализованы в течение 1 ч; вторые блюда отварные, припущенные, тушеные – 2 ч; овощные гарниры – 2 ч; каши рассыпчатые, капуста тушеная – 6 ч; горячие напитки – 2 ч.

В исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарных правил, вынужденного хранения оставшейся пищи ее необходимо охладить и хранить при температуре 2-6°C не более 18 ч.

Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведующим производством, после чего обязательно подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или в жарочном шкафу). Срок реализации пищи после этой тепловой обработки не должен превышать 1 ч.

Запрещается смешивать остатки пищи от предыдущего дня с приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки, с вновь приготовленной пищей.

Запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха:

- блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- соусы;
- омлеты;
- картофельное пюре, отварные макаронные изделия.

В продовольственном сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве продукции общественного питания, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и

биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, патогенных микроорганизмов и др.) не должно превышать нормы, установленные СанПиН Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Это требование указано в ГОСТ Р «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

Посуда, применяемая в соусном отделении:

- наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;
- котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;
- кастрюли емкостью 1, 5, 2, 4, 5, 8 и 10 л для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;
- сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре (в отличие от котлов сотейники имеют утолщенное дно);
- противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы; сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов;
- сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы - глазуньи в массовом количестве;
- сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят табака и др.

Инвентарем служат:

- венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые);
- грохот;
- лопатки для блинов, котлет, рыбы;
- приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпажки для жаренья шашлыков.

В соусном отделении организуют рабочие места в основном по виду тепловой обработки (для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; для варки, тушения и припускания продуктов; для приготовления гарниров и каш).

На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов используют кухонные плиты, жарочные шкафы, производственные столы и передвижные стеллажи. В ресторанах, где ассортимент блюд более разнообразный и готовят блюда, жаренные во фритюре (котлеты по-киевски, рыба фри и др.), на открытом огне (осетрина гриль, птица гриль и др.), в тепловую линию включают электрогриль, фритюрницу. Подготовленные полуфабрикаты в сетке погружают во фритюрницу с разогретым жиром, затем готовые изделия вместе с сеткой или шумовкой перекадывают в дуршлаг, установленный на сотейнике, для стекания излишнего жира.

Рабочие места для варки, тушения, припускания и запекания продуктов организуются с учетом выполнения поварами нескольких операций одновременно. С этой целью тепловое оборудование (кухонные плиты, пароконвектоматы, жарочные шкафы, электросковороды) группируют с расчетом удобства перехода повара от одной операции к другой. Вспомогательные операции осуществляются на производственных столах, установленных параллельно тепловой линии. Тепловое оборудование можно ставить не только в линию, но и островным способом.

Каша и макаронные изделия для запеченных блюд варят в наплитных котлах.

Подготовленную для запекания массу укладывают на противни и ставят в жарочные шкафы, где она доводится до готовности. Тушат продукты в наплитных котлах или электросковородах.

На рабочем месте повара, приготовляющего гарниры из овощей, круп и макаронных изделий, технологический процесс состоит из следующих операций: крупы перебирают на производственном столе, промывают, затем варят их в стационарных или наплитных котлах.

Для варки и быстрого удаления из стационарных котлов готового продукта применяют сетки-вкладыши из нержавеющей стали. Отварные макароны откидывают на дуршлаг и промывают.

Подбор наплитных котлов определенной вместимости для варки каш различной консистенции производится исходя из объема, занимаемого 1 кг крупы вместе с водой.

Для приготовления соусов на рабочем месте используют пищеварочные котлы, когда надо приготовить большой объем соусов, или кастрюли различной емкости – при приготовлении небольшого количества соусов.

Для протирания овощей и процеживания бульонов используют сита различной формы или cedилки.

Основные соусы (красный и белый), как правило, готовят на целый день, а производные соусы – на 2-3 ч реализации блюд в торговом зале.

Организация рабочих мест в холодном цехе. В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизированной нарезки овощей устанавливают универсальный привод со сменными механизмами.

Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов:

- на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть стол секционный модулированный для малой механизации или обычный производственный стол);

- на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал. Для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой. На столе стоят настольные весы, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для его порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева – столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонат, лимоны и т.д.).

Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки.

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

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления рекомендуется организовывать специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах, оборудованных весами для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ» или «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (вместимостью 30-

50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочные тарелки) с помощью специальных лопаток.

Бутерброды – наиболее распространенная закуска, особенно в местах массового отдыха, в школьных, студенческих столовых, в буфетах при зрелищных предприятиях и т. д. Приготавливают бутерброды из хлеба с маслом, с различными гастрономическими продуктами и кулинарными изделиями. В большинстве случаев готовят обычные открытые бутерброды, но на предприятиях, обслуживающих пассажиров различных видов транспорта, делают бутерброды дорожные (закрытые); при обслуживании банкетов, приемов готовят закусочные бутерброды (канапе).

Основной процесс приготовления бутербродов – резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др.

При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т.п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлеборезку, гастрономическую машину. Для ускорения процесса дозировки масла на порции устанавливают ручной маслоделитель. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка и т.д.), то его нарезают специальным формовочным скребком.

При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента должны быть разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу.

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

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

Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в горячем цехе. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки.

Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом.

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

Фруктовые отвары и гарниры к сладким супам приготавливают в горячем цехе.

Отпускают супы с отварным рисом, макаронными изделиями и др.

Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.

Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками.

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

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

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризера. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок или низкотемпературную секцию.

Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

Задание 1

Цель: Изучение организации работы заготовочных цехов.

Вопросы к заданию:

1. Изучить организацию работы заготовочного цеха (согласно индивидуальному заданию) по следующему плану:

- ассортимент продукции цеха, участки, организуемые в цехе и их предназначение, рабочие места и организация их работы с указанием оборудования, инвентаря и посуды, принципы размещения оборудования в цехе.

Результаты оформить в тетради.

2. Изучить оборудование и производственный инвентарь заготовочного цеха. Используя поисковые системы, подобрать современное оборудование и инвентарь по индивидуальному заданию. Результаты поиска оформить в письменной форме.

Производственный инвентарь и тара, применяемая в овощном цехе, представлен на рис. 1.

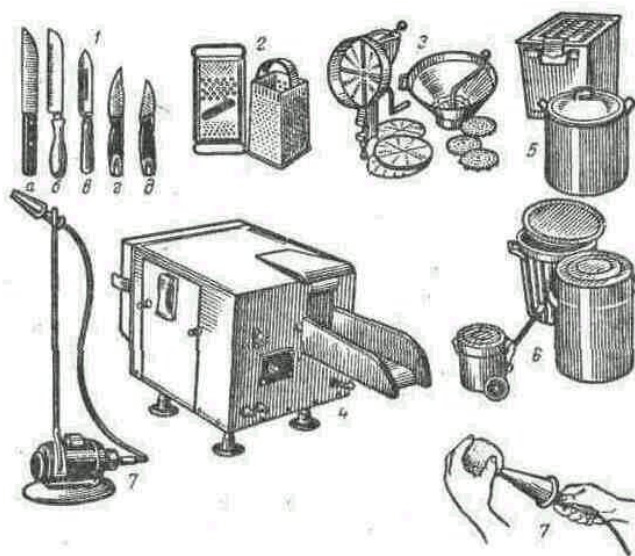


Рис. 1. Производственный инвентарь овощного цеха:

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

3. Составить схематическое планировочное решение размещения оборудования в заготовочном цехе согласно индивидуальному заданию. Схему оформить в тетради.

Примерная схема расстановки оборудования в мясном цехе представлена на рис. 2. Примерная схема размещения оборудования в птицевольевом цехе представлена на рис. 3.

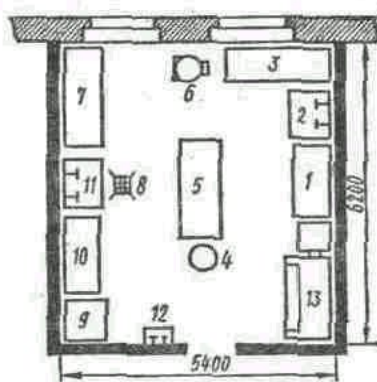


Рис. 2. Примерная расстановка оборудования в мясном цехе:

1,3,5,7,10 – рабочие столы; 2 – ванна; 4 – разрубочный стул; 6 – универсальный привод типа 722-М; 8 – трап; 9 – опалочный шкаф; 11 – ванна; 12 – раковина; 13 – холодильный шкаф

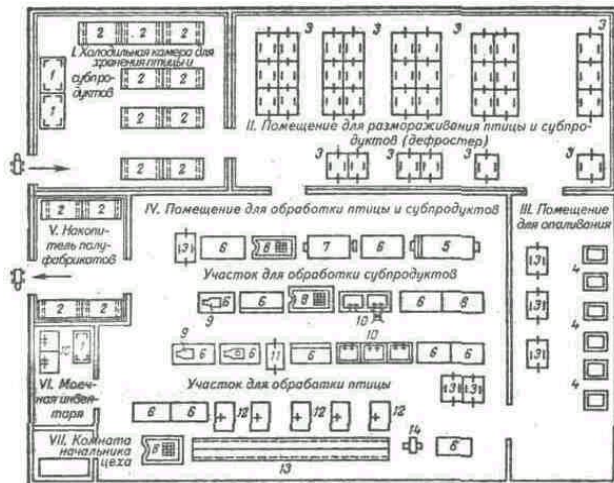


Рис. 3. Оборудование птицевольевого цеха:

1 – стеллаж стационарный; 2 – подтоварники решетчатые; 3, 11 – стеллаж передвижной; 4 – опалочный шкаф; 5 – печь для опаливания субпродуктов; 6 – стол производственный; 7 – моечный барабан; 8 – стол для сушки; 9 – весы шкальные малогабаритные; 10 – ванна моечная; 12 – стол для обработки птицы; 13 – транспортер ленточный для птицы; 14 – пила ленточная.

Задание 2

Цель: Изучение организации работы доготовочных цехов.

Вопросы к заданию:

1. Изучить организацию работы доготовочного цеха (согласно индивидуальному заданию) по

следующему плану:

- ассортимент продукции цеха;
- отделения, организуемые в цехе и их предназначение;
- рабочие места и организация их работы с указанием оборудования, инвентаря и посуды;
- принципы размещения оборудования в цехе.

Организация рабочих мест учитывает антропометрические данные строения тела человека, т.е. на основании роста человека определяются глубина, высота рабочего места и фронт работы для одного работника (табл. 5).

Размеры производственного оборудования должны быть такими, чтобы корпус и руки работающего находились в наиболее удобном положении.

Таблица 5

Рекомендуемая высота производственных столов и рабочей поверхности оборудования

Производственные столы, оборудование и рабочее положение	Высота, мм, при росте человека		
	низком	среднем	высоком
Производственные столы при работе сидя	700	725	750
Рабочая поверхность оборудования: при работе сидя	800	825	850
при работе стоя	1000	1050	1100

Как показал опыт организации рабочего места повара, расстояние от пола до верхней полки стола, на котором обычно размещают запас посуды, не должно превышать 1750 мм. Оптимальное расстояние от пола до средней полки – 1500 мм (рис. 4).

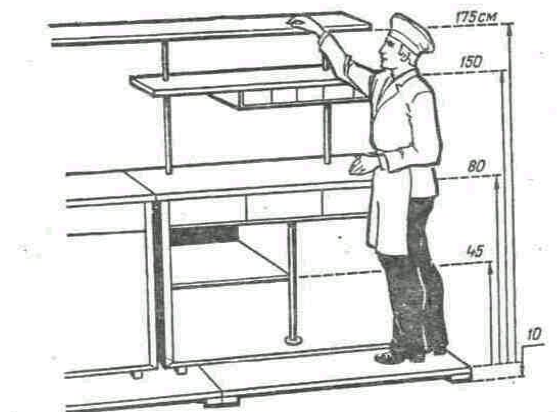


Рис. 4. Рабочее место повара

Достаточная площадь в зоне рабочего места исключает возможность производственных травм, обеспечивает подход к оборудованию при его эксплуатации и ремонте.

2. Изучить оборудование и производственный инвентарь доготовочного цеха. Используя поисковые системы, подобрать современное оборудование и инвентарь по индивидуальному заданию. Результаты поиска оформить в письменной форме.

Ассортимент посуды, используемой в горячем цехе, представлен на рис. 5.

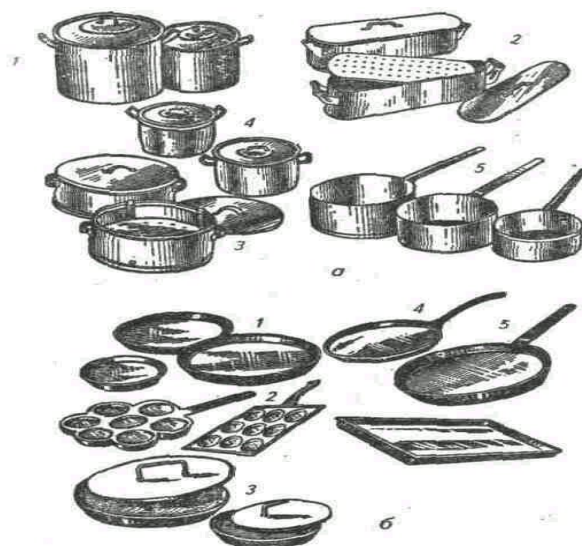


Рис. 5. Посуда, используемая в горячем цехе:

а – для варки, припускания и тушения: 1 – котлы наплитные емкостью 20-50 л.; 2 – котел для варки рыбы и его составные части; 3 – котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; 4 – кастрюли емкостью 2-15 л.; 5 – сотейники емкостью 2-10 л.; б – для жаренья: 1 – сковороды общего назначения чугунные диаметром 140-500 мм.; 2 – сковороды для жаренья яиц в ячейках; 3 – сковороды с прессом для жаренья цыплят-табака; 4 – сковороды с ручкой стальные; 5 – сковороды для жаренья блинов чугунные; 6 – противни для жаренья порционных изделий.

3. Составить схематическое планировочное решение размещения оборудования в доготовочном цехе согласно индивидуальному заданию. Схему оформить в тетради.

Рекомендуется соблюдать следующие допустимые расстояния при размещении оборудования (табл. 6).

Таблица 6

Допустимые расстояния при размещении оборудования

(м)

Между двумя технологическими линиями немеханического оборудования при двустороннем расположении рабочих мест и длине линии до 3 м свыше 3 м	1,2 1,5
Между стеной и технологической линией немеханического оборудования	0,1-0,2
Между стеной и механическим оборудованием	0,2-0,4
Между стеной и тепловым оборудованием	0,4
Между технологической линией теплового оборудования и раздаточной линией	1,5
Между рабочими фронтами теплового и немеханического оборудования	1,5
Между рабочими фронтами секций варочных котлов	2,0
Между электрическими котлами, устанавливаемыми в линию	0,75
Между технологическими линиями оборудования, выделяющего тепло	1,5

Между стеной и рабочим местом чистильщицы овощей в овощном цехе	0,8
---	-----

Задание 3

Изучение организации работы специализированных цехов.

Вопросы к заданию:

1. Изучить организацию работы кондитерского, мучного, кулинарного цехов (согласно индивидуальному заданию) по следующему плану:

- ассортимент продукции цеха;
- участки и отделения, организуемые в цехе и их предназначение;
- рабочие места и организация их работы с указанием оборудования, инвентаря и посуды;
- общие принципы размещения оборудования в цехе.

Результаты оформить в тетради.

2. Изучить оборудование и производственный инвентарь цеха. Используя поисковые системы, подобрать современное оборудование и инвентарь по индивидуальному заданию. Результаты поиска оформить в письменной форме.

3. Составить схематическое планировочное решение размещения оборудования в цехе согласно индивидуальному заданию. Схему оформить в тетради.

Задание 4

Цель: Анализ организации рабочих мест и размещения оборудования

Вопросы к заданию:

1. Проанализировать выполнение п.2 заданий 1, 2 и 3 текущей темы, выполненное одним из студентов группы (по согласованию с преподавателем), сделать письменные выводы и, при необходимости, дать рекомендации.

2. Проанализировать выполнение п.3 заданий 1, 2 и 3 текущей темы, выполненное одним из студентов группы (по согласованию с преподавателем), сделать письменные выводы и, при необходимости, дать рекомендации.

Задание 5

Цель: Комплексное изучение организации работы цехов предприятий общественного питания.

Вопросы к заданию:

1. Составить меню комплексного обеда.

2. Указать, в каких цехах будет производиться приготовление блюд комплексного обеда.

2. Составить перечень оборудования, кухонной посуды и инвентаря, которые потребуются для приготовления и порционирования блюд (во взаимосвязи с ходом технологического процесса).

3. Изложить письменно организацию рабочих мест по приготовлению одного из блюд комплекса в соответствии с индивидуальным заданием.

Практическое занятие № 6. Ресторанный бизнес и его развитие. Управление персоналом: принципы выбора и порядок составления графика выхода на работу

Цель работы: выработать практические навыки выбора и составления графика выхода на работу работников предприятий общественного питания (по заданию).

Теоретические основы

В обязанности руководителя предприятия общественного питания входит внедрение научно обоснованных режимов труда и отдыха, способствующих сохранению здоровья работников, повышению их работоспособности. Поэтому студенты специальности

«Технология продуктов общественного питания» должны знать принципы выбора и порядок составления графиков выхода на работу работников предприятий общественного питания. Различные условия работы предприятия общественного питания вызывают необходимость разработки и использования разнообразных графиков выхода на работу: линейного, ленточного, двухбригадного, неполного рабочего дня, прерывного рабочего дня, график суммированного учета рабочего времени.

Графики составляются руководителями подразделений и утверждаются руководителем предприятия, вывешиваются на видном месте за 3 дня до начала месяца. Несоблюдение графика рассматривается как нарушение трудовой дисциплины.

По линейному графику весь персонал предприятия, его подразделение и бригада начинают и заканчивают работу одновременно, этот график в основном применяется для предприятий, работающих в одну смену.

Ленточный (ступенчатый) график распространен на предприятиях, работающих более чем в одну смену. По ленточному графику часы выхода на работу поваров, раздатчиков, официантов устанавливаются с учетом наибольшей загрузки производства и обеденного зала с тем, чтобы в часы «пик» сосредоточить на этих участках необходимое количество работников для быстрого обслуживания потребителей.

Двухбригадный график применяют на предприятиях, работающих в две смены. По этому графику на каждом участке создаются по две одинаковые по составу и численности бригады, которые сменяются через день, работая по 11 часов 30 минут. При таком графике не обеспечивается равномерность нагрузки работников, что вызывает их утомляемость.

Для отдельных категорий работников предприятий общественного питания таких, как уборщики производственных помещений, мойщики столовой посуды, кассиры, в силу производственной необходимости применяется неполное рабочее время. Неполное рабочее время определяется как неполный рабочий день или неполная рабочая неделя, устанавливается по согласованию между рабочим и служащими и администрацией.

На предприятии общественного питания, где перерыв в работе превышает 2 часа, устанавливается график прерывного рабочего дня.

Для работников предприятий общественного питания в исключительных случаях, лишь для отдельных категорий, допускается по согласованию с местным комитетом профсоюза введение суммированного учета рабочего времени за месячный и годичный период.

Суммированный учет рабочего времени допускается при соответствии количества отработанных часов в месяц количеству часов при нормальном рабочем дне и при правильном чередовании рабочих дней и дней отдыха. При этом максимальная продолжительность рабочего дня не должна превышать 11 часов 30 минут с правом предоставления отдыха на следующий день. При суммированном учете рабочего времени обычных выходных дней не предусматривается, дни отдыха устанавливаются по графику работы.

Суммированный учет рабочего времени за годичный период ведется в предприятиях общественного питания, имеющих сезонный характер работы, у таких категорий работников, как буфетчики, официанты, кассиры, кладовщики, повара и другие с тем, чтобы продолжительность их рабочего времени в сезонный период не превышала 10 часов в день. На крупных предприятиях общественного питания применяют различные графики, комбинируя их в зависимости от условий производства и торговли.

При составлении выхода графика для предприятий общественного питания студент должен

учитывать следующее:

- рабочим назначается время, в течении которого работник должен выполнить трудовые обязанности с соблюдением внутреннего трудового распорядка предприятия;
- начало работы не должно быть ранее 6 часов, окончание – позднее 24 часов местного времени;
- нормальная продолжительность рабочего времени на предприятиях не может превышать 41 час в неделю. Для лиц в возрасте от 16 до 18 лет – 36 часов в неделю, в возрасте от 15 до 16 лет – 24 часа;
- при 6-дневной работе продолжительность ежедневной работы составляет 7 часов при недельной норме 41 час, 6 – часов при норме 36 часов и 4 часа – при норме 24 часа в неделю;
- при 5-дневной рабочей неделе с двумя выходными днями продолжительность ежедневной работы должна быть 8 часов 12 минут;
- в предпраздничные дни продолжительность ежедневной работы сокращается на 1 час как при 5-дневной, так и при 6-дневной рабочей неделе (на рабочих и служащих с сокращенной рабочей неделей это правило не распространяется);
- в предвыходные дни продолжительность смены при 6-дневной рабочей неделе не может превышать 6 часов;
- работа в ночное время (с 22 часов) сокращается на 1 час. Продолжительность ночной смены приравнивается к дневной на сменных работах при 6-дневной рабочей неделе с одним выходным днем. Запрещается привлекать к работе в ночное время несовершеннолетних, беременных женщин и матерей, кормящих грудью, а также женщин, имеющих детей в возрасте до года;
- перерыв для отдыха и приема пищи в течение смены должен предоставляться не позднее чем через 4 часа после начала работы;
- оптимальная продолжительность обеденного перерыва 30–40 минут, но не более 2-х часов.

Необходимо обратить внимание на то, что на предприятиях общественного питания, кроме сменного и недельного применяют месячный и годовой режимы труда и отдыха. По месячному режиму труда и отдыха количество часов, отработанных каждым работником, должно соответствовать норме 162–164 часа, 168–172 часа, 174–176 часов.

Немаловажное значение имеет правильная организация на предприятиях годового режима труда и отдыха. Для этого необходимо составлять специальные графики отпусков, предусматривающие

обеспечение нормального функционирования производства, с одной стороны, и соблюдение интересов трудящихся, создания для них условий наиболее полноценного отдыха – с другой.

Администрация предприятия может предоставлять отпуск в наиболее благоприятное для отдыха время в качестве дополнительного поощрения того или иного работника за его успехи на производстве.

Порядок проведения работы

1. Ознакомиться с методическими указаниями по теме.
2. Произвести выбор варианта работы в соответствии с порядковым номером по списку студентов.

Составить графики выхода на работу работников предприятия общественного питания.

Согласно варианту выписать тип предприятия общественного питания и режим работы торгового зала из таблицы 9.1.

Выписать примерные типовые штаты работников для данного типа предприятия общественного питания из таблицы 9.2 и составить график выхода на работу. В графике указывается наименование предприятия, цеха, участка, фамилия и инициалы работника, должность, квалификационный разряд, числа и дни месяца, время начала и окончания работы, время перерыва.

3. После выполнения и оформления работа защищается каждым студентом индивидуально.

Таблица 8.1 – Варианты типов предприятий общественного питания и режимов работы торгового зала

Вариант	Тип предприятия	Часы работы торгового зала
---------	-----------------	----------------------------

1	2	3
1	Столовая при учреждении с односменной работой и двумя постоянными выходными днями	с 11 ⁰⁰ до 16 ⁰⁰
2	Ресторан общего типа без выходных дней	с 12 ⁰⁰ до 23 ⁰⁰ перерыв с 17 ⁰⁰ до 18 ⁰⁰
3	Кафе с односменной работой и одним выходным днем	с 10 ⁰⁰ до 20 ⁰⁰ перерыв с 16 ⁰⁰ до 17 ⁰⁰
4	Закусочная с двухсменной работой	с 8 ⁰⁰ до 21 ⁰⁰ перерыв с 16 ⁰⁰ до 17 ⁰⁰
5	Котлетная с полуторасменной работой	с 7 ⁰⁰ до 19 ⁰⁰ перерыв с 15 ⁰⁰ до 16 ⁰⁰
6	Блинная с полуторасменной работой без выходных дней	с 8 ⁰⁰ до 20 ⁰⁰ перерыв с 16 ⁰⁰ до 17 ⁰⁰
7	Ресторан при железнодорожном вокзале без выходных дней	с 11 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰ перерыв с 17 ⁰⁰ до 18 ⁰⁰
8	Кафе «Молодежное» с одним выходным днем	с 10 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰
9	Сосисочная с полуторасменной работой без выходных дней	с 8 ⁰⁰ до 20 ⁰⁰ перерыв с 15 ⁰⁰ до 16 ⁰⁰
10	Столовая при промышленном предприятии с полуторасменной работой и двумя постоянными выходными днями	с 10 ⁰⁰ до 16 ⁰⁰ и с 18 ³⁰ до 21 ⁰⁰
11	Ресторан при аэровокзале без выходных дней	с 8 ⁰⁰ до 24 ⁰⁰ перерыв с 17 ⁰⁰ до 18 ⁰⁰
12	Кафе «Детское» с одним выходным днем	с 10 ⁰⁰ до 19 ⁰⁰
13	Пирожковая с полуторасменной работой и одним выходным днем	с 8 ⁰⁰ до 19 ⁰⁰ перерыв с 15 ⁰⁰ до 16 ⁰⁰
14	Столовая при вузе с одним постоянным выходным днем	с 7 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰
15	Ресторан при гостинице с двухсменной работой	с 8 ⁰⁰ до 23 ⁰⁰ перерыв с 17 ⁰⁰ до 18 ⁰⁰
16	Пиццерия с полуторасменной работой без выходных дней	с 8 ⁰⁰ до 20 ⁰⁰ перерыв с 16 ⁰⁰ до 17 ⁰⁰
17	Кафе с полуторасменной работой без выходных дней	с 11 ⁰⁰ до 22 ⁰⁰
18	Столовая общегородская без выходных дней	с 8 ⁰⁰ до 20 ⁰⁰ перерыв с 16 ⁰⁰ до 17 ⁰⁰
19	Столовая при промышленном предприятии с односменной работой и двумя постоянными выходными днями	с 11 ⁰⁰ до 17 ⁰⁰
20	Шашлычная с полуторасменной работой без выходных дней	с 8 ⁰⁰ до 21 ⁰⁰ перерыв с 16 ⁰⁰ до 17 ⁰⁰
21	Чебуречная с двухсменной работой без выходных дней	с 8 ⁰⁰ до 21 ⁰⁰ перерыв с 16 ⁰⁰ до 17 ⁰⁰
22	Столовая при общеобразовательной школе с односменной работой с одним постоянным выходным днем	с 9 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰
23	Чебуречная с полуторасменной работой с одним выходным днем	с 8 ⁰⁰ до 18 ⁰⁰ перерыв с 15 ⁰⁰ до 16 ⁰⁰
24	Кафе «Мороженое» без выходных дней	с 11 ⁰⁰ до 21 ⁰⁰ перерыв с 15 ⁰⁰ до 16 ⁰⁰
25	Диетическая столовая при промышленном предприятии с одним постоянным выходным днем	с 8 ⁰⁰ до 18 ⁰⁰ перерыв с 15 ⁰⁰ до 16 ⁰⁰

Таблица 8.2 – Примерные типовые штаты предприятий общественного питания

Наименование должности, профессия	Ресторан	Столовая	Кафе	Закусоч- ная	Специализи- рованное предприятие
1	2	3	4	5	6
Административно-обслуживающий персонал					
Зав. предприятием	1	-	1	-	-
Бухгалтер-калькулятор	1	1	1	-	-
Кладовщик	1	1	1	1	-
Экспедитор	1	1	1	1	-
Рабочий по складу	1	1	1	1	1

Уборщик торговых, складских, производственных помещений	2	2	2	2	2
Производственно-цеховой персонал					
Зав. производством	1	1	1	1	1
Зам. заведующего производством	2	2	-	-	-
Повар VI разряда	2	1	2	2	2
Повар V разряда	3	2	2	4	4
Повар IV разряда	4	6	4	4	4
Повар III разряда	2	2	2	2	4
Прочие группы работников кухни	2	4	2	2	2
Торговая группа					
Марочница	2	-	-	-	-
Буфетчик	2	-	2	2	2
Лоточник	-	1	-	2	2
Работники зала					
Администратор (метрдопел)	2	1	1	1	-
Кассир-контролер	-	2	-	2	2
Официант V разряда	2	-	2	-	-
Официант IV разряда	4	-	2	-	-
Официант III разряда	2	-	2	-	-
Уборщик торговых помещений	2	2	1	2	2

Оформление работы

Вариант №__

Предприятие: _____

(указывается тип предприятия)

Режим работы: _____

График выхода на работу

№ п/п	Должность	Раз ряд	Числа и дни месяца							Время обеденного перерыва
			1	2	3	4	5	6	7	
Административно-обслуживающий персонал										
1	Бухгалтер- калькулятор		8-17 ¹²	8-17 ¹²	8-17 ¹²	8-17 ¹²	8-17 ¹²	В	В	с 13 ⁰⁰ до 14 ⁰
2	...									
Производственно-цеховой персонал										
3	Зав. произ- водством		7-16 ¹²	7-16 ¹²	7-16 ¹²	7-16 ¹²	7-16 ¹²	В	В	с 11 ⁰⁰ до 12 ⁰⁰
4	...									

Контрольные вопросы

1. Какие виды графиков выхода на работу применяются в предприятиях общественного питания?
2. Как обеспечить режим труда и отдыха на предприятиях питания?
3. Каковы достоинства и недостатки различных графиков выхода на работу? Как их выбирают?

Список рекомендуемой литературы

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. Рекомендовано МО РФ / Авт.-сост. Л. А. Радченко. Ростов н/Д: Феникс, 2000. 344 с.
2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. М.: ACADEMIA, 2004. 414, [1] с.
3. Предприятия общественного питания: Правила и нормативы. 2-е изд. перераб. и доп. М.: Книга-сервис, 2002. 240, [1] с.

Практическое занятие №7. Торговые и подсобные помещения.

Вопросы для изучения темы

1. Виды помещений для потребителей и их характеристика.
2. Интерьеры залов.
3. Характеристика подсобных помещений торговой группы.
4. Оснащение торговых помещений.
5. Документооборот процесса обслуживания на предприятиях общественного питания.

Термины и определения

1. Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания): – специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.

2. Вместимость зала – способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).

3. Место в зале (посадочное место) – часть площади зала, оборудованная для обслуживания одного потребителя.

4. Процесс обслуживания в общественном питании – совокупность операций/действий, выполняемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.

5. Условия обслуживания – совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.

6. Метод обслуживания потребителей – способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления: самообслуживание, обслуживание официантом (поваром, барменом, буфетчиком, продавцом), комбинированный.

7. Форма обслуживания потребителей – организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

Теоретический материал для изучения темы

Для успешной работы сервисной необходимо соблюдать правила хранения и выдачи инвентаря. В большинстве случаев практикуется выдача посуды, приборов под отчет бригадиру официантов. В некоторых ресторанах фарфоровую и металлическую посуду в требуемом ассортименте ставят на прилавки сервисной, чтобы официанты могли свободно пользоваться ею без выдачи или какой-либо расписки. Под расписку выдают лишь хрустальную посуду и столовые приборы. Возможен и другой вариант, когда посуда находится на раздаточной линии.

Если эту работу выполняет бригадир официантов, то он перед началом работы определяет количество столовой посуды, приборов, столового белья, необходимое для обслуживания потребителей, и выдает под расписку в журнале учета или по заборным листам.

В большинстве ресторанов последующая выдача, а также обращение столовой посуды и приборов между официантами и мойщиками в течение дня происходят в порядке обмена. И только по окончании обслуживания, в конце рабочего дня, столовую посуду, приборы возвращают лицу, выдавшему их. При этом делают соответствующую запись в журнале учета.

Контроль за сохранностью столовой посуды, приборов, столового белья, находящихся в

обращении, осуществляет комиссия, в которую входят работники сервисной, бригадир официантов. Состав комиссии утверждается приказом руководителя предприятия. Комиссия обязана ежедневно в конце рабочего дня проверять наличие столовой посуды, приборов, столового белья.

Если будут установлены их потери, лом, порча или пропажа, то составляют акт. В акте перечисляют наименования столовой посуды и приборов, пришедших в полную негодность в процессе обслуживания потребителей, отдельно указываются утраченные предметы. Указываются также фамилии работников, по вине которых образовались бой, лом, порча или утрата посуды и приборов. Если бой, лом или порча столовой посуды произошли по вине потребителя он обязан возместить ущерб, нанесенный предприятию, в установленном законом порядке. Однако потребитель может добровольно возместить ущерб. В этом случае на сумму возмещения необходимо выписать приходный кассовый ордер. В ордере и квитанции к нему перечисляют наименование, количество и стоимость утраченных предметов по розничной цене. Квитанцию к приходному кассовому ордеру передают потребителю. На сумму боя, лома, порчи столовой посуды и столовых приборов, не возмещенную потребителем, составляют отдельный акт для решения вопроса о взыскании причиненного ущерба.

Мебель, используемая в ресторанах, должна быть более комфортабельной, чем, например, в столовых, где размер поверхности стола определяют исходя из того, что посетитель ставит перед собой все три блюда сразу. В ресторане площадь стола рассчитывают для размещения не только одного-двух блюд (на посетителя), но и предметов для их дополнительной сервировки. При разных вариантах расстановки мебели эта площадь рассчитывается в пределах 0,25-0,29 м² на посетителя, т.е. значительно больше, чем для столовых. Практика показывает, что оптимальная ширина ресторанного стола должна составлять 800-900 мм. Наряду с квадратными применяют прямоугольные столы шириной 600-900 мм и длиной 900-2200 мм, а также круглые диаметром 600-1300 мм. Высота столов может быть 690-750 мм. Столы изготавливают в основном на металлических каркасах. Наиболее распространенная конструкция четырехопорная, а также столы на одной опоре с тумбой или крестовиной в основании, на двух опорах Т-образного контура. Для проведения банкетов используют банкетные и фуршетные столы. Высота банкетного стола 760-780 мм, ширина 1200-1500 мм. Удобны и устойчивы столы с вкладными щитами на шинах и с ножками в середине стола на расстоянии 300-400 мм от края крышки. Фуршетные столы выше банкетных (900-1000 мм), так как предназначаются для посетителей, которые едят и пьют стоя, их ширина 1200-1500 мм.

Полиэфирное покрытие крышек (столешиниц) столов обеспечивает устойчивое положение предметов сервировки, уменьшение шума. В ресторанах на столешиницу под скатерть надевают чехол из ткани (холста, байки и др.) на шнурках или резинке, что позволяет легко его заменять.

Столешиницы ресторанных столов, предназначенных для обслуживания со скатертями, как правило, изготавливают из древесины. Довольно часто деревянные крышки столов обтягивают грубошерстным материалом. Благодаря этому скатерти лежат на столах ровно. В случае, когда применяют индивидуальные салфетки, вместо скатерти целесообразно использовать столы со столешиницами, покрытыми декоративным цветным пластиком или сделанными из древесины ценных пород.

Прямоугольная форма крышки стола размером 850 x 1200 или 900 x 800 мм позволяет экономнее использовать площадь зала. Например, для размещения 12 человек необходим прямоугольный стол длиной 3,6-4,2 м, причем он займет площадь около 5 м², в то время как круглый стол на такое же количество человек займет около 5,5 м². Следует учесть, что прямоугольные и квадратные столы можно при необходимости сдвигать в один ряд. Круглые столы лучше всего размещать в центральной части зала, а прямоугольные – вдоль стен.

Широкое распространение получила серия столов шириной 850 и высотой 720 мм. В состав этой серии входят: двухместный стол (850 x 700 мм), четырехместный квадратный (850 x 850 мм),

прямоугольный раздвижной (850 x 1200 x 2040 мм). Нормами проектирования предусмотрена длина прямоугольных столов из расчета потребности 670-700 мм на человека с учетом возможностей ширины кресла 550-630 мм.

На предприятиях общественного питания рекомендуется иметь раздвижные квадратные и круглые столы, чтобы можно было изменять их форму (квадратных – на прямоугольную, круглых – на овальную) для увеличения числа мест, что особенно важно при обслуживании групп потребителей.

Подсобные (служебные) столы. В зале предприятий общественного питания официанты ставят на эти столы подносы, а также использованную посуду. Иногда их приставляют к обеденным столам, чтобы на виду у посетителей раскладывать кушанья, принесенные на блюдах, или разливать в тарелки суп из супниц.

Габаритные размеры подсобных столов должны быть такими же, что и обеденных: длина 850-900 мм, высота 740-750, ширина 600 мм.

Для транспортировки продукции к обеденному столу используют сервировочный стол – передвижную тележку. Некоторые модели тележек имеют электроподогрев или охлаждение. Наиболее удобна для работы тележка высотой 650-720 мм.

Банкетные и фуршетные столы. Банкетный стол отличается от обеденного большей высотой (760-780 мм), а также шириной (950-1000 мм). Оптимальная ширина фуршетного стола 1100-1050 мм, что дает возможность применять более сложную сервировку.

Для банкетных залов применяют обычные квадратные или прямоугольные обеденные столы, из которых составляют банкетные столы требуемого размера. Наиболее удобны для этих целей специальные складные или разборные столы.

Количество стульев должно соответствовать числу мест в зале. Высота спинки стула или полукресла не должна превышать 50 см. Использование в ресторане стульев с более высокими спинками затрудняет работу официантов. Для банкетного зала вместо стульев рекомендуется использовать полукресла. При подборе стульев для ресторана надо думать о максимальном удобстве для посетителей. В соответствии с антропометрическими требованиями расстояние между верхней плоскостью столешницы и сиденьем должно составлять 290-310 мм. Стулья и кресла для ресторанов промышленность выпускает на деревянном или металлическом основании с использованием поролона, моющихся синтетических материалов или тканей. Для баров применяют барные табуреты с вращающимся основанием, упорами для ног, а иногда спинкой и подлокотниками.

Сервант – это шкаф официанта, предназначенный для размещения и хранения текущего запаса посуды, столовых приборов, столового белья в залах. Верхняя крышка его используется как подсобный столик. Под верхней крышкой серванта имеются полки или отделения, где хранят запасные столовые приборы. Ниже обычно располагают полку для тарелок, затем полку для столового белья. Существует много разновидностей сервантов. Их обычно ставят около стен с учетом наиболее удобного пользования при обслуживании посетителей. В небольших ресторанах применяют малогабаритные серванты с выдвигаемыми ящиками, которые могут заменить подсобные столы. Официанты ставят на крышку этих столов принесенные блюда и напитки или использованную посуду. Высота сервантов 900, длина 1000, ширина 450 мм.

В настоящее время существует множество стилей, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания.

Ампир (франц. *ampré*- империя) – стиль первых трех десятилетий XIX в., завершающий развитие классицизма. Для него характерны парадное величие архитектуры и интерьеров, пилястры (плоский вертикальный выступ на поверхности стены), анфилады (помещения, соединенные дверями, расположенными на одной оси) и залы, украшенные мрамором, бронзой, зеркалами, живописными панно, позолоченной лепкой и резьбой.

Мебель (красное дерево, карельская береза, ясень и др.) имеет правильные, симметричные формы, украшена резьбой. Строгость форм мебели подчеркивают резные пальметки (стилизованный веерообразный лист) и другие античные мотивы. Ножки и подлокотники кресел выполнены в виде фигур фантастических животных. В посуде, канделябрах из серебра имеют место спокойные прямые формы с гладкими поверхностями, контрастирующими с гравировкой. Различают два вида стиля ампира: европейский и русский.

Европейский – более пышный: много золота, лепнины, колонн, капителей (верхняя часть колонны украшается орнаментами), зеркал, роспись на стенах и потолке, тяжелые драпировки на окнах, мебель антикварная или современная под ампир.

Русский ампир – менее пышный, более спокойный, лиричный. Колонны не такие помпезные, более изящная лепнина на потолках, стенах; хрустальные люстры, драпировки приглушенных тонов. Много белого или теплого розового цвета. Большие окна и множество зеркал. В интерьере преобладает легкость, комфортность. В залах возможны камин, декорированные бронзовыми драконами по углам и лепными скульптурными группами. Узорчатый дубовый паркет застилается ковром, гармонирующим с обивкой стульев с высокими спинками, скатертями и салфетками нежных пастельных тонов. Празднично смотрятся белые накрахмаленные верхние скатерти. Посуда – современная, но по желанию потребителей может быть использована глиняная (под XIX в.).

Барокко – стилевое направление в декоративном искусстве Европы и Америки конца XVI – середины XVIII вв. Барокко связано с дворянско-церковной культурой зрелого абсолютизма. Ему свойственны контрастность, напряженность, динамичность образов, стремление к величию и пышности, совмещению реальности и иллюзии.

Классический стиль отличается строгостью: длинные драпированные скатерти, мягкая уютная мебель из ценных пород дерева. Он органично сочетается с элементами ампира: предметы из позолоченной бронзы, зеркала в рамах, вазы в виде греческих амфор. Все эти украшения смягчают строгость классического интерьера.

Рококо – стилевое направление в европейском искусстве первой половины XVIII в. Для этого периода характерны изысканность, театрализация, комфорт, уход в мир фантазии и мифических сюжетов. В зале, оформленном в классическом стиле с элементами рококо, можно использовать столы причудливой формы, посуду, декорированную под старинный северский фарфор, скатерти и салфетки с вышивкой, рюшечки. Столешница украшается изящными букетами.

Готический стиль возник в первой половине XII в. во Франции и Англии и позже распространился по всей Европе. Этот стиль применим для концептуальных ресторанов, стилизованных под готическое подземелье, средневековый замок или собор. Для готического интерьера характерны строгая цветовая гамма, лаконичные формы мебели: прямоугольные столы, стулья с высокими спинками. Красоту убранства подчеркивают средневековые камин, посуда и столовые приборы из металла. Поверхность стола может быть мраморной или из другого натурального камня, в этом случае скатерти не нужны.

Модерн – стиль конца XVIII – начала XIX в. Для него характерны новые технико-конструктивные решения: планировка, пастельные тона, сочетание зеленых и фиолетовых оттенков, лаконизм, абстрактные линии, включение нетрадиционного материала.

Стиль хай-тек (от англ. high technology – высокая технология). Элегантность этому молодежному стилю оформления залов придает использование современных материалов – пластика и металла. Выполненные из стеклопластика, меланина или ламинированные столешницы не требуют скатертей, поэтому этот стиль предполагает использование тканевых или бумажных салфеток, которые подбирают по цветовому решению интерьера. Завершает убранство: стола посуда из высококачественного пластика, высокопрочного прозрачного или цветного стекла, сервировочные тарелки и столовые приборы из металла.

Стиль требует правильного освещения, эффект подсветки может достигаться за счет размещения подсвечников со свечами на прозрачной поверхности двухуровневого стола.

Восточный стиль характеризуется четкостью линий, простотой исполнения, высокой одухотворенностью, а также чувством изящного, склонностью наслаждаться красотой. Чтобы придать кафе или ресторану восточный колорит, столы сервируют медной или серебряной, посудой, которую традиционно использовали восточные народы на торжественных трапезах.

Кантри – современное направление, характеризующееся деревенской стилизацией, простотой решения интерьера.

Стиль кантри отличает грубоватая добротность натуральных материалов: глины, дерева, изделий из лозы. Внутренняя отделка стен твердыми породами дерева (дубом, буком), деревянные столы, стулья, перегородки отражают идею создания предприятий общественного питания в народных традициях.

Стиль кантри используют для оформления пивных баров, клубов, кабачков и загородных ресторанов. Для сервировки стола применяют посуду из толстого цветного стекла, керамики или фаянса.

Неорусский стиль в интерьере предусматривает воспроизведение русской старины. Например, залы ресторана могут быть представлены в виде церковной трапезной. Мебель – деревянные столы и стулья. Сводчатые потолки, арки, лесенки, роспись по сырой штукатурке, униформа персонала под крестьянский русский костюм.

Задание 1

Цель: изучение видов торговых и подсобных помещений предприятий общественного питания, рассмотреть их характеристику и взаимосвязь.

1. Дать характеристику торговым помещениям. Данные представить в таблице 10.

Таблица 10

Виды торговых помещений

№ п/п	Наименование	Назначение и характеристика помещения

Дать письменные ответы на следующие вопросы:

1. Перечислите, какие помещения в соответствии со строительными нормами, правилами проектирования и ГОСТ «Общественное питание. Классификация предприятий» относятся к помещениям для потребителей?
2. В каких предприятиях общественного питания должно соблюдаться обязательное наличие гардероба и туалетной комнаты?
3. Перечислите подсобные помещения, предусмотренные ГОСТ для ресторана.
4. Какие факторы влияют на требования стандарта к площади торговых помещений?
5. Дать характеристику подсобным помещениям. Данные представить в виде таблицы 11.

Таблица 11

Виды подсобных помещений

№ п/п	Наименование	Назначение и характеристика помещения

Практическое занятие №8. Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.

Вопросы для изучения темы

1. Виды столовой посуды и приборов.
2. Виды столового белья.

Теоретический материал для изучения темы

Один раз в месяц устанавливается санитарный день для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

Расстановка мебели зависит от площади зала, его конфигурации, формы и размеров мебели, расположения дверей, окон, колонн, эстрады и танцевальной площадки с учетом проходов (основных и дополнительных) для посетителей и официантов, ширина которых регламентируется нормативными документами.

Получение и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья осуществляется за один-два часа до открытия предприятия метрдотелем, бригадиром официантов или индивидуально каждым официантом в сервизной под расписку.

Посуда и приборы не должны иметь дефектов, качество мытья их должно быть высоким. Посуда, приборы и белье распределяются между официантами, которые их проверяют, посуду протирают, а приборы полируют до блеска. Все расставляют и раскладывают на подносы, поставленные на сервант или подсобный стол. Одновременно подготавливают вазочки с цветами и приборы со специями.

Скатерти и салфетки метрдотель или бригадир официантов получает под расписку в бельевой.

Накрытие столов скатертями имеет свои особенности: подготовленную скатерть раскладывают на столе специальными приемами. Спуск скатерти на квадратных и круглых столах должен быть одинаков со всех сторон: не менее 25-30 см от края столешницы, но не ниже сиденья стула. На прямоугольных столах с их торцевых сторон, если они не сервируются приборами, спуск скатерти лучше делать несколько большим.

В ресторанах и барах высшего и первого классов допускается сервировка столов, имеющих декоративное покрытие, салфетками.

Сервировка столов – завершающий этап подготовки зала к приему посетителей.

Мелкую столовую, закусочную или десертную тарелку ставят точно напротив стула так, чтобы расстояние от тарелки до края столешницы составляло примерно 2 см. При праздничной сервировке закусочная тарелка ставится сверху на мелкую столовую. При этом салфетку можно положить между ними.

Пирожковую тарелку ставят с левой стороны от основной (мелкой столовой или закусочной) на расстоянии 5-10 см.

Столовые приборы размещают справа и слева от центральной (мелкой столовой, закусочной, десертной) тарелки: ножи кладут справа лезвием к ней, вилки слева зубцами вверх. Ножи необходимо укладывать с правой стороны тарелки, размещая их в направлении слева направо: столовый, рыбный, закусочный, вилки принято укладывать с левой стороны тарелки, размещая их в направлении справа налево: столовую, рыбную, закусочную. В процессе еды пользуются приборами в обратном порядке (сначала используется прибор, наиболее отстоящий от тарелки, затем следующий за ним и т.д.).

Стол обычно сервируют не более чем из трех комплектов столовых приборов, но в случае особых торжеств стол может быть сервирован и четвертым комплектом (обычно это прибор для холодной закуски из рыбы), его укладывают на закусочную тарелку под салфетку и в процессе еды берут первым. Нож для масла кладут на правый борт пирожковой тарелки. Столовую ложку всегда кладут с правой

стороны, углублением вверх. Десертные приборы укладывают перед тарелкой (мелкой столовой или закусочной) в следующем порядке (от тарелки к центру стола): нож, вилка, ложка. При сервировке стола десертными тарелками можно положить десертные приборы слева (вилку) и справа (нож, ложку) от нее.

Фужеры можно установить в центре за тарелкой или сдвинуть вправо до линии пересечения верхнего края тарелки с концом первого ножа. Фужер для воды можно поставить справа, напротив лезвия столового ножа, на расстоянии 3-5 см от борта столовой тарелки. Остальные бокалы и рюмки ставятся в том порядке, в какой очередности будут употребляться напитки. Первой справа стоит водочная рюмка, немного левее – мадерная (для крепленых вин), еще левее – рейнвейная (для белых) и лафитная (для красных столовых вин). Справа от фужера, во втором ряду, следует поставить бокал для шампанского. Разумеется, количество рюмок и бокалов на столе зависит от ассортимента напитков. Самый распространенный вариант сервировки – «четыре хрусталья»: фужер, бокал для шампанского, рюмка для вина и рюмка для водки. Коньячные или ликерные рюмки ставят на стол непосредственно перед подачей чая или кофе.

Обслуживающий персонал должен быть подготовлен к работе. Внешний вид обслуживающего персонала, особенно официантов, должен отличаться аккуратностью, подтянутостью; обувь и одежда должны быть одного образца и цвета; волосы у женщин должны быть уложены в прическу, у мужчин – коротко острижены; руки и ногти – в образцовом порядке. Работникам зала не рекомендуется во время работы носить кольца, серьги, перстни, пользоваться крепкими духами.

При подготовке к работе официант проверяет наличие и состояние личных принадлежностей, необходимых при обслуживании: ручник, носовой платок, карандаши или ручки, книжку с бланком счетов, штопор или ключ для откупоривания бутылок, кошелек для денег, калькулятор.

Закончив сервировку, официант должен ознакомиться с меню на день обслуживания, изучить ассортимент блюд, их ингредиентный состав, способы подачи и т.д.

Перед открытием зала метрдотель проводит инструктаж и проверку готовности официантов к обслуживанию.

Задание

Цель: изучение процесса подготовки зала к обслуживанию. Документальное оформление банкетов.

Основные приемы расстановки столов в зале.

В ресторанах применяют два основных приема расстановки мебели: геометрический и свободный (рис. 6).

При геометрической расстановке проходы между столами должны быть параллельными по отношению к стенам. Возможны следующие варианты: выделение центральных зон с широким проходом, группировка столов с выделением осевых проходов, а также более равномерная планировка. Для геометрической расстановки характерно также четкое выделение подсобных столов для обслуживания или сервантов, которые размещают в зоне расположения обеденных столов, в проходах или по периметру зала.

При свободной расстановке мебель не подчеркивает ограничивающего периметра стен. В этом случае отсутствуют и планировочные зоны. Подсобные столы размещают как островки в проходах, у колонн, у входа на раздачу.

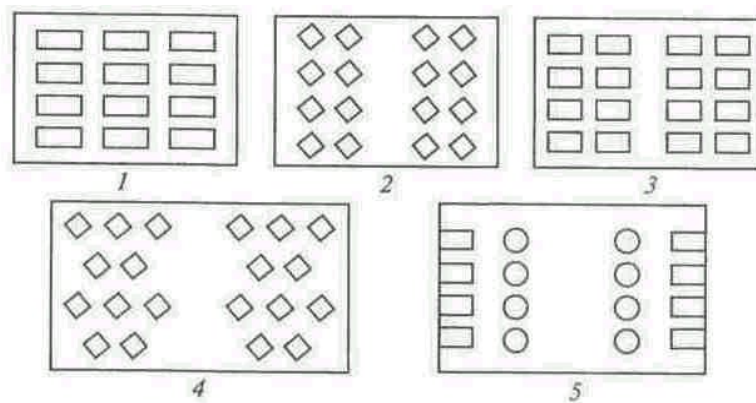


Рис. 6. Основные приемы расстановки столов в зале:
1, 3 – рядами; 2 – по диагонали; 4 – в шахматном порядке;
5 – использование столов разной формы

Квадратные столы расставляют обычно в шахматном порядке, что создает удобства при обслуживании посетителей. Из квадратных столов можно составить большие банкетные столы.

Круглые столы устанавливают чаще всего в сочетании с квадратными. Они придают залу особенно нарядный вид.

Прямоугольные шестиместные столы ставят обычно вдоль стен или посередине зала в сочетании с круглыми и квадратными столами.

Накрытие столов скатертями

При подготовке зала к обслуживанию официанты должны рассчитывать размеры скатертей по габаритным размерам столов. Следует руководствоваться правилом: края скатерти должны быть спущены на 25-35 см от края столешницы (рис. 7), но не ниже сиденья стула. Меньший спуск придает столу неэстетичный вид, больший – неудобен для посетителей. Хорошо заглаженная средняя складка скатерти обычно проходит по оси столешницы. Углы скатерти свисают против ножек стола, прикрывая их. Не рекомендуется захватывать скатерть пальцами, поскольку остаются заломы, обильно смачивать и растягивать на столе недостаточно проглаженную скатерть, так как она может потерять жесткость, белизну и блеск, пропадет четкость рисунка, возникнет впечатление, что эту скатерть уже использовали. Мятые скатерти обычно возвращают в сервизную. Если же скатерть помята незначительно, то официанты проглаживают ее утюгом.

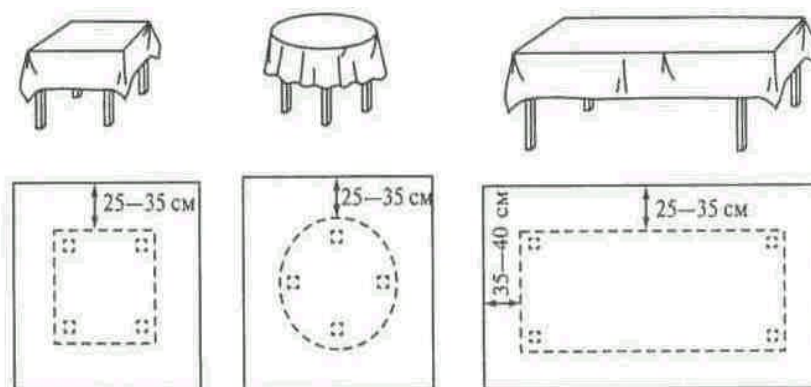


Рис. 7. Правильный спуск скатерти при покрытии квадратного, круглого и прямоугольного столов

Накрывают столы скатертями в отсутствие посетителей. Порядок работы следующий. Скатерти сначала раскладывают по столам в том виде, в каком они получены из сервизной, и только тогда расстилают (рис. 8).

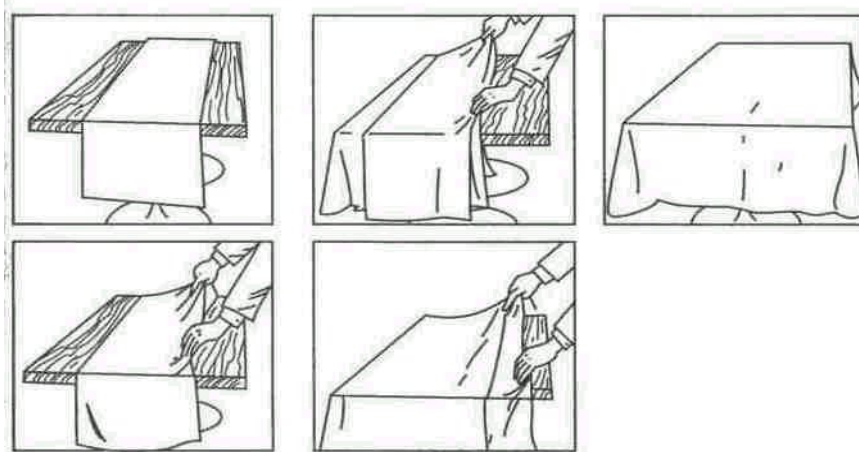


Рис. 8. Последовательность накрытия стола скатертью

Скатерть предварительно разворачивают, чтобы определить нужные углы (необходимо найти углы одной стороны – это второй и третий сверху). Скатерть кладут на стол со стороны, ведущей к входу в зал (официант стоит у стола спиной к входу). Подготовленную скатерть официант берет двумя руками, захватывая большим и указательным пальцами верхнюю кромку и поддерживая остальными пальцами середину. Затем скатерть поднимают над столом (осторожно за кромку, чтобы не помять), как бы для встряхивания, и тут же резко опускают вниз, чтобы образовалась воздушная подушка между столешницей и развернутой скатертью. Держа скатерть большим и указательным пальцами, официант протягивает ее на себя через стол, пока центральная складка не совпадет с серединой столешницы. Заглаженная центральная складка, делящая скатерть пополам, должна лечь по оси стола ребром вверх, а линия пересечения со складкой должна обозначить центр стола. Четко разглаженные складки скатерти помогают официанту ориентироваться при расстановке предметов сервировки. На всех столах рисунок скатерти должен быть направлен в одну сторону.

Приемы складывания салфеток

При сервировке столов и обслуживании обедов и ужинов, приемов, банкетов, свадебных и других праздничных вечеров используют полотняные салфетки, которые украшают стол и придают ему нарядный вид.

Существует множество способов и приемов складывания салфеток. Общим правилом здесь служит принцип: чем меньше прикасаются руки официанта к салфетке при ее складывании, тем гигиеничнее протекает эта операция. Сложенную салфетку можно сложить на закусочную или пирожковую тарелку, или разместить рядом с пирожковой тарелкой, если салфетка сложена достаточно просто, например, трубочкой. Тогда посетитель сможет быстро ее развернуть и использовать.

Варианты складывания салфеток зависят от вида обслуживания. В каждом зале на столах должны быть салфетки, сложенные только одним способом. Для завтрака салфетки складывают вчетверо, треугольником, конвертом, трубочкой, т.е. придают им более простые формы, для обеда или ужина – колпачком, «в космос», короной, шапочкой (рис. 9).

Более сложные формы складывания салфеток применяют при сервировке банкетных столов – это тюльпан, веер, свеча, карман и др.

Чтобы сложить салфетку «в космос», вначале надо вдвое сложенную салфетку положить на стол свободными краями вниз. Затем берут верхние углы и, соединяя внизу у кромки, складывают салфетку

треугольником. Наружные вчетверо сложенные стороны слегка приглаживают. Получившийся треугольник складывают пополам и ставят на тарелку углами к потребителю.

Прием складывания салфетки *карманом* заключается в том, что у сложенной вчетверо салфетки свободные углы подворачивают внутрь: первый (верхний) примерно наполовину, второй – на 1/3, третий и четвертый вместе – примерно на 1/4. Остальные углы также подворачивают, стороны слегка приглаживают, салфетку кладут на стол. В образовавшийся карман можно положить визитные карточки, цветы и т.д.

Сложенные полотняные салфетки раскладываются на столе следующим образом: кладут на закусочную или десертную тарелку, размещают непосредственно на скатерти между ножом и вилкой, а если сервировку проводят в присутствии посетителей, то ножи и вилки кладут на тарелку, где салфетка сложена вчетверо.

Во всех ресторанах для сокращения времени обслуживания посетителей проводят предварительную сервировку столов.

Слово «сервировка» означает, с одной стороны подготовку стола к завтраку, обеду, ужину, чаю, т.е. расстановку посуды в определенном порядке, а с другой стороны – совокупность предметов (посуды, столового белья), предназначенных для этой цели.

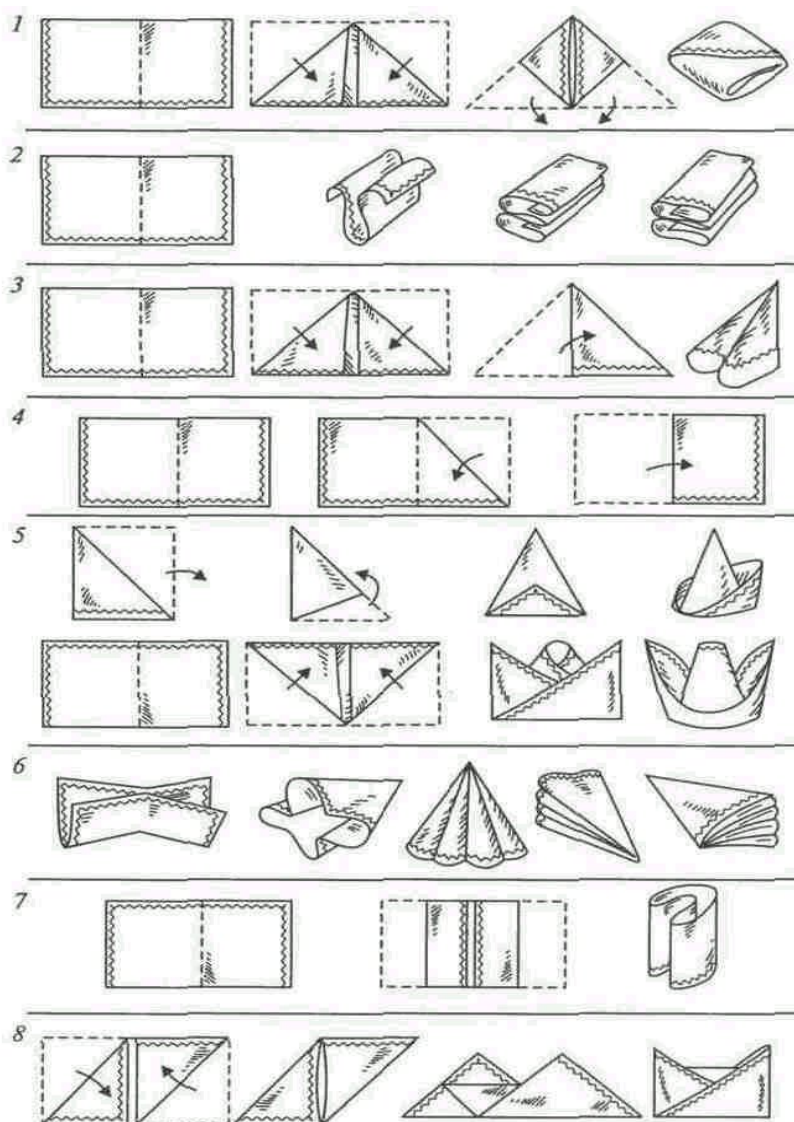


Рис. 9. Варианты складывания салфеток:

1 – конверт; 2 – книга; 3 – «в космос»; 4 – колпачок; 5 – корона;
6 – зонт; 7 – двойная корона; 8 – шапочка

Предварительная сервировка стола

Сервировка – процесс творческий, отличающийся многовариантностью; он зависит от типа, класса, специализации предприятия питания, его концепции и др. В то же время существуют общие правила сервировки, основанные на принципах научной организации труда официантов:

- столы сервируют в зависимости от вида меню (завтрак, обед, ужин, чай, кофе, банкет);
- сервировка может быть предварительной и дополнительной.

Предварительную сервировку стола выполняют в процессе подготовки зала к обслуживанию. Она включает минимальное число предметов, которые могут быть использованы при последующем выполнении заказа: пирожковые тарелки, фужеры, приборы для специй, столовые приборы (нож, вилка, ложка), салфетки, цветы.

В зависимости от вида и характера обслуживания (завтрак, обед, обслуживание в дневное время по меню заказных блюд, банкет, чай, кофе) предварительная сервировка бывает разной степени сложности.

Для завтрака (при обслуживании, например, туристов) сервировка стола включает: пирожковую тарелку, закусочный прибор, чайную ложку и полотняную салфетку. В зависимости от предполагаемого меню могут быть еще нож для масла, закусочная тарелка.

В соответствии с меню европейского завтрака (рис. 10) официант предлагает холодную закуску, например, мясное ассорти, ввиду чего в сервировке стола предусматривается закусочная тарелка и закусочный прибор. Другой вариант завтрака – подача горячего блюда, например, омлета. В этом случае в сервировке предусматривается мелкая столовая тарелка и столовый прибор. Европейские туристы на завтрак всегда употребляют чай или кофе. Поэтому в предварительной сервировке на стол выставляют кофейные и чайные чашки, кофейники, молочники, сахарницы, розетки для варенья, лимонов.

Независимо от варианта сервировки на правый борт пирожковой тарелки кладут нож для сливочного масла (без него чаепитие считается неполноценным). Розетка с сахаром должна располагаться справа от чайной или кофейной чашки, а с джемом, вареньем, сливочным маслом – за основной тарелкой.

Кофе или чай можно подавать к столу туристам, предварительно сервируя его чашками с блюдцами и соответствующими ложками на торце стола в один ряд. При появлении посетителей официант заполняет их чаем или кофе.

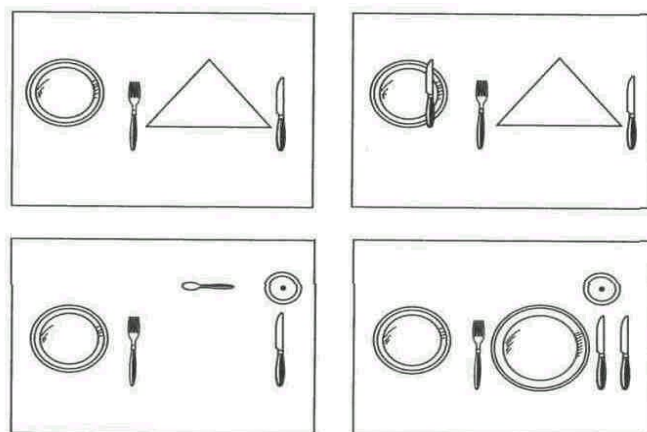


Рис. 10. Варианты предварительной сервировки стола
по меню завтрака

Предварительная сервировка столов в дневное время по меню обеда представлена на рис. 11. В каждом варианте сервировки для обеда из четырех блюд предусматриваются приборы для основного (второго) блюда и десерта. В варианте, представленном на рис. это мясное или овощное блюдо, к которому подают столовый прибор (нож, вилка).

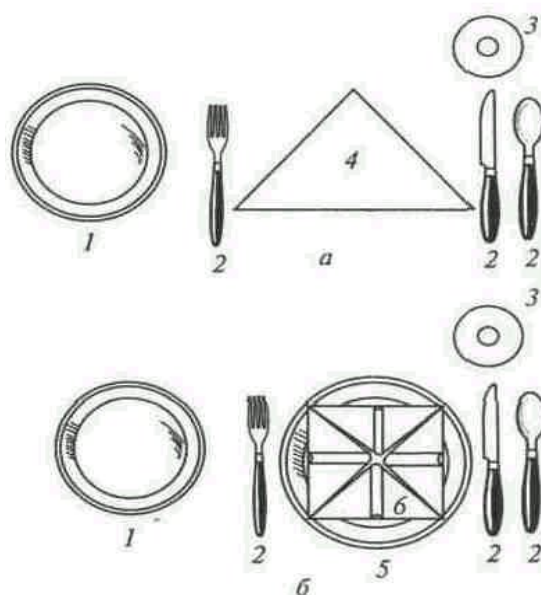


Рис. 11. Варианты предварительной сервировки стола
для обеда:

а – при обслуживании по специальному меню с использованием пирожковой тарелки – 1, столового прибора – 2, фужера – 3, салфетки – 4;

б – при обслуживании по меню заказных блюд с использованием закусочной – 5 и пирожковой – 1 тарелок, столового прибора – 2, фужера – 3, полотняной салфетки – 6

Если обед состоит из пяти блюд, то закусочные приборы для холодной закуски из рыбы укладывают на подсобном столе.

Прибор для десерта официант подбирает в соответствии с заказом: чайную ложку – к компоту, десертную ложку – к пирожному, десертные нож и вилку – к арбузу, фруктовый нож – к яблокам.

В самом общем виде стол для дневной трапезы может быть предварительно сервирован следующим образом:

– по специальному меню (минимальная сервировка): пирожковая тарелка, столовый прибор (нож, вилка, ложка), фужер, салфетки, прибор со специями, цветы (рис. 11 а);

– по меню заказных блюд: закусочная и пирожковая тарелки, столовый прибор (нож и вилка), фужер, полотняная салфетка (рис. 11 б).

В вечернее время сервировку дополняют закусочным прибором, а столовую ложку убирают (рис. 12).

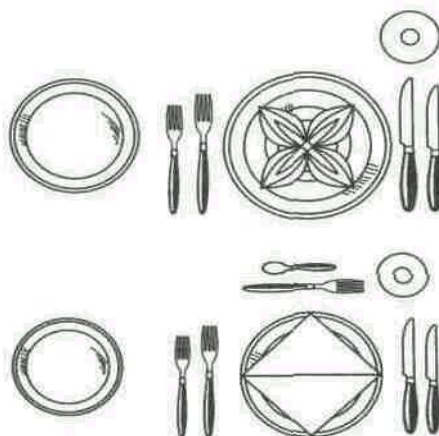


Рис. 12. Варианты предварительной сервировки стола
по меню ужина

При сервировке по меню ужина с холодной и горячей закусками прибор к горячей закуске подаются одновременно с ней. Поэтому в сервировке предусмотрен только закусочный прибор для холодной закуски.

Практикой обслуживания выработаны основные правила техники сервировки (рис. 13).

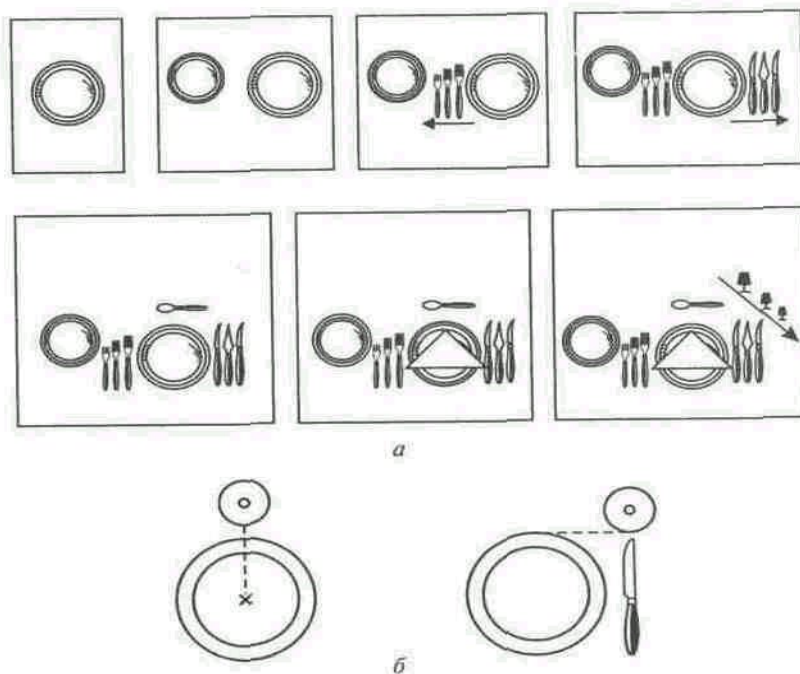


Рис. 13. Последовательность предварительной сервировки стола для обслуживания в вечернее время (а) и схема сервировки стола фужерами (б)

1. Официант, взяв через ручник стопку закусочных тарелок в левую руку, правой расставляет для каждого потребителя закусочные тарелки (по центру кресел) на расстоянии 2 см от края стола, а левее ставит пирожковые. Закусочная и пирожковая тарелки должны быть на одной оси. Слева от закусочной тарелки укладывают вилки (их держат в правой руке в салфетке). Справа от закусочных тарелок кладут ножи лезвием к тарелке: сначала столовые, а затем – рыбные. Их держат так же, как и вилки, – в салфетке в левой руке. Вилки кладут слева от закусочной тарелки зубцами вверх, причем сначала кладут рыбные вилки, затем столовые и только потом – закусочные. Все ножи и вилки должны находиться на расстоянии 2 см от края стола. Против лезвия ножей находится фужер. На закусочную тарелку кладут сложенную салфетку.

В зависимости от заказанных потребителем блюд и напитков официант досервировывает стол необходимыми приборами и посудой непосредственно после заказа. Приборы он может приносить и во время обслуживания вместе с тарелками, заменяя использованные.

2. Порядок расстановки рюмок и бокалов должен соответствовать порядку подачи блюд. Так, справа налево растрavляют рюмки в той же последовательности, что и предполагаемая подача вин, т.е. водочную рюмку ставят при подаче закусок; мадерную – первых блюд; рейнвейную – рыбных блюд; лафитную – горячих мясных блюд; бокал для шампанского – десертных сладких блюд, фруктов; фужеры – при подаче воды и пива.

Как правило, рюмки ставят правее от фужера, положение которого всегда неизменно. Если требуется поставить 4-5 рюмок, как, например, при обслуживании банкетов, то их размещают в два ряда (во втором ряду рейнвейную или лафитную рюмку и бокал для шампанского). При предварительной

сервировке в вечернее время – рекомендуется ставить на стол только 3 рюмки.

Фужеры устанавливают в центре за тарелкой или сдвигают вправо до линии пересечения верхнего края тарелки с концом первого ножа (рис. 13 б). Официант устанавливает фужеры на поднос, покрытый салфеткой, лучше емкостями вниз. Поднос держат на левой руке, а устанавливают фужеры на стол правой рукой справа. Можно переносить небольшое количество фужеров между пальцами левой руки, поместив их емкостью вниз. Ладонь руки должна быть обращена вверх.

3. При раскладывании приборов на самом дальнем расстоянии от тарелки кладут те из них, которыми пользуются вначале, а непосредственно у тарелки – приборы, которыми заканчивают еду. Для сладких блюд и фруктов приборы располагают за столовой или закусочной тарелкой параллельно оси стола: нож – ручкой вправо, вилку – ручкой влево. Десертный прибор можно положить веером (нож кладут ручкой вправо под углом к кромке стола, вилку – ручкой влево, ложку – прямо, т.е. перпендикулярно кромке стола) перед группой рюмок или за ней, как удобнее при распределении площади стола.

4. Завершают сервировку размещением салфеток, после чего на столы ставят приборы со специями и пепельницы.

При сервировке из расчета на четырех (или меньше) посетителей пепельницу ставят на угол или на ту сторону, которая обращена к проходу. На многоместных столах пепельницы (из расчета одна на 3-4 человека) ставят на середину стола. Вазу с цветами размещают также в центре стола. В зависимости от формы, размеров и плана расстановки столов в зале вазу можно поставить на дальней от прохода стороне стола.

5. Не рекомендуется предварительно сервировать столы рюмками и дополнительными приборами. Их лучше подать во время обслуживания в зависимости от заказанных напитков и блюд. Не следует заранее ставить на столы фрукты, напитки.

При подготовке ресторана к обслуживанию официанты ставят столовые мелкие и глубокие тарелки, бульонные чашки для горячих блюд в шкафы подогрева. В течение рабочего дня дежурный официант следит за их наличием и, по мере расходования, добавляет их из сервизной.

Изучить набор стеклянной посуды для напитков

Классический набор хрустальной посуды для напитков, подаваемых к столу во время обеда, представлен на рис. 14.

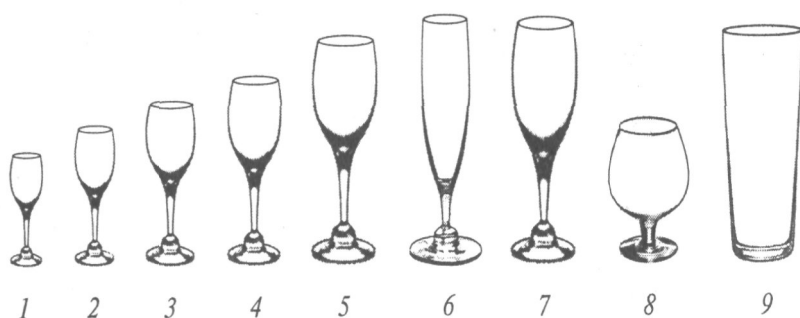


Рис. 14. Классический набор

стеклянной посуды для напитков:

1 – ликерная рюмка; 2 – водочная рюмка; 3 – мадерная рюмка;

4 – рейнвейная рюмка; 5 – лафитная рюмка; 6 – бокал для шампанского; 7 – бокал для воды; 8 – бокал для коньяка;

9 – лимонадный стакан

Рюмка ликерная вместимостью 25-35 мл предназначена для подачи ликеров, бальзамов, дорогих марочных коньяков к кофе, чаю, десерту. Как правило, рюмка ликерная не участвует в предварительной

сервировке стола для обеда, так как подается либо на аперитиве, т.е. отдельно до обеда, либо после горячих блюд к десерту и кофе.

Рюмка водочная вместимостью 50 мл предназначена для подачи водки, горьких настоек, наливок, ординарных коньяков и бренди. В этой рюмке подаются, как правило, алкогольные напитки крепостью 40°, рекомендуемые к холодным и горячим закускам, которые подают в начале обеда.

Рюмка мадерная вместимостью 75 мл применяется для подачи крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса, муската, кагора и др.

Рюмка рейнвейная вместимостью 100 мл используется для подачи белых столовых вин (сухих и полусухих), которые рекомендуют к рыбе, птице и другому белому мясу. Например, в этой рюмке подают такие вина, как рислинг, алиготе, шардонне, шабли, цинандали и др.

Рюмка лафитная вместимостью 125 мл служит для подачи красных столовых вин (сухих и полусухих), которые рекомендуют к основным горячим блюдам из мяса и к сырам. Например, в этой рюмке можно подать такие вина, как каберне-совиньон, мукузани, саперави, бордо, божоле и др.

Бокал для шампанского вместимостью 150 мл используют для подачи игристых вин, самым известным и любимым представителем которых является шампанское. Бокалы могут быть конической, цилиндрической и, конечно, вытянутой формы, в виде высокого, стройного кубка, а могут быть креманчатой формы в виде вазочки, из которой быстрее удаляется углекислый газ и удобнее пить.

Бокалы вместимостью 200-250 мл применяют для подачи безалкогольных напитков (фруктовых и минеральных вод), а также для пива в отсутствие специальной пивной посуды. Бокал для воды является обязательным в сервировке стола.

Рюмка коньячная специальная или *бокал для бренди* типа тюльпан, расширенные книзу и суженные сверху, на низкой ножке, заполняются не более чем на одну треть, бывают вместимостью от 75 до 500 мл. Коньяк в таком бокале подается из бара к столу по заказу посетителя, как правило, в конце приема пищи, потому что хороший коньяк является лучшим диджестивом. Про форму бокала для коньяка можно добавить, что такая форма помогает наиболее полно насладиться ароматами дорогих коньяков, недаром бокал такой формы называют *снифтером* (от англ. *to snift* – нюхать).

Стакан лимонадный вместимостью 250-300 мл применяется для фруктовых напитков и соков.

Бокалы, фужеры и рюмки для вина

В ресторанах рюмки и бокалы выбирают не только по объему, но и по форме. Ведь вино является благороднейшим напитком, аромат которого во всей полноте раскрывается только в бокале нужной формы.

По форме чаши различают яблокообразные, тюльпанообразные, прямые и выпуклые (развернутые) бокалы (рис. 15).

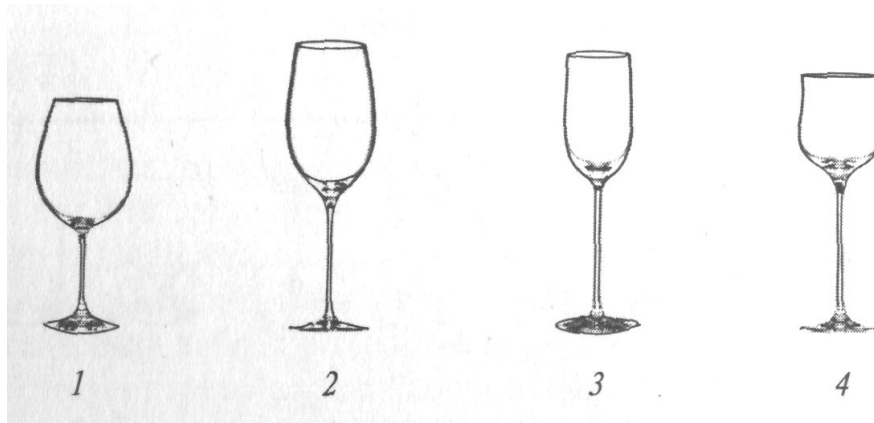


Рис. 15. Бокалы для вина:

- 1 – яблокообразный; 2 – тюльпанообразный; 3 – прямой;
4 – выпуклый

Яблоко- и тюльпанообразной формы предпочтительны для подачи густых, экстрактивных, выдержанных вин со сложным букетом. Прямые и выпуклые (развернутые) бокалы используются для подачи молодых белых и розовых вин, букет которых менее интенсивный.

Для подачи вермутов и других крепленых и десертных вин, которые хорошо использовать в качестве аперитивов, предпочтительными являются небольшие прямые рюмки с чашечками желудевой формы вместимостью 75-90 мл.

Бокалы для белых вин должны иметь небольшую чашу и достаточно высокий черенок ножки, так как белые вина пьют охлажденными. Для белых вин предпочтительны бокалы прямой и чуть вытянутой формы. Для выдержанных белых вин можно использовать бокалы тюльпанообразной формы небольшой вместимости.

Размеры бокалов для розовых вин аналогичны размерам бокалов для белых вин, так как розовое вино пьется тоже в охлажденном виде. Розовые вина обычно молодые, свежие, искристые, поэтому края бокалов должны быть развернуты.

Бокалы для красных вин имеют, как правило, яблоко- или тюльпанообразную форму. Для наилучшего восприятия аромата красных вин эти бокалы часто имеют большую вместимость (200-300 мл) и заполняются примерно до половины. Высота бокала для красного вина может быть ниже высоты бокала для белого вина при гораздо большей вместимости. Красные вина пьют при комнатной температуре, поэтому высота ножки бокала не имеет большого значения.

Бокалы, стаканы и кружки для пива

Пивные кружки, стаканы, бокалы используются для разливного, баночного и бутылочного пива. Существует много форм стаканов, бокалов и кружек для пива, а именно в форме чашек, цилиндров, кубков, тюльпанов, расходящихся кверху высоких бокалов, шале (типа креманки) и кружек с ручкой, как с крышкой, так и без нее (рис. 16).

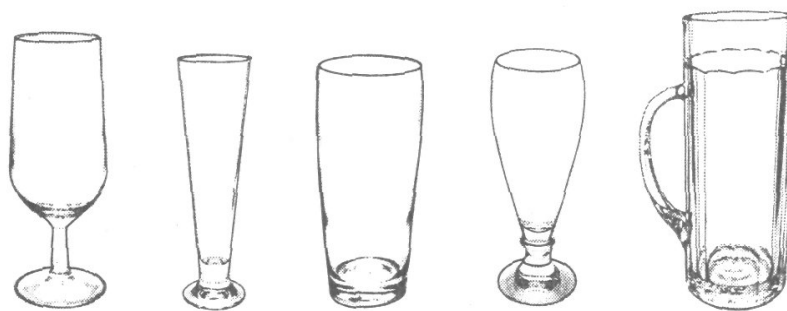


Рис. 16. Ассортимент пивной посуды

Пивные кружки с ручкой используются в первую очередь для разливного пива в пивных барах и при организации уличной торговли. Чаще всего встречаются пивные кружки на 500 мл, реже – на 1 л. При желании можно отыскать пивные кружки импортного производства на 280, 330, 380, 450, 570 и 660 мл.

Пивные стаканы тоже предназначены в первую очередь для разливного пива, но подаются и к бутылочному пиву в барах, кафе, ресторанах. Их рекомендуется подавать, если заказ сделан мужчиной. Вместимость пивных стаканов следующая: 300, 330, 400, 500 мл. Самая распространенная форма стакана для пива отвечает таким условиям: высота, узость у основания и некоторое сужение стенок стакана вверху для задержания пивной пены. Исключением является высокий пивной стакан, расходящийся кверху, так называемая «пивная флейта» для белого пива.

Пивные бокалы выглядят очень элегантно, поэтому их рекомендуется использовать при подаче бутылочного пива, особенно если заказ сделала женщина. Пивные бокалы похожи на бокалы для шампанского, но имеют короткую ножку и как минимум в два раза больший объем. Встречаются бокалы

вместимостью 260, 320, 380, 480 мл и др. Чаще всего предлагают мерные бокалы с отметкой 300 и 400 мл.

Посуда для коктейлей и напитков, подаваемых в баре

Хорошо оборудованные бары предлагают посетителям напитки на любой вкус. Обязательным условием качественного обслуживания в баре является наличие широкого ассортимента стаканов, бокалов и рюмок. Изготовленные из хорошего стекла, они усиливают приятное воздействие напитков и, кроме того, придают им красивый внешний вид. Формы бокалов строго соответствуют напиткам, которые в них подают.

В барах можно встретить большой ассортимент стаканов с толстым, утяжеленным дном. Обычно их называют тумблерами (рис. 17).

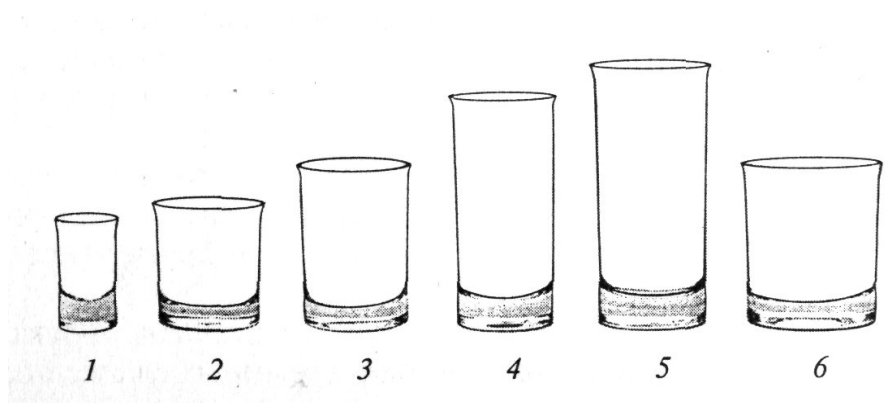


Рис. 17. Ассортимент барных стаканов:

- 1 – стопка; 2 – малый тумблер; 3 – средний тумблер;
4 – большой тумблер или хайбол;
5 – стакан коллинз; 6 – старомодный стакан

Стопка для водки, шнапса, крепких алкогольных напитков безо льда, вместимость 50 мл.

Малый тумблер предназначен для фруктовых и овощных соков, спиртных напитков со льдом, виски со льдом, вместимость 125-150 мл.

Средний тумблер предназначен для воды, холодного чая, холодных пуншей, кофе-гляссе, вместимость 200 мл.

Большой тумблер, или *хайбол*, предназначен для одноименных коктейлей, напитков с добавлением большого количества дробленого льда, виски с содовой; вместимость 250-300 мл.

Стакан коллинз предназначен для одноименных коктейлей, лимонада, пива, вместимость 320-400 мл.

Старомодный стакан невысокий, шире маленького тумблера – предназначен для всех напитков, смешанных в миксере, в том числе и спиртных, для виски со льдом, вместимость 250 мл. Как и малый тумблер, его часто называют «олдфешенед».

Большинство классических коктейлей в барах подают в рюмках, бокалах, фужерах оригинальной формы (рис. 18).

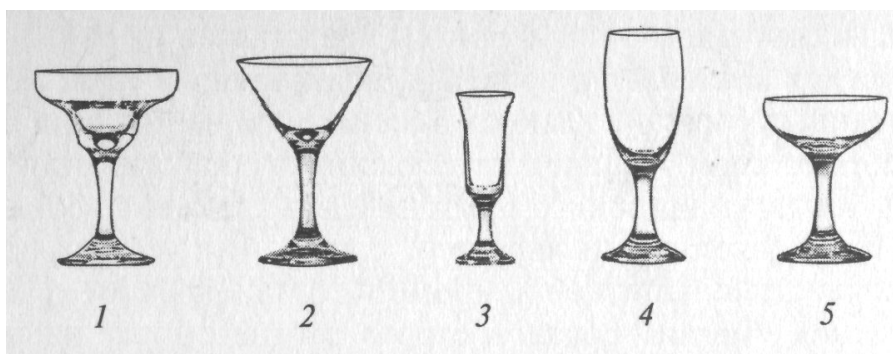


Рис. 18. Бокалы и рюмки для коктейлей:

1 – бокал «маргарита»; 2 – рюмка коктейльная «мартини»;
3 – рюмка «кордиал»; 4 – рюмка «сауэр»; 5 – чаша для шампанского

Например, в бокале «Маргарита» подают коктейли на основе текилы, в чаше для шампанского подают коктейли на основе шампанского, в коктейльной рюмке «мартини» – коктейли на основе джина и вермута, в рюмке «кордиал» – коктейли с ликером, в рюмке «сауэр» – одноименные коктейли на основе цитрусовых соков.

Изучение ассортимента металлической посуды

Металлическая посуда используется для приготовления и подачи блюд с производства в зал. Она способствует сохранению температуры пищи в горячем состоянии. Металлическая посуда для общественного питания подразделяется на изделия из мельхиора, нержавеющей стали и алюминия.

Мельхиор, или правильнее нейзильбер (от нем. *Neusilber* – новое серебро), представляет собой сплав красной меди (50-60 %), цинка (20-30 %) и никеля (15-20 %). Как правило, уже готовая посуда покрывается тонким слоем чистого серебра (0,3-0,5 мм). Мельхиор не поддается коррозии, не бьется, не боится высоких и низких температур. Мельхиоровая посуда имеет еще и то преимущество, что ее можно вновь покрыть серебром. Посуда из мельхиора применяется в ресторанах и барах класса «люкс», на дипломатических приемах и банкетах. Она обладает хорошими теплопроводными и эстетическими свойствами.

Посуда из нержавеющей стали на сегодняшний день имеет наибольшее распространение на предприятиях общественного питания. Эта посуда особенно удобна в обращении, отвечает всем санитарно-гигиеническим нормам, практична для ежедневного использования.

Ассортимент посуды из мельхиора и нержавеющей стали представлен на рис. 19.

Икорница состоит из основания (емкости для льда) и вставной розетки для икры. Изготавливают ее одно-, двух- и четырех-порционной. Используют для подачи зернистой икры осетровых и лососевых пород рыб.

Кокотница – маленькая кастрюлька с одной ручкой в виде ковшика, ее вместимость 90-100 мл. Используется для приготовления и подачи специальных горячих закусок, таких, как шампиньоны в сметане, жульен куриный, крабы в соусе, овощное рагу.

Кокильница – небольшая металлическая раковина на подставке, сделана как единое целое, предназначена для запекания и подачи специальных горячих закусок из рыбы и морепродуктов, например, судак-кокиль, креветки под соусом, устрицы и мидии, запеченные в белом вине.

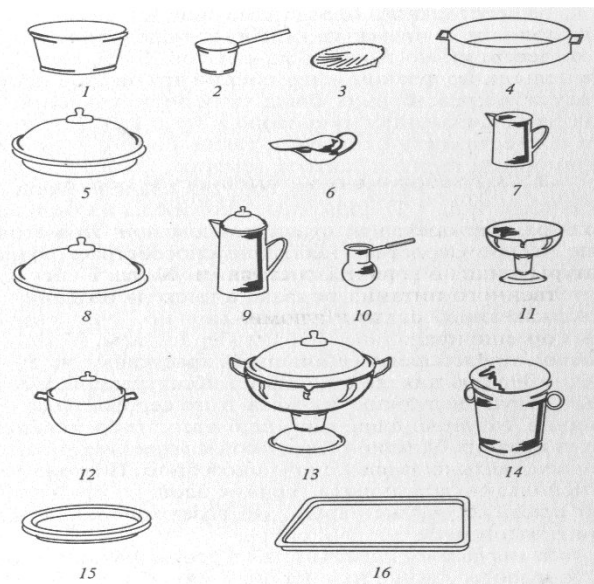


Рис. 19. Ассортимент металлической посуды:

1 – икорница; 2 – кокотница; 3 – кокильница; 4 – кроншель; 5 – баранчик круглый; 6 – соусник; 7 – сливочник; 8 – баранчик овальный; 9 – кофейник; 10 – турка; 11 – креманка; 12 – суповая миска; 13 – супница; 14 – ведро для подачи шампанского; 15 – круглое блюдо; 16 – прямоугольный поднос

Креманки предназначены для подачи десертных блюд (мороженое, крем, взбитые сливки, фруктовые салаты). Креманки бывают с высокими и низкими ножками, с чашей диаметром 95-130 мм, вместимостью 150-200 мл.

Порционная сковорода применяется для приготовления и подачи к столу жареных горячих блюд (яичница, крупеник, любое запеченное блюдо, солянка на сковороде и т.д.). В зависимости от диаметра и вместимости сковороды также могут служить для подачи порционных горячих закусок (омлеты, сосиски, блинчики, тефтели с соусом) и порционных горячих сладких блюд (суфле, гурьевская каша и др.). Порционные сковороды изготавливаются из мельхиора, нержавеющей стали и алюминия диаметром 140, 170, 190 и 210 мм. Сковорода небольшого диаметра с двумя витыми ручками в виде полочек называется *кроншель*.

Пашотница – подставка для яйца, а также небольшого размера кастрюлька для подачи к бульону горячих, очищенных яиц, сваренных в мешочек.

Баранчики круглой формы с крышкой выпускают на 1-6 порций. Предназначены для сохранения температуры при подаче припущенных и тушеных блюд из мяса в соусе, птицы и овощей: бефстроганов, голубцы, плов, рагу и др. Могут быть использованы для подачи горячих блинов и пирожков на приемах и банкетах.

Баранчики овальной формы с крышкой вместимостью от 1 до 6 порций используют для подачи горячих блюд из припущенной и отварной рыбы, из рыбы в соусе, но возможна также и подача блюд из птицы и дичи.

Сковорода для фламбе используется в ресторанах класса «люкс» для приготовления блюд в зале на виду у посетителей.

Разливная суповая чашка – это порционная чашка для разлива супа в тарелки. Имеет одну ручку.

Миски суповые с крышками вместимостью от 1 до 6 порций служат для сохранения температуры при подаче супов. Миски имеют две ручки.

Миски для салата служат для подачи салатов, гарниров.

Чаша для пунша служит для приготовления и подачи пунша, как холодного, так и горячего, на банкетах и приемах. Выпускается вместимостью от 3 до 10 л.

Соусники металлические предназначены в основном для подачи горячих соусов. Изготавливаются

вместимостью 50, 100, 150, 200, 300, 500 мл, с подставкой и без нее. Имеют вытянутую форму, оттянутый носик и одну ручку.

Соусница чили предназначена для подачи одноименного соуса.

Турка (джезве) применяется для приготовления и подачи кофе по-восточному. Изготавливается вместимостью 125 и 250 мл.

Кофейники вместимостью 150-1500 мл используются для подачи кофе при групповом обслуживании.

Чайники вместимостью 300-1500 мл используются для подачи чая при групповом обслуживании.

Самовар служит для приготовления кипятка и сервировки русского чайного стола.

Подстаканники служат для подачи чая, как холодного, так и горячего, в стеклянных стаканах. По старой русской традиции горячий чай в чайном стакане с подстаканником подавали исключительно мужчинам.

Сливочники вместимостью 50-200 мл и молочники вместимостью 300-600 мл используют для подачи молока и сливок к горячим напиткам.

Сахарница – емкость для подачи сахара.

Мармеладница – емкость для подачи варенья, джема, мармелада, меда.

Менажницы бывают однопорционными (их еще называют соусными тарелками) и многопорционными (блюда с перегородками). Выпускаются с двумя или тремя секциями для отпуска блюд со сложным гарниром и соусом.

Клоше – крышки-колпаки для тарелок, блюд и подносов. Используются для поддержания температуры и сохранения внешнего вида подаваемого блюда. Выпускаются диаметром 220 и 250 мм.

Подстановочная тарелка – тарелка-поднос, декоративный подстановочный поднос, применяется на банкетах за столом с полным обслуживанием официантами. Это, как правило, очень плоская металлическая тарелка диаметром от 270 до 340 мм, на которую устанавливаются все подаваемые кушанья. Такие подстановочные тарелки начали использовать в Викторианскую эпоху, поскольку в те времена считалось дурным тоном оставлять гостя без тарелки при смене блюд.

Блюда круглые (подносы) используются для подачи мясных блюд, к которым соус подается отдельно, гастрономии, бутербродов.

Блюда овальные (подносы) предназначены для подачи основных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи, к которым соусы подают отдельно. По сравнению с круглыми блюдами являются более удобными при подаче «в обнос» на банкетах за столом с полным обслуживанием. Выпускаются на 1-6 порций.

Поднос для устриц имеет вставное дно для стекания воды, образующейся при таянии льда. Используется для подачи живых устриц и других даров моря со льдом, устанавливается на специальной подставке.

Сковорода для улиток может также использоваться для запекания помимо улиток различных морепродуктов.

Тостодержатель используется во время обслуживания завтраков для подачи тостов.

Вазы для фруктов могут быть из сплошного металла на ножке или без нее, но чаще встречаются фруктовые корзины, изготовленные из проволоки. Для подачи фруктов на банкетах используют двух- и трехэтажные вазы.

Блюдо для торта – плоская ваза на низкой ножке диаметром 240-320 мм, используется для подачи торта, кексов, пирожных.

Хлебные корзинки изготовлены из покрытой серебром проволоки.

Решетка для подачи спаржи выпускается в наборе со щипцами.

Масленка состоит из емкости для льда, вставки для масла и крышки. Служит для подачи масла,

паштетов из гусиной печени и других продуктов, требующих охлаждения.

Сырница служит для подачи тертого сыра (пармезан и др.). Имеет прозрачные стенки и крышку.

Ведро для охлаждения шампанского используется для охлаждения и подачи белого, розового и игристого вина. Объем ведра до 5 л.

Напольная подставка под ведро для шампанского, высота которой равна высоте стола, используется для того, чтобы вино открывалось на виду у посетителей и при этом не стояло на столе.

Шейкер состоит из 2-3 частей. Применяется за стойкой бара для приготовления коктейлей из трудносмешиваемых напитков.

Ледница представляет собой маленькое ведерко, внутри которого имеется сетка, не достигающая до дна. Выпускают ледницу в комплекте со щипцами и крышкой. Ледница используется для подачи пищевого льда.

Подставки для вина предназначены для вин в бутылках, которые не охлаждаются при подаче. Для подачи выдержанных красных вин подставка может быть выполнена в виде корзины из посеребренной проволоки. Подача в такой корзине упрощает процедуру декантирования вина, т.е. отделение от осадка.

Декоративные подносы – совершенно плоские и широкие, с красиво декорированным кантом. Они бывают разных размеров, с ручками и без них. Чаще всего используются при сервировке буфетов, при обслуживании коктейль-вечеринок для подачи бутербродов, сыров, колбас, кондитерской продукции.

Сервировочные подносы – это подносы, необходимые для работы официанта. Большой – диаметром 500 мм – для транспортирования кулинарной продукции от раздачи в зал, средний – диаметром 350 мм – для обслуживания у стола и сервировки столовых приборов, малый – для подачи счета и небольших предметов.

Чашка для мытья пальцев подается после того, как посетители ели устриц в натуральном виде, другие экзотические дары моря, цыплят табака, натуральные фрукты.

Наборы для специй чаще всего состоят из трех емкостей (стаканчиков) – для соли, перца и зубочисток. Также в наборе могут присутствовать флаконы для масла и уксуса.

Подсвечники выпускаются одно-, трех- и пяти-рожковые. Служат лучшим украшением стола.

Основные виды столовых приборов

Основные столовые приборы представлены на рис. 20.

Ложка столовая длиной 200-210 мм и вместимостью 15 мл сервируется для супа, подаваемого в глубокой столовой тарелке. В паре со столовой вилкой может использоваться для перекладывания и порционирования.

Ложка десертная длиной 180-190 мм и вместимостью 10 мл сервируется для супа, подаваемого в глубокой полупорционной тарелке, и для бульона, подаваемого в бульонной чашке. Подается к десертной тарелке как мелкой (в паре с десертной вилкой), так и глубокой.

Ложка чайная длиной 140-150 мм и вместимостью 5 мл. Подается с чайной чашкой, чайным стаканом. Сервируется к десерту, подаваемому в креманке, на пирожковой тарелке, в индивидуальном салатнике.

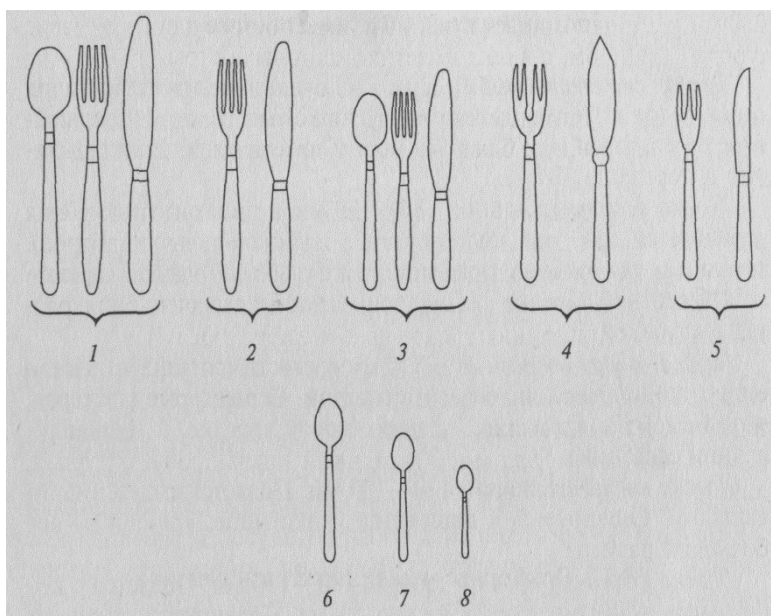


Рис. 20. Основные столовые приборы:

1 – столовые; 2 – закусочные; 3 – десертные; 4 – рыбные; 5 – фруктовые;
6 – ложка чайная; 7 – ложка кофейная; 8 – ложка кофейная «мокко»

Ложка кофейная длиной 120-130 мм. Подается с кофейными чашками. Сервируется к пашотнице, кокотнице, креманкам небольшого размера.

Ложка кофейная «мокко» длиной 100-110 мм. Подается с кофейными чашками вместимостью 50 мл. Сервируется к самым малым предметам столового сервиза, например, к розетке.

Нож и вилка столовые сервируются к основным горячим блюдам из мяса и овощей, которые подают на тарелках диаметром 240 мм и более. Нож имеет общую длину 230-240 мм, острое лезвие с закругленным концом. Вилка имеет длину 200-210 мм и четыре длинных острых зубца.

Нож: и вилка закусочные сервируются к холодным и горячим закускам, которые подаются на закусочных тарелках диаметром 200 мм и более (210 и 220 мм). По внешнему виду являются уменьшенной копией столовых ножа и вилки. Длина закусочного ножа составляет 200-210 мм, закусочной вилки – 180-190 мм.

Нож и вилка десертные сервируются к сладким блюдам, которые подаются на мелких десертных тарелках. Десертные приборы должны быть несколько меньше закусочных (длина десертного ножа 190 мм, десертной вилки 170 мм; она может иметь три зубца), но в большинстве современных наборов закусочные и десертные приборы являются взаимозаменяемыми.

Нож и вилка рыбные сервируются к горячим блюдам из рыбы и морепродуктов. В очень редких случаях рыбные приборы подаются к холодной, легко-разделяемой рыбе. Нож имеет тупое широкое лезвие в виде лопаточки с острым кончиком, так как горячую рыбу при еде не режут ножом, а только делят на удобные кусочки. Длина рыбного ножа 200 мм. Вилка более плоская и широкая по сравнению с мясной, имеет четыре коротких зубца с углубленной прорезью в центре, с помощью которой легко извлекать выступающие рыбы косточки. Длина рыбной вилки 180 мм.

Нож и вилка фруктовые (овощные) – это самый маленький нож длиной 170-180 мм с острым перочинным лезвием и небольшого размера вилка длиной 150-160 мм с четырьмя, тремя или двумя зубцами. В современных ресторанах фруктовые приборы используются редко.

Практическое занятие №9. Основы составления меню.

Составление планового меню и дневной производственной программы (плана-меню)

Цель занятия: закрепление теоретических знаний и овладение практическими навыками по составлению плана-меню и определению количества порций блюд, реализуемых предприятием в течении дня.

Теоретические положения

Меню – документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристик (выхода блюд и цены).

Требования по составлению меню регламентируются Правилами оказания услуг общественного питания. К обязательным требованиям относятся:

- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о массе порции готового блюда продукции общественного питания.

Принципы составления меню: совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безопасность, последовательность расположения блюд в меню.

Совместимость – принцип, определяющий пригодность продукции, процессов или услуг к совместному использованию без утраты функционального и социального назначения. Например, ассортимент блюд завтрака, обеда и ужина совместим с принципами рационального питания и потребностями организма в пище в разное время суток; совместимость гарниров ко вторым блюдам с основными изделиями; напитков с закусками; посуды с размерами порций блюд.

Взаимозаменяемость – принцип, основанный на способности одних объектов заменять другие для выполнения одного и того же функционального назначения.

Экономичность – принцип, заключающийся в рациональном расходовании продуктов питания. Проявляется в определении количественных характеристик блюд, исходя из удовлетворения потребностей заказчиков разных возрастных категорий и в разное время суток.

Безопасность – один из главных принципов, который заключается в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения продукцией или услугой ущерба жизни, здоровью и имуществу людей.

Последовательность расположения блюд в меню – это принцип, основанный на правилах включения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи. Примерная последовательность расположения закусок и блюд в меню представлена в Приложении 2.

В меню включают следующие группы блюд: холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия.

На первой странице меню приводится специальное предложение блюд от шеф-повара или блюд данного дня, затем перечень фирменных блюд, потом перечень блюд в порядке очередности их подачи.

На специальных предприятиях меню начинают с блюд и напитков, характерных для данного предприятия: в кафе общего типа, детском, молодежном – с горячих напитков, в кафе-кондитерской – с мучных кондитерских изделий, в вареничной – с вареников, в чайных – с чая и т. д.

При составлении меню следует руководствоваться ГОСТ Р 50762-

95. Меню составляет заведующий производством, а в ресторанах – с участием метрдотеля, затем передает калькулятору для определения продажных цен на блюда и директору ресторана для утверждения.

Методика проведения расчетов

Для составления плана-меню необходимо определить количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Исходными данными для проведения расчета являются число

потребителей и коэффициент потребления блюд (табл. 4.1).

Таблица 2.1 – Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия

Тип предприятия	Коэффициент потребления
Столовая общедоступная: завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
Ресторан	3,5
Кафе детское	1,5
Кафе-кондитерская	0,8

Таблица 2.2 – Примерное соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа

Блюда	Столовая общедоступная						Ресторан		Кафе детское		Кафе-кондитерская	
	завтрак		обед		ужин		от общего количества, %	от дан- ной груп- пы, %	от общего количества, %	от дан- ной груп- пы, %	от общего количества, %	от дан- ной груп- пы, %
	от общего количества, %	от дан- ной груп- пы, %	от общего количества, %	от дан- ной груп- пы, %	от общего количества, %	от дан- ной груп- пы, %						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Холодные закуски:	35		20		35		45		30		30	
рыбные								25		-		-
мясные		70		70		70		30		-		-
салаты								40		45		-
молоко и кисломолочные продукты		30		30		30		5		40		100
гастрономические продукты		-		-		-		-		15		-
Горячие закуски	-		-		-		5	100	-		-	
Супы:			25				10		5	100	-	
прозрачные								20				-
пюреобразные				90				70				-
заправочные												-
молочные, холодные, сладкие				10				10				-
Вторые горячие блюда:	50		35		50		25		45		-	
рыбные								25		-		-
мясные								50		40		-
овощные		60		80		60		5				-
крупяные и мучные								10		30		-
яичные, творожные		40		20		40		10		30		-

Сладкие блюда, горя- чие напитки	15		20		15		15		20		70	
---	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--	----	--

Если на предприятии (столовая общедоступная) предусмотрено несколько приемов пищи, то количество блюд определяют для каждого режима отдельно по формулам:

$$n_z = N_z \cdot m_z; \quad (4.2)$$

$$n_o = N_o \cdot m_o; \quad (4.3)$$

$$n_y = N_y \cdot m_y; \quad (4.4)$$

где n_z , n_o , n_y – общее количество блюд, реализуемых соответственно в течение завтрака, обеда и ужина;

N_z , N_o , N_y – число потребителей в течение завтрака, обеда и ужина;

m_z , m_o , m_y – коэффициенты потребления блюд во время завтрака, обеда и ужина.

Количество напитков, кондитерских изделий, хлеба, фруктов и т. д. для всех предприятий общественного питания определяют на основе примерных норм потребления на одного человека (табл. 4.3).

Таблица 2.3 – Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа

Наименование	Единица измерения	столовая обще- доступная	Ресторан	Кафе детское	Кафе- кондитерская	
1	2	3	4	5	6	
Льготные напитки в том числе:	л	0,05	0,12	0,06	0,06	
фруктовая вода		0,02	0,05		0,02	0,02
минеральная вода		0,01	0,04		0,01	0,01
натуральный сок		0,01	0,02		0,02	0,02
напиток собственного производства		0,01	0,01		0,01	0,01
Хлеб и хлебобулочные изделия в том числе:	кг	0,05	0,05		0,04	0,04
ржаной		0,02	0,03		0,02	0,02
пшеничный		0,03	0,02		0,02	0,02
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	шт.	0,3	0,2		0,5	0,5
Конфеты, печенье	кг	0,005	0,007		0,007	0,007
Фрукты	кг	0,01	0,05		0,02	0,007
Винно-водочные изделия	л	-	0,2	-	-	-
Пиво	л	-	0,025	-	-	-
Папиросы (пачка)	шт.	-	0,1	-	-	-
Спички (коробка)	шт.	-	0,09	-	-	-

Порядок проведения работы

1. Выписать данные по своему варианту (для I–V) из таблицы 2.4 и расположить блюда в

последовательности, предусмотренными правилами составления плана-меню для конкретного типа предприятия и определить количество порций блюд.

2. Составить план-меню со свободным выбором блюд для предприятий общественного питания по вариантам:

I. Ресторан класса люкс, в котором за день питается 300 человек;

II. Ресторан первого класса, в котором за день питается 400 человек;

III. Кафе детское, в котором за день питается 500 человек;

IV. Кафе-кондитерская, в которой за день питается 500 человек;

V. Столовая общедоступная, в которой за день питается 1000 человек (в течении завтрака – 300 человек; обеда – 500, ужина – 200 человек).

Таблица 2.4 – Перечень блюд для составления меню

№ рецеп-туры	наименование блюд и изделий	Типы предприятий общественного питания				
		ресторан		кафе		столовая
		класса люкс	I класса	дет-ское	конди-терское	обще-доступная
1	2	3	4	5	6	7
	Фирменные блюда и закуски					
	- Маринованный лосось с зернистой икрой	+	-	-	-	-
	- Утка жареная	+	-	-	-	-
	- Форель, фаршированная грибами и ветчиной	+	-	-	-	-
	- Фруктовый салат	+	-	-	-	-
	- Пирог «Фыдджын»	-	+	-	-	-
	- Пирог «Уалибах»	-	+	-	-	-
	- Пирог «Картофджын»	-	+	-	-	-
	- Пирог «Цахараджын»	-	+	-	-	-
	Холодные блюда и закуски					
4	Бутерброд с отварной телятиной	-	-	+	-	-
3	Бутерброд с сыром	-	-	+	-	-
9	Бутерброд с отварной осетриной	-	-	+	-	-
43	Икра зернистая с лимоном	+	+	-	-	-
44	Семга с лимоном	+	+	-	-	-
54	Салат зеленый с огурцами и помидорами	-	+	+	-	+
60	Салат из свежих помидоров и яблок	-	-	+	-	+
62	Салат «Весна»	+	+	+	-	+
70	Салат «Летний»	+	-	-	-	-
75	Салат картофельный с кальмарами	+	+	-	-	-
84	Салат деликатесный (овощной)	+	+	-	-	-
96	Салат рыбный деликатесный	+	-	-	-	-
97	Салат мясной	+	+	-	-	+
98	Салат столичный	+	+	-	-	-
102	Винегрет с грибами	+	-	-	-	-
100	Винегрет овощной	+	+	+	-	+
156	Заливное из птицы	+	-	-	-	-
157	Курица фаршированная	+	-	-	-	-
153	Ассорти мясное	+	+	-	-	-
144	Ассорти рыбное	+	+	-	-	-
146	Крабы со сметаной	+	-	-	-	-
965	Молоко кипяченое	-	-	+	+	-
966	Кефир	-	-	+	+	+
966	Ряженка	-	-	+	+	+
42	Сыр российский	+	+	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7
	Горячие закуски					
632	Язык с картофелем в соусе запеченный	+	-	-	-	-
633	Мозги в молочном соусе запеченные	+	+	-	-	-
369	Грибы в сметанном соусе запеченные	+	+	-	-	-
347	Картофель, запеченный с яйцом и помидорами	+	+	-	-	-
	Супы					
170	Борщ с капустой и картофелем	+	+	+	-	+
172	Борщ с черносливом и грибами	+	-	-	-	-
187	Щи из свежей капусты с картофелем	-	-	+	-	+
197	Рассольник петербургский	+	+	-	-	-
218	Суп-лапша домашняя из курицы	+	+	+	-	-
222	Суп рисовый с мясом	-	-	+	-	+
227	Солянка сборная мясная	+	+	-	-	-
234	Солянка грибная	+	-	-	-	-
239	Суп молочный с клецками	-	-	+	-	+
232	Солянка рыбная	+	+	-	-	-
244	Суп-пюре из спаржи	+	-	-	-	-
249	Суп-пюре из свежих грибов	+	+	-	-	-
254	Бульон из индеек прозрачный	+	+	+	-	-
267	Уха с расстегаями	+	-	-	-	-
273	Окрошка сборная мясная	+	+	-	-	-
274	Окрошка овощная	-	-	-	-	+
289	Суп из цитрусовых	+	-	-	-	-
290	Суп из смеси сухофруктов	+	+	-	-	-
	Вторые блюда					
325	Грибы с картофелем и помидорами	-	+	-	-	+
332	Зразы картофельные	+	+	+	-	-
348	Картофель, запеченный с окороком и грибами	+	+	-	-	-
364	Голубцы овощные	-	-	+	-	+
372	Перец, фаршированный овощами	+	+	-	-	-
376	Баклажаны, фаршированные овощами	+	-	-	-	-
393	Запеканка рисовая с творогом	-	-	+	-	+
419	Макароны с ветчиной и с томатом	-	-	+	-	+
426	Яйца с ветчиной на гренках	+	+	-	-	-
1	2	3	4	5	6	7
425	Яйца с помидорами, фаршированные ветчиной и грибами	+	+	-	-	-
434	Яичница глазунья с сыром	+	+	-	-	-
436	Яичница глазунья с грибами	+	-	-	-	-
445	Омлет, фаршированный мясными продуктами	+	-	-	-	-
463	Сырники из творога	-	-	+	-	+
466	Сырники по-киевски	+	+	-	-	-
479	Рыба, припущенная с соусом белое вино	+	+	-	-	-
481	Рыба по-русски	+	-	-	-	-
483	Филе из рыбы фаршированное	+	-	-	-	-
490	Осетрина жареная	+	+	-	-	-
497	Рыба жареная грилье	+	-	-	-	-
499	Рыба в тесте жареная	+	+	-	-	-
513	Зразы рыбные рубленые	-	+	-	-	+
523	Креветки отварные натуральные	+	+	-	-	-
527	Кальмары в сметанном соусе	+	-	-	-	-
528	Трепанги по-дальневосточному	+	-	-	-	-
534	Язык отварной с соусом	+	+	-	-	+
543	Мясо, жареное крупным куском	+	-	-	-	-

549	Бифштекс с яйцом	+	+	+	-	-
552	Филе с соусом	+	+	+	-	-
555	Лангет	+	+	+	-	-
561	Бефстроганов	-	+	+	-	+
563	Шашлык из говядины	+	+	-	-	-
563	Шашлык из свинины	+	+	-	-	-
571	Эскалоп с помидорами	+	+	-	-	-
575	Ромштекс	+	-	-	-	-
578	Почки с грибами в соусе красном с вином	+	+	-	-	-
589	Зразы отбивные	-	+	+	-	-
596	Азу	-	-	-	-	+
601	Плов	-	+	-	-	+
623	Кнели из говядины	-	-	+	-	-
636	Голубцы с мясом и рисом	-	+	+	-	+
638	Птица под паровым соусом с грибами и рисом	-	+	-	-	-
641	Птица в ореховом соусе	+	+	-	-	-
642	Рагу из птицы	+	+	+	-	+
651	Индейка жареная	+	-	-	-	-
659	Котлета по-киевски	+	+	+	-	-
667	Котлеты рубленые из птицы	-	-	+	-	+
1010	Пельмени, запеченные в сметане	+	+	-	-	-
1011	Манты с бараниной	+	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7
	Сладкие блюда					
847	Плоды или ягоды свежие	+	+	+	+	-
851	Лимоны с сахаром	+	+	-	+	-
854	Земляника со сливками	+	+	+	+	-
855	Яблоки (груши) со взбитыми сливками и орехами	+	-	-	+	-
858	Яблоки (груши) с сиропом	-	+	+	+	-
859	Компот из свежих плодов	-	-	+	+	+
864	Компот из апельсинов	-	-	-	+	+
870	Кисель из ежевики	-	-	+	+	-
890	Желе из ягод свежих	+	+	-	+	-
891	Желе из лимонов	+	+	-	+	-
897	Желе из молока	-	-	+	+	-
902	Мусс яблочный	+	-	+	+	-
904	Самбук яблочный	+	+	-	+	-
906	Крем шоколадный	+	-	-	+	-
907	Крем ореховый	+	+	-	+	-
915	Суфле ванильное	+	+	+	+	-
918	Пудинг яблочный с орехами	+	+	+	+	-
922	Яблоки по-киевски	+	+	+	+	-
926	Шарлотка с яблоками	-	-	+	+	-
930	Мороженое-ассорти с плодами консервированными	+	+	+	+	-
939	Мороженое «Айсберг»	+	+	-	+	-
	Горячие напитки					
943	Чай с вареньем, сахаром, медом	+	+	+	+	+
944	Чай с лимоном	+	+	-	+	-
945	Чай со сливками	+	+	+	+	-
949	Кофе с коньяком	+	+	-	+	-
950	Кофе черный с молоком	+	+	-	+	-
955	Кофе по-восточному	+	+	-	+	-
958	Кофейный напиток	-	-	+	-	+
959	Какао с молоком	-	-	-	-	-
963	Шоколад	+	+	+	+	-
969	Напиток «Спортивный»	+	+	-	+	-
	Холодные напитки					
-	Соки	+	+	+	+	+
-	Минеральная вода	+	+	+	+	+
-	Фруктовая вода	+	+	+	+	+
957	Кофе черный с мороженым (гляссе)	+	+	-	+	-
986	Коктейль десертный	+	+	+	+	-

1	2	3	4	5	6	7
	Мучные кондитерские изделия					
108	Булочка с орехами	+	+	-	+	+
114	Булочка сдобная с помадой	+	+	+	+	+
82	Кекс «Столичный»	+	+	-	+	+
87	Кекс «Творожный с изюмом»	+	+	+	+	-
90	Кекс «Майский»	+	-	+	+	+
48	Пирожное «Песочное», глазированное помадой	+	+	+	+	-
43	Пирожное «Бисквитное» фруктовое	+	+	+	+	-
50	Пирожное «Песочное кольцо»	+	-	-	+	-

Оформление работы

Тип предприятия _____

План-меню

№ рецептуры	Наименование блюд и закусок	Количество порций	Выпуск блюд партиями			Ответственный за приготовление блюд повар
			к 11 ч	к 13 ч	к 15 ч	

Директор _____

(подпись)

ФИО _____

Зав. производством _____

(подпись)

ФИО _____

Контрольные вопросы

1. Дайте определение понятиям: «меню», «план-меню», «плано-вое меню», «циклическое меню».
2. Назовите и охарактеризуйте принципы составления меню.
3. Назовите порядок расположения блюд в меню.
4. Как рассчитать общее количество блюд в меню?

Список рекомендуемой литературы

1. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для средних спец. заведений. Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли М-ва экономического развития и торговли РФ. М.: Изд. дом «Деловая литература», 2002. 542. [1] с.: ил.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. Рекомендовано МО РФ / Авт.-сост. Л. А. Радченко. Ростов н/Д: Феникс, 2000. 344 с.
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. М.: ACADEMIA, 2004. 414, [1] с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Образец заполнения договора Договор № 1246 поставки продуктов питания

г. Владикавказ

" 01 " сентября 2016 г.

ООО ресторан «Крой», именуемое в дальнейшем "Покупатель", в лице директора – Макеевой Э. Н., действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Да», именуемый в дальнейшем "Поставщик", в лице директора – Дюбуа Дмитрия Петровича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

Поставщик обязан поставить, а Покупатель - принять и оплатить продукты питания (далее – "Товар"), наименование, ассортимент, количество и стоимость которых указываются в товарных накладных (далее – "накладные") на каждую партию Товара.

Поставка Товара осуществляется партиями на основании заявки Покупателя и при наличии соответствующего Товара на складе Поставщика.

Заявка Покупателя должна содержать наименование (ассортимент), количество Товара, дату, к которой необходимо поставить Товар, и адрес, по которому он должен быть поставлен, и может быть сделана как письменно, в том числе по факсу, электронной почте, так и в форме телефонной заявки.

Поставщик гарантирует соблюдение надлежащих условий хранения Товара до его передачи Покупателю.

2. Качество товара

Качество поставляемого Товара должно соответствовать требованиям соответствующих ГОСТов и ТУ, принятых для данного вида Товаров, а также качественным удостоверениям производителя и сертификатам соответствия.

Срок годности Товара устанавливается в пределах срока годности, указанного производителем на упаковке Товара.

При поставке Товара Поставщик передает Покупателю все необходимые документы, подтверждающие качество Товара, в том числе сертификаты соответствия и качественные удостоверения производителя.

Поставщик гарантирует качество и надежность поставляемого Товара.

Покупатель вправе предъявить претензии Поставщику по качеству и срокам годности поставленного Товара в течение 2 (двух) дней после его приемки. Дата приемки соответствует дате, указанной на накладной.

Поставщик обязуется устранить недостатки или заменить Товар ненадлежащего качества в течение трех дней от даты передачи Товара Покупателю.

Устранение недостатков, поставка недостающего или замена негодного Товара осуществляется Поставщиком на основании письменной претензии Покупателя. В претензии должно быть указано количество Товара, по которому заявлена претензия, содержание и основания претензии, а также конкретное требование Покупателя. Претензия должна быть подтверждена актами и иными необходимыми документами. Претензия передается заказным письмом или курьерской доставкой с вручением уполномоченному представителю Поставщика под расписку и с приложением всех документов, доказывающих обоснованность претензии.

3. Сроки и порядок поставки

Товар поставляется в сроки, указанные в заявке Покупателя. Поставщик имеет право досрочной поставки Товара.

Поставка осуществляется (нужное отметить):

- за счет Поставщика путем доставки Товара Покупателю по указанному им в заявке адресу: РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Коцюева, 26
- самовывозом со склада Поставщика, расположенного по адресу:

Товар поставляется в таре и упаковке, соответствующих действующим стандартам и техническим условиям.

Поставщик, допустивший недопоставку Товара, обязан восполнить недопоставленное количество Товара в течение трех дней с момента получения претензии Покупателя.

Товар передается по накладной, в которой указывается наименование Товара, ассортимент, количество мест и товарных единиц, стоимость Товара.

В случае отказа от приема продукции Покупатель обязан во всех экземплярах накладной сделать отметку об отказе с указанием причины отказа, должности, фамилии приемщика и подписать ее.

В случае отказа Покупателя сделать отметки об отказе в приемке Товара в соответствии с п. 3.6 настоящего договора факт отказа удостоверяется актом, составленным представителем Поставщика.

4. Цена и порядок расчетов

Покупатель оплачивает поставленный Поставщиком Товар по ценам, указанным в накладных на данную партию Товара.

Расчеты за поставленный Товар между сторонами производятся путем (нужное отметить):

- перечисления безналичных денежных средств с расчетного счета Покупателя на расчетный счет Поставщика не позднее трех банковских дней с момента передачи Товара Покупателю;
- перечисления безналичных денежных средств с расчетного счета Покупателя на расчетный счет Поставщика не позднее трех дней с момента передачи Товара Покупателю;
- передачи наличных денежных средств в кассу Поставщика в момент передачи Товара Покупателю.

5. Имущественная ответственность и порядок разрешения споров

За необоснованный отказ от приемки Товара, доставленного по заявке Покупателя, или просрочку выборки Товара Покупатель уплачивает Поставщику штраф в размере 50 % (пятидесяти процентов) от стоимости отгруженного Товара.

При просрочке оплаты Покупатель обязан уплатить Поставщику пени в размере 50 % (пятидесяти процентов) от суммы долга за каждый день просрочки платежа.

При просрочке оплаты за полученную продукцию свыше 10 (десяти) дней Поставщик прекращает прием заявок от Покупателя и приостанавливает исполнение своих обязательств по настоящему договору до полного погашения Покупателем задолженности.

В случае нарушения сроков поставки Товара по вине Поставщика последний обязан уплатить Покупателю штраф в размере 50 % (пятидесяти процентов) от стоимости не поставленного Товара.

Покупатель вправе, уведомив Поставщика, отказаться от принятия Товара, поставка которого просрочена на 10 (десять) дней.

Споры, возникшие между сторонами при исполнении договора, разрешаются в установленном действующим законодательством РФ порядке.

6. Заключительные условия

Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны надлежаще уполномоченными на то представителями сторон.

Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и заключается на срок один год до "01" сентября 2017 г.

Если ни одна из сторон не заявит о прекращении (изменении) договора за один месяц до окончания срока, на который заключен договор, его действие автоматически пролонгируется на тот же срок.

Договор может быть досрочно расторгнут в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

После подписания настоящего договора все предыдущие переговоры и переписка по нему теряют силу.

7. Адреса и реквизиты сторон

Покупатель:	Поставщик:
ООО «Крой»	ООО «ДА»
ИНН 1501036345	ИНН 1501024614
КПП 150101001	КПП 151501001
ОГРН 1041500100311	ОГРН 1021500507973
ОКПО 71003545	ОКПО 44634579
Юридический адрес: 262021, г. Владикавказ, ул. Коцоева 26	Юридический адрес: 362021, Республика Северная Осетия-Алания, г. Владикавказ, ул. Огурцова, 4
Фактический адрес: 262021, г. Владикавказ, ул. Коцоева 26	Фактический адрес: 362021, Республика Северная Осетия-Алания, г. Владикавказ, ул. Огурцова, 4
Ставропольский филиал "Банк	Ставропольский филиал "Банк Москвы"

Москвы" (ОАО)

(ОАО)

р/с 40702810800220000808

р/с 40702810680060857001

к/с 30101810200000000714

к/с 30101810600000000119

БИК 040702714

БИК 044583119

Генеральный директор
_____/Макеева Э.

Генеральный директор
_____/Дюбуа Д. П./

Н./
МП

МП

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ РАСПОЛОЖЕНИЯ ЗАКУСОК И БЛЮД В МЕНЮ

Холодные блюда и закуски Икра зернистая осетровых

рыб, паюсная Икра кетовая лососевых рыб

Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном) Рыбные холодные блюда:

– рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)

– рыба заливная

– рыба фаршированная

– рыба под маринадом

– рыба под майонезом

Рыбная гастрономия и закусочные консервы:

– шпроты с лимоном

– рыба холодного и горячего копчения

– сельдь натуральная, с гарниром, рубленая Нерыбные продукты моря

Салаты рыбные

Мясные холодные блюда и закуски:

– мясо отварное, заливное

– мясо фаршированное

– мясо шпигованное

– мясо жареное

– мясная гастрономия

– салат мясной

Домашняя птица и дичь холодные:

– птица и дичь отварные

– птица заливная

– птица фаршированная

– птица и дичь жареные

– салаты из птицы и дичи Овощные и грибные закуски

– салаты овощные

Соления, маринады (грибы, огурцы, помидоры соленые, маринованные)

Горячие закуски Рыбные, из нерыбных

продуктов моря Мясные

Из субпродуктов

Из птицы и дичи (жульены) Овощные и грибные Яичные и

мучные

Супы

Прозрачные Пюреобразные Заправочные

Молочные, холодные, сладкие

Рыбные горячие блюда

Рыба отварная и припущенная Рыба жареная

Рыба запеченная

Мясные горячие блюда

Мясо отварное

Мясо, жареное крупными и порционными кусками Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)

Мясо, жареное в панированном виде Субпродукты жареные

Мясо тушеное и запеченное

Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

Горячие блюда из домашней птицы и дичи

Птица отварная, припущенная Птица фаршированная

Птица и дичь жареные Блюда из тушеной птицы Блюда
из рубленой птицы

Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий Блюда из яиц и творога

Сладкие блюда

Горячие (яблоки в тесте жареные, каша гурьевская, пудинги, блинчики с вареньем и др.)

Холодные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы, мороженое, сливки взбитые с наполнителями,
компоты из свежих и консервированных фруктов)

Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе

Горячие напитки

Чай, кофе, какао, шоколад

Холодные напитки собственного производства

Из фруктов и ягод (вода брусничная, морс клюквенный, квас) Коктейли (безалкогольные)

Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Пирожные в ассортименте, торты, кексы, пироги, пирожки

Хлеб

Ржаной и пшеничный

Наименование организации и предприятия _____

Источник рецептуры _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевого продукта	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия); условия и сроки реализации
Выход на 1 порцию					
Выход на 1 кг					
Информация о пищевой ценности; белки – _____; жиры – _____; углеводы – _____; калорийность _____					

Зав. производством (или его заместитель, или шеф-повар или старший повар) _____

Калькулятор, технолог _____

УтверждаюДиректор _____
«____» _____ 201 ____ г.**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____**

блюдо

1. Область применения

2. Требования к сырью

3. Рецепттура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Выход		

4. Технологический процесс

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

6. Показатели качества и безопасности

7. Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственность за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания

по выполнению лабораторных работ
по дисциплине «Технология продуктов питания»
для студентов направления подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль) «Биоинженерия и технологии»

**Ставрополь
2026**

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1

Технология приготовления различных видов супов

Цель работы: получить практические навыки в технологии приготовления супов:

- суп-пюре грибной;
- суп луковый;
- суп минестроне;
- суп том-ям.

Освоить правила порционирования, подачи супов; правила органолептической оценки блюд.

Задачи:

- приготовить:

- суп-пюре грибной;
- суп луковый;
- суп минестроне;
- суп том-ям;

- определить: органолептические показатели готовых блюд.

Материальное обеспечение работы /оборудование, посуда, инвентарь: печь, электромясорубка, миксер, кастрюли разной емкости, сковорода из нержавеющей стали, ножи поварские, ложки столовые, салатники, мерный инвентарь.

Теоретические основы приготовления супов

Супы, или первые блюда, классифицируют по характеру жидкой основы на 4 группы (на бульонах и отварах, на молоке, на квасе, на фруктовых соках), и по температуре подачи на горячие (75–80°C) и холодные (14°C).

Супы первой и второй групп подаются только горячими, третьей группы – только холодными, а четвертой – и холодными, и горячими в зависимости от сезона. Зачастую супы, имеющие одинаковую жидкую основу, отличаются как по набору сырья, так и по технологии его обработки. Поэтому внутри отдельных групп подразделение супов производится с учетом этих различий.

Технология приготовления супов

Таблица 9.1

Рецептура супа-пюре «Грибной»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
Шампиньоны св/мор	320	200
Картофель св.	510	280
Масло растительное	50	50
Лук репчатый	72	60
Кубик грибной	2шт	20
Вода	600	600
Сливки	105	100
Соль	5	5
Перец ч.м.	0,2	0,2
Подача:		
Суп-пюре	263	250
Гренки	37,4	37,4
Петрушка	1,35	1

Технология приготовления

Лук нарезать мелким кубиком, обжарить вместе с грибами, добавить воду, грибной кубик и картофель, нарезанный мелким кубиком, варить до готовности картофеля. Массу пробить блендером, добавить сливки, специи, довести до кипения при непрерывном помешивании и снять с огня. При подаче, украсить листиком зелени петрушки, гренки подать отдельно. Ломтик обжаренного шампиньона выложить сверху для декора (из общей массы)

Таблица 9.2

Рецептура супа «Луковый»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
Лук репчатый	840	700
Масло растительное	30,9	30
Масло сливочное	30,9	30
Чеснок	6,4	5
Бульон куриный	1000	1000
Уксус винный	10,3	10
Орех мускатный молотый	1	1
Лавровый лист	0,01	0,01
Соль	5	5
Кубик куриный	1шт	10
Подача:		
Суп луковый готовый	330	300
Сливки 22%	15,75	15
Гренки сливочные с сыром	1шт	35
Зелень рубленая	1,35	1
Лук зеленый рубленый	1,2	1
Гренки сливочные:		1 порция
Батон нарезной	25	20
Масло сливочное	10,3	10
Сыр	16,2	15

Технология приготовления

Лук репчатый очистить, промыть, нарезать тонким полукольцом. В кастрюле с толстым дном разогреть смесь сливочного и растительного масла, добавить лука жарить, перемешивая, до светло-коричневого цвета. В кастрюлю добавить куриный бульон, довести до кипения, добавить специи (соль, уксус винный белый, орех молотый мускатный, лавровый лист) и растертый чеснок. Варить на очень медленном огне до готовности 30 минут. Для гренков: Батон нарезной разрезать на ломтики 20 грамм под прямым углом. На сковороде с топленным сливочным маслом обжарить батон сначала на одной стороне, перевернуть. На верхнюю сторону добавить тертый сыр (на мелкой терке), поставить в жарочный шкаф до расплавления сыра. При подаче, в большой супник налить суп луковый, добавить сливки 22 %, прогреть до очень горячего состояния, gratinировать смесью зелени и зеленого лука, сверху добавить гренку сыром вверх

Таблица 9.3

Рецептура супа «Минестроне»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
Белая фасоль	15	25
Масло растительное	2	2
Лук репчатый	20	15
Чеснок	2	2
Морковь	20	15
Кабачек или цукини	30	20
Помидоры свежие	45	30
Паста томатная	2	2
Бульон овощной	280	280
Горошек зеленый с\м	10	10
Картофель	20	20
Лапша фигурная, мелкая	2	2
Капуста свежая	20	20
Петрушка	1	1
Соль	1	1
Перец ч\м	1	1
Выход		350

Замочить фасоль на 12 часов. Положить фасоль в кастрюлю и залить водой холодной. Варить 1 час. Процедить. В большой кастрюле разогреть масло растительное, положить кольцами нарезанный лук и мелко рубленый чеснок. Пассеровать 5 минут. Добавить нарезанные кубиком морковь, цукини и готовить 5 минут. Ввести фасоль, помидоры кубиком без семян, пасту томатную, влить бульон и довести до кипения. Варить на слабом огне 1 час. Положить горошек, картофель кубиком и лапшу, варить 10 минут. Добавить шинкованную капусту и петрушку, посолить, поперчить и варить 5 минут. Блюдо готово.

Таблица 9.4

Рецептура супа «Том Ям»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
Молоко кокосовое	110	100
сливки петмол 22%	25	20
Приправа Том Ям	11	10
Вода	130	120
Куриные окорочка	25	10
шампиньоны св	30	20
Креветки 21/25 2 шт сырые	38	15
лук зеленый	4	4
Выход		250/20

В кастрюлю налить воды, довести до кипения, поместить в воду окорочка, посолить и варить на среднем огне, снимая пену и накипь до готовности окорочков. Бульон должен быть прозрачным. Налить в сотейник или кастрюлю ингредиенты: том ям приправу, молоко кокосовое, сливки. Перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Креветки тигровые очистить от панциря, оставив хвост и удалив шип. Надрезать вдоль спинки и удалить пищевод. Добавить нарезанные дольками (гриб на 4-6 частей) шампиньоны и сырые очищенные креветки. Варить до готовности креветок (3-4 минуты). Подавать в чашке, посыпать зеленым луком мелко нарезанным

Контрольные вопросы

1. Классификация супов.
2. Особенности в технологии заправочных супов.
3. Особенности в технологиях солянок и рассольников.
4. Особенности в технологиях холодных супов.
5. Технология приготовления сладких супов, выбор загустителя и гарнира.

Лабораторная работа № 2 Технология приготовления блюд овощей и грибов

Для приготовления блюд и гарниров из овощей применяют разнообразные приемы тепловой обработки: варку, припускание, тушение, жарку и запекание.

Варка овощей

Для варки можно использовать все овощи. Их варят в воде или на пару. Овощи (кроме корнеплодов и зеленого горошка) обрабатывают, закладывают в котел с кипящей подсоленной водой так, чтобы они были полностью покрыты водой, и варят при слабом кипении, закрыв крышкой. Корнеплоды и зеленый горошек варят без соли, так как соль удлиняет процесс разваривания и придает овощам неприятный вкус, особенно свекле.

Зеленые овощи (стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу, артишоки) для сохранения цвета варят в большом количестве бурнокипящей водой (3—4 л на 1 кг) в посуде с открытой крышкой. Свежемороженые овощи закладывают в кипящую воду, не размораживая.

Отварные овощи используют в качестве гарниров к мясным и рыбным блюдам, как самостоятельные блюда (капуста отварная под сухарным соусом, спаржа под соусом голландским и др.), а также для приготовления других блюд из овощей, например котлет, запеканок, крокетов и др.

Припускание овощей

Припускают морковь, репу, брюкву, тыкву, кабачки, шпинат, щавель и другие овощи.

Корнеплоды нарезают кубиками, соломкой, укладывают в сотейник слоем не более 20 см, добавляют бульон

или воду (15—20% массы овощей), сливочное масло и припускают в посуде с закрытой крышкой. Если к концу припускания осталось много жидкости, то ее сливают и отдельно уваривают, а затем соединяют с готовыми овощами.

Капусту белокочанную нарезают крупными дольками вместе с кочерыжкой или свертывают в виде кочешков из отдельных листьев, предварительно отваренных, цветную капусту припускают кочешками.

Тыкву и кабачки нарезают крупными кусками, укладывают в один ряд, подливают жидкость, солят и припускают.

Огурцы соленые очищают от кожицы и семян, нарезают ромбиками и припускают.

Припущенные овощи заправляют маслом или молочным соусом и используют как самостоятельное блюдо в качестве гарнира. Из припущенных овощей приготавливают котлеты и другие изделия.

Жарка овощей

Овощи жарят сырыми и вареными, с небольшим количеством жира (основным способом) или во фритюре. Сырыми можно жарить картофель, кабачки, тыкву, баклажаны, репчатый лук, помидоры. Протопектин этих овощей малоустойчив, а овощи содержат достаточное количество

влаги для его гидролиза. Поэтому за время образования на их поверхности корочки овощи достигают полной кулинарной готовности.

Подготовленные для жарки овощи нарезают кружочками, брусочками, дольками в зависимости от вид овощей.

При жарке с небольшим количеством жира (основным способом) подготовленный продукт кладут в посуду (сковороды, сотейники, противни) с хорошо разогретый жиром (150—160°C) и жарят на плите, переворачивая до появления колера. Иногда овощи дожаривают в жарочном шкафу.

При жарке основным способом берут жира 5—10% массы обжариваемых продуктов.

Овощи лучше жарить на топленом масле, на свином и говяжьем сале, растительном масле; комбижиры и придают овощным блюдам неприятный привкус.

При жарке во фритюре количество жира должно в 8 раз превышать количество обжариваемого продукта.

Для жарки во фритюре используют фритюрницы, электросковороды и наплитную посуду с бортом 25 см. Жир нагревают до температуры 170—180°C. Непанированные изделия (картофель), зелень обсушивают чистой тканью. Погружение в разогретый жир продуктов с влажной поверхностью приводит к разбрызгиванию и вспениванию жира. Овощи погружают в жир непосредственно или в металлической сетке. Для предотвращения слипания и неравномерного прожаривания картофель периодически перемешивают, другие продукты по мере образования колера переворачивают металлической лопаткой. Обжаренные изделия вынимают шумовкой и откидывают на дуршлаг, грохот или сито для стекания лишнего жира. Картофель, крупно нарезанный, дожаривают в жарочном шкафу.

Тушение овощей

Тушат картофель, корнеплоды, свежую и квашеную белокочанную капусту и другие овощи. Предназначенную для тушения капусту шинкуют соломкой, а для рагу нарезают шашечками. Картофель, морковь, репу, брюкву и белые корни нарезают дольками или кубиками и обжаривают. Без предварительной тепловой обработки тушат капусту и помидоры.

Овощи тушат в бульоне или соусе (красном, томатном, сметанном) с добавлением лука, ароматических корней, томатного пюре, специй, соли и сахара в течение 20—25 мин. Капусту тушат около 1 ч.

Как правило, продукты заливают жидкостью на $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$ их высоты. Количество жидкости зависит от жесткости и влажности продукта.

Тушеные овощи подают как самостоятельное блюдо или используют как гарнир к мясным блюдам.

Запекание овощей

Запекают овощи, чаще всего предварительно подвергнутые тепловой обработке. Исключение составляют баклажаны и помидоры, которые запекают сырыми.

Запекают овощи нефаршированными (капуста цветная отварная, картофель жареный или отварной, кабачки жареные), фаршированными (перец сладкий, баклажаны, голубцы, помидоры, кабачки), измельченными или протертыми (рулеты, запеканки). Подготовленные изделия помещают на порционные сковороды или противни, смазанные маслом, поверхность изделия смазывают яйцом или маслом, сметаной или поливают соусом, посыпают тертым сыром и запекают при температуре 250—275°C до появления румяной корочки.

Запекают овощи со сметанным, сметанным с томатом, молочным или томатным соусами. Запеченные овощи подают как самостоятельное блюдо.

Приготовить: капусту отварную с сухарным соусом, рулет или запеканку картофельную и соус грибной, рагу из овощей, котлеты морковные и соус сметанный.

Определить: продолжительность тушения овощей, запекания рулета или запеканки и процент потерь при тепловой обработке.

Инструменты, инвентарь и посуда

Пять кастрюль вместимостью 1 л для варки бульона, картофеля, соусов, приготовления рагу; одна порционная сковорода для запеканки; поварские ножи; шумовка; соусная ложка, дуршлаг; сито; разделочные доски «ОС», «ОВ»; лопатки деревянные; два баранчика; две пирожковые тарелки.

Капуста отварная (№ 327)

Обработать капусту, отварить до готовности в подсоленной воде. Цветную капусту варить в бурнокипящей подсоленной воде, чтобы цвет капусты не изменился. Откинуть шумовкой на дуршлаг, дать стечь воде. Белокочанную капусту нарезать крупными квадратами.

При подаче капусту положить на подогретое блюдо или тарелку, полить сухарным соусом. Соус к цветной капусте подать отдельно в соуснике.

Приготовить сухарный соус. Масло сливочное нагреть, пока оно не станет прозрачным. В растопленное масло добавить размолотые и поджаренные сухари, соль, лимонный сок или лимонную кислоту.

Капуста белокочанная 271 или цветная 427. Соус сухарный (№ 878): масло сливочное 20, сухари 8, лимонная кислота 0,05. Выход 200/25.

Требования к качеству. Внешний вид: белокочанная капуста нарезана крупными квадратами, цветная — целиком или половинка соцветия, уложена на блюдо или тарелку, полита сухарным соусом, украшена веточками зелени. Вкус и запах — свойственные свежесваренной капусте с ароматом сухарного соуса, в меру соленый; не допускается привкус пареной капусты. Цвет капусты от белого до кремового. Консистенция мягкая, нежная. К цветной капусте соус подать отдельно.

Рагу из овощей (№ 348)

Картофель, морковь, репу или брюкву, лук репчатый нарезать дольками и обжарить отдельно. Цветную капусту отварить и разобрать на соцветия, белокочанную капусту нарезать шашечками (3X3 см) и припустить.

Обжаренные корнеплоды соединить, залить красным соусом и тушить 20 мин, после чего добавить обжаренный картофель. Тыкву или кабачки нарезать крупными кубиками, обжарить, ввести в рагу вместе с обжаренным луком и вновь тушить до готовности. Перед окончанием тушения положить капусту, зеленый горошек (консервированный), специи. Готовое рагу можно заправить растертым чесноком.

На подогретую тарелку или баранчик положить рагу горкой, посыпать зеленью и сверху положить кусочек сливочного масла.

Картофель 67/50, морковь 50/40, петрушка 13/10, лук репчатый 36/30, репа 53/40, капуста белокочанная 38/30, жир 10, тыква или кабачки 43/30, чеснок 1/08. Соус (№ 824): кости 56, морковь 4, лук 1, петрушка 2, жир 2, мука 4, томатное пюре 8, сахар 1, масло 5. Выход 250/5.

Требования к качеству.

Вкус и запах слегка острый с ароматом овощей, специй, чеснока и соуса. Цвет светло-коричневый или светло-оранжевый. Консистенция мягкая, сочная. Овощи с сохранившейся формой нарезки и окраской.

Запеканка или рулет картофельные (№ 380)

Картофель очистить, отварить, слить воду, подсушить, протереть через волосяное или капроновое сито и выложить на чистую, смоченную водой салфетку. На середину массы положить фарш и придать форму рулета. Затем рулет переложить с салфетки швом вниз на смазанный жиром противень; смазать сметаной, посыпать сухарями, затем ножом сделать 2—3 прокола вдоль рулета, сбрызнуть жиром и запечь.

Для фарша: лук репчатый нашинковать соломкой и пассеровать. Сушеные грибы отварить, нашинковать и обжарить. Свежие грибы обжарить. Подготовленные грибы и лук перемешать, заправить солью, перцем, зеленью петрушки или укропа (5 г нетто).

Фарш можно приготовить из белокочанной капусты и репчатого лука. Капусту нарубить и обжарить, соединить с пассерованным репчатым луком, перемешать, заправить солью, перцем, зеленью петрушки или укропа.

Приготовить грибной соус. Сухие грибы перебрать, хорошо промыть и замочить в холодной воде на 1—2 ч. Грибы еще раз промыть, а воду процедить и варить в ней грибы до готовности без соли. Приготовить белую мучную пассеровку, постепенно развести ее горячим грибным бульоном и варить 5—7 мин. Лук мелко нарубить, пассеровать вместе с нарубленными белыми грибами, соединить с соусом и варить при слабом нагреве в течение 5—7 мин. Готовый соус заправить сливочным маслом или маргарином.

При изготовлении запеканки картофельную массу разделить пополам. Одну половину положить в порционную сковороду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, равномерно распределить фарш и покрыть его оставшейся картофельной массой. Поверхность изделия разровнять, смазать

сметаной, ложкой нанести узор, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и запечь в жарочном шкафу при температуре 250°C в течение 10—15 мин.

Готовое блюдо поставить на мелкую тарелку или переложить на подогретую тарелку для вторых блюд, подлить сметану или соус. Соус можно подать отдельно.

Картофель 240/180, капуста белокочанная 50/40 или грибы сушеные 15/15, или свежие 61/46, лук репчатый 24/20, маргарин 10, сметана 5, сухари 5, соус грибной 75 или сметана 20. Соус грибной (№ 868): грибы сушеные 2,3, маргарин 6,4, мука 3, лук репчатый 22. Выход 275 (с соусом), 220 (со сметаной).

Требования к качеству.

Поверхность запеканки ровная без трещин, имеет румяную корочку. Вкус и запах свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом овощей и специй. Цвет на разрезе белый или светло-белый. Консистенция запеканки рыхлая, начинки — сочная. Соус подлит сбоку или подан отдельно в соуснике.

Котлеты морковные (№ 361). Морковь нашинковать соломкой, подлить молока или бульона, добавить маргарин и, закрыв посуду крышкой, припустить до готовности. Всыпать манную крупу, хорошо размешать и проварить в течение 5—7 мин. Массу слегка охладить, добавить сырые яйца, протертый творог, заправить по вкусу сахаром, солью, хорошо перемешать. Затем сформовать котлеты по две штуки на порцию, запанировать в сухарях, обжарить с двух сторон. Приготовить сметанный соус. Белую мучную пассеровку развести горячим бульоном или отваром. В полученный белый соус положить сметану, соль, перец, размешать и варить 3—5 мин. На подогретую тарелку уложить котлеты, сбоку подлить соус.

Морковь 156/125, маргарин 5, молоко 15, крупа манная 15, бульон 15, яйца 1/10 шт., творог 31/30, сухари 12, жир 10. Соус сметанный (№ 863): сметана 38, мука 4, бульон или отвар 38. Выход 225.

Требования к качеству. Морковь нарезана тонкой соломкой. Вкус и запах слегка сладкий с ароматом творога и поджаренной моркови. Цвет на разрезе светло-оранжевый. Консистенция рыхлая, однородная без крупных кусочков моркови и непроваренных комков манной каши.

Последовательность операций. Обработать и нарезать овощи, приготовить соусы красный и грибной.

Приготовить фарш для запеканки; припустить морковь, обжарить овощи для рагу и поставить тушить, сварить картофель, протереть, сформовать запеканку; приготовить массу для морковных котлет, поставить варить капусту; приготовить соус сухарный и сметанный. Поставить запеканку в жарочный шкаф, ввести оставшиеся овощи в рагу, заправить по вкусу; обжарить морковные котлеты; подготовить посуду для отпуска.

Задание на дом

1. Составить технологические карты на биточки пшеничные с соусом грибным кисло-сладким, пудинг рисовый с соусом сладким, крупеник со сметаной и макароны отварные с овощами.

2. Выписать требование-накладную.

3. Ответить на вопросы для самопроверки.

Вопросы для самопроверки

1. Расскажите о правилах варки овощей.

2. Каковы особенности механической кулинарной обработки и варки цветной капусты?

3. Назовите соусы, рекомендуемые для блюд из овощей, поясните правила подбора соусов к овощным блюдам.

4. Объясните, почему для приготовления рулетов картофельных картофель протирают в горячем виде?

5. Назовите причины размягчения продуктов растительного происхождения при тепловой обработке и укажите факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки.

6. Объясните последовательность закладки овощей при изготовлении рагу из овощей.

Лабораторная работа № 3

Тема: Технология приготовления блюд из бобовых, круп и макаронных изделий

Варка каш

Из круп готовят каши, котлеты, биточки, крупеники, запеканки, пудинги и другие изделия.

По консистенции каши подразделяются на рассыпчатые, вязкие и жидкие. Консистенция каш зависит от соотношения воды и крупы. Нормы жидкости для варки каш различной консистенции в котлах вместимостью 30—60 л приведены в табл. 1 приложения 1. В небольших котлах или кастрюлях жидкость выкипает быстрее, в этих случаях жидкости берут на 5—10% больше нормы. Крупа, промытая перед варкой, поглощает значительное количество воды (10—30% массы крупы). Это количество воды следует учитывать при расчете, используя таблицу.

При механической кулинарной обработке крупы просеивают или тщательно перебирают для удаления посторонних примесей и промывают.

Не промывают крупы из дробленого зерна («Геркулес», манная и др.), искусственные крупы повышенной биологической ценности («Сильная», «Здоровье», «Пионерская» и др.) и гречневую крупу.

Варят каши на воде, бульоне и молоке. На воде и бульоне приготавливают рассыпчатые каши.

Процесс изготовления каш можно разделить на две стадии. На первой стадии подготовленную для варки крупу засыпают в кипящую подсоленную воду и при периодическом помешивании варят до загустения в течение 15—20 мин. Крахмал в крупах клейстеризуется, и консистенция каши изменяется.

На второй стадии каша должна достигнуть кулинарной готовности. Перемешивание прекращают, добавляют часть жира, положенного по рецептуре, поверхность каши выравнивают, посуду плотно закрывают крышкой и, ослабив нагрев, продолжают варить до готовности. Для предотвращения пригорания и образования корки кашу рекомендуется варить на водяной бане.

Время упревания каши зависит от свойства протопектина и соотношения воды и крупы. Для повышения рассыпчатости каши рекомендуется добавлять жир перед закладкой круп. Так варят гречневую, пшенную, пшеничную, перловую и ячневую крупу. Подают рассыпчатые каши как самостоятельные блюда или используют в качестве гарнира. Рассыпчатые каши можно подавать горячими с маслом, луком, рублеными яйцами, сваренными вкрутую, свиным или бараньим салом, а также холодными с сахаром, молоком или сливками.

Вязкие и жидкие каши готовят на воде, на цельном молоке или на молоке, разведенном водой. Если каши варят на молоке (рисовая, пшенная, овсяная, перловая, пшеничная), крупу сначала засыпают в подсоленную кипящую воду, проваривают до загустения, затем вливают горячее молоко, хорошо размешивают, ослабляют нагрев и доводят до готовности, закрыв посуду крышкой. Жидкие каши обычно варят сладкими. Сахар закладывают одновременно с солью. В каши, приготовленные на воде, кладут 10 г соли, а в молочные и сладкие каши — 4—5 г на 1 кг готовой каши. При варке вязких каш на 1 кг готовой каши сахара кладут от 10 до 30 г.

Отпускают вязкие и жидкие каши горячими с маслом, сахаром и вареньем. Вязкие каши широко используют для приготовления запеканок, биточков, пудингов и других изделий из круп.

Рис и манную крупу можно приготовить рассыпчатыми припусканием. Растопить сливочное масло в сотейнике, положить манную или рисовую крупу, хорошо прогреть, ввести кипящий бульон в количестве, необходимом для приготовления рассыпчатой каши, и, когда крупа впитает всю жидкость, закрыть крышкой и довести до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу.

Рис припущенный используют для гарниров, манную кашу — для фаршей.

Варка макаронных изделий

Перед варкой макаронные изделия просматривают и удаляют посторонние примеси.

Варят макаронные изделия двумя способами. В первом случае воды берут 6—7 л на 1 кг сухого продукта и в кипящую подсоленную воду закладывают макаронные изделия. Варят до готовности, периодически помешивая. Макароны варят 20—30 мин, лапшу — 20—25, вермишель — 10—12 мин. Готовые продукты откидывают на сито или дуршлаг и, не промывая, заправляют сливочным маслом. Отвар используют для приготовления супов и соусов.

Во втором случае (главным образом для приготовления изделий запеченных) макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду (2,2 л на 1 кг) и варят до готовности. Готовый продукт поглощает всю воду, взятую для варки. Готовые макаронные изделия заправляют маслом,

яйцами, сахаром, творогом и используют для приготовления запеканок, лапшевников, макаронников.

Варка бобовых

Перед варкой бобовые перебирают, промывают и для сокращения сроков варки замачивают: фасоль — 8—10 ч, чечевицу — 5—6, круглый горох — 4—5 ч. Лущеный горох не замачивают.

Предварительное замачивание не только ускоряет сроки варки, но и способствует сохранению целостности бобовых при варке. После замачивания воду сливают, заливают бобовые холодной водой (3 л на 1 кг) и варят, периодически помешивая. Фасоль варят 1—2 ч, горох — 1—1,5, чечевицу — 1 ч. Солят бобовые незадолго до окончания варки, так как соль замедляет разваривание. В процессе варки можно добавлять ароматические овощи.

При варке цветной фасоли после 10—15-минутного кипения воду сливают и затем бобовые снова заливают горячей водой. Это делается для осветления готовых блюд и удаления горьковатого вяжущего привкуса фасоли. Отпускают бобовые в качестве самостоятельного блюда с маслом, пассерованным луком, томатным или молочным соусами. Приготавливают пюре и смешивают с копченостями, нарезанными мелкими кубиками. Отварную фасоль используют на гарнир к баранине.

Приготовить: крупеник, пудинг рисовый, макароны отварные с овощами, котлеты пшеничные.

Определить: процент отходов крупы при механической кулинарной обработке, продолжительность варки круп и макаронных изделий и процент привара.

Инструменты, инвентарь и посуда. Кастрюли вместимостью 1 л для варки круп и макарон, грибов и соусов; сковороды для пассерования томатного пюре, лука и обжаривания грибов; ножи поварской тройки; шумовка; дуршлаг; порционная форма для пудинга; порционная сковорода для крупеника; соусная ложка; разделочная доска «ОС»; деревянные лопатки; металлические порционные блюда; кроншели, тарелки, креманки.

Крупеник (№ 418)

Гречневую крупу перебрать, подсушить и засыпать в кипящую подсоленную воду, перемешать и снять шумовкой всплывшие оболочки зерен. Как только крупа впитает воду, влить горячее молоко и варить, помешивая, до загустения, затем положить половину маргарина, размешать, закрыть кастрюлю крышкой и довести до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу.

Творог протереть, добавить в него яйца и сахар, перемешать. Соединить с охлажденной гречневой кашей, перемешать и выложить невысокой горкой на порционную сковороду, смазанную маргарином и обсыпанную сухарями. Поверхность смазать сметаной и сбрызнуть маргарином или маслом. Запечь крупеник при температуре 250°C, время запекания 15 мин. Готовность определить по колеру и отставанию крупеника от краев сковороды. Разрезать крупеник на четыре части. Куски уложить на подогретое блюдо или тарелку так, чтобы острый конец одного куса покрывал тупой конец другого. Сметану подавать в соуснике, при подаче на тарелке сметану подлить сбоку.

Крупа гречневая 74, молоко 50, вода 70, творог 86, сахар 10, яйца 1/4 шт., маргарин 5, сухари 5, сметана 5, сметана для подачи 30. Выход 280.

Требования к качеству. Вкус крупеника сладковатый. Запах гречневой каши и творога. Цвет светло-коричневый, консистенция плотная.

Пудинг рисовый (№ 424)

Рис перебрать, промыть и сварить вязкую рисовую кашу. Готовую кашу слегка охладить.

Яйца обмыть, разбить скорлупу пополам и отделить желток от белка. Белки положить в глубокую тарелку и поставить в холодильник.

Сырые желтки яиц растереть с сахаром, Изюм перебрать, промыть теплой водой и ввести в охлажденную | рисовую кашу, добавить ванилин и хорошо размешать. Взбить охлажденные яичные белки. Взбивать сначала медленно, а затем более быстро до образования пышной белой массы. На поверхности массы должны устойчиво сохраняться складки, при поднятии на веничке масса удерживается и не выливается из посуды при ее переворачивании. Процесс взбивания белков должен

производиться при полном отсутствии жира. Поэтому венчик и посуду для взбивания необходимо тщательно вымыть горячей водой, а затем охладить холодной.

Взбитые яичные белки в два приема ввести в заправленную рисовую кашу, аккуратно перемешивая лопаткой снизу вверх.

Подготовить формы. Для этого обе формы смазать маслом, форму для запекания обсыпать сухарями, а для варки на пару — сахарным песком. Заполнить формы подготовленной массой не более чем на 2/3 высоты формы. Первую порцию запечь при температуре 250°C, а вторую сварить на водяной бане.

Готовность пудинга определяется по увеличению его объема и упругой консистенции. Края пудинга начинают 1 отставать от стенок формы.

Приготовить абрикосовый соус: курагу перебрать, промыть и замочить в течение 30 мин в холодной воде. Сварить курагу в этой же воде до полной мягкости, протереть, ввести сахар и уварить до загустения.

Готовый пудинг слегка охладить, не вынимая из формы, и выложить на десертную тарелку. Соус подать отдельно или подлить вокруг пудинга.

Рис 48, молоко 55, вода 75, сахар 15, яйца 1/2 шт., масло 10, изюм 10, сухари 5, сметана 5, ванилин 0,01. Для соуса (№ 903): курага 6, сахар 30. Выход 250.

Требования к качеству

Вкус и запах слегка сладкий, с ароматом молока, изюма, ванилина. Цвет на разрезе — кремовый, виден изюм. Консистенция рыхлая, пышная. Вкус соуса кисло-сладкий, цвет спелых абрикосов с блеском.

Макароны отварные с овощами (№ 446)

Макароны просмотреть, разломать на куски длиной 4—5 см, отварить в кипящей подсоленной воде (6 л воды и 50 г соли на 1 кг сухих макаронных изделий) в течение 20—30 мин. Сваренные макароны откинуть на дуршлаг или сито, переложить в кастрюлю и заправить сливочным маргарином.

Овощи нарезать соломкой и спассеровать, добавить томатное пюре, развести его отваром от макарон и продолжить пассерование, затем хорошо прогреть и соединить с макаронами.

Готовые макароны выложить в кроншель или мелкую тарелку, посыпать мелко нарубленной зеленью.

Макароны 70, морковь 25/20, петрушка (корень) 9/7, лук репчатый 19/16, томатное пюре 15, маргарин 20. Выход 250.

Требования к качеству.

Вкус макарон слегка кисловатый, в меру соленый. Запах овощей, лука и пассерованного томата. Цвет розоватый, макароны мягкие, сохранившие форму.

Биточки пшениные (№ 425)

Пшеничную крупу перебрать, промыть 3—4 раза в горячей воде.

В кипящую воду добавить соль, сахар, всыпать подготовленную крупу и варить, помешивая, до полного поглощения воды крупой, затем влить горячее молоко и варить крупу до полной готовности. Готовую кашу слегка охладить, добавить сырые яйца, сформовать биточки и запанировать их в сухарях. Обжарить биточки основным способом и поставить на 3—5 мин в жарочный шкаф.

Приготовить грибной кисло-сладкий соус. Приготовить белую мучную пассеровку, постепенно развести ее горячим грибным отваром и варить 5—7 мин. Лук мелко нарубить и спассеровать вместе с нарубленными вареными грибами, соединить с соусом и варить при слабом кипении в течение 5—7 мин, добавить промытый изюм, чернослив без косточек, нарезанный на кусочки, сахар и продолжать варку еще 5 мин. Влить винный уксус, добавить пассерованное томатное пюре, специи и варить 5—7 мин. Готовый соус заправить сливочным маслом или маргарином.

На подогретую мелкую тарелку уложить биточки, сбоку подлить соус.

Пшено 62, молоко 50, вода 125, сахар 8, яйца 1/5 шт., сухари 8, жир 8. Соус грибной кисло-сладкий (№ 870): бульон грибной 60, маргарин 7, мука пшеничная 3, лук репчатый 22, грибы сушеные 2, изюм 2, чернослив 3, томатное пюре 8, винный уксус 3%-ный 0,8, сахар 1. Выход 275.

Требования к качеству.

Вкус биточков слегка сладковатый с ароматом пшена. Цвет поверхности золотистый, на разрезе — желтый. Консистенция рыхлая, однородная. Вкус соуса в меру соленый, с ароматом грибов, чернослива, специй. Цвет темно-коричневый. Консистенция жидкой сметаны, однородная, эластичная.

Последовательность операций.

Перебрать, промыть, замочить грибы; обработать крупу; перебрать, промыть, замочить курагу; обработать и нашинковать репчатый лук. Поставить варить гречневую, рисовую и пшеничную каши; протереть творог; приготовить грибной кисло-сладкий соус и соус из кураги; приготовить массу для крупеника, пудинга и биточков; взбить белки и ввести в пудинг; отварить макароны; спассеровать лук, корнеплоды, томатное пюре.

Заправить макароны; поставить запекать крупеник, пудинг; обжарить биточки; подготовить посуду для отпуска блюд.

Задание на дом

1. Составить технологические карты на рыбу отварную, соус польский; рыбу в рассоле; рыбу запеченную по-московски; рыбу припущенную по-русски.

2. Выписать требование-накладную.

3. Ответить на вопросы для самопроверки.

Вопросы для самопроверки

1. Правила варки каш для котлет, крупеника и пудинга. Объясните процессы, происходящие при варке каш.

2. Объясните цель протирания творога для крупеника.

3. Почему при изготовлении пудинга рис отваривают до полуготовности в воде, а затем добавляют горячее молоко и варят до готовности?

4. Объясните причины увеличения массы круп при варке каш различной консистенции.

5. Каковы правила взбивания белков яиц? Объясните процессы, происходящие при взбивании.

6. Расскажите, как подготовить формы для приготовления пудингов — запеченного и парового.

7. Объясните причину увеличения объема пудинга в процессе запекания.

8. Назовите процессы, способствующие закреплению пористой структуры пудингов во время запекания или варки.

9. Назовите температуру и время запекания пудинга.

10. Расскажите правила варки макаронных изделий для блюд и гарниров.

11. Объясните, с какой целью бобовые перед варкой замачивают в холодной воде.

Лабораторная работа № 4 **Технология приготовления соусов**

Соусы

Соусы имеют большое значение в питании, так как являются составной частью горячих и холодных блюд из мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов. Их подают к блюдам при отпуске, с соусами тушат мясо и овощи, под ними запекают различные продукты, их используют как фарш (котлеты «марешаль»), соусами заправляют гарниры, супы, холодные блюда и закуски.

Соусы разнообразят блюда. Используя различные соусы, можно приготовить из одного и того же продукта разнообразные по внешнему виду и вкусу блюда. Например, рыбу припущенную можно подать с соусом паровым, белое вино, рассол, русским, томатным. Каждый из этих соусов придает блюду своеобразный цвет и вкус.

Соусы дополняют пищевую ценность блюда и повышают его калорийность, так как в состав многих соусов входят масло, яйца и сметана.

Блюда подают с соусом или под соусом. В первом случае соус подают в соуснике или подливают его рядом с основным продуктом. Во втором случае соусом заливают основной продукт или приготавливают изделие вместе с соусом.

В зависимости от способа использования соусы могут быть густыми (фарши), средней густоты (для запекания) и жидкими (для подачи блюд с соусами).

Соусы делятся на две группы — горячие и холодные. Горячие подают к горячим блюдам, а холодные — к холодным и горячим (рыба, жаренная во фритюре). Кроме того, горячие соусы

классифицируются в зависимости от исходных продуктов (жидкой основы) — соусы на мясе, рыбном бульонах и грибном отваре, сметане, молоке, сливочном масле. Соусы на бульонах подразделяются на красные и белые. Красные соусы готовят на коричневом бульоне, а белые соусы — на мясокостном, рыбном и др.

К холодным соусам относятся майонезы, маринады и овощные соусы, салатные заправки.

Для приготовления соусов используют различные бульоны, жидкость (фон) от припускания птицы, рыбы; мясной сок; мучную пассеровку, пассерованные или припущенные корни; пассерованное томатное пюре; вкусовые и ароматические приправы (черный и душистый перец, вино, лимонный сок, мускатный орех, уксус, зелень петрушки, сельдерея и т. д.).

Ароматические приправы вводят в соус за 10 мин до окончания варки, а молотый красный и черный перец — в готовый соус.

Готовые соусы заправляют сливочным маслом или маргарином, которые кладут кусочками массой по 3—5 г и тщательно перемешивают до полного соединения масла с соусом. Затем нагревают до температуры 80—85°C, но не кипятят, так как масло может всплыть на поверхность соуса. На заправку соуса расходуется 70—80% жира, указанного в рецептуре.

Остальной жир добавляют в соус при его хранении на мармите, чтобы не допускать образования пленки на поверхности соуса. Горячие соусы хранят в посуде, закрыв крышкой, на мармите при температуре 75—80°C.

Сроки хранения горячих соусов на мармите: красных и белых — 3 ч, сметанных и молочных — 1 ч 30 мин.

Приготовление бульона для соусов Для приготовления красных соусов используют коричневый бульон. Кости говяжьи, бараньи, свиные, птицы и дичи для более полного извлечения из них растворимых веществ рубят на куски длиной 5—7 см, моют, укладывают на противень, добавляют морковь, лук, петрушку, крупно нарезанные, и обжаривают в жарочном шкафу до светло-коричневого цвета при температуре 160—180°C. Жир, выделившийся из костей, сливают и используют для пассерования овощей. Кости кладут в котел, заливают холодной водой из расчета 1—1,5 л на 1 кг костей, доводят до кипения и варят в течение 5—6 ч, периодически снимая пену и жир. В бульон для улучшения вкусовых качеств добавляют отходы корней и зелени, мясной сок (сочок), который приготавливают, растворяя небольшим количеством бульона экстрактивные вещества, оставшиеся на противне после обжаривания натуральных полуфабрикатов из мяса.

Для приготовления белых соусов используют бульоны, полученные при варке или припускании домашней птицы (кур, индеек), телятины, говядины, или бульоны из необжаренных костей.

Для приготовления рыбных соусов используют бульоны, полученные при варке или припускании рыбы.

Приготовление мучной пассеровки Красную мучную пассеровку приготавливают для красных соусов, а белую пассеровку — для белых соусов. Муку пассеруют с жиром или без жира. Для красной пассеровки используют пищевые жиры, для белой пассеровки — сливочный маргарин.

Лучше пассеровать муку с жиром, так как обеспечивается более равномерное прогревание муки благодаря низкой теплопроводности жира.

При пассеровании муки исчезают запах и вкус, свойственные сырой муке, белок муки денатурируется (теряет способность к набуханию) и при соединении с бульоном не образует клейковины.

Для получения красной пассеровки муку просеивают и насыпают на противни слоем 3 см, ставят в жарочный шкаф с температурой 160°C и прогревают при постоянном помешивании до появления светло-коричневого цвета.

Для белой пассеровки муку просеивают, всыпают в растопленное сливочное масло или маргарин и, помешивая, прогревают при температуре 120°C до легкого пожелтения.

Наполнители, вкусовые и ароматические приправы

Соусы бывают однородной консистенции и с гарнирами (наполнителями). Если соус приготавливают с наполнителями, то в процеженный основной соус вводят дополнительные продукты. Такими продуктами могут быть грибы, овощи, огурцы, хрящи, каперсы, зелень, яйца и др.

Наполнители придают соусу соответствующие вкус и аромат. Дополнительные продукты вводят в соус чаще всего предварительно подвергнутыми тепловой обработке. Например, яйца для соуса польского варят и шинкуют, а желтки яиц для соуса белого с яйцом или соуса белое вино проваривают на водяной бане со сливочным маслом.

Распространенными приправами к соусам являются вино, лимонная кислота, мускатный орех, уксус и др. В красные соусы добавляют красное вино типа мадеры, в белые соусы — белые сухие вина. Вина и уксус, как правило, вводят в соус предварительно прокипяченными для создания требуемого вкуса и запаха. Лимонную кислоту разводят небольшим количеством воды. Мускатный орех натирают на мелкой терке.

Морковь, петрушку и лук для красных мясных соусов мелко шинкуют и пассеруют. Томатное пюре вводят в соусы пассерованным, а соусы «Южный», «Восток», «Кубанский» — без тепловой обработки (ими заправляют соусы).

Промышленное производство соусов. Пищевая промышленность вырабатывает полуфабрикаты следующих соусов: основного красного, основного белого, томатного, сметанного, яблочного, а также маринад овощной с томатом. Эти соусы называются концентрированными и поступают на предприятия в функциональных емкостях.

Для основных, томатного и сметанного соусов пассерованные овощи гомогенизируют на машине для тонкого измельчения вареных продуктов (МИВП). Для соусов красного основного и томатного пассерованные овощи соединяют с пассерованным томатным пюре, после чего полученную томатно-овощную смесь охлаждают до температуры 70°C и соединяют с пассерованной мукой, бульоном. Затем добавляют сахар, соль, перемешивают, расфасовывают в функциональные емкости.

Яблоки в целом виде припускают с добавлением 15% воды, протирают и гомогенизируют на машине МИВП. Пюре прогревают, охлаждают до температуры 70°C и соединяют с крахмалом и сахаром, прогретым в сухом состоянии при температуре 160—180°C в течение 15 мин, с лимонной кислотой, перемешивают, расфасовывают в функциональные емкости и охлаждают.

На предприятиях-догоотовочных полуфабрикаты соусов разводят водой в соответствии с технологической инструкцией, добавляют соль, перец, лавровый лист (в яблочный — корицу), кипятят в течение 20 мин (сметанный — 10 мин, яблочный — только доводят до кипения).

Лабораторная работа № 5

Технология приготовления холодных блюд и закусок

Цель работы: получить практические навыки в технологии приготовлении блюд:

- шука галантин;
- суши, рол из слабосоленой кеты;
- террин;
- бункасай.

Освоить правила порционирования, подачи холодных блюд и закусок; правила органолептической оценки блюд.

Задачи:

- приготовить:

- шуку галантин;
- суши из слабосоленой кеты;
- террин;
- бункасай.

- определить: органолептические показатели готовых блюд.

Материальное обеспечение работы /оборудование, посуда, инвентарь: пароконвектомат, электромясорубка, миксер, кастрюли разной емкости, сковорода из нержавеющей стали, ножи поварские, ложки столовые, салатники, мерный инвентарь.

Теоретические основы приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок

Группа холодных блюд отличается большим разнообразием. Различают мясные, рыбные, овощные холодные блюда и закуски, салаты и винегреты, бутерброды.

Для приготовления холодных блюд и закусок мясо и рыбу варят и жарят (реже тушат), овощи варят, припускают, тушат или используют сырыми (морковь, капусту, репчатый и зеленый лук, помидоры, огурцы и др.). Очень широко используются гастрономические товары.

При приготовлении холодных блюд и закусок часто механическая обработка продуктов (нарезка, очистка) производится после тепловой обработки. Это обязывает особо строго соблюдать санитарные требования к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок, к оборудованию и содержанию рабочего места. Оно обязательно должно быть оснащено холодильным оборудованием.

Во всех случаях желательно, чтобы механическая обработка предшествовала тепловой. Например, следует варить или припускать очищенные овощи, а не очищать и нарезать их после варки и охлаждения. Необходимо сократить количество ручных операций и избегать контакта пищи с руками: использовать для дозирования закусок специальный инвентарь (мерные ложки, формочки и т.д.), пользоваться при раскладке продуктов вилками со сбрасывателем. Особенно важно максимально сокращать сроки хранения полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных блюд, и реализации готовых изделий, строго соблюдать установленные температурные режимы обработки сырья.

Очень большое внимание уделяется оформлению этих блюд. Они должны быть красивыми, привлекать внимание и возбуждать аппетит. Продукты в блюде должны сочетаться по форме и цвету.

Технология приготовления холодных блюд и закусок

Таблица 13.1

Рецептура блюда «Щука галантин»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
<i>I</i>	2	3
Щука с/м	100	58
Филе куриное	30	20
Сало свиное	5	3
Лук репчатый	10	5
Хлеб белый	10	5
Молоко	10	6
Соль	0.3	0.3
Перец	0.3	0.3
Бульонный кубик	0.2	0.2
Яйцо	0.2	0.2
Желатин	3	2
ВЫХОД	-	100

Технология приготовления

Щуку промыть, удалить внутренности и жабры. Отделить мякоть рыбы от шкуры. Мякоть без кости пропустить 4-5 раз через мясорубку вместе с салом, филе куриным. Добавить в фарш хлеб вымоченный в молоке, соль, перец. Яйца отварить до готовности. Шкуру начинить фаршем вместе с цельными яйцами. Зашить брюхо ниткой или сделать и ее в нахлест. Противень смазать растительным маслом, выложить на него рыбу. Готовить при 150 ° С в течении 25-35 минут в

зависимости от величины рыбы. Чтобы рыба не подгорела накройте ее фольгой. После рыбу охладить. Приготовить желатиновый бульон для заливки рыбы. В блюдо налить половину бульона, дать застыть. Выложить поверх рыбу и снова наполнить бульоном и дать застыть. Оформить рыбу овощами.

Таблица 13.2

Рецептура суши «Ролл из слабосоленой кеты»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
<i>I</i>	2	3
Крупа рисовая	60	120

Сыр сливочный	20	20
Огурцы свежие	20	19
Соус для риса	10	10
Имбирь маринованный	15	15
Васаби сухой	3	3
Кета свежая	150	150
Соль	150	-
Соус соевый	10	10
ВЫХОД		275

Технология приготовления

Крупу рисовую отварить. Миксовать вместе с соусом для риса. Дать впитаться соусу в рис. Огурцы нарезать соломкой. Кету разделить на филе без костей и кожи. Засыпать рыбу крупной солью и оставить на два часа. После смыть соль водой. Рыбу нарезать брусочком. На лист нори выкладывают рис. В середину выкладывают огурцы, кету и сыр нарезанный брусочком. Сворачивают ролл квадратной формы. Нарезают на 8 частей. Оформляют на тарелке вместе с васаби и имбирем. Подавать с соевым соусом.

Таблица 13.3

Рецептура блюда «Террин»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
<i>I</i>	2	3
Цукини	50	39
Перец болгарский	40	20
Шпинат	40	20
Помидоры свежие	50	31
Масло оливковое	5	5
Филе куриное	50	38
Белок	10	10
Горошек зеленый	50	30
Сливки	40	22
Томатная паста	2	93 2

Грибы шитака	20	12
Бальзамический уксус	2	2
ВЫХОД	-	230

Технология приготовления

Разогреть духовку до 80°C. У помидор сделать надрез крестиком сверху и опустить в кипящую воду на пару секунду, потом быстро сполоснуть под холодной проточной водой и снять шкурку. Помидоры разрезать на 4 части, удалить семечки, их сохраняя для следующего использования, и выложить каждую четвертинку на застеленный пергаментом противень. Посолить, сбрызнуть оливковым маслом и поставить в разогретую духовку на 1 час. Помидоры должны подвялиться. Вынуть из духовки, отставить в сторону. Разогреть духовку до 160°C. Перец разрезать на 2 части, удалить семечки, выложить на застеленный пергаментом противень. У шитаке удалить ножки, шапочки выложить на застеленный пергаментом противень. Можно вместе с перцем. Поставить перец и шитаке в разогретую духовку. Шитаке печь около 10-15 минут, они должны слегка подсохнуть, что концентрирует их вкус. Вынуть и оставить в сторону. Перец печь до полной мягкости, около 30 минут.

Куриное мясо, базилик и горох поместить в чашу блендера. Измельчить до однородности. Добавить соль, перец, и белок и еще раз хорошо взбить. Когда белок смешается с основной массой, тонкой струйкой влить сливки и взбивать еще 1 минуту после вливания. Разогреть духовку до 130 °C. Форму для паштетов или кексов застелить фольгой. Дно формы выложить пластинками цукини, так, чтобы половина пластинки попеременно свисала, чтобы можно было внахлест накрыть террин. Мусс переложить в кондитерский мешок и выдавить на дно формы столько мусса, чтобы полностью закрыть дно. Сверху выложить четвертинки помидор. Потом опять слой мусса, потом выложить шпинат, а на него сладкий перец, накрыть слоем мусса. Сверху выложить пластинки базилика в один слой и на них шапочки шитаке. Сверху выложить последний слой мусса и накрыть внахлест свисающими половинками пластинок цукини, слегка сдавить террин, чтобы немного всё утрамбовать. Завернуть террин в фольгу и поставить форму посуду немного больше формы, и залить кипящей водой, чтобы форма с террином была покрыта водой на 2/3 высоты. Поставить в разогретую духовку и печь террин на водяной бане около 1-го часа, пока внутренняя температура не достигнет 68-70 °C.

Террин вынуть из духовки. Дать полностью остыть при комнатной температуре, потом поставить в холодильник, не разворачивая, а сверху разместить небольшой утяжелитель. Охлаждать перед подачей. Сохраненные семечки от помидор и другие ингредиенты для соуса поместить в блендер. Взбить до однородности. Террин развернуть, переложить на сервировочную тарелку. При желании, посыпать истолченным розовым перцем, сверху украсить листиками базилика.

Нарезать террин острым большим ножом. Подавать с соусом.

Таблица 13.4

Рецептура закуски «Бункасай»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
<i>1</i>	2	3
Масло сливочное	45	40
Лук репчатый	29	20
Шампиньоны	20	20
Вино белое сухое	20	20
Мидии киви гигант	140	100
Соевый соус	20	20
Перец ч/м	0,5	0,5

Чеснок	3,7	3
Бекон	20	20
Лимон долька	10	10
Зелень	7	5
ВЫХОД	-	225

Технология приготовления

На сливочном масле обжарить мелко нарезанные: чеснок, лук, грибы, бекон затем добавить мидии, ввести вино, довести до готовности (жидкая часть не должна вся испариться) посолить, поперчить. Выложить в раковины. Приготовить масло зеленое. Для этого мелко порубить зелень и смешать ее с маслом сливочным 15 гр. Сформировать колбаску при помощи пищевой пленки и заморозить. Масло зеленое нарезать на пяточки и выложить по кружочку на каждую створку. Мидии выложить веером, украсить лимоном.

Контрольные вопросы

1. Классификация и виды холодных блюд и закусок ресторанов.
2. Дать характеристику горячим закускам ресторана.
3. Банкетные ресторанные холодные блюда и закуски, технология, правила отпуска.
4. Особенности санитарного контроля при производстве холодных блюд и закусок в ресторане.
5. Составить технологическую схему производства блюда «Щука галантина».

Лабораторная работа № 6

Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов

Цель работы: получить практические навыки в технологии приготовлении ресторанных блюд из мяса:

- говядина в брусничном соусе с чечевицей;
- цыпленок в кисло сладком соусе;
- паста карбонара;
- рулет куриный со шпинатом.

Освоить правила порционирования, подачи блюд из мяса и птицы; правила органолептической оценки блюд.

Задачи:

- приготовить:
 - говядину средней прожарки, отдельно приготовить соус брусничный и гарнир из чечевицы;
 - цыпленка в кисло сладком соусе;
 - пасту карбонара;
 - рулет куриный со шпинатом.
- определить: органолептические показатели готовых блюд.

Материальное обеспечение работы /оборудование, посуда, инвентарь: пароконвектомат, электромясорубка, миксер, кастрюли разной емкости, порционные емкости, дуршлаг, металлическое сито, сковорода из нержавеющей стали, ножи поварские, ложки столовые, тарелки столовые, мерный инвентарь, циркулятор, гриль.

Для большинства ресторанов закупка мяса, приготовление и подача мясных блюд - одна из самых дорогостоящих составляющих бизнеса, но потенциально это и одна из самых прибыльных статей. Для наиболее рационального использования закупаемого мяса, важно обладать умением правильно подбирать подходящие отрубы для конкретного метода приготовления.

Куски мяса, птицы и дичи, которые следует закупать ресторану, зависят от стиля заведения. Ресторану, в котором блюда готовят в основном непосредственно перед подачей, особенно гриль и соте, понадобится закупать в высшей степени мягкие (и более дорогие) отрубы. Ресторан, где готовят мясо разными способами, может позволить себе использовать и не столь мягкие отрубы, например телячьи голяшки для тушеных блюд. Мясо продают различными кусками и, следовательно, разной степени готовности к тепловой обработке.

В зависимости от конкретного животного существует градация по качеству мяса используемая в Европейских странах. Принимают во внимание общее состояние туши, количественное соотношение мяса и жира, мяса и костей, количество прожилок в постном мясе. Сорт, назначенный туше, распространяется на все отрубы.

Prime - наивысший сорт. Отмечается небольшая доля производимого мяса.

Choice - отборное мясо, но с более низким содержанием прослоек жира, чем в высшем сорте;

Select - мясо первого сорта.

Мясо более низких категорий качества интереса для ресторанной отрасли не представляет.

Технология приготовления горячих блюд из мяса

Таблица 14.1

Рецептура блюда «Говядина в брусничном соусе с чечевицей»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
Говядина шея	120	88
Брусника	50	50
Уксус	5	4
Сахар	15	15
Чечевица	50	50
Чеснок	10	10
Соль	3	3
Выход:	-	220

Технология приготовления

Чечевицу отварить до готовности, посолить. Говядину порционировать на стейки, обсушить, солить, перчить. Запечатать на оливковом масле на сковороде и готовить до средней прожарки sousvide (в вакуумном пакете в пароконвектомате). Приготовить соус. Для этого в сотейник поместите бруснику, добавьте уксус и сахар. Соус выпарить до его загустения, снять с огня. На тарелку выложить готовый стейк, рядом выложить чечевицу. Сверху стейк полить соусом из брусники.

Таблица 14.2

Рецептура блюда «Цыпленок в кисло сладком соусе»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Филе куриное	50	50
Крахмал	30	30

Уксус	5	5
Кетчуп	30	30
Сахар	15	15
Яйцо куриное	55	50
Картофель	133	100
Брокколи	50	50
Масло растительное	30	30
Молоко	10	10
Выход:	-	370

Технология приготовления

Филе куриное обсушивают и нарезают кубиком 2×2 см. Филе солят, добавляют крахмал, яйцо, масло растительное и воду (3г.), перемешивают, что бы кусочки филе покрылись кляром. Обжаривают во фритюре до готовности, что бы кусочки не слиплись. В сковороду наливают растительное масло, добавляют кетчуп, уксус, сахар и дают закипеть, варят в течении 30 сек. Выкладывают в соус куриное филе, перемешивают. Картофель нарезают дольками и обжаривают со специями, добавляют брокколи и молоко, жарят 5 минут, подают вместе с цыпленком.

Таблица 14.3

Рецептура блюда «Паста Карбонара»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
Спагетти	35	35
Соль	3	3
Масло растительное	3	3
Грудинка к/з	42	40
Масло растительное	10,00	10
Перец черный горошек	0,03	0,03
Сливки 22 %	41	40
Кубик куриный	0,10	1
Яйцо (желтки)	2шт	40
Сыр "Пармезан"	10,8	5+5
Выход		200

Технология приготовления

Спагетти отварить в большом количестве подсоленной воды слегка не доваривая (Альденте), откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, сбрызнуть маслом растительным. Бекон нарезать кубиком 0,5*0,5 см, обжарить до золотистой корочки на сковороде. Белок отделить от желтка. Соединить желток, сливки и часть сыра, перемешать. Соус соединить с обжаренным беконом (грудинкой), довести до загустения. Готовую пасту прогреть в бульоне (вода + куриный кубик) и соединить с соусом. Выложить на тарелку, gratировать крупномолотым черным перцем (чуть-чуть сверху пасты и по краю тарелки) и тертым сыром "Пармезан" (тонкая длинная стружка).

Таблица 14.4

Рецептура блюда «Рулет куриный со шпинатом»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов
--------------------------------	--------------------------

	на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
1	2	3
Филе куриное	105	100
Шпинат свежий	40	40
Сливки 10%	20	20
Масло сливочное	50	50
Яйцо куриное	47	45
Мука	20	20
Молоко	50	50
Огурцы	40	40
ВЫХОД	-	250

Технология приготовления

Филе куриное разрезать вдоль, чтобы получился один большой пласт. Обрезать лишнее мясо, которое отходит лохмотьями (оно пригодится для приготовления начинки). Филе слегка отбить, солить, перчить. Часть свежего шпината слегка припустить, чтобы он стал мягким и не рвался. Выложить шпинат на салфетку в один слой, чтобы он лежал внахлест друг к другу. Если шпинат замороженный, то его разморозить и отжать. В куттере приготовить смесь из обрезков курицы, сливок, яйца, соли и специй. На пласт курицы намазать смесь из куттера, сверху выстелить пластик шпината, если шпинат замороженный, то намазать его по поверхности. Скрутить рулет и обернуть его пищевой пленкой, чтобы при варке пленка не раскрылась. Готовить рулеты на пару или варить в воде до готовности. Приготовить соус белый, для этого обжарить на сливочном масле муку, добавить молоко, разбить комки, добавить специи, довести до кипения, процедить. Готовые рулеты остудить, нарезать наискосок, освободить от пленки и обжарить на сливочном масле до золотистой корочки. Переложить рулеты в соус и варить в течение 5-10 минут. Отдельно нарезать огурцы брусочком, посолить, перчить и обжарить на сливочном масле 5 минут. Подавать рулеты с гарниром из жареных огурцов.

Контрольные вопросы

1. Основные режимы кулинарной обработки мяса убойных животных.
2. Степени обжарки мяса.
3. От каких характеристик зависит выбор режимов и параметров тепловой обработки мяса убойных животных.
4. Современные технологии приготовления блюд из мяса.
5. Разделка мясной туши. Виды мясных полуфабрикатов.

Лабораторная работа № 7

Технология приготовления горячих блюд из рыбы

Цель работы: получить практические навыки в технологии приготовлении ресторанных блюд:

- филе горбуши с соусом бешамель;
- теппаняки рис с морепродуктами;
- хрустящий судак по-тайски;
- филе судака в картофельной корочке.

Освоить правила порционирования, подачи блюд из рыбы и морепродуктов; правила органолептической оценки блюд.

Задачи:

- приготовить:

- филе горбуши с соусом бешамель;
- теппаняки рис с морепродуктами;
- хрустящий судак по-тайски;
- филе судака в картофельной корочке.

- определить: органолептические показатели готовых блюд.

Материальное обеспечение работы /оборудование, посуда, инвентарь: пароконвектомат, электромясорубка, миксер, кастрюли разной емкости, порционные емкости, дуршлаг, металлическое сито, сковорода из нержавеющей стали, ножи поварские, ложки столовые, тарелки столовые, мерный инвентарь.

Теоретические основы приготовления ресторанных блюд из рыбы и морепродуктов

Для предприятий общественного питания рыба поступает живой, парной, охлажденной, мороженой и соленой.

Различные виды рыб делят на две группы – с костным скелетом (треска, хек, морской окунь и др.) и хрящевым скелетом (рыба осетровых пород – осетр, севрюга, белуга, стерлядь), которые различаются между собой приемами первичной обработки.

Технологический процесс первичной обработки рыбы с костным скелетом включает такие операции, как размораживание (мороженой рыбы), очистку рыбы от чешуи, удаление плавников, головы, внутренностей, промывание, разделку тушек и нарезку полуфабрикатов.

Рыба осетровых пород (за исключением стерляди) на предприятия общественного питания поступает потрошеной, поэтому ее первичная обработка складывается из следующих операций: размораживание, удаление головы, спинных костных щитков, плавников, визиги, пластование, ошпаривание и зачистка.

Кулинарное использование рыбы зависит как от вида рыбы, так и от ее размеров – крупная, средняя, мелкая.

При приготовлении блюд из рыбы используются различные способы тепловой обработки: варка, припускание, жаренье, запекание.

Из нерыбных продуктов моря на предприятия общественного питания могут поступать: двухстворчатые и головоногие моллюски, ракообразные, иглокожие и морская капуста. Первичная обработка их, как правило, включает такие операции, как размораживание сырья мороженого и замачивание сушеного.

Для варки пригодны все виды рыб, но серебристый хек, карась, карп, сазан вкуснее в жареном виде. Название блюда из отварной и припущенной рыбы складывается из названия рыбы и соуса, с которым она подается. Например, осетр припущенный, соус голландский.

Варят рыбу целыми тушками, звеньями (рыбу семейства осетровых), в виде крупных кусков (белуга) и порционных кусков.

Приготовленную рыбу (некрупные экземпляры) нарезают на порционные куски, не пластуя, вместе с позвоночником, рыбу массой 1,0–1,5 кг следует предварительно пластовать вдоль позвоночника.

Варят и припускают рыбу в рыбных котлах, снабженных решетками. Бульон, полученный при варке и припускании рыбы, используется для приготовления супов и соусов.

При варке форели и лососевых для сохранения их окраски в воду добавляют столовый уксус (10 г на 1 л воды).

Рыбу океаническую и морскую, имеющую специфический запах и привкус, варят с добавлением огуречного рассола, укропа или свежего сладкого стручкового перца.

При отпуске рыбу кладут на порционное блюдо или тарелку, гарнируют. Соус подают отдельно или поливают им рыбу.

Припускание – разновидность варки, производится в небольшом количестве жидкости (0,3 л на 1 кг рыбы). Припущенная рыба вкуснее, чем отварная, т.к. при этом способе тепловой обработки в ней полнее сохраняются питательные вещества. В бульон добавляют сухое белое вино или грибной отвар, огуречный рассол.

Отпускают припущенную рыбу под различными соусами; сверху на рыбу укладывают вареные белые грибы или шампиньоны. Можно положить ломтик очищенного лимона и посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

На гарнир к отварной и припущенной рыбе подают отварной картофель, овощи отварные, картофельное пюре. В дополнение к указанным гарнирам можно подать огурцы, помидоры свежие и соленые, квашеную или маринованную капусту.

Для жаренья можно использовать рыбу всех видов. Рыбу жарят с небольшим количеством жира, во фритюре, на вертеле или на решетке.

Рыбу для жаренья разделяют на филе с реберными костями или без, с кожей и без нее, а также используют непластованную, нарезанную порционными кусками. Мелкую рыбу жарят целиком с головой или без головы, а рыбу семейства осетровых – звеном или порционными кусками.

Для сохранения формы кусков рыбы при жаренье на поверхности кожи делают 2–3 надреза ножом. Рыбу посыпают солью, перцем, панируют в пшеничной муке и обжаривают основным способом с двух сторон до образования корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Продолжительность жаренья рыбы 10–20 мин.

Для жаренья во фритюре порционные куски посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне и панируют в сухарях. Рыбу полностью погружают в жир ($t = 180\text{--}190^\circ\text{C}$) и, жаря 3–5 мин, доводят до готовности в жарочном шкафу. Соотношение жира и полуфабриката не менее 4:1.

Отпускают жареную рыбу с картофелем жареным, отварным, картофельным пюре, рассыпчатыми кашами, овощами тушеными. Дополнительно можно подать огурцы, помидоры свежие, соленые, маринованные, салат из капусты. Рыбу поливают жиром или к ней подают соус (отдельно или подливают его к рыбе), кладут ломтик лимона.

К жареным рыбным блюдам относят и кулинарные изделия из котлетной массы: котлеты, биточки, рулеты, зразы, тефтели и другие изделия.

Тушеная рыба отличается приятным вкусом, т.к. ее готовят с добавлением корней, лука репчатого, томатного пюре, специй и пряностей. Тушат рыбу как отдельно, так и вместе с овощами. При тушении используется сырая или предварительно обжаренная рыба. При тушении обжаренной рыбы вкусовые качества блюда повышаются. Продолжительность тушения от 0,5 часа до 1,5 часа в зависимости от размера полуфабриката.

Оформляют к подаче с отварным картофелем или рассыпчатыми кашами.

Запекают рыбу сырой, припущенной или обжаренной с двух сторон с картофелем, рассыпчатой гречневой кашей, тушеной капустой под соусами (сметанным, молочным и др.) в жарочном шкафу при температуре $250\text{--}280^\circ\text{C}$ до образования румяной корочки.

Изделия запекаются в порционных сковородах и в них же подают к столу. При отпуске на рыбу кладут ломтик лимона, маслины и маринованные плоды.

Морепродукты (крабы, морской гребешок, креветки, кальмары, трепанги, лангусты и др.) чаще всего отваривают или припускают и подают натуральными с различными соусами – белым с рассолом, голландским, томатным с овощами – и рассыпчатым рисом в качестве гарнира.

Некоторые морепродукты (креветки, гребешки) обжаривают во фритюре и подают с томатным соусом или майонезом и гарниром из жареного картофеля и зеленого горошка.

Запекают кальмары, мидии, осьминоги с гарниром или без под соусами – луковым и томатным.

Технология приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов

Таблица 15.1

Рецептура блюда «Филе горбуши с соусом бешамель»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
1	2	3
Горбуша	1000	220

1	2	3
Перец ч/м	2	2
Соль	2	2
Масло оливковое	15	15
Шалфей свежий	3	3
Молоко	100	100
Сливки 38%	30	30
Лист лавровый	0,5	0,5
Масло сливочное	20	20
Мука пшеничная	15	15
ВЫХОД	-	250

Технология приготовления

Филе горбуши нарезать на полоски 10*4,5 см. Поперчить, посолить, полить оливковым маслом. Положить на каждую полоску листик шалфея и завернуть в виде ролла. Слегка обжарить на сковороде на оливковом масле и довести до готовности в духовке в течение 5-6 минут. Выложить на тарелку, полить соусом бешамель, украсить шалфеем. Соус бешамель: соединить масло и слегка обжарить в нем муку. Постепенно ввести приготовленную молочную смесь, непрерывно помешивая венчиком. Довести соус до кипения, добавить соль, перец. Процедить.

Таблица 15.2

Рецептура блюда «Теппаньяки рис с морепродуктами»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
1	2	3
Морской коктейль	50	50
Лосось	40	40
Чеснок	7	5
Шампиньоны	10	10
Зеленый перец	20	20
Красный перец	20	20
Лук репчатый	27	20
Лук зеленый	2	2
Рис(отварной)	150	150
Соевый соус	10	10
Перец черный молотый	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5
Масло растительное	20	20
Масло кунжутное	5	5
ВЫХОД	-	250

Технология приготовления

На раскаленной сковороде с маслом обжарить, подбрасывая и перемешивая, соответственно указанной последовательности, чеснок, лук репчатый, морепродукты, далее одновременно заложить два вида свежего перца нарезанные шашечкой 1,5*1,5 см + шампиньоны тонким пластиком. Далее все ингредиенты перемешивают, закладывают в рис, жарят, подбрасывая и перемешивая, добавляют соль, перец, перемешивают и жарят около минуты. Вводят соевый соус,

перемешивают, добавляют кунжутное масло, перемешивают еще раз и снимают с огня. При подаче посыпают мелко нарезанным зеленым луком. Добавить соль, перец.

Таблица 15.3

Рецептура блюда «Филе судака в картофельной корочке»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
Судак (филе) п/ф	130	130
Соль	2	2
Перец ч.м.	0,02	0,02
Лимон (сок)	23,8	10
Масло растительное	20	20
Картофель	349,8	165
Яйцо сырое	0,5	20
Мука	10	10
Сметана	30	30
Подача:		
Сметана	80	80
Зелень	2,7	2
Паприка	0,01	0,01
Масса готового изделия		260/80/2

Технология приготовления

Порционный отбитый полуфабрикат судака присолить, подперчить, сбрызнуть соком лимона. Картофельную массу приготовить как для драников. Кусок рыбы облепить с двух сторон картофельной массой и обжарить на сковороде с двух сторон до золотистого колера. До готовности довести в пароконвектомате. При подаче, на прогретое блюдо выложить готовое изделие, рядом выложить густую сметану. Декорировать зеленью. Край тарелки гратировать паприкой.

Таблица 15.4

Рецептура блюда «Хрустящий судак по-тайски»

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
<i>I</i>	2	3
Перец чили мини	1	1
Лук зеленый	10	8
Мята	2	2
Соус рыбный	6	6
Чеснок	5	4
Имбирь корень	6	5
Лайм	25	20
Крупа кукурузная	35	35
Сахар тростниковый	2	2
Масло арахисовое 10%	15	15

Масло кунжутное	5	5
Соус соевый	15	15
Судак филе	240	240
ВЫХОД		350

Технология приготовления

Нарежьте рыбу кубиком 2х2 см, обваляйте в кукурузной крупе. Очистите и тонко нарежьте чеснок и имбирь, зеленый лук нарежьте перышками наискосок. Перец чили освободите от семян и мелко порубите; снимите цедру ½ лайма, отожмите сок ½ лайма. Разогрейте сковороду, смешайте арахисовое и кунжутное масло, влейте 2/3 смеси масел в сковороду и обжарьте рыбу на сильном огне со всех сторон в течение 3-х минут постоянно помешивая, переложите на тарелку. Влейте в сковороду оставшуюся смесь масел и обжарьте чеснок и имбирь в течение 30 секунд. Добавьте лук, чили перец, цедру и сок лайма, сахар, соевый и рыбный соусы, мелконарубленные листья мяты и жарьте помешивая еще 1 минуту.

Контрольные вопросы

1. Последовательность механической обработки рыбы с костным скелетом.
2. Особенности механической обработки двустворчатых моллюсков, ракообразных и кальмаров.
3. Обосновать режимы тепловой обработки рыбы с костным скелетом.
4. Обосновать режимы тепловой обработки рыбы с хрящевым скелетом.
5. Технология приготовления блюд суши.

Лабораторная работа № 8

Технология приготовления блюд из яиц и творога

Цель работы. Освоить технологию приготовления блюд из яиц и творога, правила оформления и подачи. Изучить требования к качеству. Определить потери при механической и тепловой кулинарной обработках.

Ассортимент блюд. 1. Омлет, фаршированный ветчиной, 2. сырники из творога, 3. пудинг из творога (запеченый).

Определить. Потери при механической кулинарной обработке творога.

Массу подготовленных полуфабрикатов. Именованное массы изделий при тепловой обработке. Расход теста и фарша на порцию вареников. Выход готовых блюд.

1 часть

Технология приготовления блюд из яиц

Омлет, фаршированный ветчиной. Ветчину на фарш нарезают ломтиками или кубиками, обжаривают жиром, добавляют соус или сметану, предварительно проваренную с пассерованной мукой, и кипятят (1-2) мин. Горячий фарш кладут на середину готового омлета, закрывают краями, придавая ему форму продолговатого пирожка, после чего омлет перекладывают на тарелку швом вниз, при отпуске поливают растопленным жиром. Требования к качеству изделия см. таблицу 14 приложения.

Сырники из творога. В прогретый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной (5-6) см., нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см., обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на (5-7) мин. Отпускают сырники по три штуки на порцию со сметаной, или вареньем, или сметаной и сахаром, с молочным, или сметанным, или сладким соусами. Требования к качеству изделия см. таблицу 14 приложения А.

Пудинг из творога (запеченый). В горячей воде (10-20) мл. на порцию растворяют ванилин, затем высыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченный маргарин или сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм, рубленые орехи. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный

сухарями противень (или формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение (25-35) минут. Готовый пудинг выдерживают (5-10) мин. и вынимают из формы. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая разрезают на порционные куски. Отпускают пудинг горячим со сметаной, с молочным или сладким соусами. Требования к качеству изделия см. таблицу 15 приложения .

2 часть

Технология приготовления блюд из творога

-Приготовить блюда:

- вареники ленивые
- сырники из творога
- пудинг из творога

1. Вареники ленивые:

- ~ Творог протереть.
- ~ Соединить творог с мукой, солью, сахаром, яйцами.
- ~ Полученную массу вымесить.
- ~ Раскатать массу толщиной 10-12 мм
- ~ Разрезать на полоски шириной 2-2,5 см
- ~ Разрезать на кусочки в виде прямоугольников или ромбиков.
- ~ Сварить в кипящей, подсоленной воде около 4-5- минут.
- ~ Достать из воды шумовкой.
- ~ Соединить с растопленным сливочным маслом.

2. Сырники из творога:

- ~ Творог протереть.
- ~ Растереть яйца с сахаром.
- ~ Подготовленный творог соединить с 2/3 нормы муки, солью, яйцами, сахаром.
- ~ Из полученной массы сформовать валики толщиной 5-6 см.
- ~ Нарезать валики поперек на кусочки, обваливать в муке.
- ~ Каждый кусочек сформовать в виде биточка.
- ~ Пожарить основным способом.
- ~ Довести до готовности в жарочном шкафу.

3. Пудинг из творога:

- ~ Творог протереть.
- ~ Растереть яйца с сахаром.
- ~ Заварить манную крупу, охладить.
- ~ Изюм промыть и замочить.
- ~ Подготовленный творог соединить с заваренной крупой, маргарином, солью, яйцами, сахаром, изюмом.
- ~ Массу тщательно перемешать.
- ~ Яичные белки взбить до густой пены.
- ~ Белки ввести в подготовленную массу перед запеканием.
- ~ Полученную массу выложить на подготовленный противень.
- ~ Поверхность смазать сметаной.
- ~ Запечь в жарочном шкафу.
- ~ Готовый пудинг выдержать 5-10 минут, разрезать на порционные куски.

8. Оформить блюда для подачи:

9. Провести дегустацию блюда и отметить их вкусовые качества.

10. В рабочей тетради оформить отчет о проделанной работе и сдать для проверки.

11. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

Рецептура блюд

452. Вареники ленивые

Наименование продуктов	брутто	нетто
Творог	152	150
Мука	25	25
Яйца	¼ шт.	10
Сахар	5	5
Масса вареных вареников	—	200
сметана	25	25
Выход:	—	225

Технология приготовления

Протертый творог смешать с мукой, сырыми яйцами, солью, сахаром. Полученную смесь хорошо перемешать до получения однородной массы. Раскатать пластом толщиной 10-12 мм, разрезать на полоски шириной 25 см. Полоски нарезать на кусочки прямоугольной формы или ромбики. Сварить в кипящей, подсоленной воде около 4-5- минут.

Подать со сметаной.

Органолептическая оценка качества

Внешний вид: изделия сохранили форму, политы сметаной

Цвет: кремовый

Вкус и запах: характерны для отварного теста, в сочетании с творогом и со сметаной

Консистенция: мягкая, однородная.

463. Сырники из творога

Наименование продуктов	брутто	нетто
Творог	152	150
Мука	20	20
Яйца	1/8 шт.	5
Сахар	15	15
Масса полуфабриката	—	170
Маргарин	5	5
Масса готовых сырников	—	150
сметана	20	20
Выход:	—	170

Технология приготовления

Протертый творог смешать с 2/3 муки, сырыми яйцами, солью, сахаром. Полученную смесь хорошо перемешать, придать форму батона толщиной 5-6 см, нарезать поперек. Полученные куски сформовать в виде биточков, обжарить основным способом, довести до готовности в жарочном шкафу. Подать 3 шт. на порцию со сметаной.

Органолептическая оценка качества

Внешний вид: изделия правильной формы, поверхность без трещин, равномерно обжарены, политы сметаной

Цвет: на разрезе кремовый с желтоватым оттенком, корочки - золотистый

Вкус и запах: сладковатый с привкусом творога

Консистенция: мягкая, умеренно плотная

467. Пудинг из творога

Наименование продуктов	брутто	нетто
Творог	152	150
Крупа манная	15	15
Сахар	15	15
Яйца	¼ шт.	10
Изюм	20,4	20
Маргарин	5	5
Ванилин	0,02	0,02
Сухари	5	5
Сметана	5	5
Масса готового пудинга	-	200
Сметана	20	20
Выход:	-	220

Технология приготовления

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченный маргарин, соль, изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на подготовленный противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут, нарезают на порционные куски. Подают со сметаной.

Органолептическая оценка качества

Внешний вид: порционные куски с гладкой поверхностью, политы сметаной

Цвет: на разрезе кремовый с темными включениями изюма, корочки - золотистый

Вкус: сладковатый

Запах: характерный для запеченного творога

Консистенция: пышная, мягкая

В выводах по работе отметить:

- изменение массы полуфабрикатов из яиц и творога при различных способах тепловой обработки.
- соотношение теста и фарша в варениках с творогом.

Контрольные вопросы:

1. Изменение пищевой ценности и творога при тепловой обработке.
2. Оптимальные режимы переработки яиц и творога.
3. Для чего добавляют молоко или воду в омлет?
4. Особенности приготовления пудинга из творога.
5. Требования к качеству блюд из яиц и творога. Правила их подачи.

Лабораторная работа № 9

Технология приготовления вареников, пельменей и теста для лапши

Цель:

- формировать у студентов практические умения, знания для освоения технологического процесса приготовления вареников, пельменей и теста для лапши.

Задачи урока:

1. Закрепить теоретические знания технологии приготовления вареников, пельменей и теста для лапши.
2. Составить технологические схемы приготовления блюд.

3. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления заданных порций.
4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
 - вареники
 - пельмени
 - лапшу
5. Правильно произвести отпуск блюда.
6. Произвести бракераж и органолептическую оценку качества готовых блюд.
7. Выявить ошибки и способы их устранения.

Оборудование: электрические плиты, миксер, жарочный шкаф, весы, производственные столы.
Инвентарь, инструменты, посуда: ножи поварской тройки, разделочные доски, миски, кастрюли, сковороды, лопатки, противни, формы, дуршлаг, шумовка, ложки, сито, подносы, столовые приборы и посуда.

Ход лабораторной работы

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
2. Подготовка ингредиенты к приготовлению блюд.
3. Приготовить блюда:
 - вареники
 - пельмени
 - лапшу
8. Оформить блюда для подачи:
9. Провести дегустацию блюда и отметить их вкусовые качества.
10. В рабочей тетради оформить отчет о проделанной работе и сдать для проверки.
11. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

4 семестр Лабораторная работа №1

Тема: Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него.

Цель работы:

познакомить обучающихся с технологией приготовления изделий из дрожжевого теста;

отработать правила разделки теста и формировки изделий из него;

отработать температурный режим выпечки изделий из дрожжевого теста.

Задание: 1. Замесить дрожжевое тесто безопасным способом.

2. Приготовить и подать пирожки жареные и печеные с различными фаршами

3. Составить отчет.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая сковорода.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты и взвесить для замеса теста.
3. Замесить тесто безопасным способом. Активировать дрожжи.
4. Поставить тесто на расстойку в теплое место для брожения на 2,5 – 3 часа, накрыв посуду с тестом чистой тканью.
5. Обмять тесто 2 раза в процессе брожения для удаления избытка углекислого газа и равномерного распределения дрожжевых грибков. Выбродившее тесто должно увеличиться в объеме, поверхность теста становится гладкой выпуклой и тесто приобретает слегка спиртовой, приятный запах.
6. Приготовление фаршей в период брожения теста.
7. Разделка теста. Тесто развешать для пирожков жареных – 51г., печеных – 58г. Для этого тесто выкладывают на стол и закатывают в жгут, ровный по толщине. Ножом или рукой делят на куски требуемой массы и придают им форму шариков, оставляют на столе на 5-6 мин. для предварительной расстойки.
8. Формирование пирожков из шариков.
9. Подготовленные изделия укладывают на кондитерские листы, смазанные маслом, и ставят в теплое место для расстойки на 25-30 минут.
10. После расстойки изделия смазывают яйцом. Выпекают при $t^0 = 240-260^0\text{C}$. Для жареных пирожков приготавливают фритюр и жарят в нем пирожки (t^0 фритюра 180^0C), 5-10 минут выпекаем.
11. Выложить готовые изделия на подготовленную посуду.
12. Подготовить посуду для отпуска.
13. Уборка рабочего места, сдача посуды и инвентаря дежурным
14. Оформить отчет.

Отчет

1. Определить изменение массы изделий при выпечке (упек, %).
2. Определить изменение массы изделий при остывании (усушка, %).
3. Замерить время жарки и выпекания изделий

Задание: 1. Прогдегустировать приготовленные блюда.

2. Определить качество данных блюд органолептическим способом.

3. Дать оценку качества приготовленных блюд согласно требований приведенных в «Таблице качества».
4. Оформить «Таблицу качества», в графе «Замечания» указать качество приготовленных блюд.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: столовая посуда и приборы, весы, сервировочный стол.

Последовательность выполнения работы:

1. Определить выход готовых изделий
2. Оценить внешний вид, цвет, форму пирожков.
3. Оценить пирожки по вкусовым качествам (дегустация).
4. Записать данные в таблицу.
5. Убрать посуду, сдать дежурным.

Таблица качества

Показатели качества	Замечания	Оценка
Пирожки печеные		
Внешний вид: форма лодочки, не расплывшаяся, поверхность ровная, блестящая		
Вкус и запах дрожжевого теста, не перекишлого, без привкуса солоноватости и горечи		
Цвет светло-коричневый, на разрезе - белый		
Консистенция: мягкие пористые, без закала и пустот, эластичные		
Пирожки жареные		
Внешний вид: форма лодочки		
Цвет золотисто-коричневый		
Вкус теста дрожжевого и фарша		
Консистенция – мягкий, пористый, фарш сочный		

Задание: 1. Оформить бракеражную таблицу согласно требований качества бракеражной таблицы.

2. Выставить оценки.
3. Подведение итогов.
4. Ответить на контрольные вопросы.
5. Домашнее задание

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование:

Последовательность выполнения работы:

1. «Бракеражная таблица»

Наименование блюд	Выход г.изд.	Факт.выход	Внешний вид	Вкус	Запах	Цвет	Консис- тенция	Оформл
----------------------	-----------------	------------	----------------	------	-------	------	-------------------	--------

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

Контрольные вопросы

1. Составить схему технологического приготовления теста дрожжевого безопарным способом.
2. Каковы факторы, влияющие на процесс брожения теста?

Домашнее задание

Подготовить технологические карты на кулебяку, расстегаи, пирог «Московский».

Лабораторная работа №2

Тема: Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом.

Тема: Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него.

Цель работы:

познакомить обучающихся с технологией приготовления изделий из дрожжевого опарного теста;

отработать правила разделки теста и формировки изделий из него; отработать температурный режим выпечки изделий из дрожжевого теста.

Задание: 1. Приготовить, оформить и подать кулебяку с фаршем из свежей капусты.

2. Приготовить, оформить и подать расстегай с рыбным фаршем.

3. Составить отчет.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные «ОС», «РС», «РВ», тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, пекарский шкаф, электрическая сковорода.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты и взвесить для замеса опары.
3. Приготовить опару: дрожжи развести в теплой воде (70-100%), всыпать просеянную муку (30-50% общей нормы) и сахар (4% от общей массы муки).
4. Приготовить фарш из свежей капусты.
5. Приготовить дрожжевое тесто: в готовую опару добавить процеженный раствор соли, сахара и яйца, перемешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто; перед окончанием замеса добавить растопленный маргарин. Во время брожения тесто обмять 2-3 раза.
6. Приготовить фарш из рыбы
7. Сформировать кулебяку: 300г теста раскатать в пласт толщиной 1-1,5 см, шириной 18-20 см на столе, посыпанном мукой; на середину пласта по всей длине уложить 265г фарша; края пласта соединить над фаршем и защепить. Сформированную кулебяку приложить швом вниз на смазанный маслом лист, украсить кусочками теста и поставить на расстойку. Перед выпечкой смазать меланжем, сделать проколы в двух-трех местах, выпекать при $t^0 = 200-220^0\text{C}$ 45 – 60 минут.
8. Сформировать расстегай с фаршем из рыбы: тесто разделить массой 120г, сформировать шарики, дать расстояться в течение 5-10 минут и раскатать на круглые лепешки, на середину которых положить фарш по 40г, края теста защепить веревочкой так, чтобы середина расстегай осталась открытой. Сформированные изделия уложить на смазанный маслом лист, дать расстояться, затем смазать меланжем и выпекать при $t^0 = 200-220^0\text{C}$ 8 – 10 минут.
9. Выложить готовые изделия на подготовленную посуду.
10. Подготовить посуду для отпуска.
11. Уборка рабочего места, сдача посуды и инвентаря дежурным
12. Оформить отчет.

Отчет

1. Определить изменение массы изделий при выпечке (упек, %).
2. Определить изменение массы изделий при остывании (усушка, %).

Тема: Определение качества изделий из безопарного дрожжевого теста.

Задание: 1. Оформить и подать приготовленные блюда.

2. Дать оценку качества приготовленных блюд согласно требований, приведенных в «Таблице качества».

3. Оформить «Таблицу качества».

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: столовая посуда и приборы, весы, сервировочный стол.

Последовательность выполнения работы:

1. Определить выход готовых изделий.
2. Продегустировать приготовленные изделия и оценить их внешний вид, цвет, форму.
3. Дать оценку кулебякам и расстегаям по вкусовым качествам (дегустация).
4. Оформить «Таблицу качества», в графе «Замечания» указать качество приготовленных блюд в баллах.
5. Убрать посуду, сдать дежурным

Таблица качества

Показатели качества	Замечания	Оценка
Кулебяка с фаршем из свежей капусты		
Внешний вид: высота не менее 5см, поверхность блестящая, румяная		
Вкус и запах: теста сладковатый, в меру соленый; аромат сдобы и капусты		
Цвет корочки: золотистый		
Консистенция: на разрезе пропеченная, пористая: фарш сочный		
Расстегай с фаршем из рыбы		
Внешний вид: поверхность румяная, форма хорошо сохранена		
Вкус и запах: теста сладковатый, в меру соленый, аромат сдобы и рыбы		
Цвет: корочки – золотистый; фарша – цвета рыбы (бело-серый или красный)		
Консистенция: тестовая основа на разрезе пористая фарш сочный		

Тема: Проведение бракеража изделий из опарного дрожжевого теста.

Задание: 1. Оформить бракеражную таблицу согласно требований качества бракеража.

2. Выставить оценки.
3. Подведение итогов.
4. Ответить на контрольные вопросы.
5. Домашнее задание

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: креманки, столовая посуда и приборы,

весы.

Последовательность выполнения работы:

1. «Бракеражная таблица»

Наименование блюда	Выход г.изд.	Факт.выход	Внешний вид	Вкус	Запах	Цвет	Консис- тенция	Оформл

Контрольные вопросы

1. Составить схему технологического приготовления опары.
2. Какие продукты используются для опары, и в каком соотношении?
3. Какая опара по густоте используется для каких изделий?
4. Каков ассортимент изделий из опарного дрожжевого теста?

Домашнее задание

1. Оформить технологические карты для изделий из пряничного теста – пряники глазированные, пряники «Тульские».

Лабораторная работа №3

Тема: Приготовление пряничного теста и изделий из него.

Цель работы: Познакомится с технологией приготовления пряничного теста; отработать способы замеса пряничного теста; отработать формирование пряников.

Задание: 1. Приготовить, оформить и подать пряники.

2. Оформить отчет.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, вёселки, ложки, лопатка, кондитерские листы, весы, мерная кружка, электрическая плита, электрический пекарный шкаф.

Последовательность выполнения работы:

- 1.Подготовить рабочее место, подобрать посуду и инвентарь.
- 2.Подготовить сырье для замеса теста.
- 3.Замес теста пряничного сырцовым или заварным способом.
- 4.Формирование изделий. Пласт теста раскатывают до толщины 6мм и с помощью выемок формируют пряники.
5. выпекают изделия на смазанных жиром листах при $t^0 200^0C$.
6. глазирование пряников.
7. Подсушивание пряников.
8. Подача пряников.
9. Оформить блюда
10. Уборка рабочего места, сдача посуды и инвентаря дежурным.
- 11.Оформить отчет.

Отчет

1. Определить время выпекания пряников.
2. Составить технологическую схему приготовления пряников.

Тема: Определение качества изделий из пряничного теста.

Цель работы: Научится определять качество пряничных изделий органолептическим методом.

Задание: 1. Произвести дегустацию пряников органолептическим методом.

2. Дать оценку качества.

3. Оформить «Таблицу качества».

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: сервировочный стол, столовая посуда и приборы.

Последовательность выполнения работы:

1. Прогреть пряничные изделия.
2. Оценить внешний вид, цвет, вкус, запах.
3. Произвести запись данных дегустации в «Таблицу качества».
4. Убрать посуду и сдать дежурным

Таблица качества

Показатели качества	Замечания	Оценка
Пряники «Тульские»		
Внешний вид: имеют прямоугольную форму, без трещин, сверху белая глазурь		

Вкус и запах: корицы, меда и джема		
Цвет: темно-коричневый, глазурь - белая		
Консистенция: на разрезе тесто пористое, рассыпчатое		

Тема: . Проведение бракеража изделий из пряничного теста.

Задание: 1. Заполнить бракеражную таблицу согласно требований качества.

2. Выставить оценки.
3. Подведение итогов.
4. Ответить на контрольные вопросы.
5. Домашнее задание

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: креманки, пирожковые тарелки, столовые приборы, весы.

Последовательность выполнения работы:

1. Взвешать изделия для проверки фактического выхода
2. Оформить «Бракеражная таблица»

Наименование блюдов	Выход г.изд.	Факт.выход	Внешний вид	Вкус	Запах	Цвет	Консис- тенция	Оформ ление

Контрольные вопросы

1. Перечислить отличия замеса пряничного теста сырцовым и заварным способом.
2. Перечислить недостатки изделий и причины их возникновения.
3. Каков ассортимент изделий из пряничного теста?

Лабораторная работа № 4

Тема: Приготовление песочного теста и изделий из него.

Цель работы: Познакомится с технологией приготовления песочного теста и изделий из него.

Задание: 1. Приготовить песочный полуфабрикат.

1. Приготовить и оформить для подачи мелкоштучные изделия из песочного теста

2. Оформить отчет.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: миски, кондитерские листы, ложки, ножи, сито, скалки, электромиксер, весы, производственный стол.

Последовательность выполнения работы:

1. Взвешать продукты.
2. Подготовить рабочее место, подобрать посуду и инвентарь.
3. Подготовить сырье для замеса теста.
4. Взбивание массы и определение ее готовности (масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, соль, эссенцию); 13-18 минут взбиваем.
5. Определение готовности массы: кристаллы сахара полностью растворились, масса увеличилась в объеме в 1,5-2 раза, стала пышной, кремообразной.
6. Приготовление теста: в массу добавляют муку, химические разрыхлители и в течение 2-3 минут замешивают тесто. Оно должно быть однородным, пластичным, без комков и иметь влажность 18-20%. Готовое тесто должно иметь t^0 не выше 20^0C .
7. Формирование тестовых заготовок (замешанное тесто разделяют, его делят на куски определенной массы и формируют в виде прямоугольников. На середину заготовки кладут скалку и легким нажатием раскатывают тесто поперек, а затем – вдоль. При этом тесто периодически наворачивают на скалку и подпыливают снизу и сверху. Толщина пласта в зависимости от изделий от 3 до 8мм. Обрезки используют при разделке следующей порции теста).
8. Подготовка кондитерских листов: листы для выпечки песочного полуфабриката не смазываются, так как в тесте содержится большое количество масла и жирное тесто не прилипает к листу.
9. Выпечка полуфабрикатов. Песочное тесто выпекают при $t^0 = 215-240^0\text{C}$ (толстые пласты – при пониженной, тонкие – при повышенной) в течение 10- 20 минут в зависимости от формы и толщины заготовок.
10. Готовность полуфабриката определяют по цвету (светло-коричневая корочка с золотистым оттенком) и рассыпчатости. Затем его охлаждают и передают на отделку.
11. Подготовить изделия для подачи
12. Убрать рабочее место, посуду и инвентарь, сдать дежурным. 13. Оформить отчет.

Отчет

1. Определить время выпекания изделий: печенье круглое, печенье «Пуговица».
2. Определить потерю массы изделия после выпекания (в граммах и в %).

Тема: Определение качества изделий из песочного теста.

Задание: 1. Произвести дегустацию изделий и определить их качество.

2. Оценить качество приготовленных изделий.

3. Записать данные в «Таблицу качества».

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: столовая посуда, весы, сервировочный стол.

Последовательность выполнения работы:

1. Дегустация изделий.
2. Оценка качества изделий согласно требований «Таблицы качества».
3. Произвести оценку качества в графе «Замечания» в «Таблице качества».
4. Выставить баллы.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным

Таблица качества

Показатели качества	Замечания	Оценка
Печенье		
Внешний вид: форма изделий сохранена, без трещин, сверху посыпаны сахарной пудрой или сахаром и орехами		
Вкус и запах: вкус сладкий, с запахом ванили или лимона или эссенции		
Цвет: слегка золотистый		
Консистенция: рассыпчатая, без комков не промешанного теста		

Тема: Проведение бракеража.

Задание: 1. Оформить бракеражную таблицу согласно оценки качества.

2. Выставить оценки.
3. Подведение итогов.
4. Ответить на контрольные вопросы.
5. Домашнее задание.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: стаканы, чашки.

Последовательность выполнения работы:

1. Взвешать изделия для проверки фактического выхода.
2. Оформить «Бракеражную таблицу»

Наименование блюд	Выход г.изд.	Факт.выход	Внешний вид	Вкус	Запах	Цвет	Консистенция	Оформл

Контрольные вопросы

1. В результате чего изделия получились нерассыпчатые, плотные, жесткие?
2. В результате чего тесто изделий непластичное, при раскатывании крошится; изделия грубые, крошливые, плохо пропечены, местами подгорели?

Лабораторная работа №5

Тема: Приготовление бисквитного теста и изделий из него.

Цель работы: 1. Познакомить обучающихся с технологией приготовления бисквитного теста;

2. Познакомить обучающихся с технологией приготовления отделочных полуфабрикатов (крема, сахарные полуфабрикаты);

3. Отработать температурный режим выпечки изделий из бисквитного теста.

Задание: 1. Приготовить, оформить и подать пирожное «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное); пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное).

2. Оформить отчет.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, противни, ложки столовые, ножи, сито, мерная кружка, тарелки мелкие, лопатки, весы, электромиксер, производственный стол, взбивальная машина, электроплита, электрический пекарский шкаф.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Взвесить продукты и подготовить их для замеса теста.
3. Приготовление бисквитного полуфабриката:

приготовление яично-сахарной массы и определение её готовности (объем увеличивается в 2,5-3 раза; цвет меняется от ярко-оранжевого до соломенно-желтого; готовая масса падает с лопатки крупными каплями, а не течет струей, сахар полностью растворился;

замес сбитой массы: в готовую яично-сахарную массу сразу же добавляют эссенцию и при сниженной частоте вращения венчика машины – муку, предварительно смешанную с крахмалом. Замес длится не более 15 сек (готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, пышным, не содержать комков муки; влажность 36-38%, t^0 19-22 ^{0} C);

формирование тестовых заготовок: листы, противни застилают бумагой или смазывают растопленным сливочным маслом; замешанное тесто немедленно разливают в противни; заготовки во время выпечки увеличиваются в объеме;

выпечка полуфабриката: заготовки с тестом немедленно и осторожно помещают в печь, при выпечке полуфабриката толщиной не менее 30мм продолжительность выпечки составляет 40-65 минут при t^0 = 190-200 ^{0} C, или 65-75 минут, при t^0 = 170-175 ^{0} C;

охлаждение выпеченных заготовок и выстойка: выпеченный бисквит вынимают из духовки и охлаждают в течение 20-30 минут, затем отделяют от противня, опрокидывают и вместе с бумагой отправляют на выстойку – 8-10 часов при t^0 = 10-15 ^{0} C. Готовность бисквита определяют по следующим признакам: при прокалывании палочкой на ней не должно быть теста; цвет верхней корочки – золотисто-желтый с коричневым оттенком; бумага легко отстает от изделия.

4. Подготовка бисквитного полуфабриката к отделке: охлажденный бисквит освобождают от бумаги, зачищают подгорелые места, подрезают края и разрезают вдоль пласта.
5. Приготовление ароматизированного сиропа: сахар и воду (1:11) непрерывно помешивая доводят до кипения (t^0 = 101-102 ^{0} C), охлаждают до t^0 = 40-50 ^{0} C, процеживают и ароматизируют светлым вином, коньяком.
6. Промачивание бисквитного полуфабриката сиропом: поверхность нижнего пласта слегка смачивают сиропом, затем наносят слой крема или фруктовой начинки и покрывают вторым слоем бисквитного полуфабриката, слегка прижимают и снова промачивают и смазывают.
7. Приготовление крема белкового заварного (стр.116) (готовый крем представляет собой однородную, пышную, глянцевую, снежно-белую массу, слегка тягучую).

8. Для пирожного «Бисквитного» с белковым кремом – заготовку глазируют белковым кремом (толщина 8-10мм) и разрезают ножом на части (90х40мм). Каждую из них украшают кремом и посыпают сахарной пудрой.
9. Приготовление крема «Шарлотт».
10. Для пирожного «Бисквитного со сливочным кремом – поверхность глазируют кремом и отделывают подкрашенной фруктовой начинкой, и кремом.
11. Подготовить посуду для подачи
12. Выложить готовые изделия на подготовленную посуду.
13. Убрать рабочее место, сдать посуду и инвентарь дежурным.
14. Оформить отчет.

Отчет

1. Определить время выпекания бисквитного полуфабриката.
2. Определить изменения массы бисквитного полуфабриката после выпекания и остывания (в граммах и в %).

Тема: Подача бисквитных готовых изделий. Определение качества.

Задание: 1. Оценить качество бисквитного полуфабриката и кремов.

2. Прогреть приготовленные пирожные.

3. Дать оценку их качества согласно требований в «Таблице качества».

3. Записать в «Таблице качества» замечания и выставить баллы. **Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование:** столовая посуда и приборы, весы, сервировочный стол.

Последовательность выполнения работы:

1. Оценить внешний вид, цвет, форму, оформление пирожных.
2. Оценить пирожные по вкусовым качествам.
3. Записать данные в таблицу.
4. Убрать посуду и сдать дежурным. Требования качества к полуфабрикату:

Бисквит – это пышный легкий полуфабрикат с мягким эластичным мякишем, тонкостенной, равномерно распределенной пористостью с тонкой гладкой (местами бугорчатой) верхней корочкой. При легком нажатии сжимается, при снятии усилия восстанавливает форму.

Крем представляет собой пышную массу, образующуюся в результате взбивания белков, масла, сливок, яиц с добавлением вкусового и ароматического сырья.

Таблица качества

Показатели качества	Замечания	Оценка
Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное)		
Внешний вид: слои бисквитного полуфабриката соединены фруктовой начинкой, поверхность смазана белковым кремом и посыпана сахарной пудрой		
Вкус и запах: сладкий с легкой кислинкой из фруктовой начинки		

Консистенция: мягкий эластичный мякиш с равномерной пористостью		
Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное)		
Внешний вид: слои бисквитного полуфабриката прослоены кремом, поверхность глазирована кремом и отделана фруктовой начинкой		

Тема: Проведение бракеража.

Задание: 1. Оформить бракеражную таблицу согласно требований качества бракеражной таблицы.

2. Выставить оценки.
3. Подведение итогов.
4. Ответить на контрольные вопросы.
5. Домашнее задание.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: стаканы, чашки.
«Бракеражная таблица»

Наименование блюда	Выход г.изд.	Факт.выход	Внешний вид	Вкус	Запах	Цвет	Консис- тенция	Оформ- ление

Контрольные вопросы

1. Объяснить причины недостатков:

- ~ бисквит плотный с недостаточным объемом;
- ~ бисквит с закалом, плотные мелкие поры;
- ~ мякиш с комками муки, зеленым оттенком;
- ~ крем с крупинками, творожистый.

2. Составить схему технологического приготовления пирожного «Бисквитного» с белковым кремом (нарезное).

Домашнее задание

Подготовить технологические карты для изделий из заварного полуфабриката.

Лабораторная работа №6

Тема: Приготовление заварного теста и изделий из него.

Цель работы:

1. Отработать основные стадии приготовления заварного теста.
2. Отработать режим выпечки заварного полуфабриката.
3. Отработать основные стадии отделки заварного полуфабриката и приготовления изделий из него.

Задание

1. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия: профитроли, кольца воздушные, булочка со взбитыми сливками.
2. Оформить отчет: рассчитать упек и припек для изделия «кольца воздушные».

Отчет

3. Определить время выпекания заварного полуфабриката.
4. Определить изменения массы заварного полуфабриката после выпекания и остывания (в граммах и в %).
5. **Посуда, инвентарь, инструменты:** Миксер с чашей, сито, лопатки, кастрюли, доски, ножи, кондитерские листы, кондитерские мешки с наконечниками, тарелки.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Просеять муку.
3. Обработать яйца.
4. Заварить муку.
5. Приготовить заварное тесто.
6. Отсадить полуфабрикаты на подготовленные листы и выпечь.
7. Для булочек: взбить сливки.
8. Приготовить булочки со сливками.
9. Подготовить посуду для отпуска изделий.
10. Оформить и подать изделия.
11. Убрать рабочее место, сдать посуду и инвентарь дежурным.
12. Оформить отчет.

Указания к проведению работы:

Для приготовления заварного теста берут муку со средним содержанием клейковины. Тесто должно быть вязким, но одновременно содержать большое количество воды, поэтому тесто готовят путем заварки. Изделия отсаживают на листы, слегка смазанные жиром. Если листы совсем не смазывать, то изделия будут прилипать к ним, а если смазать сильно, то будут расплываться во время выпечки.

Выпекают заварной полуфабрикат при температуре 190 — 220 °С в течение 30—35 мин: вначале (12—15 мин) при температуре 220 °С, а затем — 190 °С. Если выпекать полуфабрикат при более высокой температуре, то изделия получаются с разрывами на поверхности, при низкой температуре — с плохим подъемом.

Профитроли

Просеять муку. В кастрюлю налить воды, добавить масло, соль: довести до кипения; затем постепенно, помешивая лопаткой,] пать муку, заварить

массу в течение 5 — 10 мин при непрерывно» помешивании. Кастрюлю снять с плиты. Взбить массу для охлажд дения до температуры 65 — 70 "С. Продолжая помешивание, постепенно влить яйца. Тесто должно иметь влажность 53 %, т. е. стекать с лопатки в виде треугольника.

Готовое тесто выложить в кондитерский мешок с круглой трубочкой. Отсадить изделия в виде мелких шариков на расстоянии 1 — 2 см друг от друга на листы, слегка смазанные жиром. Выпечь заварной полуфабрикат при температуре 180 —200 °С.

Уложить на тарелки, посыпать сахарной пудрой.

Кольца воздушные

Просеять муку, в кастрюлю налить воду, добавить соль, сахар, молоко, довести до кипения; затем, постепенно помешивая лопаткой, всыпать муку. Заварить в течение 5 —10 мин. Охладить массу до 60—70 °С при постоянном помешивании, влить постепенно яйца. Тесто должно иметь влажность 53 %, т.е. стекать с лопатки в виде треугольника. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой и отсадить в виде круглых колец массой 78 — 92 г на листы, слегка смазанные жиром. Выпечь при температуре 180-210 °С.

Уложить на тарелки, посыпать сахарной пудрой.

Булочка со взбитыми сливками

Просеять муку, в кастрюлю налить воду, добавить масло, соль, довести до кипения; затем, постепенно помешивая лопаткой, всыпать муку. Заварить в течение 5 — 10 мин. Массу охладить до 65 — 70 °С и ввести небольшими порциями яйца. Замес производить в течение 15 мин.

Тесто переложить в кондитерский мешок с круглой трубочкой диаметром 15 мм, отсадить на листы, слегка смазанные маслом, в виде круглых булочек массой 58 г и выпечь при температуре 190— 220 °С в течение 20 — 30 мин; при этом первые 15 мин при температуре 220 °С, а затем при температуре 190 "С.

У готовых охлажденных булочек срезать верхнюю часть и наполнить их из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой хорошо взбитыми сливками; закрыть булочки срезанным тестом и посыпать сахарной пудрой.

Уложить на тарелку.

Тема: Подача готовых заварных изделий. Определение качества.

Задание: 1. Оценить качество заварного полуфабриката и изделий из него.

2. Прогреть при приготовленные профитролы, воздушные кольца,булочку со взбитыми сливками.
3. Дать оценку их качества согласно требований в «Таблице качества».
4. Записать в «Таблице качества» замечания и выставить баллы.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: столовая посуда и приборы, весы, сервировочный стол.

Последовательность выполнения работы:

- 1 Оценить внешний вид, цвет, форму, оформление заварных изделий.
2. Оценить изделия по вкусовым качествам. 3.Записать данные в таблицу качества.
4. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.
5. Подведение итогов.

Таблица качества

Показатели качества	Замечания	Оценка
Профитролы		

Внешний вид: изделия с большим объемом в форме шариков		
Вкус и запах: солоноватый.		
Консистенция: изделия пористые, без крупных трещин.		
Цвет: темно-желтый.		
Воздушные кольца		
Внешний вид: изделия с большим объемом, в форме колец, посыпаны сахарной пудрой.		
Цвет: темно-коричневый.		
• Консистенция: изделия пористые, без крупных трещин.		
Вкус и запах: сладковато-солоноватый.		
Булочка со взбитыми сливками		
• Внешний вид: изделия с большим объемом в форме булочек, посыпаны сахарной пудрой.		
Цвет: булочки — светло-золотистый, крема — белый.		
Консистенция: пирожные пышные, легкие, с большими порами внутри, хорошо пропечены, крем — нежный, хорошо взбит.		
Вкус и запах: булочки — солоноватый; крема — ароматный, нежный, сладкий.		

Продегустировать изделия и оценить их вкусовые качества.

15. Оформить отчет о проделанной работе.

16. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

17. Подведение итогов.

Тема: Проведение бракеража заварных изделий.

Задание: 1. Оформить бракеражную таблицу согласно требований качества .

2. Выставить оценки.

3. Подведение итогов.

4. Ответить на контрольные вопросы.

5. Домашнее задание.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: стаканы, чашки.

«Бракеражная таблица»

Наименование блюд	Выход г.изд.	Факт.выход	Внешний вид	Вкус	Запах	Цвет	Консистенция	Оформл
			123					

Контрольные вопросы

1. Объяснить причины недостатков:

профитроли с недостаточным объемом;

профитроли с трещинами;

готовое кольцо воздушное с плохим подъёмом.

2. Составить схему технологического приготовления профитроли с масляным кремом.

Домашнее задание

Подготовить технологические карты для изделий из слоеного и воздушного полуфабриката на пирожки слоеные с повидлом, языки слоеные, пирожное «Слойка с кремом».

Лабораторная работа № 7

Тема: Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него.

Цель и задачи работы:

1. Отработать основные операции приготовления слоеного теста: а) замес теста; б) подготовка масла; в) слоеобразование.
2. Отработать приемы разделки слоеного теста и режима выпечки.
3. Отработать приемы приготовления масляного крема.
4. Оформить отчёт.

Отчет

1. Определить время выпекания слоёного полуфабриката.
2. Определить изменения массы слоёного полуфабриката после выпекания и остывания (в граммах и в %).

Задание

1. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия: пирожки слоеные с повидлом, языки слоеные, пирожное «Слойка с кремом».
2. Рассчитать количество слоев, получившихся при слоеобразовании, если складывать тесто в 3 слоя 4 раза.

2. Оформить отчет: рассчитать упек и припек для изделия

Посуда, инвентарь, инструменты:

Сито, доски, ножи, формочки, скалки, кондитерские листы, кастрюли, тарелки.

Последовательность выполнения работ:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Просеять муку.
3. Обработать яйца.
4. Замесить тесто.
5. Подготовить масло и охладить.
6. Прослоить тесто маслом, периодически охлаждая.
7. Для пирожков: уварить повидло.
8. Разделать тесто для пирожков, языков, пирожных.
9. Подготовить листы и выпечь изделия.
10. Для пирожных: приготовить масляный крем.
11. Приготовить пирожные.
12. Подготовить посуду для отпуска изделий.
13. Оформить и подать изделия.
14. Оформить отчет о проделанной работе..

Указания к проведению работы:

Для приготовления слоеного теста берут муку с большим содержанием клейковины (до 40 %). Для улучшения качества клейковины в тесто добавляют пищевую кислоту, так как в кислой среде повышается вязкость белков муки и тесто становится более эластичным и упругим. Готовить тесто нужно в помещении с температурой не выше 20 °С. Если температура будет выше, масло, находящееся между слоями, будет таять, попадать в тесто и ухудшать качество клейковины.

Раскатывать тесто, прослоенное маслом, нужно во все стороны плавно, медленно. При быстром и резком раскатывании слои теста разрываются и изделия получаются с плохим подъемом.

Тесто периодически охлаждают до температуры 12—14 °С. При охлаждении восстанавливается механически нарушенная структура теста, эластичность клейковины. В результате при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся.

Выпекать тесто следует без сотрясений, так как может возникнуть закал, т.е. слипание слоев. Выпечка при низкой температуре ведёт к закалу теста,

плохой слоистости, вытеканию масла. Готовность пласта слоеного теста определяют, поднимая угол ножом: у неиспеченного пласта угол легко загибается.

Пресное слоеное тесто

Просеять муку, насыпать на стол горкой, придать форму воронки, влить раствор яиц, соли, лимонной кислоты и замесить тесто до эластичности; оставить для набухания клейковины на 20 мин, накрыв салфеткой; 7 % муки оставить на подпыл и 10 % для подготовки масла.

Масло нарезать на куски, добавить муки и перемешать до однородной консистенции. Подготовленное масло сформовать и поставить в холодильник на 30—40 мин для охлаждения до температуры 12—14 °С. Готовое тесто подкатать в виде шара, разрезать крестообразно ножом на 4 части и раскатать толщиной 20—25 мм. На середину положить охлажденное масло и завернуть тесто конвертом.

Раскатать тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. Полученный пласт сложить в 4 слоя: соединить два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем наложить один пласт на другой. Вновь раскатать до толщины 10 мм, свернуть для охлаждения теста и масла до 12—14 °С.

После охлаждения тесто еще 2 раза раскатать и сложить в 4 слоя. Завернутое тесто поставить в холодильник на 30 мин. Всего раскатать и сложить тесто в 4 слоя 4 раза.

Приготовленное тесто является наилучшим по своим качествам и состоит из 256 слоев. Количество слоев, получившихся при слоеобразовании, определяют по формуле: $S = kn$

где S — общее количество слоев; k — количество слоев при одной раскатке; $k^n = 4^4 = 256$; n — количество раскаток.

Пирожки слоеные с повидлом

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 6—7 мм и сформовать пирожки в виде круга, полукруга, треугольника или прямоугольника. Пирожки круглой формы сформовать из двух кругов, вырезанных из пласта, гладкой или гофрированной выемкой. Половину вырезанных кругов положить на лист и поверхность смазать яйцом. На середину кружков положить фарш, накрыть остальными кружками и прижать тесто вокруг фарша выемками меньшего размера или руками. Для пирожков в форме треугольника из раскатанного теста вырезать кусочки квадратной формы. Поверхность смазать яйцом и на середину положить фарш. Тесто сложить вдвое наискось, закрывая фарш так, чтобы противоположные углы совпали. Края теста прижать. Сформованные пирожки уложить рядами на смоченный водой лист на расстоянии 2—3 см один от другого, смазать яйцом и сразу же выпечь при температуре 250 °С в течение 20—25 мин.

Готовые пирожки уложить на тарелку.

Языки слоеные

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, смести муку и гофрированной выемкой размером 7х11 см вырезать кусочки овальной формы.

Стол посыпать сахарным песком и раскатать на нем в длину тонкой скалкой вырезанные куски, придавая им форму языка. Готовые изделия уложить на кондитерский лист, смоченный водой. Вдоль языка провести линию зубчатым резцом для предохранения поверхности от вздувания. Лепешки положить на взбрызнутый водой противень, обсыпанный сахаром стороной кверху и в центре положить цукат, джем или фрукты. Выпекать при температуре 220—250 °С до тех пор, пока сахар на поверхности не начнет слегка плавиться, что придает изделиям блеск.

Готовые языки положить на тарелку.

Пирожное «Слойка с кремом»

Готовое тесто раскатать в пласт до толщины 5 мм, переложить на смоченный холодной водой кондитерский лист, сделать проколы и выпечь в жарочном шкафу при температуре 240 °С 20—25 мин. Выпеченный полуфабрикат охладить, пласты выровнять, а из полученных обрубков приготовить крошку. Приготовить масляный крем: в масло добавить пудру, взбить до увеличения в объеме, затем ввести процеженное сгущенное молоко, коньяк и ванильную пудру.

Пласт положить на доску пузырчатый стороной кверху, нанести слой крема, а сверху положить

второй пласт гладкой стороной вверх. Этот пласт также смазать кремом и посыпать крошкой от слойки. Пласт разрезать на пирожные размером 40 x 90 мм. Лучше всего пользоваться ножом-вилкой: при этом пирожные меньше крошатся и деформируются. Сверху пирожные посыпать пудрой.

Готовые пирожные положить на тарелку.

Тема: Подача готовых слоёных изделий. Определение качества.

Задание: 1. Оценить качество слоёного полуфабриката и изделий из него.

2. Прodeгустировать приготовленные пирожки слоёные с повидлом, языки слоёные, пирожное «Слойка с кремом».

3. Дать оценку их качества согласно требований в «Таблице качества».

3. Записать в «Таблице качества» замечания и выставить баллы.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: столовая посуда и приборы, весы, сервировочный стол.

Последовательность выполнения работы:

1 Оценить внешний вид, цвет, форму, оформление слоёных изделий.

2. Оценить изделия по вкусовым качествам. 3. Записать данные в таблицу качества.

4. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

5. Подведение итогов.

Таблица качества

Показатели качества	Замечания	Оценка
Пирожки слоёные с повидлом		
<i>Внешний вид:</i> форма разнообразная.		
<i>Вкус и запах:</i> выпеченного теста и фруктовой начинки.		
<i>Консистенция</i> изделия — рассыпчатая, хрупкая, легко рас- слаивается; тесто в местах соприкосновения с начинкой хорошо пропечено.		
<i>Цвет:</i> светло-желтый, поверхность блестящая..		
Языки слоёные		
<i>Внешний вид:</i> изделия овальной формы, поверхность покрыта кристалликами сахарного песка..		
<i>Цвет:</i> светло-желтый..		
• <i>Консистенция</i> изделие хрупкое, пышное, легкое; крем нежный..		
<i>Вкус и запах:</i> изделие хрупкое, пышное, легкое; крем нежный.		
Пирожное «Слойка с кремом»		

• <i>Внешний вид:</i> изделия квадратной формы.		
<i>Цвет:</i> на поверхности белый, с проступающей крошкой светло-коричневого теста..		
<i>Консистенция</i> изделие хрупкое, пышное, легкое; крем нежный..		
<i>Вкус и запах:</i> изделие хрупкое, пышное, легкое; крем нежный..		

Тема: Проведение бракеража заварных изделий.

Задание: 1. Оформить бракеражную таблицу согласно требований качества .
 2. Выставить оценки.
 3. Подведение итогов.
 4. Ответить на контрольные вопросы.
 5. Домашнее задание.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: стаканы, чашки.

«Бракеражная таблица»

Название изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Оценка	ропись

Контрольные вопросы

- Объяснить причины недостатков:
 ~ невидны слоёв готового полуфабриката;
 ~ имеется закал в готовом полуфабрикate;
 ~ крем вытекает из пирожного.
- Составить схему технологического приготовления пирожного «Язык слоёный».

Домашнее задание

Подготовить технологические карты на классические пирожные.

Лабораторная работа № 8

Тема: Приготовление классических пирожных из различных полуфабрикатов

Цель и задачи работы:

1. Отработать основные операции приготовления пирожных: а) приготовление бисквитного и песочного полуфабриката; б) приготовление крема; в) приготовление сиропа мочки.
2. Отработать режим выпечки.
3. Отработать приемы формования пирожных.
4. Оформить отчёт.

Отчет

1. Определить время выпекания бисквитного и песочного полуфабриката.
2. Определить изменения массы бисквитного и песочного полуфабриката после выпекания и остывания (в граммах и в %).

Задание

Приготовить и оформить пирожные «Бисквитно-кремовые»

1. Приготовить и оформить пирожное «Корзиночка с белковым кремом».
2. Составить технологическую схему приготовления пирожного «Бисквитно-кремового»
3. Составить отчет.
4. Дать оценку качества приготовленных изделий.

Индивидуальные задания

1. Приготовить бисквитное тесто.
2. Приготовить песочное тесто.
3. Приготовить сливочно-шоколадный крем.
4. Приготовить сироп для промочки.
5. Сформовать корзиночки.
6. Выпечь корзиночки.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент

Кастрюли, миски, миксер, скалка, ножи, сито, доска, форма для бисквита, формочки для корзиночек, кондитерский лист, ложки, кондитерские мешки с набором трубочек, лейка для сиропа, кисточка, ваза, кондитерский гребешок, капсулы для пирожного, мелкие тарелки, салфетки бумажные.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты: муку, рафинадную пудру, какао-порошок, сахар-песок, пищевую соду — просеять; яйца — промыть, отделить белок от желтка; масло сливочное — зачистить; сгущенное молоко — нагреть и процедить; фруктовую начинку — протереть.
3. Приготовить бисквитное тесто основным способом: яйца или меланж соединить с сахаром-песком и подогреть до 40 °С; взбить до увеличения объема массы в 2,5 — 3 раза и получения устойчивого рисунка; всыпать муку, смешанную с картофельным крахмалом, добавить эссенцию и перемешивать в течение 15 с.
4. Выпечь бисквит, для чего тесто выложить в форму, смазанную жиром или выстланную бумагой, выпекать при температуре 195 — 200 °С, охладить, зачистить.
1025. Приготовить крем сливочный основной и сливочно-шоколадный.
6. Приготовить сироп для промочки пластов.
7. Приготовить бисквитную крошку, для чего обрезки, полученные при зачистке бисквита, подсушить и протереть.
8. Приготовить тесто для корзиночек: сливочное масло растереть с сахарным песком до однородного состояния; в яйца добавить углекислый аммоний, соль, пищевую соду,

эссенцию и соединить с маслом; взбить до пышной массы, всыпать муку и быстро перемешать.

9. Сформовать корзиночки: тесто раскатать в пласт толщиной 6 — 7 мм; вырезать из теста заготовки формочкой; заготовки уложить в формочки и прижать ко дну и стенкам; формочки поставить на кондитерский лист и выпекать в течение 15 мин при температуре 240 °С; изделия охладить и вытащить из формочек.

10. Приготовить крем белковый заварной: сахарный сироп уварить до 122 °С (проба на средний шарик); одновременно взбить яичные белки до увеличения объема массы в 5 — 6 раз и получения устойчивой пены; постепенно тонкой струйкой ввести горячий сахарный сироп, ванильную пудру.

11. Приготовить пирожные «Бисквитно-кремовый»: зачищенный бисквитный полуфабрикат разрезать по горизонтали на два пласта; один пласт слегка промочить сиропом с помощью кисточки или специальной лейки, равномерно нанести крем, накрыть вторым пластом корочкой вниз, слегка прижать; верхний пласт промочить сиропом более обильно, чем нижний; поверхность обмазать кремом; на поверхности кондитерским гребешком нанести волнистые или прямые линии, нарезать полоски пирожного, украсить кремом, фруктами или цукатами.

12. Приготовить пирожное «Корзиночка с белковым кремом»: в охлажденную корзиночку положить фруктовую начинку; из кондитерского мешка с резной трубкой диаметром 1,5 — 2 см отсадить белковый заварной крем; сверху украсить сливочным шоколадным кремом, цукатами или фруктами, посыпать рафинадной пудрой и уложить в капсулы.

13. Оформить изделия для подачи: пирожное «Бисквитно-кремовое» уложить на тарелку, блюдо или в вазу, покрытые бумажной салфеткой; пирожное «Корзиночка с белковым кремом» уложить в вазу или тарелку, покрытые бумажной салфеткой.

Тема: Определение качества классических пирожных. Подача.

Задание: 1. Оценить качество пирожного «Бисквитно-кремового»

. и пирожного «Корзиночка с белковым кремом».

2. Прогустировать приготовленные пирожные.

3. Дать оценку их качества согласно требований в «Таблице качества».

3. Записать в «Таблице качества» замечания и выставить баллы. **Инвентарь,**

посуда, инструмент, оборудование: столовая посуда и приборы, весы, сервировочный стол.

Последовательность выполнения работы:

1. Оценить внешний вид, цвет, форму, оформление пирожного «Бисквитно-кремового» и пирожного «Корзиночка с белковым кремом».

2. Оценить изделия по вкусовым качествам. 3. Записать данные в таблицу качества.

4. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

5. Подведение итогов.

Таблица качества

Показатели качества	Замечания	Оценка
Пирожное «Бисквитно-кремовое»		
<i>Внешний вид:</i> форма прямоуголь- ная, поверхность украшена кре- мом, фруктами, крем хорошо сохраняет форму;		
<i>Вкус</i> сладкий, соответствует бисквитно-кремовым пирожным; запах— ванилина		
<i>Консистенция</i> изделия — пористая, упругая, пропитана сиропом, легко разламывается;		
влажность бисквитного полуфабриката — 25 %, крема — 14 %...		
Пирожное «Корзиночка с белковым кремом».		
внешний вид — форма корзиночки сохранена, поверхность украшена кремом, фруктами, посыпана рафинадной пудрой;		
цвет — полуфабриката от желтого до светло-коричневого, крема — белый;		
консистенция — песочного полуфабриката, рассыпчатая;		
вкус — сладкий; запах-ванилина.		
влажность полуфабриката — 6 %, крема — 29 %.		

Тема: Проведение бракеража классических пирожных

Задание: 1. Прогреть кондитерские изделия и дать оценку их качества по ниже приведенной форме.

2. Выставить оценки.
3. Подведение итогов.
4. Ответить на контрольные вопросы.
5. Домашнее задание.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: стаканы, чашки.
«Бракеражная таблица»

Название изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Оценка	ропись

6. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Контрольные вопросы

1.Объяснить причины недостатков:

~
~
~

бисквитный полуфабрикат плотный, мелкие поры;
имеется закал в готовом песочном полуфабрикате;
крем не держит форму.

Домашнее задание

1. Составить схему технологического приготовления торта «Бисквитно- кремового»

Лабораторная работа № 8

Тема: Приготовление классических тортов из различных полуфабрикатов

Задания

1. Приготовить и оформить торт «Бисквитно-кремовый»
4. Составить отчет.
5. Дать оценку качества приготовленных изделий.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент

Кастрюли, миски, миксер, скалка, ножи, сито, доска, форма для бисквита, формочки для корзиночек, кондитерский лист, ложки, кондитерские мешки с набором трубочек, лейка для сиропа, кисточка, ваза, кондитерский гребешок, капсулы для пирожного, мелкие тарелки, салфетки бумажные.

Последовательность выполнения работы

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты: муку, рафинадную пудру, какао-порошок, сахар-песок, пищевую соду — просеять; яйца — промыть, отделить белок от желтка; масло сливочное — зачистить; сгущенное молоко — нагреть и процедить; фруктовую начинку — протереть.
3. Приготовить бисквитное тесто основным способом: яйца или меланж соединить с сахаром-песком и подогреть до 40 °С; взбить до увеличения объема массы в 2,5 — 3 раза и получения устойчивого рисунка; всыпать муку, смешанную с картофельным крахмалом, добавить эссенцию и перемешивать в течение 15 с.
4. Выпечь бисквит, для чего тесто выложить в форму, смазанную жиром или выстланную бумагой, выпекать при температуре 195 — 200 °С, охладить, зачистить.
5. Приготовить крем сливочный основной и сливочно-шоколадный.
6. Приготовить сироп для промочки пластов.
7. Приготовить бисквитную крошку, для чего обрезки, полученные при зачистке бисквита, подсушить и протереть.
8. Приготовить торт «Бисквитно-кремовый»: зачищенный бисквитный полуфабрикат разрезать по горизонтали на два пласта; один пласт слегка промочить сиропом с помощью кисточки или специальной лейки, равномерно нанести крем, накрыть вторым пластом корочкой вниз, слегка прижать; верхний пласт промочить сиропом более обильно, чем нижний; поверхность и боковые стороны обмазать кремом; боковые стороны обсыпать бисквитной крошкой; на поверхности кондитерским гребешком нанести волнистые или прямые линии, украсить кремом, фруктами или цукатами.
9. Оформить изделия для подачи: торт «Бисквитно-кремовый» уложить на тарелку, блюдо или в вазу, покрытые бумажной салфеткой. 14. Прогреть кондитерские изделия и дать оценку их качества по нижеприведенной форме.

10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Индивидуальные задания

1. Приготовить бисквитное тесто.
2. Приготовить сливочно-шоколадный крем.
3. Приготовить сироп для промочки

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной
работы по дисциплине
«Технология продуктов питания»

для студентов направления подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль) «Биоинженерия и технологии»

Ставрополь, 2026

Методические рекомендации разработаны для организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология продуктов питания» для студентов всех форм обучения по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Биоинженерия и технологии».

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Общая характеристика самостоятельной работы.....	112
2 План-график выполнения самостоятельной работы.....	114
3 Контрольные точки и виды отчетности по ним.....	114
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала.....	115
5. Методические указания по видам работ, предусмотренных рабочей программой.....	116
Список рекомендуемой литературы.....	117
Методические указания по выполнению контрольной работы.....	13

ВВЕДЕНИЕ

Освоение программы дисциплины предполагает освоение теоретических знаний и формирование навыков их практического применения.

Самостоятельная работа студентов – важная составная часть занятий, необходимая для полного усвоения программы курса.

Целью самостоятельной работы является закрепление и углубление знаний, полученных студентами на лекциях, подготовке к текущим практическим занятиям, промежуточным формам контроля знаний и к итоговому контролю.

Дидактические цели самостоятельных занятий:

- формирование профессиональных умений;
- формирование умений и навыков самостоятельного умственного труда;
- мотивирование регулярной целенаправленной работы по освоению дисциплины;
- развитие самостоятельности мышления;
- формирование убежденности, волевых черт характера, способности к самоорганизации.

Методическое обеспечение самостоятельной работы дисциплине состоит из:

- определения учебных вопросов, которые студенты должны изучить самостоятельно;
- подбора необходимой учебной литературы, обязательной для проработки и изучения;
- поиска дополнительной научной литературы, к которой студенты могут обращаться по желанию, если у них возникает интерес в данной теме;
- определения контрольных вопросов, позволяющих студентам самостоятельно проверить качество полученных знаний;
- организации консультаций преподавателя со студентами для разъяснения вопросов, вызвавших у студентов затруднения при самостоятельном освоении учебного материала.

Самостоятельная работа студента – это особым образом организованная деятельность, включающая в свою структуру такие компоненты, как: уяснение цели и поставленной учебной задачи; четкое и системное планирование самостоятельной работы; поиск необходимой учебной и научной информации; освоение собственной информации и ее логическая переработка; проведение самоанализа и самоконтроля.

Основные виды самостоятельных работ по учебной дисциплине:

работа с понятийным аппаратом; поисковая работа с различными источниками; составление аннотированного списка литературы по проблеме.

Контроль знаний студентов включает формы текущего и итогового контроля.

Текущий контроль осуществляется в процессе изучения курса и включает в себя оценку работы студентов на практических занятиях.

1 Общая характеристика самостоятельной работы

Целью изучения дисциплины «Технология продуктов питания» является формирование профессиональных компетенций будущего бакалавра в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Биотехнологии и пищевые технологии.

Основными задачами освоения дисциплины являются: формирование у студентов знаний в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов, позволяющих владеть методами технологических расчетов, принципами разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений.

Цели и задачи самостоятельной работы: Самостоятельная работа направлена на решения ряда задач, к которым относятся:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умения использовать справочную литературу;

- ~ развитие познавательных способностей и активности студентов;
- ~ творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- ~ формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- ~ развитие исследовательских умений.

Актуальность: Работа выпускника в современных условиях обуславливает необходимость изучения принципиальных подходов к изучению дисциплины. Знания, полученные в рамках изучения дисциплины необходимы на протяжении всей профессиональной деятельности.

В результате освоения данной дисциплины формируются следующие индикаторы компетенций у обучающегося:

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 УК-1 выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода; ИД-2 УК-1 осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; ИД-3 УК-1 определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.	Знать принципы определения проблемных ситуаций, подходы к их анализу и диагностике Уметь осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации Владеть навыком определения и оценивания рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД-1 ОПК-4. Использует знания технологии и организации производственных и технологических процессов для производства продуктов питания животного происхождения ИД-2 ОПК-4. Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения ИД-3 ОПК-4. Соблюдает требования к качеству выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями	Знать технологию и организацию производственных и технологических процессов в ресторанном деле Уметь осуществлять основные технологические процессы производства продуктов питания в ресторанном деле Владеть навыками соблюдения требований к качеству выполнения технологических операций производства в

		соответствии с технологическими инструкциями
--	--	--

Самостоятельная работа по дисциплине выполняется с целью получения и закрепления знаний, приобретенных при изучении теоретического материала.

При изучении материалов по каждой теме необходимо составить краткий конспект наиболее важной информации.

Работа с конспектом лекций.

Просмотрите конспект сразу после занятий. Отметьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.

Каждую неделю отводите время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам и тестам.

Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе студентов относится подготовка к практическим занятиям по результатам которой студент представляет отчет преподавателю и проходит собеседование.

При самостоятельной подготовке к практическому занятию студент:

- организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ;
- изучает информационные материалы;
- подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями.

2 План-график выполнения самостоятельной работы

Правильная организация самостоятельной работы и ее систематичность, позволяет развивать умения и навыки; проводить систематизацию полученных знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

Технологическая карта самостоятельной работы студента:

Коды реалии зуемых компе тенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоя- тельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
3 семестр						
УК-1 ИД-1 _{УК-1} ИД-2 _{УК-1} ИД-3 _{УК-1} ОПК-4 ИД-1 _{ОПК-4} ИД-2 _{ОПК-4} ИД-3 _{ОПК-4}	Подготовка к практическим занятиям	Конспект	Собеседовани е	12	2	14
УК-1	Самостоятельное	Конспект	Собеседовани	6	2	8

ИД-1 _{УК-1} ИД-2 _{УК-1} ИД-3 _{УК-1} ОПК-4 ИД-1 _{ОПК-4} ИД-2 _{ОПК-4} ИД-3 _{ОПК-4}	изучение литературы		е			
УК-1 ИД-1 _{УК-1} ИД-2 _{УК-1} ИД-3 _{УК-1} ОПК-4 ИД-1 _{ОПК-4} ИД-2 _{ОПК-4} ИД-3 _{ОПК-4}	Подготовка к лабораторным занятиям	Конспект	Собеседование	12	2	14
Итого за 3 семестр				30	6	36
4 семестр						
ПК-1 ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ПК-2 ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2}	Подготовка к промежуточной аттестации	Собеседование	Вопросы к промежуточной аттестации	6	2	8
Итого за 4 семестр				57	6	63
Итого				87	12	99

3 Контрольные точки и виды отчетности по ним

Успеваемость студентов очной формы обучения по дисциплине оценивается в ходе текущего контроля. Рейтинговая оценка знаний студента не предусмотрена.

Процедура проведения зачета и зачета с оценкой осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в СКФУ, Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам аспирантуры, программам ординатуры - в СКФУ. Для подготовки к зачету с оценкой отводится 45 мин.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными и справочными материалами, выдаваемыми преподавателем для решения задач.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

При изучении дисциплины у студентов должен вырабатываться рационально-критический подход к изучаемым проблемам и явлениям. Это включает понимание того, что со временем ряд информационных и теоретических материалов устаревает, требуя критического отношения. С другой стороны, каждый текущий вопрос имеет свою историю, которую тоже полезно знать.

Чтобы понять содержание теоретического материала, нужно уметь его прочитывать. Начинать следует с предварительного просмотра, в ходе которого ознакомиться с названием работы, с аннотацией, оглавлением, предисловием. Часто замысел работы ясен уже при ознакомлении с ее названием. Но особенно интересен просмотр оглавления, в результате которого становится ясным развитие мысли автора. Неплохо было бы появившиеся при этом мысли зафиксировать на бумаге.

Просматривая текст оглавления, нужно остановиться на тех главах, которые представляют для вас особенный интерес, бегло ознакомиться с ними, составляя в общих чертах свое представление о них. Цель этого действия – найти места, относящиеся к искомой теме, определив при этом, что ценного в каждом из них.

Следующий этап – прочтение выделенных мест с фиксацией самых главных сведений. При этом надо четко и ясно осознавать цель чтения, постоянно держа ее перед собой: по какому вопросу нужна информация, для чего нужна, ее характер и т.д. необходимо менять режим чтения – от беглого вдумчивого – в зависимости от ценности информации, останавливаясь там, где это требуется для глубокого понимания текста.

Следует научиться определять структуру текста по соподчиненности его частей, учитывая взаимосвязь текста с рисунками, сносками, примечаниями и таблицами. Все это поможет пониманию текста при беглом ознакомлении с ним. Так вырабатывается способность при прочтении сразу понимать смысл и значение новой информации.

Многие книги и статьи имеют в своем аппарате списки литературы, которые дают возможность пополнить информационную осведомленность о дополнительной литературе по данному вопросу.

Отдельный этап прочтения – ведение записей прочитанного. Существует несколько видов записей: план, выписки, тезисы, аннотация, резюме, конспект.

Планом удобно пользоваться при подготовке к устному выступлению по выбранной теме. Каждый пункт плана должен раскрывать одну из сторон избранной темы, а весь план должен охватывать ее целиком.

Тезисы предполагают сжатое изложение основных положений текста в форме утверждения или отрицания. Они являются более совершенной формой записей и представляют основу для дискуссии. К тому же их легко запомнить.

Аннотация – краткое изложение содержания – дает общее представление о работе.

Резюме кратко характеризует выводы, главные итоги произведения.

Конспект является наиболее распространенной формой ведения записей. Основную ткань конспекта составляют тезисы, дополненные доказательствами и рассуждениями. Конспект может быть текстуальным, свободным или тематическим. Текстуальный представляет собой цитатник с сохранением логики работы и структуры текста. Свободный конспект основан на изложении материала в том порядке, который более удобен автору. В этом смысле конспект представляет собирание воедино мыслей, разбросанных по всей книге. Тематический конспект может быть составлен по нескольким источникам, где за основу берется тема, интерпретируемая по-разному.

Экономии времени дает использование при записях различного рода сокращений, аббревиатуры и т.д. многие используют для регистрации исследуемых тем систему карточек. Преимущество карточек в том, что тема там излагается очень сжато, и они очень удобны в использовании, т.к. их можно разложить на столе, перегруппировать и без труда найти искомую тему.

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Организация производства и обслуживания в ресторанном деле

Тема 1.

1. Классификация предприятий общественного питания на типы, классы.
2. Классификация ПОП в зависимости от обслуживаемого контингента.
3. Услуги предприятий общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р.
4. Разновидности столовых, баров, ресторанов, их характеристика.
5. Разновидности столовых, их характеристика.

Тема 2.

1. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Сущность запасов сырья и товаров,
2. Источники снабжения.
3. Организация транспортного обслуживания и работы экспедиционных служб.

Тема 3.

1. Организация материально-технического снабжения.
2. Организация метрологического контроля.
3. Функционирования энергетического хозяйства.

Тема 4.

1. Организация складского и тарного хозяйства.
2. Оснащение складского хозяйства.
3. Классификация и виды тары.

Тема 5.

1. Оперативное планирование производства.
2. Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании.
3. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.

Тема 6.

1. Организация деятельности мясного цеха на предприятиях общественного питания.
2. Организация деятельности птицеполюевого цеха на заготовочных предприятиях общественного питания.
3. Организация деятельности рыбного цеха на предприятиях общественного питания.
4. Организация деятельности овощного цеха на предприятиях общественного питания.
5. Организация деятельности кондитерского цеха на предприятиях общественного питания.
6. Организация деятельности кулинарного цеха на предприятиях общественного питания.

Тема 7.

1. Сущность и задачи научной организации труда.
2. Сущность нормирования труда, виды норм труда.
3. Структура затрат рабочего времени работника и времени использования оборудования.
4. Методика и техника проведения фотографии рабочего времени, самофотографии.

Тема 8.

1. Особенности управления рестораном. Франчайзинг.
2. Ресторанный маркетинг.
3. Управление продажами в ресторанах.

Тема 9.

1. Состав и характеристика торговых помещений предприятий общественного питания.
2. Атмосфера и дизайн ресторана.
3. Сервизная.

Тема 10.

1. История возникновения столовой посуды.
2. Виды столовой посуды.
3. Назначение. Классификация.

Тема 11

1. Требования, предъявляемые к официанту.
2. Форменная одежда обслуживающего персонала.

3. Подготовка зала ресторана к работе.
4. Уборка помещений ресторана.
5. Расстановка мебели в зале.
6. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию.
7. Накрытие столов скатертями. Приемы складывания полотняных салфеток.
8. Подготовка персонала к обслуживанию.
9. Требования к персоналу по должностям: менеджер зала, официант, бармен, кассир, сомелье, метрдотель.

Тема 12

1. Характеристики и виды меню.
2. Требования к составлению меню.
3. Карта вин ресторана.
4. Коктейльная карта.

Тема 13

1. Обслуживание потребителей в зале ресторана.
2. Встреча и размещение гостей. Прием заказа. Сервировка стола.
3. Правила подачи холодных и горячих закусок.
4. Правила подачи супов и вторых блюд.
5. Правила подачи десертов.

Тема 14

1. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта
2. Обслуживание населения в местах массового отдыха.
3. Обслуживания проживающих в гостиницах.

Тема 15

1. Виды банкетов и приемов.
2. Правила приема заказов на банкет.
3. Обслуживания проживающих в гостиницах.

Вопросы для самостоятельной подготовке к зачету по разделу 1:

1. Классификация, типизация предприятий, их характеристика в соответствии с ГОСТ. *Организационная структура ПОП.*
2. Услуги предприятий общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р. *Правила оказания услуг.*
3. Планирование рационального размещения и развития сети предприятий общественного питания. *Основные направления автоматизации ресторанов.*
4. Разработка концепции предприятий общественного питания. *Тенденции и перспективы развития сетевых ресторанов.*
5. Характеристика заготовочных предприятий. *Организация производственной деятельности заготовочных предприятий.*
6. Ресторан, как тип предприятия питания. *Состав и характеристика производственных помещений ресторана.*
7. Разновидности столовых, их характеристика. *Бракераж готовой продукции в столовых.*
8. Кафе, закусочные, бары, их характеристика. *Состав и характеристика производственных помещений кафе, закусочных, баров.*
9. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. *Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения.*
10. Источники снабжения. *Организация договорных отношений с поставщиками. Формы и способы доставки.*
11. Организация материально-технического снабжения. *Роль и место материально-технической базы предприятий общественного питания.*

12. Организация складского и тарного хозяйства. *Работа в складских помещениях. Отпуск продукции.*
13. Оперативное планирование производства. *Оперативное планирование в предприятиях с полным циклом производства.*
14. Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании. *Бракераж.*
15. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. *Организация рабочего места.*
16. Организация деятельности мясного цеха на предприятиях общественного питания. *Организация трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса.*
17. Организация деятельности птицежьего цеха на заготовочных предприятиях общественного питания. *Организация трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из птицы.*
18. Организация деятельности рыбного цеха на предприятиях общественного питания. *Организация трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из рыбы.*
19. Организация деятельности овощного цеха на предприятиях общественного питания. *Организация трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из картофеля и овощей.*
20. Организация деятельности кондитерского цеха на предприятиях общественного питания. *Организация трудовых процессов в кондитерском цехе.*
21. Организация деятельности кулинарного цеха на предприятиях общественного питания. *Организация трудовых процессов в кулинарном цехе.*
22. Сущность и задачи научной организации труда. *Направления научной организации труда.*
23. Сущность нормирования труда, виды норм труда. *Методы нормирования труда на предприятиях общественного питания.*
24. Структура затрат рабочего времени работника и времени использования оборудования. Методика и техника проведения фотографии рабочего времени, самофотографии. *Методика и техника проведения хронометража.*
25. Особенности управления рестораном. Франчайзинг.
26. Ресторанный маркетинг. *Внутренний маркетинг.*
27. Управление продажами и персоналом.
28. Состав и характеристика торговых помещений предприятий общественного питания. *Оборудование залов.*
29. Атмосфера и дизайн ресторана. *Виды интерьеров.*
30. Сервизная. *Моечная столовой посуды. Бельевая и гладильная.*
31. Столовая посуда. Назначение. Классификация. *Столовые приборы и белье.*
32. Требования, предъявляемые к официанту. *Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда официантов, графики выхода на работу.*
33. Подготовка зала ресторана к работе. Уборка помещений ресторана. Расстановка мебели в зале. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию. Накрытие столов скатертями. Приемы складывания полотняных салфеток. *Предварительная сервировка стола.*
34. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к персоналу по должностям: менеджер зала, официант, бармен, кассир, сомелье, метрдотель. *Система мотивации персонала*
35. Характеристики и виды меню. Требования к составлению меню. *Принципы составления меню. Оформление меню.*
36. Карта вин ресторана. Коктейльная карта. *Оформление карт вин и коктейлей ресторана.*
37. Обслуживание потребителей в зале ресторана. Встреча и размещение гостей. Прием заказа. Сервировка стола. *Последовательность и правила подачи блюд.*
38. Правила подачи холодных и горячих закусок. *Рекомендации алкогольных*

39. Правила подачи супов и вторых блюд. *Рекомендации алкогольных напитков ко вторым блюдам.*
40. Правила подачи десертов. *Сбор использованной посуды.*

5. Методические указания по видам работ, предусмотренных рабочей программой

Работа на лекции является очень важным видом студенческой деятельности для изучения дисциплины «Технология продуктов питания», т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов. Лектор ориентирует студентов в действующем законодательстве Российской Федерации и соответственно в учебном материале.

Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. или подчеркивать красной ручкой. Целесообразно разработать собственную символику, сокращения слов, что позволит сконцентрировать внимание студента на важных сведениях. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.).

Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.

В процессе подготовки к *практическому занятию* студент знакомится с рабочей программой дисциплины, темами и планами практических (семинарских) занятий, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины, проводит анализ основной нормативно-правовой и учебной литературы, после чего работает с рекомендованной дополнительной литературой.

Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно. Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект профессиональных компетенций выпускника.

По окончании семинарского занятия студенту следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого студенту в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала студенту следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.

Подготовка доклада. Студент вправе избрать для доклада любую тему в пределах программы учебной дисциплины. Важно при этом учитывать ее актуальность, научную разработанность, возможность нахождения необходимых источников для изучения темы реферата (доклада), имеющиеся у студента начальные знания и личный интерес к выбору данной темы.

После выбора темы доклада составляется перечень источников (монографий, научных статей, законодательных и иных нормативных правовых актов, справочной литературы, содержащей комментарии, статистические данные, результаты исследований и т.п.). Доклад - это самостоятельная учебно-исследовательская работа студента, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Содержание материала должно быть логичным, изложение материала носит проблемно-поисковый характер.

Примерные этапы работы над докладом: формулирование темы (тема должна быть актуальной, оригинальной и интересной по содержанию); подбор и изучение основных источников по теме (как правило, не менее 10); составление библиографии; обработка и систематизация информации; разработка плана; написание доклада; публичное выступление с результатами исследования (на семинаре, на заседании предметного кружка, на студенческой научно-практической конференции, на консультации). Доклад должен отражать: знание современного состояния проблемы; обоснование выбранной темы; использование известных результатов и фактов; полноту цитируемой литературы, ссылки на работы ученых, занимающихся данной проблемой; актуальность поставленной проблемы; материал, подтверждающий научное, либо практическое значение в настоящее время.

Для подготовки к зачету необходимо выполнить цикл практических работ, тщательно изучить и проанализировать теоретические сведения по каждому виду работ. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования основной и дополнительной литературой, научными статьями, а также ресурсами сети интернет. Оценка «зачтено» выставляется студенту, который полностью выполнил все задания, допустил при выполнении заданий ошибки, не имеющие принципиального характера

Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

1. Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова, Т. С. Баженова, Н. П. Котова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с.
2. Главчева С. И. , Чередниченко Л. Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие Новосибирск: НГТУ, 2011, 204 с.

Дополнительная литература:

1. Васюкова А. Т. Технология продуктов питания: практикум М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016, 144 с.
2. Никифорова Т., Куликов Д. А., Коротков В. Технология продуктов питания: учебное пособие Оренбург: ОГУ, 2012, 161с.
3. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятия общественного питания: учебное пособие/ В.В. Лихолетов.-СПб: ИЦ Интермедия. 2012. -220 с.

Учебно-методическая литература:

1. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Технология продуктов питания». Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Технология продуктов питания».