

**Добрый день, уважаемые студенты, очень рада приветствовать вас,  
печально что дистанционно!**

**Лекции начнем с проверки домашнего задания, необходимо скинуть фотографию  
«Визуализация меня как специалиста по приготовлению сложной горячей продукции»  
(знания, умения и навыки) в ВК Катюшечка Сысолятина, в ватсапе по тел. 89643003551 или  
по эл. почте [zuzulika@yandex.ru](mailto:zuzulika@yandex.ru) сегодня до 10.05**

Далее письменно в тетради по проверочным и практическим работам ответить на вопросы:

1. Качество продукции общественного питания: определение, виды и их краткая характеристика
2. Перечислить полезные свойства кулинарной продукции и дать им краткую характеристику
3. Перечислить основные этапы ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ЦИКЛА ПРОИЗВОДСТВА (9 этапов) и дать им краткую характеристику
4. Какие стадии включает в себя производство продукции (3 стадии)
5. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции состоит из:
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
6. Значение тепловой кулинарной обработки продуктов заключается в....
7. Перечислите способы и виды тепловой кулинарной обработки. Опишите в чем заключается их достоинства и недостатки

1.....	2.....	3.....	4.....
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
8. Характеристика супов и их классификация
9. Написать общие правила варки заправочных супов

**Ответы на вопросы отправить мне в ВК Катюшечка Сысолятина, в ватсапе по тел.  
89643003551 или по эл. почте [zuzulika@yandex.ru](mailto:zuzulika@yandex.ru) сегодня до 10.05**

**ЗАДАНИЕ НА ВТОРУЮ ПАРУ. РАБОТУ ОФОРМИТЬ В РАБОЧИХ ТЕТРАДЯХ, СЕГОДНЯ ДО  
11.50 ФОТОГРАФИИ КОНСПЕКТА СКИНУТЬ МНЕ в ВК Катюшечка Сысолятина, в ватсапе по  
тел. 89643003551 или по эл. почте [zuzulika@yandex.ru](mailto:zuzulika@yandex.ru)**

Законспектировать по плану «Молочные супы», «Пюреобразные» и «Прозрачные»:

- Характеристика
- Ассортимент (использовать учебник и дополнительные источники информации)
- Правила и технику подачи
- Требование к качеству
- Условия и сроки хранения

Далее перенести таблицу 1.1 , представленную на рисунке ниже себе в тетрадь.

**Таблица 1.1. Продолжительность варки некоторых продуктов**

Продукты	Продолжительность варки, мин	Продукты	Продолжительность варки, мин
Фасоль (вымоченная)	60 ... 70	Вермишель	12 ... 15
Перловая крупа (распаренная)	40 ... 50	Пассерованные овощи	12 ... 15
Лущеный горох	30 ... 50	Картофель	12 ... 15
Макароны	30 ... 40	Тушеная свекла	10 ... 12
Рис	30	Суповая засыпка	10 ... 12
Квашеная тушеная капуста	25 ... 30	Зеленый горошек (лопаточки)	8 ... 10
Белокочанная свежая капуста	20 ... 30	Стручковая фасоль	8 ... 10
Цветная капуста	20 ... 25	Шпинат	5 ... 7
Лапша	20 ... 25	—	—

**ЗАДАНИЕ НА ТРЕТЬЮ ПАРУ:** « Супы заправочные Архангельской области, в том числе и Устьянского района, сложного приготовления» Работаем по плану, указанному выше:

- Характеристика
  - Ассортимент (не менее 3-х наименований)
  - Технология приготовления, каждого перечисленного супа
  - Правила и технику подачи
  - Требование к качеству
  - Условия и сроки хранения
- Самостоятельно поискать информацию в источниках [Черемухина Л.А; Устьянские вкусоговорки]
- Имея опыт приготовления супов различным способом самостоятельно разработать требования к качеству , правила, технику подачи, условия и сроки хранения

Далее на один из трех видов супа составить технико-технологическую карту (бланк отправлю отдельным документом), заполнив все пункты ТТК. Расчет ЖБУ и энергетической ценности осуществить в тетради по формулам:

1. Белки, жиры и углеводы в изделии находят по формуле:

$$\frac{Mn * B}{100gr.}$$

100

2. Энергетическая ценность в изделия измеряемая в Ккал. находят по формуле:

$$ЭЦ = Б \times 4,0 + Ж \times 9,0 + У \times 4,0$$

3. Энергетическая ценность в изделия измеряемая в КДж. находят по формуле:  
$$\text{ЭЦ} = \text{Ккал} \times 4,18$$

4. Сохранность после тепловой обработки:

Белки = 94 %

Жиры = 88 %

Углеводы = 91 %

**ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ СЛОЖНОСТЕЙ С РАСЧЕТАМИ МОЖНО ПОЗВОНИТЬ ИЛИ  
НАПИСАТЬ МНЕ ВАТСАПЕ ПО НОМЕРУ 89643003551, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СКИНУВ  
ФОТО ВАШИХ РАСЧЕТОВ**

Количество ЖБУ в 100 граммах продукта необходимо найти самостоятельно, ссылка где можно посмотреть информацию будет представлена, **НО в данной программе вы смотрите на 100 грамм!!!!!!**, далее рассчитываете самостоятельно по формулам указанным выше!

**ЗАПОЛНЕННУЮ ТТК В ЭЛ,ВИДЕ СДАЕТЕ МНЕ НА ПРОВЕРКУ СЕГОДНЯ ДО 15.00**

В рабочей тетради для выбранного супа вам необходимо начертить технологическую схему приготовления, прописать пошаговый алгоритм каждой технологической операции.

**ЗАДАНИЕ НА ПОСЛЕДНИЕ 45 мин (15.05 – 15.50)**

Ознакомится с правилами личной гигиены повара, правилами безопасности при работе в горячем цехе и технике безопасности при работе с тепловым оборудованием. На основе теоретического материала разработать памятки по технике безопасности для сотрудников горячего цеха, оформить их на отдельном листе формата А4. Выполненную работу сдать на проверку в виде фотографии сегодня до 15.50.

## Правила личной гигиены повара

1. Запрещается на предприятиях общественного питания работать поварам без медицинского осмотра.
2. Перед началом работы руки должны быть тщательно вымыты с мылом и щеткой, насухо вытерты чистым полотенцем.
3. Санитарная одежда должна быть чистой, крахмаленной, хорошо отглаженной, в полном комплекте: колпак, куртка, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве (с задниками), брюки или юбка.
4. Запрещается надевать санитарную одежду на голое тело.
5. Колпак надевается так, чтобы волосы были подобраны (не попали случайно в пищу).
6. Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, булавками, носить в карманах бьющиеся предметы.
7. Перед посещением санузла санитарную одежду необходимо снять.
8. После посещения санузла руки надо тщательно вымыть с мылом и продезинфицировать раствором хлорной извести, хорошо ополоснуть. Руки следует мыть при переходе от одной технологической операции к другой.
9. Ногти у повара должны быть коротко острижены, не допускается наличие маникюра (покрытие лаком ногтей).
10. Следует следить за чистотой своего тела и санитарной одежды; менять санитарную одежду по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в два дня.

## Правила техники безопасности при проведении занятий

В ходе занятия учащимся необходимо соблюдать определенные правила техники безопасности.

А. При работе с горячей посудой и жидкостью:

- 1) наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать ее до края;
- 2) уменьшать нагрев, когда жидкость закипит;

Рис. 1.1. Открывание крышки кастрюли



- 3) снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее на себя (рис. 1.1);
- 4) засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно;
- 5) класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался;
- 6) снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками, а если сковорода без ручки, то сковородником;
- 7) не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

Б. При работе ножом и приспособлениями:

- 1) пользоваться правильными приемами работы ножом (рис. 1.2). Продукт прижимают левой рукой к доске, большой палец правой руки не лежит на лезвии ножа;
- 2) передавать нож (вилку) только ручкой вперед (рис. 1.3);
- 3) проталкивать пестиком продукт при работе с мясорубкой.



Рис. 1.2. Работа ножом при нарезании продуктов



Рис. 1.3. Правильная передача ножа

## Правила техники безопасности при работе с электрическими плитами и жарочными шкафами

Учащимся необходимо соблюдать соответствующие правила техники безопасности.

А. При работе с электрическими плитами (рис. 1.4):

1) перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты, надежность заземления, исправность переключателей. Конфорки должны иметь гладкую поверхность без трещин;

2) наплитную посуду заполняют жидкостью не более чем на 80 % ее объема;

3) вначале включают общее пусковое устройство, затем конфорки;

4) запрещается оставлять незагруженную конфорку в режиме полного нагрева, так как это способствует ее быстрому перегоранию;

5) после окончания работы плиту отключают от сети. После остывания ее очищают, моют поддон, просушивают;

6) запрещается оставлять плиту включенной.

Б. При работе с электрическими жарочными шкафами (рис. 1.5):

1) перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние шкафа, исправность заземления, пускорегулирующих приборов;



Рис. 1.4. Электрическая плита



Рис. 1.5. Электрический жарочный шкаф

2) по  
камеры  
ные ла  
3) п  
или сла  
4) в  
смотрим  
5) п  
и мою

1.2.

Об  
четыре  
секции  
вород  
(рис.  
холод  
рудов  
И  
стью

2) после подключения шкафа к электросети включают рабочие камеры на сильный нагрев. Как только камера прогреется, сигнальные лампы гаснут;

3) после заполнения рабочих камер их переключают на средний или слабый нагрев;

4) во время работы нельзя оставлять жарочный шкаф без присмотра;

5) после окончания работы шкафы отключают от сети, очищают и моют.

## 1.2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУЛЬОНОВ

### ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1

#### Материально-техническое оснащение

**Оборудование:** плита электрическая секционная модулированная четырехконфорочная ПЭСМ-4ШБ, шкаф жарочный электрический секционный модулированный двухкамерный ШЖЭСМ-2К, сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,5Д1 (рис. 1.6), пищеварочный электрический котел КПЭ-160 (рис. 1.7), холодильный шкаф, производственный стол (рис. 1.8), линия с оборудованием, инвентарем и инструментами (рис. 1.9).

**Инвентарь, инструменты, посуда:** наплитные котлы вместимостью 10, 20, 30, 40 и 50 л, кастрюли вместимостью 2, 3, 5 л, сковороды

