

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Дисциплина: МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

Группа: ПКД 4/2

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №14

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).
2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.
3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: **ПКД 4/2 Иванов И.И. Лекция №1**

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания осуществляются по электронному адресу: olga.baronenko@yandex.ru

Алгоритм работы над материалом:

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению
теоретического материала:

| № п/п | Алгоритм работы над материалом | Источник материала задания | Вид работы |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------|
| | Ознакомьтесь с планом изучения темы и структурой хода занятия | Лекционный материал | устно |
| | Изучите теоретический материал лекции (вопросы плана 1- 8) | Лекционный материал | устно |
| | Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-8), используя лекционный материал | Лекционный материал | письменно |
| | Дайте ответы на контрольные вопросы (у себя в конспекте) | Лекционный материал | письменно |

Литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
2. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. «Кулинария».
4. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Тема : Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок сложного ассортимента. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель: сформировать у студентов комплексное понимание технологического процесса создания холодных закусок сложного ассортимента, от подбора сырья до финальной подачи, а также овладеть системой объективной оценки их качества.

План

- 1) Холодные закуски: значение и специфика.
- 2) Приготовление холодных закусок сложного ассортимента: технологический цикл.
- 3) Оформление и отпуск холодных закусок сложного ассортимента.
- 4) Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Ход занятия

I. Лекционный материал

1.Холодные закуски: значение и специфика

Холодные закуски — это самостоятельный, важнейший раздел кулинарии. Они открывают трапезу, формируют первое впечатление о кухне, возбуждают аппетит и задают тон всему последующему меню.

«Сложный ассортимент» подразумевает закуски, для приготовления которых требуется:

1. Сочетание нескольких видов технологической обработки сырья (варка, жарка, запекание, припускание, маринование, заливка и т.д.).
2. Комбинирование разнородных продуктов (мясо, рыба, овощи, грибы, яйца, фрукты) с разной текстурой и вкусом.
3. Сложное, часто многослойное или комбинированное оформление.
4. Использование продвинутых кулинарных техник (паровакуум, су-вид, конфи, ферментация, гелефикация, эспумы).

Примеры закусок сложного ассортимента: террин из птицы и печени с трюфелем и желе из портвейна, тартар из тунца с авокадо и кунжутным

эспумом, ассорти из маринованных овощей с моцареллой и песто, мусс из копченой семги в шпинатном желе, фаршированные кальмары под маринадом.

2. Приготовление холодных закусок сложного ассортимента: технологический цикл

Организационно-технологическая подготовка.

- **Изучение технологической карты и калькуляции.** Понимание норм закладки, выхода, последовательности операций.
- **Подбор и подготовка сырья.** Строгое соблюдение правил приемки по качеству (органолептика, сопроводительные документы). Особое внимание к свежести, так как продукты не проходят высокотемпературную обработку.
- **Санитарная подготовка:** мытье, дезинфекция овощей, зелени. Раздельная обработка сырых и готовых продуктов для исключения перекрестного загрязнения.
- **Подготовка оборудования, инвентаря, посуды:** холодильные шкафы, слайсеры, блендеры (погружные и стационарные), миксеры, весы, наборы ножей, кондитерские мешки, силиконовые коврики, формы для терринов и суфле.

Основные технологические процессы и операции.

- **Нарезка:** придание продуктам точной, эстетичной формы (бруноаз, жульен, кубик, кружочки). Требуется высокого ножевого мастерства.
- **Смешивание (комбинирование):** основа для салатов, тартаров, фаршей. Важен баланс вкусов (кислый-сладкий-соленый-умами) и текстур (хрустящий-нежный-кремовый).
- **Приготовление соусов и заправок:** ключевой элемент, «душа» закуски. Майонезы и его производные (тартар, ремулад), винегреты, соусы на основе йогурта, сливок, растительных масел, ферментированных продуктов (соевый соус, вустерширский). Эмульгирование, стабилизация.

- **Фарширование и формовка:** заполнение натуральных или искусственных оболочек (овощи, тесто, желатиновые формы) подготовленными массами (фарш, мусс, суфле).
- **Приготовление желе, заливок, аспиков:** использование желирующих агентов (желатин, агар-агар, пектин). Важно: прозрачность, эластичность, точная концентрация.
- **Приготовление муссов, паштетов, терринов:** тонкости измельчения (протирание через сито, использование куттеров), введения сливок, яиц, желирующих компонентов, равномерного распределения дополнительных элементов (орехи, фрукты).
- **Маринование, засолка, копчение (холодное/горячее):** как предварительные методы обработки для придания особых вкусоароматических свойств.

Особенности работы с различными группами продуктов.

- **Мясо и птица:** точный контроль температуры приготовления (особенно в техниках су-вид) для сочности, правильное охлаждение, нарезка поперек волокон.
- **Рыба и морепродукты:** высочайшие требования к свежести. Техники севиче, карпаччо, тартар. Правильная разделка, удаление костей.
- **Овощи и грибы:** сохранение цвета (бланширование с последующим шоковым охлаждением), хрустящей текстуры, различные методы ферментации и маринования.
- **Сыры и молочные продукты:** умение сочетать с другими ингредиентами, работа с сычужными сырами, творожными массами.

3. Оформление и отпуск холодных закусок сложного ассортимента

Оформление — это финальный, творческий этап, превращающий набор продуктов в произведение кулинарного искусства.

Основные принципы оформления.

- **Гармония цвета:** использование контрастных и родственных цветов. Цветовая палитра должна быть аппетитной.

- **Композиция и баланс:** соблюдение пропорций, создание «точки фокуса». Равновесие элементов по высоте, объему.
- **Фактура и объем:** сочетание мягкого и твердого, гладкого и шероховатого, цельного и измельченного.
- **Акцент на главном ингредиенте:** он должен быть замечен и узнаваем.

Техники и инструменты для оформления.

- **Использование кондитерских мешков и насадок** для отсадки кремов, муссов, пюре.
- **Карвинг и фигурная нарезка** овощей и фруктов.
- **Применение пищевых красителей, съедобных цветов, микрозелени, золота, перламутра.**
- **Надписи и рисунки соусами с помощью корнетиков.**
- **Использование современных текстур:** пены (эспумы), кристы, пудры.

Отпуск (подача).

- **Выбор посуды:** тарелки (форма, цвет, глубина), стеклянная посуда (кокотницы, креманки), слим-стаканы, природные материалы (камень, дерево).
- **Температура подачи:** закуски должны быть охлажденными до 10-12°C. Подача на предварительно охлажденных тарелках.
- **Соблюдение порционности:** точное соответствие весу по технологической карте.
- **Финишная обработка на момент подачи:** последние капли соуса, веточка зелени, хрустящий элемент — все это добавляется непосредственно перед передачей официанту.
- **Сопровождение:** правильный подбор и подача хлеба, тостов, крекеров, соусников.

Правила отпуска и хранения

Температурный режим: Отпуск холодных закусок осуществляется при температуре не выше +12°C. Подача на охлажденных тарелках. **Время реализации:** Строго по СанПиН. Салаты заправленные – 30 минут, мясные и рыбные нарезки – 2-4 часа (в зависимости от рецептуры). Тартар и

карпаччо – только по требованию гостя, реализация немедленная.
Гигиена: *Использование перчаток, щипцов, лопаток. Запрет на повторное использование продуктов, побывавших на линии раздачи или столе гостя.*
Порционирование: *Соответствие заявленной выходной массе в ТТК.*

4. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Бракераж — это обязательная, регламентированная процедура контроля качества готовой продукции перед её выпуском из производства. Проводится бракеражной комиссией в составе заведующего производством, начальника цеха (повара-бригадира) и повара-изготовителя.

Нормативная база.

- ГОСТы на конкретные виды продукции (например, ГОСТ 31794-2012 «Салаты из овощей, фруктов, грибов»).
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
- Техничко-технологические карты (ТТК) предприятия.

Методы оценки (органолептические).

Проводится по пяти основным показателям:

1. **Внешний вид:** Соответствие форме, описанной в ТТК. Цветовые характеристики. Целостность композиции, аккуратность нарезки, чистота краев посуды.
2. **Консистенция:** Соответствие продукта заявленному (хрустящая, нежная, упругая, желеобразная и т.д.). Отсутствие нехарактерной рыхлости, излишней влажности или сухости.
3. **Цвет:** Естественность, свойственная используемым продуктам. Отсутствие потемнений, обесцвечивания. Гармоничность сочетания цветов в композиции.
4. **Запах:** Чистый, свойственный свежим продуктам, входящим в состав. Отсутствие посторонних, кислых, затхлых запахов.
5. **Вкус:** Сбалансированность, выразительность. Должен доминировать вкус основного продукта. Отсутствие посторонних привкусов, чрезмерной горечи, кислоты, соли или сахара.

Критерии для закусок сложного ассортимента (особое внимание):

- **Степень готовности всех компонентов:** мясо/птица должны быть доведены до безопасной степени, овощи — до нужной текстуры.
- **Сохранение индивидуальности вкусов в сложной композиции.** Каждый компонент должен быть узнаваем.
- **Качество и стабильность сложных заправок, соусов, желе** (не должно быть «отсека», расслоения).
- **Целостность конструкции** (террин не разваливается, суфле держит форму).
- **Соблюдение технологии слоения** (в многослойных закусках границы должны быть четкими).

Документирование результатов.

Результаты бракеража заносятся в «**Журнал бракеража готовой продукции**» (форма № 1-БК), где указывается:

- Дата и час изготовления.
- Наименование изделия.
- Результаты органолептической оценки.
- ФИО повара-изготовителя.
- Разрешение на отпуск (время и подпись бракера).
- Замечания и подписи членов комиссии.

Продукция, не прошедшая бракераж (с выявленными дефектами), к реализации не допускается и подлежит утилизации или переработке с составлением соответствующего акта.

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

- 1) Дайте определение холодным закускам сложного ассортимента. Чем они отличаются от простых?
- 2) Перечислите не менее пяти групп холодных закусок сложного приготовления и приведите по два примера для каждой группы.

- 3) Опишите технологические особенности приготовления тартара из говядины. На что необходимо обратить особое внимание с точки зрения безопасности?
- 4) Каковы современные тенденции в оформлении и подаче холодных закусок? Опишите принцип «деконструкции» на примере известного салата.
- 5) Каковы строгие требования к температуре и времени реализации холодных закусок? Почему их несоблюдение опасно?
- 6) Что такое бракераж готовой продукции и какова его основная цель?
- 7) Кто входит в состав бракеражной комиссии на предприятии общественного питания?
- 8) Перечислите все органолептические показатели, по которым оценивается качество холодной закуски во время бракеража.
- 9) Какое решение принимает бракеражная комиссия, если блюдо получило оценку «3 балла» по вкусу? Каковы дальнейшие действия?
- 10) Как документально оформляются результаты бракеража? Что обязательно должно быть указано в журнале при забраковании партии продукции?