

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Пермский торгово-технологический колледж»

**Методическая разработка  
лабораторно-практической работы  
«Приготовление супа-пюре из  
ТЫКВЫ»**

Специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**  
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции»  
МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной  
продукции»

Разработала:

Преподаватель высшей

квалификационной

категории

Селезнева Наталья Владимировна

## Содержание

1	Пояснительная записка	3
2	План лабораторно-практической работы	6
3	План-конспект к лабораторно-практической работе	9
4	Приложения	
5	Список литературы и источники	

## **Пояснительная записка**

к лабораторно-практической работе «Приготовление супа-пюре из  
тыквы»

«Всеми возможными способами нужно воспламенять в детях горячее  
стремление к знанию и к учению».

**Я.А.Каменский**

Достижение профессиональной компетентности обучающегося - гражданина России, проживающего на территории Пермского края обеспечивается интеграцией двух групп компетенций: профессиональных и общих. Профессиональная подготовка обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» осуществляется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Срок обучения - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования. Способы деятельности, обеспечивающие решение конкретных профессиональных задач в рамках профессиональных функций, составляющих данный вид профессиональной деятельности,- это универсальные способы деятельности, общие для большинства специальностей, направленные на решение профессионально-трудовых задач и являющиеся фактором интеграции обучающегося в социально-трудовые отношения на рынке труда.

Совокупность профессиональных и общих компетенций обучающегося определяет его профессиональную компетентность и квалификацию. Результаты профессионального образования - базовые и дополнительные умения и знания обучающихся, освоение которых позволит им реализовать профессиональную деятельность по профилю своей будущей специальности.

В соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», предусмотрены лабораторно-практические работы при реализации ППКРС СПО. Лабораторно-практические работы проводятся при освоении обучающимися

профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются, чередуясь с теоретическими занятиями.

Лабораторно-практические работы обучающихся специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» проводятся в учебных мастерских колледжа, МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Лабораторно-практическая работа производится в группах обучающихся третьего курса.

Главной задачей преподавателя является мотивация обучающихся на освоение будущей специальности.

Тема данной лабораторно-практической работы - «Приготовление супа-пюре из тыквы».

Лабораторно-практическая работа разработана с элементами педагогических технологий личностно-ориентированного обучения - личностный подход к формированию профессиональных и общих компетенций.

В разработке представлены:

- план урока лабораторно-практической работы по теме «Приготовление супа-пюре из тыквы»;
- вопросы по проверке знаний обучающихся по теме;
- критерии оценки качества готовых блюд;
- технологическая карта по приготовлению супа-пюре из тыквы;
- дегустационный лист оценки качества блюд.

Вопросы для проверки теоретических знаний обучающихся составлены таким образом, что позволяют преподавателю отследить теоретический уровень подготовки обучающихся по данной теме.

Лабораторно-практическая работа обеспечена в полном объеме дидактическими средствами обучения, инвентарем, оборудованием, посудой, продуктами (сырьем).

В ходе лабораторно-практической работы у обучающихся формируются профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Разработка урока может быть использована на лабораторно-практических работах по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**Специальность:** 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Профессиональный модуль:** ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

**Тема лабораторно-практической работы:** «Приготовление супа-пюре из тыквы»

**Тип урока:** урок формирования и совершенствования умений и навыков

**Цели лабораторно-практической работы:**

**Учебные:**

- сформировать навыки приготовления супа-пюре из тыквы;
- способствовать формированию общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**Развивающие:**

- развивать умение рационально организовывать свой труд и умело использовать оборудование и инвентарь в процессе работы;
- находить пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности;
- оперативно мыслить и анализировать процесс выполнения работы.

**Воспитательные:**

- воспитывать чувство долга, ответственности за отработанные операции

при коллективном труде;

- формировать способность адекватно оценивать производственные ситуации;
- воспитывать стремление добиваться высоких показателей в работе.

К концу лабораторно-практической работы каждый обучающийся должен:

знать	уметь
<ul style="list-style-type: none"><li>- технологию приготовления супов-пюре</li><li>- технику безопасности при приготовлении супа-пюре из тыквы</li><li>- санитарные требования при приготовлении сложных супов</li><li>- требования к качеству супов-пюре</li><li>- правила подачи сложных супов (супов-пюре)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- технологически правильно, с применением профессиональных трудовых действий и приемов</li><li>- готовить и подавать сложные супы (суп-пюре)</li></ul>

#### **Методы лабораторно-практической работы:**

- обучения - практический, инструктивный, частично-поисковый;
- преподавания - репродуктивный, диалогический, визуальный.

#### **Междисциплинарные связи:**

- Техническое оснащение и организация рабочего места,
- Контроль качества кулинарной продукции общественного питания
- МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

#### **Материально-техническое оснащение лабораторно-практической работы:**

- электроплита, весы электронные, блендер, чайник электрический, кастрюли различной емкости, сковороды различного диаметра, ножи и разделочные доски, тарелки – глубокая столовая и столовая.
- Технологические карты
- Сырье: тыква, морковь, лук репчатый, соль, молоко, сливки, зелень, хлеб пшеничный.

## ПЛАН ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Структурные элементы		Время
I.	Организационный этап лабораторно-практической работы	2 мин.
II.	Актуализация опорных знаний, умений, навыков и мотивационных состояний (вводный инструктаж).	5 мин.
III.	Формирование новых приемов и способов профессиональной деятельности (текущий инструктаж).	25 мин.
IV.	Применение умений и навыков (заключительный инструктаж)	10 мин.
V.	Домашнее задание.	3 мин.
Итого:		45 мин.

**ПЛАН-КОНСПЕКТ Лабораторно-практической работы  
На тему: «Приготовление супа-пюре из тыквы»**

№ п/п	Этапы урока	Вре- мя/ мин.	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся
I	Организа- ционный этап	2 Мин.	Приветствовать обучающихся, проверить готовность к уроку: - присутствие обучающихся; - внешний вид и санитарное состояние; - запись в журнале.	Приветствовать преподавателя
II	Вводный инструктаж	5 Мин.	Сообщить обучающимся: - тему лабораторно-практической работы  - цель; - задачи - объяснить план проведения Лабораторно-практической работы  Провести инструктаж по охране труда и технике безопасности при работе с весоизмерительным оборудованием – весами электронными, электрической плитой, пароконвектоматом, блендером. Техника безопасности при работе с ножом	Выслушать план проведения Принять к сведению  Выслушать, Принять к сведению
	Повторение пройденного материала		Повторить изученный ранее материал методом опроса. - Краткое обобщение ответов  Пауза полезных советов.	Ответить на за- данные вопросы по теме «Супы-пюре»  Выслушать, за- помнить.  Выслушать, при- нять к сведению.

	<p>Обобщение ответов по изученному материалу.</p> <p>III Текущий инструктаж</p> <p>Целевые обходы</p>	<p>25 мин</p>	<p>Обобщить полученные ответы, сделать заключение по теоретической подготовке.</p> <p>Выдать задания по приготовлению блюда</p> <p>Приготовление супа-пюре. Предоставить возможность обучающимся выполнить работы по приготовлению супа-пюре из тыквы</p> <p>Пронаблюдать за работой обучающихся, оказать необходимую помощь, ответить на возникшие в ходе работы вопросы</p> <p>1 обход - проверить организацию рабочих мест, начало работы</p>	<p>Выслушать обобщение преподавателя, принять к сведению.</p> <p>Ответить на вопросы По технологической карте</p> <p>Самостоятельно выполнить работы по приготовлению Супа-пюре:</p> <p>Организовать рабочее место, подготовить продукты, начать работу по приготовлению</p>
			<p>2 обход - проверить правильность ведения трудовых приемов</p> <p>3 обход - проверить соблюдения правил санитарии и гигиены, техники безопасности на рабочих местах.</p> <p>4 обход - проверить использование технологических карт в работе.</p> <p>5 обход - проверить завершение работы и уборку рабочих мест</p>	<p>блюда</p> <p>Готовить блюда, соблюдать технологию, санитарные правила и технику безопасности.</p> <p>Использовать в работе технологическую документацию.</p> <p>Оформить блюдо, убрать рабочее место.</p>

			<p>Мастер-класс по приготовлению супа-пюре из тыквы с помощью специального аппарата – Сифона, варианты оформления и подачи супа-пюре.</p> <p>Изложить новый материал методом демонстрации трудовых приемов в сочетании с комментированием по приготовлению «Супа-пюре из тыквы»</p>	<p>Пронаблюдать за работой преподавателя</p>
IV	Заключительный инструктаж	10 мин	<p>Готовые блюда выставить на стол.</p> <p>Провести разбор блюд согласно требованиям к качеству:</p> <p>- органолептические показатели супа-пюре из тыквы;</p>	<p>Оценивать суп-пюре согласно требованиям к качеству. Дегустировать, определять качество блюда.</p> <p>Выставлять оценки согласно критерию</p> <p>Принять к сведению результат своего</p> <p>Выставить оценки в дневник.</p>
V	Домашнее задание	3 мин	<p>- Подобрать информацию о видах супов-пюре (овощные);</p> <p>- выставить оценки;</p> <p>- сообщить о достижении цели лабораторно-практической работы.</p>	<p>Принять к сведению информацию о домашнем задании.</p>

### Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой

#### 1. Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе с кухонной электроплитой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с кухонной электроплитой возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;

- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствии диэлектрического коврика.

1.4. При работе с кухонной электроплитой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электроплитой.

1.6. На пищеблоке должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислотным или порошковым.

1.8. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастной; случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При не исправности кухонной электроплиты прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10 Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

## **2. Требования безопасности перед началом работы**

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак. литься в наличии на полу около кухонной электроплиты диэлектрических ковриков.
- 2.2. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты, а также надежность подсоединения защитного заземления к ее корпусу.
- 2.3. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в нормальном ее функционировании.

## **3. Требования безопасности во время работы**

- 3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.
- 3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.
- 3.3. Кастрюли, баки заполнять жидкостью не более 3/4 их объема, чтобы при закипании жидкость не выплескивалась и не заливала электроплиту.
- 3.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.
- 3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать особую осторожность, брать ее за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки емкостью более 10 л снимать с электроплиты и ставить на нее вдвоем.
- 3.6. Для предотвращения ожогов рук при перемешивании горячей жидкости в посуде использовать ложки, половники с длинными ручками.
- 3.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

## **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

- 4.1. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления ее корпуса работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.
- 4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты немедленно выключить ее и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.
- 4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.
- 4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание дои провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

## **5. Требования безопасности по окончании работы**

- 5.1. Выключить кухонную электроплиту и после ее остывания вымыть горячей водой.
- 5.2. Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию.
- 5.3. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

### Инструкция по охране труда по эксплуатации пароконвектомата

Настоящая инструкция разработана с учетом требований законодательных и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные требования охраны труда, межотраслевых правил по охране труда, а также на основании инструкции по эксплуатации пароконвектомата.

#### 1. Общие требования охраны труда

1.1. К самостоятельной работе с пароконвектоматом допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимом труда и отдыха.

1.3. При работе с пароконвектоматом возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- поражение электрическим током при отсутствии заземления.

- вода, сливающаяся из сливной выводящей трубы, может быть очень горячей (90<sup>0</sup>С).

1.4. В пищеблоке должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.5. Работающие должны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан сообщить об этом администрации учреждения.

1.7. В процессе работы соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

1.9. Общие указания: стекло дверцы пароконвектомата, внешняя обшивка и навесные элементы могут нагреваться до температуры выше 60<sup>0</sup>.

1.10. Рекомендуется устанавливать пароконвектомат в хорошо вентилируемом помещении на расстоянии не менее 10 см от стены. Размещение задней стенки должно обеспечить легкий доступ для подключения к энергосети, а также подвод воды и слив в канализацию.

1.11. Запрещено устанавливать сильно нагревающееся оборудование (например, плиты-гриль, фритюрницы и т.д.) рядом с пароконвектоматом.

1.12. Необходимо поместить механический фильтр и кран-вентиль между водопроводом и оборудованием.

1.13. Сливную выводящую трубу сзади печи необходимо подсоединить к открытому канализационному сливу. Сливная труба должна заходить на 20 см на канализационное отверстие, чтобы позволить стекать жидкости.

1.14. Неправильная установка и подключение аппарата, ошибки при его эксплуатации, техническом обслуживании или очистке, а также внесение изменений в конструкцию аппарата могут привести к повреждению оборудования и к травмированию или смерти персонала. Прежде чем приступить к работе с пароконвектоматом, внимательно следует изучить данную инструкцию и руководство по эксплуатации.

1.15. Запрещено хранить и использовать горючие газы или жидкости вблизи от

пароконвектомата.

1.16. При длительных перерывах в эксплуатации необходимо отключить аппарат от системы подачи воды, а также перекрыть подачу газа и электричества.

1.17. При установке настольных моделей на стандартную подставку или, соответственно, шкаф-подставку, выпущенную производителем пароконвектомата, максимальная рабочая высота верхнего уровня загрузки составляет 1600 мм.

1.18. При проведении очистки (за исключением очистки в режиме CleanJet), контрольных проверок, работ по техобслуживанию и ремонту пароконвектомат необходимо отключить от системы энергоснабжения.

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

2.1. Надеть спецодежду.

2.2. Пароконвектомат необходимо подключать к электрической сети, имеющей защитное заземление.

2.3. Прежде чем пользоваться аппаратом для приготовления блюд, следует убедиться, что в рабочей камере нет остатков таблеток очистителя и промывочного средства.

2.4. Следует проводить ежедневную проверку перед включением аппарата:

- заслонку воздухопровода заблокировать сверху и снизу;
- навесную раму или раму с направляющими зафиксировать в рабочей камере согласно инструкции.

2.3. Перед началом работы подсоединить гибкий шланг для слива воды в канализацию. Клапан соленоидный 4 подключается к водопроводной сети с холодной водой. Подсоединить шланг с внутренним диаметром 10мм к трубке слива на поддоне двери, слив обеспечить в канализацию.

2.4. При использовании пароконвектомата управление осуществляется при помощи цифровой панели управления:

- включить/выключить;
- этапы приготовления пищи;
- установка времени приготовления;
- освещение;
- установка основной температуры;
- установка температуры термощупа;
- установка скорости движения;
- установка регулировки выхода пара из камеры;
- установка языка – дата/время.

2.5. Медленно открыть дверцу пароконвектомата. При открывании дверцы нагреватель и вентилятор автоматически выключаются. Включается встроенный тормоз крыльчатки вентилятора. После этого крыльчатка в течение короткого времени продолжает вращаться. Запрещено дотрагиваться до крыльчатки.

2.6. Следует обратить внимание на то, что при температурах ниже +5°C необходимо перед включением разогреть рабочую камеру до комнатной температуры (> + 5°C).

## **3. Требования охраны труда во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления и средства индивидуальной защиты, предусмотренные соответствующими типовыми нормами бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и

других средств индивидуальной защиты; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать полы на путях следования в чистоте, требовать своевременной уборки с пола рассыпанных (разлитых) отходов, жиров, жидкостей и др.

3.6. Необходимо ввести программу приготовления: установить время приготовления, температуру, скорость мотора, процент пара/время выхода дымового газа при открытии, температура щупа для мяса – нажать ЗАПУСК.

3.7. Запрещено касаться горячих поверхностей пароконвектомата. Следует использовать прихватки при снятии крышки или работе с горячими контейнерами во избежании паровых ожогов.

3.8. Если газроемкости наполнены жидкостью или продуктом, который становится жидким в процессе приготовления, то их разрешается устанавливать на тех уровнях, где работник может видеть содержимое загруженной емкости, но не выше.

3.9. Необходимо следить за тем, чтобы рама с направляющими была соответствующим образом зафиксирована. Следует избегать ожогов из-за горячего пара.

3.10. Чтобы избежать излишнего расхода энергии, во время работы аппарата интенсивность индикации автоматически уменьшается, и происходит это в 2 этапа. Через 10 минут интенсивность индикации уменьшается в первый раз. Еще через 10 минут интенсивность индикации уменьшается во второй раз. Как только работник дотрагивается до дисплея или откроет дверцу рабочей камеры, интенсивность индикации снова автоматически увеличивается до нормального уровня.

3.11. Если аппарат остается включенным более 20 минут и не активирован ни рабочий режим, ни программа CleanJet, то автоматически включается устройство экономии энергии и на дисплее отображается только текущее время и дата.

3.12. При эксплуатации **газового пароконвектомата:**

- если пароконвектомат установлен под вытяжным зонтом, то последний должен быть включен во время эксплуатации пароконвектомата;

- не кладите никакие предметы на дымовые трубы пароконвектомата;

- пароконвектомат можно эксплуатировать только в помещениях, где нет сильного потока воздуха.

3.13. При открывании дверцы нагреватель и вентилятор автоматически выключаются. Включается встроенный тормоз крыльчатки вентилятора. После этого крыльчатка в течение короткого времени продолжает вращаться. Запрещено дотрагиваться до крыльчатки.

3.14. Емкости или решетки можно устанавливать только в том случае, если навесная рама соответствующим образом зафиксирована или, соответственно, рама с направляющими задвинута до упора и заблокирована, а защелки закрыты.

3.15. Следует использовать только оригинальные жаростойкие аксессуары, выпускаемые производителем пароконвектомата.

3.16. При снятии навесной рамы пароконвектомата навесную раму слегка приподнять и вынуть из переднего фиксатора. Повернуть навесную раму к центру рабочей камеры. Приподнять навесную раму и вынуть из фиксаторов. Навешивание рамы производится в обратной последовательности.

3.17. Работа с рамой с направляющими, тележкой-кассетой для тарелок и транспортировочной тележкой для настольных моделей:

- вынуть навесную раму;

- положить направляющие на дно пароконвектомата и зафиксировать их;

- вкатить раму с направляющими или тележку-кассету для тарелок;

- задвинуть раму с направляющими или тележку-кассету до упора и зафиксировать с помощью специального блокирующего устройства;

- транспортировочная тележка должна быть соответствующим образом зафиксирована с помощью держателя на пароконвектомате;
- разблокировать и выкатить раму с направляющими или тележку-кассету для тарелок;
- при транспортировке рамы с направляющими или тележки-кассеты на транспортировочной тележке следить за тем, чтобы они были зафиксированы в специальном транспортировочном креплении;
- во избежание опасности ошпаривания емкости с жидкостью должны быть плотно закрыты, чтобы жидкость не перелилась через край.

3.18. При работе с тележкой-кассетой для тарелок температурный зонд всегда следует устанавливать в керамическую трубку.

3.19. Перед выгрузкой тележки-кассеты необходимо вынуть температурный зонд и закрепить его на направляющей.

3.20. Следует закрыть фиксаторы гастроемкостей на раме с направляющими. Рамы с направляющими, тележки-кассеты для тарелок, транспортировочные тележки и аппараты на колесах могут опрокинуться на неровной поверхности или при перевозке через порог.

3.21. При появлении на дисплее при включении сообщения "нехватка воды" следует понимать, что парогенератор еще не заполнен водой. После заправки сообщение автоматически гаснет. Если сообщение не исчезает, следует проверить, открыт ли водопроводный кран и пропускает ли фильтр воду в точке подачи воды (магнитный клапан).

3.22. Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство для него могут быть горячими. Необходимо использовать кухонные рукавицы. Перед использованием охладить термозонд с помощью ручного душа.

3.23. Запрещено оставлять термозонд вне рабочей камеры.

3.24. Перед разгрузкой рабочей камеры следует вынуть термозонд из продукта.

3.25. Для охлаждения рабочей камеры следует использовать функцию Cool Down. Если активирована функция Cool Down, то вентилятор работает при открытой двери!

3.26. Включать функцию Cool Down следует, только заблокировав соответствующим образом заслонку воздуховода. Запрещено дотрагиваться до крыльчатки.

3.27. Аппарат нельзя охлаждать при помощи холодной воды.

3.28. Для использования ручного душа следует:

- вытянуть душевой шланг.
- нажав на кнопку ручного душа, можно выбрать одну из двух ступеней дозирования воды.
- ручной душ оборудован устройством автоматической смотки шланга;
- следует убедиться, что после использования ручного душа шланг полностью смотан;
- запрещено вытягивать душевой шланг дальше предельной метки.

3.29. Следует быть внимательным и осторожным при использовании ручного душа, так как душирующее устройство и вода, поступающая из душа, могут быть горячими.

3.30. При длительных перерывах в работе (например, на ночь) необходимо оставлять дверцу аппарата немного приоткрытой.

#### **4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.1. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

4.2. При поражении электрическим током оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

4.3. Действия работника в случае опасности и при появлении запаха газа:

- следует немедленно перекрыть подачу газа;
- запрещено дотрагиваться ни до каких электрических переключателей;
- следует обеспечить хорошую вентиляцию помещения;
- следует избегать образования искр и открытого пламени;
- немедленно проинформируйте соответствующее предприятие по газоснабжению (позвоните в соответствующее отделение пожарной охраны).

## **5. Требования охраны труда по окончании работы**

5.1. При проведении очистки (за исключением очистки в режиме CleanJet), контрольных проверок, работ по техобслуживанию и ремонту пароконвектомат необходимо отключить от системы энергоснабжения.

5.2. Если пароконвектомат установлен на колеса, то нужно ограничить его подвижность таким образом, чтобы перемещение аппарата не привело к повреждению линии подачи энергии, водопровода и канализационного трубопровода. При перемещении аппарата обеспечьте правильное его отключение от линии подачи энергии, водопровода и канализации. Отключить изделие и подождать, пока она остынет, прежде чем проводить чистку.

5.3. Перед пуском очистки CleanJet нужно установить навесные рамы или раму с направляющими в рабочую камеру в соответствии с предписаниями.

5.4. Запрещено проводить очистку пароконвектомата с помощью мойки высокого давления.

5.5. Запрещено обрабатывать пароконвектомат кислотами и подвергать воздействию кислотных паров, так как это приводит к повреждению пассивного слоя хромоникелевой стали и к возможному изменению окраски аппарата.

5.6. Следует соблюдать указания, приведенные на упаковке очистителя.

5.7. Следует производить очистку в специальной защитной одежде, перчатках, очках и маске.

5.8. Таблетки, используемые как средство очистки и окончательной промывки, брать только в защитных перчатках, так как существует опасность химического ожога!

5.9. Запрещено открывать дверцу рабочей камеры во время процесса очистки - возможен случайный выход химических средств очистки и горячих испарений опасность ожога горячей жидкостью или паром!

5.10. Очистительные и промывочные таблетки запрещено класть в рабочую камеру!

5.11. по завершении процесса очистки CleanJet проверить, нет ли в рабочей камере остатков очистителя или промывочного средства.

5.12. Остатки очистителя и промывочного средства тщательно смыть ручным душем.

5.13. При ручной чистке:

- обязательно использовать специальную защитную одежду, перчатки, очки и маску;
- следует использовать ручной пистолет-распылитель;
- запрещено оставлять неиспользуемые емкости под давлением;
- следует соблюдать указания по безопасности, приведенные на пульверизаторе и на канистре с очистителем следует;
- следует обратить внимание на то, что перед началом очистки заслонку воздуховода и навесную раму необходимо должным образом установить и заблокировать.

### **Сифон.Характеристика.**

Испытать инновационный метод приготовления можно с помощью нового многофункционального кухонного сифона-кремера.

С его помощью Вы сможете моментально взбивать массы до идеальной консистенции и экономить свое время на приготовление еды.

Кремер - сифон открывает для Вас блюда современной молекулярной кухни, от чего его часто называют - сифоном для молекулярной кухни.

Кухонный прибор также обладает функциями обычного сифона для газирования воды. Вы сможете готовить газировку из натуральных ингредиентов прямо у себя дома.

Кремер полностью заменяет кондитерский мешок. Благодаря насадкам декора, которые идут в комплекте каждого прибора, Вы сможете украсить любое блюдо.

В сифоне от компании Creamer-Shop возможно использование целого ряда жидких ингредиентов, таких как : соки, кофе, шоколадный сироп, ванильный крем, суп, йогурт и т.д, но только в том случае, если они не содержат нерастворимых веществ.

КГАПОУ «Пермский торгово-технологический колледж»

(наименование организации и предприятия)

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

Наименование блюда	Суп-пюре из тыквы
Источник рецептуры	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2013г
Номер рецептуры	243
Колонка вложения	3

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Тыква	93	65
2	Морковь	7	5
3	Лук репчатый	12	10
4	Лук порей	13	10
5	Мука пшеничная	7	7
6	Масло сливочное	5	5
7	Молоко	37	37
8	Вода	187	187
9	Гренки	10	10
10	Зелень	3	2
11	Соль пищевая	2	2
	Выход	--	250/10/2

Технология приготовления

Подготовка Сырья: Тыква: Вымойте тыкву под проточной водой и протрите полотенцем, очистке с помощью среднего ножа или овощечистки, удалите семена.

Морковь: промыть, очистить. Лук репчатый: Очистить, промыть. Лук порей: промыть. Мука пшеничная: освободить от упаковки, просеять. Масло сливочное: освободить от упаковки. Молоко: освободить от упаковки. Зелень: промыть.

Технология приготовления: Нарезанную тыкву припускают. За 5-10 минут до окончания припускания добавляют пассерованные лук и морковь, припускают до готовности, Отвар сливают, овощи протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают 5-7 минут. Готовый суп заправляют кипящим молоком и маслом, перемешивают сверху вниз.

Требования к качеству

Внешний вид	Однородная масса, без комков и кусочков непротертых продуктов, не допускается пленка на поверхности.
Консистенция	Эластичная, «густые сливки»
Цвет	Оранжевый
Вкус	Нежный, в меру соленый
Запах	Приятный, Соответствующий к блюду

Требования к подаче

Температура подачи 65С. Подается с гренками в глубокой столовой тарелке на подстановочной, при подаче можно использовать гренки, жаренные тыквенные семечки, зелень, сливочное масло, молоко

Условия и сроки реализации  
В течение 1 час

Пищевая и энергетическая ценность блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, Ккал
5,42	5,51	32,64	201,72

Подписи:

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

«08» сентября 2016 г.

**Оценка органолептических показателей  
БЛЮДА «СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ»**

Дата: \_\_\_\_\_

Группа: \_\_\_\_\_

Специальность: \_\_\_\_\_

№	ФИО	ЦВЕТ (2 балла)	ВНЕШНИЙ ВИД (2 балла)	ЗАПАХ (2 балла)	ВКУС (2 балла)	КОНСИСТЕНЦИЯ (2 балла)	ОЦЕНКА	ЗАМЕЧАНИЯ
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								

Подпись: \_\_\_\_\_

Преподаватель:

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД**

10 баллов -«5» отлично	7 баллов-«4» хорошо	4 баллов-«3» удовлетвори- тельно	менее 4 баллов -«2» не- удовлетворительно
Оценивают блюда и изделия, отвечающие полностью требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высшего качества.	Оценивают блюда и изделия незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные, неполный набор сырья).	Оценивают блюда и изделия, приготовленные с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающими их реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).	Оценивают блюда и изделия с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)

## **Список использованной литературы и источники**

### **Нормативные документы**

1. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 №1036 в редакции Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 № 276. // Консультант плюс
2. ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
3. ГОСТ Р 5764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования".
4. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
5. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 53105-2008. «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
8. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078 – 01 Москва 2002г.
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

### **Учебные издания**

10. Ковале Н.И
11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 2-е.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012.-352 с.

## Справочные издания

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт. сост.: А.И. Зобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2013 г. - 656 с.
  13. Справочник по товароведению продовольственных товаров/ Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; Под ред. Т.Г. Родиной.- М.:Колос,2014.-608 с., ил.
  14. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. И. М. Скурихина и В.А. Тельяна.- М.:ДеЛи принт, 2012.-236 с.
  15. Мрыхина У.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: ИНФРА-М, 2012.-176 с.
- Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Дело вкуса», «Современный ресторан»

## Интернет ресурсы «Технология приготовления»

Форма доступа:

<http://www.Cosmo.ru>

<http://www.good-cook.ru>

<http://www.chef.com.ua>

<http://cook-food.ru>

<http://kul.myl.ru/pub>