



*Повар у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня – кузница его.
Каждое его творенье -
Просто сказка, обеденье,
Мысли, творчества полет.
Тот, кто пробовал, поймет.*



ФЕДЕРАЦИЯ
РЕСТОРАТОРОВ И ШЕФ-ПОВАРОВ

Титул

Утверждены профессиональными объединениями работников сферы общественного питания и торговли, а также представителями работодателей и потребителей. Утверждены в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 187-ФЗ «О профессиональных стандартах и профессиональных квалификационных характеристиках в сфере образования и научно-педагогических профессиях».

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

ТОМ I

УПРАВЛЯЮЩИЙ ПРЕДПРИЯТИЕМ ПИТАНИЯ
УПРАВЛЯЮЩИЙ ПРОИЗВОДСТВОМ • ШЕФ-КОНДИТЕР • ШЕФ-ПОВАР
СТАРШИЙ КОНДИТЕР • СТАРШИЙ ПОВАР • КОНДИТЕР • ПОВАР
ПОМОЩНИК ПОВАРА • МНОГОЦЕЛЕВОЙ РАБОТНИК СФЕРЫ ПИТАНИЯ
КЛУБНЫЙ РАБОТНИК



Тема урока:

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из натуральной рубленой массы



Цель урока:

- Производить подготовку полуфабрикатов из мяса.
- Производить обработку и приготовление полуфабрикатов из мяса.
- Готовить и оформлять блюда из мяса

Блюда из рубленой массы





*Технологический процесс
приготовления рубленой массы*

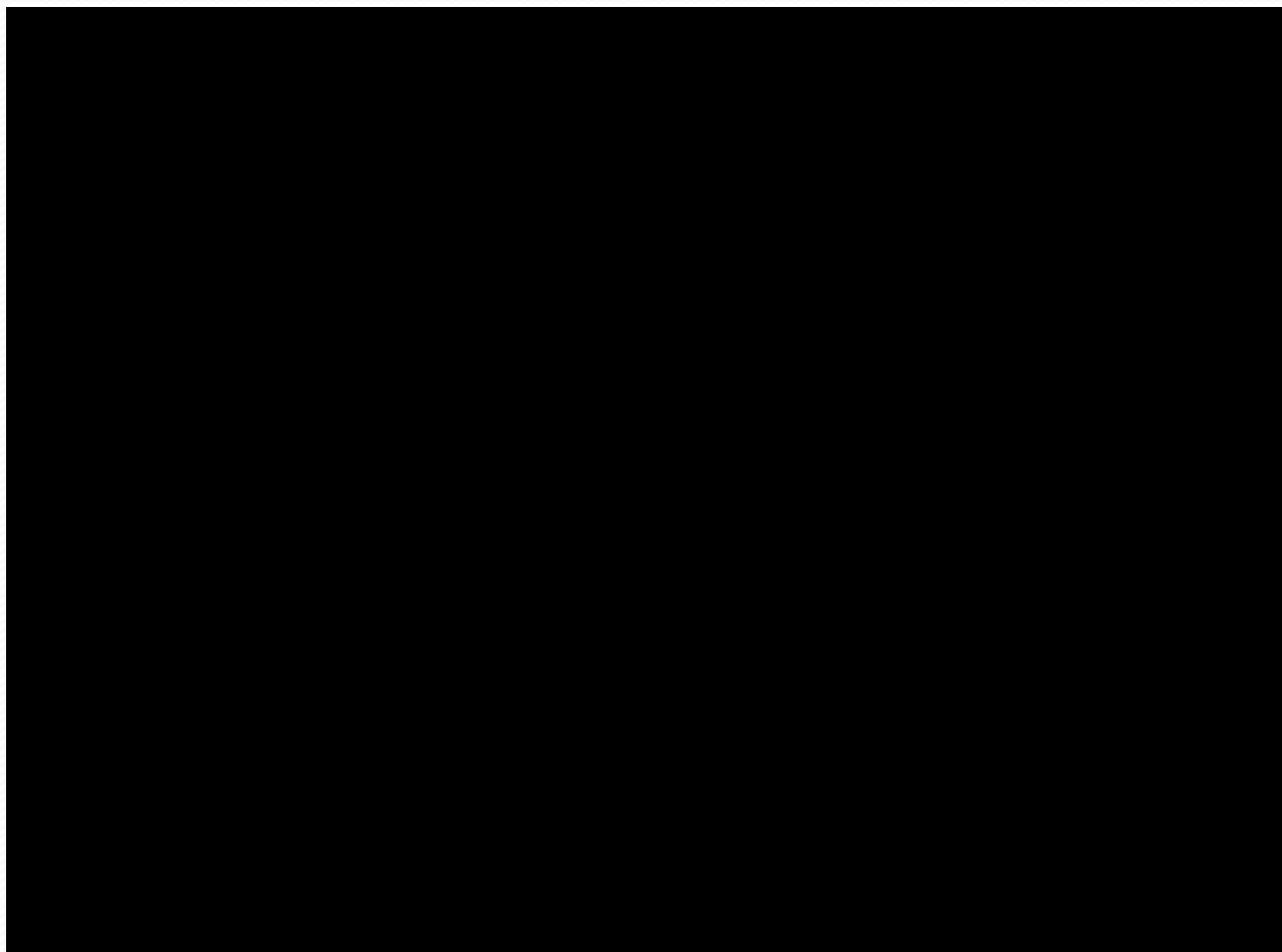
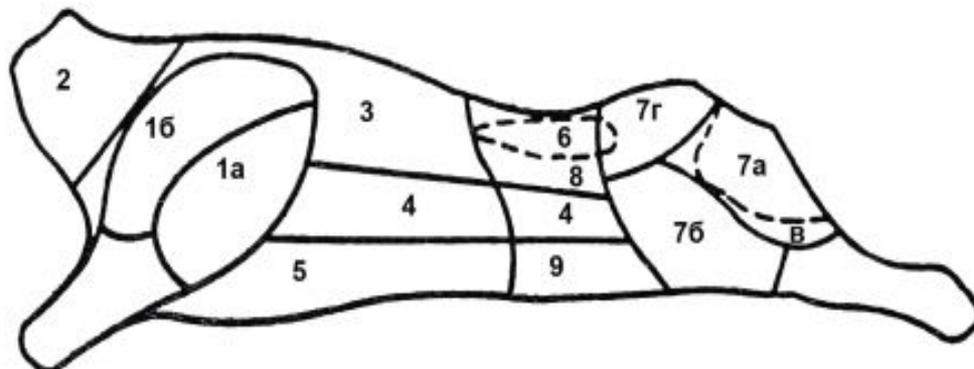


Схема разделки говяжьей туши



1 — лопатка: а - плечевая часть, б -заплечная часть;

2 — шея;

3 — толстый край (спинная часть);

4 — покромка;

5 — грудинка;

6 — вырезка;

7 — задняя нога: а -внутренняя часть, б-боковая часть,

в - наружная часть,

г - верхняя часть;

8 - тонкий край (поясничная часть),

9 - пашина.

Схема приготовления натуральной рубленой массы

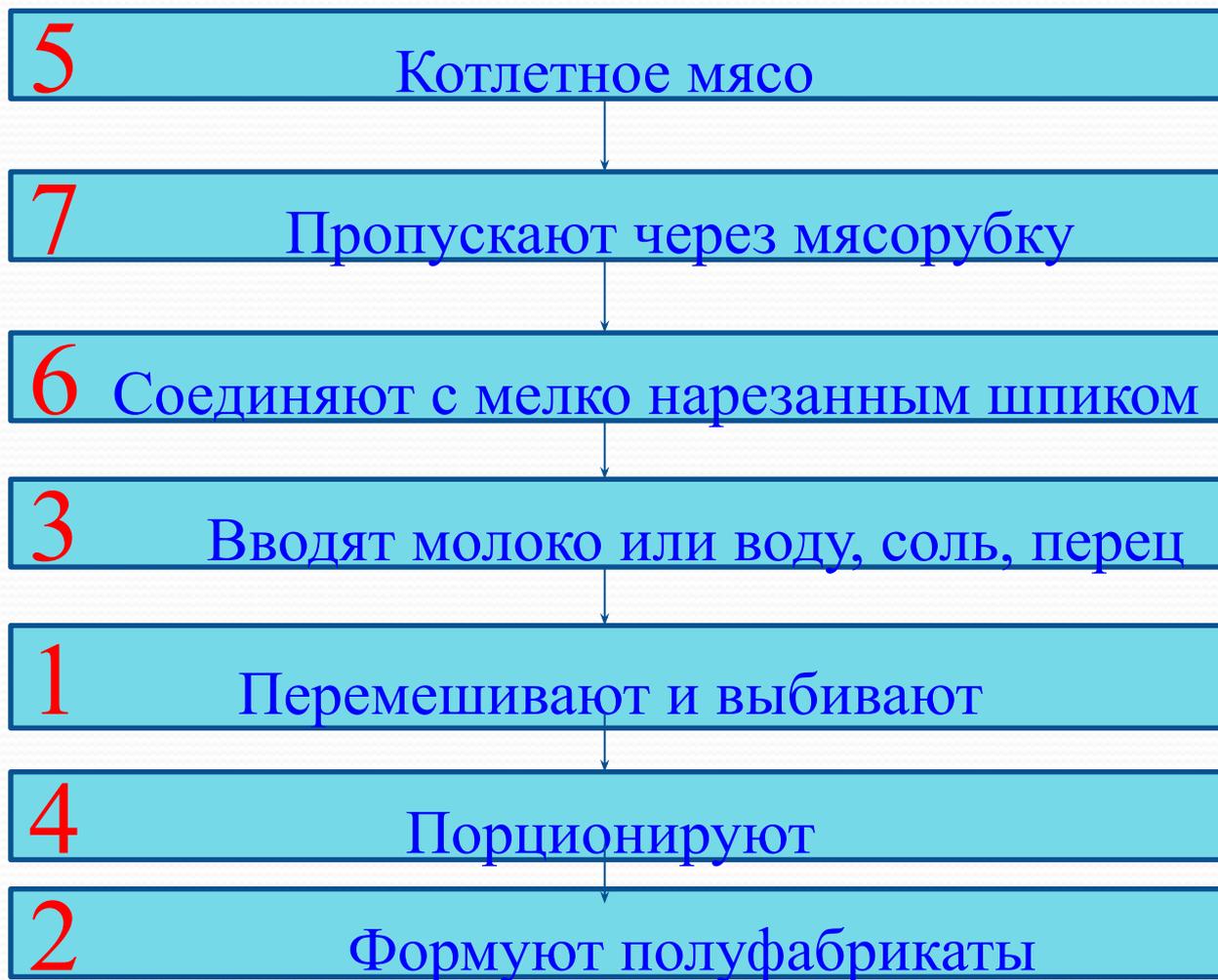


Таблица характеристики порционных полуфабрикатов из натуральной рубленой массы

№ п/п	Блюдо	Форма, размеры	Панировка	Кол-во штук на 1 порцию
1	Бифштекс рубленый	Округло-приплюснутая форма, толщиной 2см	Без панировки	1 шт
2	Котлеты полтавские	Овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом.	Сухари	2шт
3	Шницель натуральный рубленый	Овальная форма, толщиной 1см	Льезон, сухари	1 шт

Критерии оценивания выполненных заданий

Критерии оценок: Задание №1

- 3 правильных ответов – 3 балла
- 2 правильных ответов – 2 балла
- 1 правильных ответов – 1 балл

Критерии оценок: Задание №2

Последовательность составлена верно -	5 балл
Допущена 1 ошибка -	3 балла
2 и более ошибок -	0 баллов

Критерии оценок: Задание №3

За каждый правильный ответ - 1 балл

Общая оценка выполненных заданий определяется по сумме баллов

- 14-13 балла - 5 (отлично)
- 12-10 балла - 4(хорошо)
- 9 -8 балла - 3 (отлично)

Алгоритм приготовления полуфабриката - бифштекс

- **Выбивают массу**
- **Порционируют – 1 шт на порцию**
- **Взвешивают по 143гр**
- **Формуют – форма приплюснуто-округлая,
толщина 2 см,**
- **Без панировки**

Алгоритм приготовления полуфабриката – КОТЛЕТЫ ПОЛТАВСКИЕ

- **Выбивают массу**
- **Порционируют**
- **Взвешивают по 143 гр**
- **Формуют -форма овально – приплюснутая, с одним заостренным концом**
- **Толщина – 1,5 - 2 см, длина – 10 см, ширина – 5 см,
2 шт на порцию**

Алгоритм приготовления полуфабриката - шницель

- **Выбивание массы**
- **Порционирование**
- **Взвешивание массы по 143 гр**
- **Формование - форма овальная-приплюснутая,
толщина – 1 см, 1 шт на порцию**
- **Смачивают в льезоне**
- **Панируют в сухарях**

Техника безопасности при работе с электрооборудованием



Помните!

- работают лица, которые должны знать устройство и правила эксплуатации

Техника безопасности при работе с электрооборудованием



Помните!

– электроплита должна
быть заземлена

Техника безопасности при работе с электрооборудованием



Помните!

– около электроплиты должны лежать резиновые коврики

Техника безопасности при работе с электрооборудованием



Помните!

– запрещается работать с электроплитой, если работник ощущает ток

Техника безопасности при работе с электрооборудованием



Помните!

- жарочная поверхность
должна быть ровной без
трещин

Техника безопасности при работе с НОЖОМ



Помните!

- Использовать нож с плотно закрепленными полотнами,
- Иметь деревянную рукоятку, чтобы рука не скользила,
- фаланги пальцев не должны касаться лезвия ножа

Техника безопасности при работе с наплитной посудой (сковородой)

Помните!

- Пользуемся прихватками,
- Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя»



Санитарно-гигиенические нормы и правила

- Повар должен соблюдать правила личной гигиены
- Санитарная одежда должна содержаться в чистоте;
- Руки должны быть чистыми, без порезов и заболеваний:
 - ногти коротко стриженные, без лака
 - запрещается носить украшения и часы.
- Волосы убраны под колпак.
- Рабочее место содержаться в чистоте.

Бифштекс с луком, гарнир – картофель отварной

Бригада № 1

- Батова Яна – *счетчик*
- Дашиева Евгенья – *технолог*
- Филатова Алена - *представитель рекламного бюро*

Бифштекс с яйцом, гарнир – картофель жареный

Бригада № 2

- Бурханова Анастасия – *счетчик*
- Кожемякин Алексей - *представитель рекламного бюро*
- Симинова Аня – *технолог*

Шницель, гарнир картофельное пюре

Бригада № 3

- Базаров Сергей - *представитель рекламного бюро*
- Назаретян Андрей - *счетчик*
- Симинова Аня – *технолог*

Котлеты полтавские, гарнир рис отварной

Бригада № 4

- Аюшеев Булат – *представитель рекламного бюро*
- Галсанов Очир – *счетчик*
- Цыбенов Дмитрий - *технолог*

Состав экспертной комиссии аукциона

- Технолог – дает оценку качества изделий, их внешнего вида, оформления, дает полезные советы;
- Представитель рекламного бюро – дает оценку качества рекламы, учитывает юмор, выделяет наиболее оригинальные решения;
- Счетчик – считает баллы, учитывает дополнения, подводит итог активности участников аукциона