Задание подготовлено в рамках проекта АНО «Лаборатория модернизации образовательных ресурсов» «Кадровый и учебно-методический ресурс формирования общих компетенций обучающихся по программам СПО», который реализуется с использованием гранта Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества, предоставленного Фондом президентских грантов.

**Разработчики:**

Абдрахманова Гельнур Джавидовна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Гаврилова Мария Ивановна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Романова Мария Владимировна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Севостьянова Ольга Викторовна, ГБПОУ СО «Самарский социально-педагогический колледж»

**Назначение задания**

Целеполагание и планирование. Уровень II

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Тема: Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

**Комментарии**

Задание предлагается обучающимся на этапе освоения темы без предварительного объяснения преподавателем. После выполнения задания организуется обсуждение результатов.

Если задание используется при работе с обучающимися, которые только начинают осваивать уровень II компетенции, то возможно дополнение таблицы следующими графами: «Время приготовления 1 порции, минут», «Время приготовления нужного числа порций».

В ресторане организуется проведение банкетов. На определенную дату заказали два банкета с численностью 10 и 15 человек. В вашей бригаде в горячем цехе работают 3 повара. Цех оснащен контактным грилем, параконвектоматом, фритюром, электроплитой.

**Изучите описание технологии приготовления блюд, особенности работы на тепловом оборудовании.**

**Спланируйте время работы горячего цеха так, чтобы все горячие закуски и горячие блюда с гарниром подавались ко времени (+/- 5 минут).**

**Заполните таблицу.**

*Бланк*

| Наименование блюда | Количество порций | Используемое оборудование | Время подачи блюда | Расчетное время начала приготовления на тепловом оборудовании |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Закуска из курицы сю-вид | 5 |  |  |  |
| Кольца кальмаров в кляре | 5 |  |  |  |
| Шашлычок из форели | 15 |  |  |  |
|  |
| Стейк из семги | 10 |  |  |  |
|  |
| Рис с овощами | 10 |  |  |  |
| Свинина запеченная с помидорами | 7 |  |  |  |
|  |
| Картофельные дольки | 7 |  |  |  |
| Стейк из говядины (прожарка medium) | 8 |  |  |  |
|  |
| Овощи-гриль | 8 |  |  |  |
|  |  |

*Источник*

**1. Перечень горячих закусок и блюд для каждого банкетного стола**

*Чек-лист 1 Стол №1*

*Начало – 18-00. Гостей – 10 человек*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Количество порций | Время подачи блюда |
| 1 | Закуска из курицы сю-вид | *5* | через час после начала банкета |
| 2 | Кольца кальмаров в кляре | *5* | через час после начала банкета |
| 3 | Стейк из семги | *10* | через 2 часа после горячей закуски |
| 4 | Рис с овощами | *10* |

*Чек-лист 1 Стол №2*

*Начало – 18-30. Гостей – 15 человек*

| № п/п | Наименование блюда | Количество порций | Время подачи блюда |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Шашлычок из форели | 15 | через час после начала банкета |
| 2 | Свинина запеченная с помидорами черри и сыром | 7 | через 1 час после горячей закуски |
| 3 | Картофельные дольки | 7 |
| 4 | Стейк из говядины (прожарка medium) | 8 | через 1 час после горячей закуски |
| 5 | Овощи-гриль | 8 |

**2. Особенности работы некоторого теплового оборудования**

*Параконвектомат*

Параконвектомат используют для приготовления блюд, а так же для доведения некоторых блюд до готовности: запекание, тушение.

При приготовлении в параконвектомате регулируют не только температуру, но и количество «пара-жара», которое в сумме дает 100%. Чем больше необходимо обжарить изделие, тем больше должно быть жара (например, 70% жара, 30% пара). При варке на пару или припускании необходимо наоборот, увеличивать количество пара, уменьшая жар. Не допускается открывание дверей для закладывания новой порции, пока не пройдет половина времени приготовления уже заложенного блюда. Если необходимо одновременное приготовление нескольких видов блюд, то их желательно загружать одновременно

В ресторане используется инжекторный параконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ВМ2 с вместимостью 10 уровней одновременно. После закладки продукции нельзя открывать дверку параконвктомата 5 минут для установления необходимого уровня пара-жара. Нельзя одновременно варить (100% пар, 0% жар) и жарить (0% пар, 100 % жар) изделия. Программа устанавливается вручную на все 10 уровней. Вместимость 1 уровня равна гастроемкости 1/1 (325мм\*530мм).

*Контактный гриль:*

При приготовлении большого числа разнообразных блюд при работе с контактным грилем необходимо учитывать:

* время приготовления блюда,
* «соседство» блюд на гриле,
* количество одномоментно заложенного продукта,
* время на мытье и разогрев контактного гриля.

Время приготовления блюд на гриле зависит от сырья и технологии приготовления блюд (например, говядина различной степени прожарки по-разному обжаривается на гриле, разная температура и время приготовления).

В процессе приготовления блюд необходимо учитывать «соседство» блюд на гриле - нельзя одновременно жарить остропахнущие продукты (рыба, баранина) с продуктами с тонким ароматом (курица, говядина, кролик, овощи). Разрешается обжаривать, не моя гриль, свинину или говядину после курицы, индейки, овощей. Разрешается обжаривать одновременно свинину и говядину, или курицу и индейку, или овощи-гриль и курицу или индейку.

Количество одномоментно заложенного продукта на всю поверхность гриля зависит от площади поверхности гриля и массы обжариваемого продукта или его количества.

Контактный гриль LOTUS FTLR-6EТ, используемый на предприятии, имеет площадь поверхности для жарки 70см \*50 см. Ниже приведена таблица средней вместимости блюд при одномоментной закладке однотипного сырья.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования блюда | Максимальное количество порций |
| Стейк из говядины массой до 280 гр. | 15 |
| Свинина порционная массой до 300 гр. | 15 |
| Порция блюда из рыбы (семга, форель) массой до 280 гр. | 15 |
| Овощи-гриль, нарезанные на кругляши | 5 |

Время на мытье контактного гриля перед сменой приготовления блюд из разного сырья (после приготовления рыбы нельзя готовить мясо или птицу, не помыв гриль, а после птицы можно жарить мясо без мойки) - 5 минут. Время на разогрев после мойки - 7 минут.

**3. Технология приготовления горячих закусок и блюд с указанием времени приготовления**

Необходимо учитывать, что для порционирования и подачи необходимо в среднем 2 минуты на каждое блюдо (порцию). Если блюдо состоит из основного блюда и гарнира, то время на порционарование - 2 минуты на блюдо.

**Закуска из курицы сю-вид**

Куриные бедра, освобожденные от костей и кожи, маринуют в смеси специй и соли 10 минут. Помещают их в вакуумные пакеты (не более 7 порций), выкачивают вакуумировщиком воздух, и, выставив температуру на термостате 65,5ºC, помещают курицу на 2 часа. За 10 минут до готовности приготавливают соус песто: подготовленный базилик, кедровые орешки, чеснок измельчают блендером до пюреобразного состояния, добавляют соль, оливковое масло, тертый пармезан. Бедра освобождают из пакетов, нарезают на платы, подают с соусом песто.

**Кольца кальмаров в кляре**

Подготовленные тушки кальмаров нарезают на кольца (8-10 шт. на порцию), посыпают солью-перцем, поливают лимонным соком. Окунают каждое колечко в подготовленный кляр и обжаривают во фритюре 2-3 минуты, не более 1 порции за 1 загрузку. Горячие кольца подают сразу же после приготовления.

**Шашлычок из форели**

Подготовленное филе форели без кожи и костей нарезают на кусочки квадратной формы массой 30-40 грамм. Маринуют в смеси лимонного сока, соли, перца, оливкового масла; насаживают на шпажки (по 2 шпажки на порцию), обжаривают на гриле до образования колера (3-4 минуты), доводят до готовности в параконвектомате (85% жара, 15% пара, температура 160оС) 7 минут. Подают с гранатовым соусом, лимоном и оливками.

**Стейк из семги**

Нарезанную на пласты семгу (стеки по 1 шт. на порцию) поливают соевым соусом, натирают итальянскими специями и обжаривают на гриле по 2 минуты с каждой стороны. Затем доводят до готовности в параконвектомате (85% жара, 15% пара, температура 160оС) 10 минут. Гарнируют рисом, обжаренным с овощами, подают с ореховым соусом.

**Рис с овощами**

Отварной рис (можно варить его накануне) смешивают со смесью консервированной кукурузы, нарезанного и обжаренного болгарского перца, куркумы, соли, и прогревают в параконвектомате (85% жара, 15% пара, температура 160оС) 10 минут.

Свинина запеченная с помидорами черри и сыром

Свиную корейку без кости, нарезанную на порционные куски и отбитую, солят, перчат, обжаривают на гриле до образования корочки 1-2 минуты с каждой стороны, выкладывают на противень, смазывают смесью горчицы, меда и сливок, выкладывают на нее нарезанные на половинки помидоры черри, посыпают тертым сыром и запекают в параконвектомате (50% жара, 50% пара, температура 180оС) 15 минут.

**Картофельные дольки**

Замороженный полуфабрикат, не оттаивая, жарят во фритюре, закладывая не более 3 порций одновременно до готовности (температура 250оС, 5-7 минут). Готовые дольки солят, порционируют и подают с соусом блю-чиз.

**Стейк из говядины (прожарка medium)**

Нарезанную на порционные куски говяжью вырезку слегка отбивают, придавая форму стейка, солят, перчат, обжаривают на гриле по 3 минуты с каждой стороны, доводят до готовности в параконвектомате (50% жара, 50% пара, температура 180оС) 3 минуты, строго следя за тем, чтобы мясо не пересохло. Перед подачей мясу необходимо «отдохнуть» не менее 3х минут (чтобы произошло перераспределение температуры и соков внутри куска). Затем мясо порционным куском укладывают на тарелку, гарнируют, на мясо кладут кусочек «зеленого» масла.

**Овощи-гриль**

Помытые, очищенные и нарезанные на кругляши цукини и баклажан обжаривают на гриле до готовности (5-7 минут). Болгарский перец, очищенный и разрезанный на дольки, запекают в параконвектомате (50% жара, 50% пара, температура 180оС) 10 минут. Перед подачей овощи солят мелкой солью.

Инструмент проверки

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Количество порций | Используемое оборудование | Время подачи блюда | Расчетное время начала приготовления на тепловом оборудовании |
| Закуска из курицы сю-вид | 5 | Аппарат сю-вид | 19-00 | 16-50 |
| Кольца кальмаров в кляре | 5 | Фритюр | 19-00 | 18-35 |
| Шашлычок из форели | 15 | Контактный гриль | 19-30 | 19-05 |
| Параконвектомат |
| Стейк из семги | 10 | Контактный гриль | 21-00 | 20-30 |
| Параконвектомат |
| Рис с овощами | 10 | Параконвектомат | 21-00 | 20-50 |
| Свинина запеченная с помидорами | 7 | Контактный гриль | 20-30 | 19-47 |
| Параконвектомат |
| Картофельные дольки | 7 | Фритюр | 20-30 | 20-09 |
| Стейк из говядины (прожарка medium) | 8 | Контактный гриль | 20-30 | 20-05 |
| Параконвектомат |
| Овощи-гриль | 8 | Контактный гриль | 20-30 | 20-16 |
| Параконвектомат | 20-20 |

|  |  |
| --- | --- |
| Полностью и верно указано оборудование | 3 балла |
| *Оборудование указано с одной ошибкой или пропуском* | *1 балл* |
| Полностью и верно указано время подачи блюд | 2 балла |
| *Время подачи блюд указано с одной ошибкой или пропуском* | *1 балл* |
| За верно указанное время начала приготовления каждого блюда | 1 балл |
| *Максимально* | *10 баллов* |
| ***Максимальный балл*** | ***15 баллов*** |

Эталон, включающий графы «Время приготовления 1 порции, минут», «Время приготовления нужного числа порций»:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Количество порций | Используемое оборудование | Время для приготовления 1 порции, минут | Время для приготовления нужного числа порций | Время подачи блюда | Расчетное время начала приготовления на тепловом оборудовании |
| Закуска из курицы сю-вид | 5 | Аппарат сю-вид | 120 | 120  (+ 2 мин.  \* на 5 порц. на порционирование) | 19-00 | 16-50 |
| Кольца кальмаров к кляре | 5 | Фритюр | 3 | 15  (+ 2 мин.\* 5 порц.) | 19-00 | 18-35 |
| Шашлычок из форели | 15 | Контактный гриль | 4 | 4 мин | 19-30 | 19-05 |
| Параконвектомат | 7 | 7  (+ 2 мин. \* 15 порц.) |
| Стейк из семги | 10 | Контактный гриль | 4 | 4 мин | 21-00 | 20-30 |
| Параконвектомат | 5 | 5  (+ 2 мин. \* 10 порц.) |
| Рис с овощами | 10 | Параконвектомат | 10 | 10 мин. | 21-00 | 20-50 |
| Свинина запеченная с помидорами | 7 | Контактный гриль | 14 | 14 мин | 20-30 | 19-47 |
| Параконвектомат | 15 | 15  (+ 2 мин. \* 7 порц.) |
| Картофельные дольки | 7 | Фритюр | 7 | 21 мин | 20-30 | 20-09 |
| Стейк из говядины (прожарка medium) | 8 | Контактный гриль | 3 | 3 мин | 20-30 | 20-05 |
| Параконвектомат | 3 | 3 + 3 на отдых  (+ 2 мин. \* 8 порц.) |
| Овощи-гриль | 8 | Контактный гриль | 7 | 14 мин. | 20-30 | 20-16 |
| Параконвектомат | 10 | 10 мин. | 20-20 |