

Областное Государственное Бюджетное Профессиональное Образовательное Учреждение
«Томский Политехнический Техникум»
(ОГБПОУ «ТПТ»)

Александровский филиал областного государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Томский политехнический техникум»
(АФОГБПОУ ТПТ)

Викторина «Знатоки санитарии»

Разработала:
Преподаватель спец.дисциплин
Хохрякова Е.В.

Вопросы викторины

1. Можно ли работать в цехе с порезами на руках
2. Специальную одежду повара стирают с дезинфицирующими средствами
3. Обязательно мыть руки при переходе с одной технологической операции к последующей
4. Имеет ли право повар курить во время работы
5. Сколько ложек использует повар при дегустации блюда (1 или 2 шт)
6. Допускается маникюр во время работы повара
7. Повару обязательно соблюдать гигиену рта
8. Нужно ли одевать перчатки при нарезке гастрономических продуктов
9. Яйцо дезинфицируют перед использованием
10. При изготовлении тортов и пирожных нужно кремовое отделение в кондитерском цехе
11. При хранении сырья в складском помещении следует соблюдать товарное соседство
12. Обязательно при приготовлении кремов использовать диетическое яйцо
13. Какими буквами маркируют разделочные доски при разделке мяса
14. Разрешается готовить на П.О.П. в летний период (блинчики фаршированные мясным фаршем, студень, паштет)
15. Допускаются украшения на поваре во время работы

Эталон ответов:

1. Работать с порезами не разрешается. В цехе должна быть аптечка с бинтом, йодом и напальчником для ран.
2. Специальную одежду стирают с использованием дезинфицирующих средств, после проглаживают горячим утюгом
3. Мыть руки необходимо перед началом работы и после каждого перехода от одной операции к другой
4. Работникам предоставляется два 15-ти минутных перерыва в течении рабочего дня для кратковременного отдыха
5. 2 ложки, в одну набирают, другой дегустируют
6. Допускается производственный маникюр, без использования лака
7. Гигиена полости рта имеет огромное значение в поварской работе, т.к. повар постоянно имеет контакт с продуктами
8. Перчатки при нарезке гастрономических продуктов используют, т.к. эти продукты не проходят тепловую обработку и могут обсемениться микроорганизмами
9. Обязательно в трех ваннах, иначе можно обсеменить сальмонеллезом
10. Кремовое отделение нужно при изготовлении тортов и пирожных, т.к. отделочные полуфабрикаты не подвергаются тепловой обработке
11. Товарное соседство соблюдается в складских помещениях, иначе продукты будут принимать запахи друг от друга, что приводит к недоброкачественности продукта
12. Для приготовления кремов используют только диетические яйца, т.к. крем не подвергают тепловой обработке, яйцо обязательно должно быть свежее
13. М.С
14. Не разрешается, эти продукты являются скоропортящимися
15. Нет, украшения, булавки могут повредить части тела при работе

Областное Государственное Бюджетное Профессиональное Образовательное Учреждение
«Томский Политехнический Техникум»
(ОГБПОУ «ТПТ»)

Александровский филиал областного государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Томский политехнический техникум»
(АФОГБПОУ ТПТ)

Разработка мероприятия

Мастер-класс. Тема: «Холодные блюда и закуски»

Разработала:

Преподаватель спец.дисциплин

Хохрякова Е.В.

Мастер-класс

Тема: «Холодные блюда и закуски»

Цель: показать самостоятельную работу, рационально использовать время при приготовлении нескольких блюд.

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных закусок;
- выбирать варианты оформления сложных холодных закусок
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных закусок;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;

знать:

- ассортимент сложных холодных закусок;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных закусок;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных закусок;
- методы приготовления сложных холодных закусок;
- технологию приготовления сложных холодных закусок: гриссини, канапе с рыбой, помидоры черри с плавленым сыром;
- актуальные направления в приготовлении холодных закусок;
- сервировка и подача сложных холодных закусок.

Работа состоит из трех этапов:

1. Приготовление холодных закусок (гриссини, канапе, помидоры)
2. Оформление
3. Дегустация, обсуждение

Ход мероприятия:

4. Приготовление холодных закусок (гриссини, канапе, помидоры)
5. Оформление
6. Дегустация, обсуждение

Приложение

Технология приготовления гриссини

Сдобное или дрожжевое тесто, можно использовать и слоеное бездрожжевое раскатывают на подпыленном мукой столе толщиной 0,3-0,5 см, длиной 15 см. делят на 2 части, одну смазывают томатом в собственном соку с чесноком, закрывают второй. Подготовленную лепешку нарезают на полоски шириной 1см. скручивают винтом, сверху накручивают бекон, выпекают при температуре 240 градусов, до золотистого цвета, охлаждают, отпускают в прозрачном стакане в качестве закуски.

Технологическая карта

№п/п	Наименование сырья	Масса нетто на 1 порцию, гр
1	Тесто слоеное готовое	300
2	Томат	50
3	Чеснок	2
4	бекон	70
5	выход	320

Технология приготовления канапе

Ржаной хлеб выемкой металлической вырезают медальоны толщиной 0,3-0,5 см, диаметром не более 3см, подсушивают на сухой сковороде без жира. Рыбу осетровых или лососевых пород, чистое филе нарезают мелким кубиком. Лук репчатый нарезают мелким кубиком, пассеруют затем в него добавляют нарезанную рыбу, обжаривают слегка, заливают сливками и тушат до готовности, добавляют измельченный чеснок, солят, перчат. Готовую рыбу охлаждают, укладывают на подготовленные медальоны, украшают долькой лимона, используют для фуршетов.

Технологическая карта

№п/п	Наименование сырья	Масса нетто на 1 порцию, гр
1	Хлеб ржаной	70
2	Семга	100
3	Лук репчатый	20
4	сливки	50
5	соль	1
6	Перец	1
7	лимон	5
8	чеснок	1

Технология приготовления помидор с плавленым сыром

Помидоры черри диаметром не более 3см моют, обсушивают, нарезают на 2 части. Сыр плавленый сливочный или салатный размягчают, добавляют чеснок, зелень петрушки и базилика, взбивают блендером. Готовую массу отсаживают из кондитерского мешка, украшают долькой лимона или клюквой.

Технологическая карта

№п/п	Наименование сырья	Масса нетто на 1 порцию, гр
1	Помидоры	120
2	Сыр	80
3	Чеснок	1
4	Зелень	7
5	Лимон или клюква	5

Областное Государственное Бюджетное Профессиональное Образовательное Учреждение
«Томский Политехнический Техникум»
(ОГБПОУ «ТПТ»)

Александровский филиал областного государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Томский политехнический техникум»
(АФОГБПОУ ТПТ)

Разработка конкурса профессионального мастерства

По теме: «Сладкие блюда»

Разработала:
Преподаватель спец.дисциплин
Хохрякова Е.В.

Конкурс профессионального мастерства

Тема: «Сладкие блюда»

Цель: организовать самостоятельную деятельность обучающихся .

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сладких блюд;
- выбирать варианты оформления сладких блюд;
- выбирать способы сервировки и подачи сладких блюд;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;

знать:

- ассортимент сладких блюд;
- основные критерии оценки качества готовых сладких блюд;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сладких блюд;
- методы приготовления сладких блюд;
- технологию приготовления сладких блюд: (панакотта, мусс ягодный) ;
- актуальные направления в приготовлении сладких блюд;
- сервировка и подача сладких блюд.

Работа состоит из следующих этапов:

- 1.Приготовление сладких блюд: (панакотта, мусс ягодный)
- 2.Оформление
- 3.Подача

Критерии оценивания:

1. Внешний вид участников
2. Чистота рабочего места
3. Скорость приготовления блюд
4. Качество приготовления блюд
5. Оформление блюд
6. Использование черного ящика
7. Оценка качества блюд органолептическим способом
8. Подведение итогов
9. награждение

Приложение

Технология приготовления панакотты

Сливки нагревают до температуры 40 градусов, в них вводят подготовленный желатин, наливают в вазу, охлаждают до полного застывания. Ягоду свежую протирают через сито, в сок добавляют сахар, нагревают до полного растворения, затем кладут распущенный желатин. Готовое желе охлаждают, заливают сверху сливок, охлаждают, украшают мятой, ягодой, отпускают.

Технологическая карта

№п/п	Наименование сырья	Масса нетто на 1 порцию, гр
1	Ягода свежая	100
2	Желатин	8
3	сливки	100

4	сахар	150
---	-------	-----

Технология приготовления мусса ягодного

Ягоду протирают через сито, мезгу заливают водой, доводят до кипения, добавляют сахар, еще раз доводят до кипения, процеживают, добавляют сок, охлаждают до температуры 30 градусов, взбивают венчиком, пока масса не уплотнится и образуется устойчивая пена. Перекладывают в вазы, отпускают сразу, хранить нельзя. До отпуска хранят в холодильнике.

Технологическая карта

№п/п	Наименование сырья	Масса нетто на 1 порцию, гр
1	Ягода свежая	100
2	Желатин	8
3	сахар	100