

КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

Методическая разработка  
занятия по профессии «Изготовление пищевых полуфабрикатов»

тема «Винегрет овощной»

2022

## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

### **КОМПЕТЕНЦИЯ: Изготовление пищевых полуфабрикатов**

### **ОБЩИЕ УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ**

Конкурс профессионального мастерства (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья) проводится среди обучающихся группы первого курса по профессии Изготовитель пищевых полуфабрикатов и представляет собой соревнование, предусматривающее выполнение конкретных заданий по компетенции: «Изготовление пищевых полуфабрикатов», с последующей оценкой качества выполнения работы.

На конкурсе участники должны продемонстрировать практическую подготовку, профессиональные умения, владение профессиональной лексикой, проявить творчество и высокую культуру труда.

Конкурсные задания выполняются индивидуально.

Все работы участников должны отвечать следующим требованиям:

- выполнение задания прописанного настоящим техническим заданием;
- обеспечение творческого подхода, оригинальности, выдумки, собственного стиля;
- обеспечение организации рабочего места, соблюдение санитарных и технологических норм и правил (Приложение 2.1.1).

Участникам предоставляется для выступления рабочее место, которое включает производственный стол с необходимым оборудованием, посудой и инвентарем (Приложение 2.1.2), урной для мусора.

Допускается применение собственного нестандартного инвентаря и малогабаритного оборудования.

Знакомство участников конкурса с рабочим местом проводится перед началом конкурса. Требования к конкурсному заданию и условия его выполнения доводятся до участников заранее. Выступают участники согласно предварительной жеребьевке.

Каждый участник конкурса обязан перед началом выполнения задания прослушать инструктаж по охране труда и технике безопасности, может предварительно ознакомиться с оборудованием и опробовать его в работе.

Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения экспертов.

## ЗАДАНИЕ КОНКУРСА

Задание Конкурса включают в себя индивидуальное практическое задание:

1. Приготовление и оформление холодного блюда рец.№103 «Винегрет овощной» (выполнение задания происходит очно), источник: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1982.-720с.;

На конкурсной площадке конкурсант готовит:

Холодное блюдо «Винегрет овощной» из предложенного набора продуктов (Приложение 2.1.3).

Основные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд конкурсантам предоставляют организаторы, дополнительные ингредиенты допускаются.

Регламент на выполнение каждого модуля не должен превышать 50 минут.

Конкурсант готовит:

1. «Винегрет овощной» с дополнительными компонентами, 2 порции по 100 = 20г каждая;

- первую порцию презентуют жюри с последующей дегустацией;
- вторую равноценную порцию размещают на общем выставочном столе.

Участникам предоставляется 50 минут для выполнения задания.

Для презентации и выставки блюда конкурсантам предоставляют экспозиционные столы, которые располагаются в специально отведенной отдельной зоне.

Задание оценивается по бальной системе (Приложение 2.1.4).

## ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ОБЕСПЕЧЕНИЮ РАБОЧЕГО МЕСТА

### Правила соблюдения санитарно-гигиенических норм, а также нормы безопасного обращения с продуктами питания на конкурсе.

1. Участник должен находиться в зоне соревнований в чистой отглаженной униформе, в колпаке или косынке и чистой сменной обуви без каблука. Руки, ногти и под ногтевое пространство должны быть безупречно чистыми, волосы ухоженными, **убранными под головной убор.** (СанПиН 2.2.3. 1079-01)
2. На **рабочем столе** не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.
3. Сохраняйте неиспользованные части **продуктов**, которые могут быть в последующем еще **использованы** для других целей. Продукты должны использоваться рационально.
4. **Санитарная обработка** всех поверхностей, инструментов и оборудования должна выполняться в соответствии с гигиеническими нормами.
5. **Полотенца** не должны находиться на рабочем столе.
6. **Проба на вкус** должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
7. При приготовлении холодных блюд и сервировке работать в **одноразовых перчатках**
8. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.
9. По окончании выступления участник должен **убрать рабочее место** (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку). Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.
10. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр и горячий шоколад во избежание порчи и засорения труб.

## Практические классы

1. Участникам предоставляются для подачи блюд стандартные белые тарелки диаметром 240мм.
2. Приправа должна гармонировать с главным блюдом по качеству, вкусу и цвету.
3. Все компоненты блюда должны быть съедобными.
4. Помните, что конкурсное блюдо должно быть приготовлено так, чтобы его можно было подать в хорошем ресторане.
5. Запрещается использование заготовок.
6. Основное правило – показать работу с продуктами и технологию приготовления.
7. Эксперты начинают вас оценивать с момента, как вы заняли свое рабочее место.
8. Если эксперт сказал какой-то комментарий во время вашего выступления, примите его во внимание и продолжайте выступление, стараясь не допускать подобных ошибок.

## **ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ**

1. Производственный стол;
2. Весы настольные;
3. Холодильный шкаф;
4. Производственная двухсекционная ванна;
5. Столы обеденные 80\*80см.

Посуда, инвентарь на каждого конкурсанта:

1. Доски разделочные:
  - для овощей;
  - для готовой продукции;
2. Тарелка круглая диаметром 240 мм 2 штуки;
3. Набор ножей;
4. Ложки;
5. Вилки;
6. Миски для смешивания салата;
7. Полотенца бумажные;
8. Салфетка кухонная.

## Корзина ингредиентов

## Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Технологическая карточка № 3

Наименование изделия: Винегрет овощной

№ По Сборнику 103

выход: 100

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1000г		Норма на 100г		Норма на 200г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	Нетто
1	Картофель	289	210 <sup>1</sup>	28,9	21,0 <sup>1</sup>	57,8	42
2	Свекла	197	150 <sup>1</sup>	19,7	15,0 <sup>1</sup>	39,4	30
3	Морковь	126	100 <sup>1</sup>	12,6	10,0 <sup>1</sup>	25,2	20
4	Огурцы соленые <sup>2</sup>	188	150	18,8	15,0	37,6	30
5	Капуста квашеная <sup>2</sup>	214	150	21,4	15,0	42,8	30
6	Лук репчатый	179	150	17,9	15,0	35,8	30
7	Масло растительное	100	100	10,0	10,0	20	20
	<b>Выход</b>	-	<b>1000</b>	-	<b>100</b>	-	100x2

1 Масса вареных очищенных овощей.

2 Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными.

**Технология приготовления:** Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют, репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

**Дополнительные компоненты:**

1. сельдь соленая, филе 20г
2. грибы маринованные 20г
3. яйцо отварное 20г
4. мясо птицы копченое 20г
5. оливки, лук жареный 15/5г
6. чернослив, семечки кунжута 15/5г

**Критерии оценки выполнения практических заданий**

Результаты конкурса профессионального мастерства оцениваются по балльной системе оценок.

п/п	Название критерия	Пояснения	Макс. оценка
1	Работа (санитария и гигиена, организация рабочего места)	Соответствие форменной одежды требованиям конкурса; Соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления; Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления; Рациональное использование продуктов	20
2	Работа	Владение кулинарными техниками - владение различными техниками, умение пользоваться инструментами и инвентарем Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность.	20
3	Подача	Соблюдение лимита времени Использование обязательных ингредиентов Соответствие массы блюда заданию Чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).	20
4	Презентация (Слепая комната)	Визуальное впечатление (единая форма /композиция) Правильная технология приготовления блюда Стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям	20
	Итого		80



Технологическая карта  
Винегрет овощной с сельдью

№ п/п	Наименование сырья	на 1 порцию		на 2 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картофель	33	24*		
2	Свёкла	22	17*		
3	Морковь	15	12*		
4	Огурцы солёные	22	17		
5	Капуста квашеная	25	17		
6	Лук репчатый	21	17		
	или зелёный	22	17		
7	Масло растительное	12	12		
8	Сельдь солёная	73	35		
	<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>150</b>	-	<b>2/150</b>

\* - масса варёных очищенных овощей

Варёные очищенные картофель, свёклу, морковь нарезают ломтиком.

Солёные огурцы нарезают ломтиком.

Квашеную капусту перебирают, отжимают и шинкуют.

Зелёный лук нарезают шпажками длиной 1-1,5см, репчатый лук полукольцами.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют свёклу, заправленную маслом растительным, перемешивают.

Готовый винегрет выкладывают в тарелки горкой, сверху выкладывают кусочки сельди, разделанной на филе.

Технологическая карта  
Винегрет овощной с грибами

№ п/п	Наименование сырья	на 1 порцию		на 2 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картофель	33	24*		
2	Свёкла	22	17*		
3	Морковь	15	12*		
4	Огурцы солёные	22	17		
5	Капуста квашеная	25	17		
6	Лук репчатый	21	17		
	или зелёный	22	17		
7	Масло растительное	12	12		
8	Грибы маринованные	43	35		
	<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>150</b>	-	<b>2/150</b>

\* - масса варёных очищенных овощей

Варёные очищенные картофель, свёклу, морковь нарезают ломтиком.

Солёные огурцы нарезают ломтиком.

Квашеную капусту перебирают, отжимают и шинкуют.

Зелёный лук нарезают шпажками длиной 1-1,5см, репчатый лук полукольцами.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют свёклу, заправленную маслом растительным, перемешивают.

Готовый винегрет выкладывают в тарелки горкой, сверху выкладывают грибы маринованные.

Технологическая карта  
Винегрет овощной с яйцом

№ п/п	Наименование сырья	на 1 порцию		на 2 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картофель	38	27*		
2	Свёкла	25	20*		
3	Морковь	16	13*		
4	Огурцы солёные	24	20		
5	Капуста квашеная	28	20		
6	Лук репчатый	23	20		
	или зелёный	24	20		
7	Масло растительное	13	13		
8	Яйцо отварное	½ шт	20		
	<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>150</b>	-	<b>2/150</b>

\* - масса варёных очищенных овощей

Варёные очищенные картофель, свёклу, морковь нарезают ломтиком.

Солёные огурцы нарезают ломтиком.

Квашеную капусту перебирают, отжимают и шинкуют.

Зелёный лук нарезают шпажками длиной 1-1,5см, репчатый лук полукольцами.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют свёклу, заправленную маслом растительным, перемешивают.

Готовый винегрет выкладывают в тарелки горкой, сверху выкладывают кружочки или дольки яйца варёного.

Технологическая карта  
Винегрет овощной с птице копчёной

№ п/п	Наименование сырья	на 1 порцию		на 2 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картофель	33	24*		
2	Свёкла	22	17*		
3	Морковь	15	12*		
4	Огурцы солёные	22	17		
5	Капуста квашеная	25	17		
6	Лук репчатый	21	17		
	или зелёный	22	17		
7	Масло растительное	12	12		
8	Птица копчёная	48	35		
	<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>150</b>	-	<b>2/150</b>

\* - масса варёных очищенных овощей

Варёные очищенные картофель, свёклу, морковь нарезают ломтиком.

Солёные огурцы нарезают ломтиком.

Квашеную капусту перебирают, отжимают и шинкуют.

Зелёный лук нарезают шпажками длиной 1-1,5см, репчатый лук полукольцами.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют свёклу, заправленную маслом растительным, перемешивают.

Готовый винегрет выкладывают в тарелки горкой, сверху выкладывают мясо птицы копчёное, нарезанное ломтиком.

Технологическая карта  
Винегрет овощной с оливками и жареным луком

№ п/п	Наименование сырья	на 1 порцию		на 2 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картофель	33	24*		
2	Свёкла	22	17*		
3	Морковь	15	12*		
4	Огурцы солёные	16	11		
5	Капуста квашеная	19	11		
6	Горошек зелёный консервированный	18	12		
7	Лук репчатый жареный	31	17*		
8	Масло растительное	12	12		
9	Оливки		20		
	<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>150</b>	-	<b>2/150</b>

\* - масса варёных очищенных овощей

Варёные очищенные картофель, свёклу, морковь нарезают мелким кубиком.

Солёные огурцы нарезают мелким кубиком.

Квашеную капусту перебирают, отжимают и шинкуют.

Репчатый лук нарезают кубиком и обжаривают с жиром до румяной корочки.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют свёклу, заправленную маслом растительным, горошек консервированный, перемешивают.

Готовый винегрет выкладывают в тарелки горкой, сверху выкладывают оливки без косточки, нарезанные кружочками.

Технологическая карта  
Винегрет овощной с черносливом и кунжутом

№ п/п	Наименование сырья	на 1 порцию		на 2 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картофель	33	24*		
2	Свёкла	22	17*		
3	Морковь	15	12*		
4	Огурцы солёные	22	17		
5	Капуста квашеная	25	17		
6	Лук репчатый	21	17		
	или зелёный	22	17		
7	Масло растительное	12	12		
8	Чернослив	31	25		
9	Семена кунжута	10	10		
	<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>150</b>	-	<b>2/150</b>

\* - масса варёных очищенных овощей

Варёные очищенные картофель, свёклу, морковь нарезают ломтиком.

Солёные огурцы нарезают ломтиком.

Квашеную капусту перебирают, отжимают и шинкуют.

Зелёный лук нарезают шпажками длиной 1-1,5см, репчатый лук полукольцами.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют свёклу, заправленную маслом растительным, перемешивают.

Готовый винегрет выкладывают в тарелки горкой, сверху выкладывают чернослив (предварительно замоченный в кипятке), нарезанный соломкой и посыпают поджаренными без масла семенами кунжута.