

**ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум
имени Грязнова В.М.»**

**Методические указания
по выполнению лабораторно-практических работ
по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента
профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрено

На заседании МК

Протокол №__ от _____ 20__ г.

Председатель МК

_____ Н.А. Посохова

Утверждаю

Зам. директора

_____ В.И. Марченко

Преподаватель

Посохова Н.А.

Введение

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
-------------------------	--

<p>уметь</p>	<p>визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>
<p>знать</p>	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>видов, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>организации работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>последовательности выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-технической документации, используемой при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>возможных последствий нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>требований к личной гигиене персонала.</p> <p>правил безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.правил утилизации отходов.</p> <p>видов, назначения упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.видов, назначения оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

Методика проведения лабораторно-практических работ

Перед проведением лабораторно-практических работ преподаватель инструктирует обучающихся: напоминает о технике безопасности и санитарно-гигиенических требованиях при работе в технологической лаборатории, определяет цели и задачи данной лабораторной работы, указывает номер и вариант работы, дает индивидуальное задание. Обучающийся выполняет работу самостоятельно, используя инструкцию (форму отчета приложение), содержащую последовательность выполнения каждой из работ.

Правила выполнения практических работ.

Для более эффективного выполнения лабораторных заданий обучающиеся должны строго выполнять весь объем домашней подготовки, указанных в задании по каждому лабораторному занятию.

Основными целями проведения практических работ являются:

Освоение рациональных методов организации труда при подготовке сырья и при изготовлении полуфабрикатов.

Цель практических работ – организация самостоятельной работы обучающихся по формированию практических умений определения качества продовольственных товаров органолептическим методом и расчета их энергетической ценности.

Основное назначение практических работ – преобразование знаний в умения и навыки, овладение способами деятельности и на этой основе подготовка обучающихся к будущей профессии «Повар, кондитер». Основными дидактическими целями практических работ являются формирование у обучающихся профессиональных умений пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять техническую документацию, заполнять документы, решать разного рода задачи.

Отработка практических навыков организации рабочего места и выполнения санитарно-

гигиенических требований при выполнении технологических процессов

Инструкция по технике безопасности в лаборатории

При выполнении лабораторной работы на обучающегося могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- подвижные части и детали электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей теплового оборудования и кулинарной продукции;

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте и недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в рабочей зоне;
- физические и нервно-психические перегрузки.

Студенты извещают руководителя лабораторной работы о любой ситуации, угрожающей их жизни и здоровью, о каждом несчастном случае, происшедшем в учебно-кулинарном цехе во время выполнения работы, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания. Обо всех обнаружениях неисправностях оборудования, электропроводки и других неполадках обучающиеся сообщают преподавателю и приступают к работе только после устранения неисправностей.

Перед началом каждой лабораторной работы преподаватель проводит инструктирование студентов по технике безопасности. При этом обращает внимание на опасные моменты при проведении лабораторных работ и способы их предупреждения. Руководитель работ заостряет внимание на мерах доврачебной помощи при поражениях электрическим током, ожогах, порезах кожи и других несчастных случаях, напоминает о возможных причинах возникновения пожаров и способах их тушения.

При инструктаже на рабочем месте преподаватель знакомит с правилами эксплуатации теплового и механического оборудования, применяемого в данной работе. Показывает правильные приемы включения, выключения и эксплуатации электрических машин, проверки соединения их корпусов с системой защитного заземления, показывает основные приемы работы с мясорубками, овощерезательными машинами и другим основным и вспомогательным оборудованием. В журнале инструктажа по технике безопасности все студенты подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности. Преподаватель перед началом работы проверяет работу вытяжной вентиляции и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом. Внешним осмотром проверяют достаточность освещения рабочих поверхностей, отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки, наличие, исправность и правильную установку ограждений.

Обучающиеся подготавливают рабочее место для безопасной работы: обеспечивают наличие свободных проходов, проверяют устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования с фундаментом и подставкой, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования. Они удобно и устойчиво размещают

запасы сырья, полуфабрикатов, инструменты приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.

Выполняя лабораторную работу, студенты обязаны неукоснительно соблюдать правила техники безопасности, личной и производственной санитарии. К работе приступают, надев санитарную одежду, тщательно прикрыв волосы колпаком и вымыв руки с мылом. К санитарной одежде повара предъявляются особые требования: она должна быть выполнена из хлопчатобумажной ткани. Синтетические ткани имеют свойство плавиться от высоких температур, это может вызвать термические ожоги при работе с тепловым оборудованием. Санитарную одежду нельзя закалывать булавками или иголками, держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы. Перед началом работы студенты застегивают санитарную одежду на все пуговицы, не допуская свисающих концов одежды. Сменная обувь студентов должна быть на низком каблуке, нескользкой подошве, с задниками.

Приступая к лабораторной работе, обучающийся должен правильно организовать своё рабочее место, в соответствии с требованиями охраны труда и правил техники безопасности.

Преподаватель должен показать, как правильно держать нож при ручной нарезке продуктов и научить студентов ряду других приемов, гарантирующих безопасность их работы. Дежурные по лаборатории постоянно следят за тем, чтобы полы в помещении были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая.

Во время работы обучающиеся должны выполнять только ту работу, по которой прошли обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущены преподавателем.

По окончании лабораторного занятия студенты отключают все виды оборудования, приводят в порядок свое рабочее место. Дежурные проверяют отключение нагревательных приборов, санитарное состояние оборудования и рабочих мест, докладывает о результатах преподавателю.

Общие требования

-Инструкция о мерах безопасности при работе повара находится на рабочем месте.

-Требования инструкции являются обязательными для обучающихся, невыполнение этих требований рассматривается как нарушение учебной дисциплины.

-О каждом несчастном случае необходимо сообщить руководителю учреждения.

-При каждом несчастном случае необходимо обеспечить оказание первой доврачебной помощи пострадавшему с последующим направлением его в медпункт.

-К работе допускаются только лица, полностью ознакомленные с инструментами, оборудованием, приспособлениями, обученные правильному обращению с ними и безопасным приемам работы.

-Запрещается работать на неисправном оборудовании и с неисправным инструментом.

До начала и в процессе работы

- Не работать на машинах и аппаратах, устройство которых незнакомо.
- Не выполнять работу, которая не поручалась.
- Работать на мясорубке только со специальными приспособлениями.
- При использовании универсального привода насадку и крепления менять, очищать и мыть только после отключения от электросети.
- При работе с ножом соблюдать осторожность, правильно держать руку при обработке продуктов.
- Передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков.
- Следить за тем, чтобы поставленный на плиту жир не вспыхнул от высокой температуры.
- При обжаривании полуфабрикатов класть их на сковороду с наклоном «от себя».
- Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей открывать осторожно, «от себя».
- Использовать прихватки, чтобы не брать горячую посуду руками.
- Сразу же убирать пролитую на пол жидкость, жир, упавшие продукты.
- Не переносить груз массой выше установленной нормы: девушки — 10 кг, юноши — 20 кг.
- Во время работы не отвлекаться и не отвлекать других.

По окончании работы

- Выключить оборудование.
- Привести в порядок рабочее место.
- Убрать инструменты, приспособления.
- Закрыть фрамуги, форточки.
- Выключить свет.

**ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум
имени Грязнова В.М.»**

Методические указания

по выполнению лабораторно-практических работ

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Преподаватель

Посохова Н.А.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторная работа № 1 Расчет выхода горячей кулинарной продукции	4
Лабораторная работа №2 Расчет выхода гарниров и соусов	4
Лабораторная работа №3 Организация рабочего места по приготовлению супов	4
Лабораторная работа №4 Решение ситуационных задач	4
Лабораторная работа №5 Расчеты при приготовлении супов	8
Лабораторная работа №6 Организация рабочего места по приготовлению соусов	4
Лабораторная работа №7 Решение ситуационных задач по подбору оборудования, посуды, инвентаря	4
Лабораторная работа №8 Расчеты при приготовлении соусов	8
Лабораторная работа №9 Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд	4
Лабораторная работа № 10 Решение ситуационных задач по подбору оборудования, посуды, инвентаря	4
Лабораторная работа №11 Расчеты при приготовлении горячих блюд	10
Итого	58

Практическая работа №1

Тема: Расчет выхода горячей кулинарной продукции

Цель: научиться производить расчеты выхода горячей кулинарной продукции

Задание:

1. Ознакомиться с теоретическим материалом
2. Произвести расчеты по заданию

Теоретический материал

При тепловой обработке масса продуктов в большинстве случаев изменяется

в зависимости от вида продукта и способа его тепловой обработки. Так, например, в процессе тепловой обработки мясо, рыба и некоторые другие продукты теряют до 40 % своей первоначальной массы, в то время как масса круп, мучных и макаронных изделий, а также бобовых, напротив, увеличивается.

Размер потерь либо увеличения массы различных продуктов в процессе тепловой обработки указан в соответствующих таблицах сборников рецептур.

Существуют следующие основные типы технологических задач:

- задачи на определение выхода готовых изделий;
- задачи на определение массы брутто при тепловой кулинарной обработке.

В задачах для определения выхода готовых изделий используют следующие данные, приведенные в таблицах сборников рецептур:

- нормы отходов при холодной обработке продуктов (если они требуются по технологии);
- нормы потерь при тепловой обработке.

Следовательно, в зависимости от того, производится холодная обработка продуктов перед тепловой обработкой или нет, задачи решаются в два действия либо в одно действие.

В первом случае расчет массы выхода готовых изделий производится по следующей схеме: Мб-Мн-Мгп

Таким образом, для определения выхода готовых изделий необходимо вначале определить массу нетто полуфабриката, исходя из массы брутто сырья. Расчет производят по формуле :

$$Мгп = Мбр - (100\% - \%отх \text{ то}): 100$$

Задачи для определения массы брутто при тепловой кулинарной обработке решают по схеме, обратной определению выхода готового изделия:

Мги —► Мн —► Мб-

Сначала находят по таблицам процент потерь при тепловой обработке продукта, затем определяют массу нетто. Если изделие панированное, то вычитают массу панировки.

Далее находят по таблицам процент отходов при механической обработке и исчисляют массу брутто по формулам:

$$M_n = M_{гп} * 100 : (100 - \%отх то)$$

Примеры решения типовых задач

Пример 1 (на определение выхода готовых изделий)

Определить, сколько будет весить готовая запеканка из капусты, если в сыром виде она весит 2 кг.

Решение

1. По таблице «Размеры потерь при тепловой обработке блюд и овощных изделий» определяем, что потери при запекании составляют 15 %.

2. Находим выход готовой запеканки по формуле (4):

$$M_{г.п.} = 2 \cdot (100 - 15) : 100 = 1,7 \text{ кг}$$

Ответ. Готовая запеканка из капусты будет весить 1,7 кг.

Пример 2 (на определение выхода готовых изделий)

Определить выход картофеля, жаренного брусочками во фритюре, из 25 кг картофеля массой брутто в январе.

Дано: $M_b = 25 \text{ кг}$.

Найти: $M_{гп}$

Решение

1. Согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептов определяем процент отходов картофеля в январе- 35 %.

2. Находим массу нетто очищенного сырого картофеля по формуле (2):

$$M_n = 25 \cdot (100 - 35) : 100 = 16,25$$

3. В той же таблице Сборника рецептов находим процент потерь при тепловой обработке картофеля, жаренного брусочками во фритюре. Он равен 50 %.

4. Определяем массу картофеля, жаренного брусочками во фритюре, по формуле (4):

$$M_{гп} = 16,25 \cdot (100 - 50) : 100 = 8,13 \text{ кг}$$

Ответ. Картофеля, жаренного брусочками во фритюре, получается 8,13 кг.

Задачи

1. Определить, сколько будет весить готовый поросенок, зажаренный целиком, если при поступлении на производство он весил 6 кг.

2. Определить массу говядины 1 категории, вареной крупным куском, если масса полуфабриката составляет 20 кг.

3. Определить массу судака крупного неразделанного, жареного (филе без кожи и костей), если масса судака брутто составляет 60 кг.

Определить

время для жарки судака порционным куском.

4. Определить массу отварных говяжьих языков, если они поступили мороженными в количестве 43 кг. Сколько порций языка заливного по I колонке Сборника рецептов блюд можно из них приготовить?

Практическая работа №2

Тема: Расчет выхода гарниров и соусов

Цель: научиться производить расчеты выхода гарниров и соусов

Задание:

3. Ознакомиться с теоретическим материалом
4. Произвести расчеты по заданию

Теоретический материал

Рецептуры гарниров и соусов для горячих блюд даны в сборнике рецептов на 1000 г выхода готовой продукции. Нормой гарнира на одну порцию принято считать 150г (плюс или минус 50г в зависимости от пищевой ценности гарнира).

Расчет продуктов для приготовления продуктов производится следующим образом:

1. Определить количество готового гарнира, необходимое для приготовления заданного количества порций (норма гарнира на порцию умножается на количество порций).
2. Рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества гарнира: количество продуктов, указанное в рецептуре на 1000г выхода, умножить на требуемое количество гарнира.

Образец решения задачи

Задача: Выписать продукты, необходимые для приготовления макаронных изделий отварных к 25 порциям гуляша из говядины.

1. Находим количество готового гарнира к 1 порции гуляша из говядины по рецептуре № 290 = 150 г; переводим в кг: 0,15 кг.
2. Определяем количество готового гарнира для 15 порций гуляша из говядины: $0,15 * 25 = 3,75$ кг.

Задание для закрепления:

Рассчитать количество остальных продуктов, необходимых для приготовления 3,75 кг макаронных изделий отварных, по общей методике определения массы брутто для кондиционного сырья самостоятельно.

1. Заносим данные в таблицу.

Задача: Определить количество порций гарнира (картофель в молоке)

Задачи для самостоятельного решения:

1. Рассчитать необходимое количество гарнира и соуса, которое потребуется для подачи 25 порций котлет мясных.

Практическая работа №3

Тема : Организация рабочего места по приготовлению супов

Цели :

Образовательные: Отработать практические навыки по организации рабочего места.

-сформировать у учащихся знания необходимого перечня оборудования.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать вывод.

- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие.

Воспитательные:

Прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;

Формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путём решения проблемных заданий;

Прививать интерес к выбранной профессии.

Тип: применение знаний, умений на практике.

Метод проведения: индивидуальное задание.

Материальное обеспечение: учебники, тетради, ручки, карандаши, линейки, мультимедийный проектор, компьютер.

Ход занятия

Организационная часть

Проверка явки обучающихся и готовности к занятию.

Актуализация знаний по пройденному материалу:

1. Использование нормативных документов
2. Рассказать порядок организации рабочего места

Инструктирование обучающихся по теме занятия

Задание

Сделать схематический чертёж супового отделения горячего цеха.

Организация работы супового отделения горячего цеха

Технологический процесс приготовления первых блюд в суповом отделении состоит из двух стадий приготовления бульонов (костных, мясных, рыбных, грибных и т.д.), овощных, фруктовых отваров и варки супов (заправочных, молочных, сладких).

Продолжительность варки костного и мясокостного бульонов 5 - 6 ч, поэтому их готовят накануне, остальные бульоны (мясные, куриные, рыбные) - в начале рабочего дня. Целесообразно готовить их концентрированными и хранить в холодильнике

В ресторане, где бульоны готовят в небольших количествах, для их варки используют наплитные котлы 50 и 40 л.

В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2-3 наименования), супы готовят большими партиями, требующими много бульона, поэтому организуют две технологические линии. Первая линия предназначена для приготовления бульонов. На рабочем месте повара, приготавливающего бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы - электрические, газовые или паровые. Чаще применяют электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 вместимостью 100, 160, 250 л или КЭ-100, КЭ-160 с функциональными емкостями. Ставят ванну для промывки мяса, тушки птицы, костей. Мясо укладывают в кассету с перфорированным вкладышем и опускают в ванну для промывки. В той же емкости мясо погружают в неопрокидывающийся котел, установленный рядом. После приготовления бульона емкость с мясом выгружают из котла с помощью специальной тележки ТП-80К с подъемной платформой.

На предприятиях общественного питания могут использоваться унифицированные паровые пищеварочные котлы типа КПП-100-1, КПП-160-1 и КПП-250-1 (прямоугольной формы). Кроме того, в эксплуатации находятся пищеварочные электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 или секционный модулированный котел КПЭСМ-60 опрокидывающийся. Пищеварочные котлы также используются для варки в функциональных перфорированных емкостях капусты для голубцов, картофеля и моркови для салатов и др.

Напротив стационарных пищеварочных котлов устанавливают вторую технологическую линию для приготовления супов, включающая в себя линию теплового и немеханического оборудования, расстояние между которыми должно быть 1,5 м.

В линию теплового оборудования входят: котел передвижной КП-60 с устройством электрическим варочным УЭВ-60, электросковорода СЭ-0,45-01, плита электрическая ПЭ-0,51-01, производственные столы типа СП-1200 для выполнения вспомогательных операций.

Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения овощей и т. д. Электросковороду используют для пассерования овощей. Секции-вставки к тепловому оборудованию, применяемые в качестве дополнительных элементов в линиях секционного модулированного оборудования, создают дополнительные удобства для работы повара.

Заготовку пассеровок (свекольных, овощных, мучных) в суповом отделении производят за 2-3 часа до начала работы горячего цеха.

Линии немеханического оборудования (расстояние между линиями 1,5 м) для приготовления супов включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготавливающего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов.

В ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями в наплитных котлах 50, 40, 30, и 20 л, в горячем цехе устанавливают мармиты, что

обеспечивает сохранение температуры и вкусовых качеств супов. Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75 °С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 2-3 ч.

Для приготовления супов-пюре продукты протирают и измельчают, используя универсальный привод П- со сменными механизмами, кухонную универсальную машину УКМ со сменными механизмами.

К прозрачным бульонам готовят мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, расстегаи). Для их изготовления организуют дополнительные рабочие места. Замешивают тесто в наплитных котлах, разделяют на производственном столе с деревянным покрытием, используя скалки, ручные тестоделители, резцы.

Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий)

Целевые обходы рабочих мест преподавателем

Оказание практической и методической помощи

Контроль, за соблюдением последовательностью работы

Подведение итогов занятия

Анализ выполненных работ

Анализ наиболее частых ошибок и затруднений, способы их предупреждения и исправления

Анализ работы группы

Проверка выполненной работы, выставление оценок.

Домашнее задание

Сделать схематический чертёж горячего цеха.

Практическая работа №4

Тема: Решение ситуационных задач.

Цели занятия:

- закрепление и обобщение знаний по организации производственных помещений, их оснащению технологическим оборудованием;
- отработка навыков по подбору оборудования для производственных цехов.

Форма организации занятия : индивидуально-групповая

Студент должен

знать:

- организацию труда и технологических процессов производства продукции в производственных помещениях.

уметь:

- производить расчет количества сырья на основании производственной программы цеха;
- определять количество оборудования, инвентаря, посуды для производственных цехов.

Обеспеченность

1. Нормы оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием;
2. Раздаточный материал.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Назовите производственные помещения на предприятиях общественного питания.
2. Выделите технологические линии в горячем цехе.
3. Предложите перечень оборудования для горячего цеха.
4. Какова особенность организации супового отделения горячего цеха?
5. Перечислите виды теплового оборудования, используемого в горячем цехе.
6. Назовите механическое оборудование для горячего цеха.
7. С какой целью в производственных помещениях используют холодильное оборудование?
8. Назовите перечень вспомогательного оборудования для производственных помещений.

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание №1.

Произвести подбор механического оборудования для производственных помещений. Данные оформить в таблицу:

Подбор механического оборудования для производственных цехов

№ п/п	Производственное помещение	Наименование механического оборудования	Марка оборудования	Количество

Задание №2.

Произвести подбор теплового оборудования для производственных помещений. Данные оформить в таблицу:

№ п/п	Производственное помещение	Наименование оборудования	Марка оборудования	Количество

Для выполнения заданий по подбору оборудования, инвентаря, кухонной посуды для основных производственных и вспомогательных цехов необходимо использовать знания дисциплины «Организация производства», «Оборудование предприятий общественного питания», а также данные Норм оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием, инвентарем, кухонной посудой. Оборудование следует подобрать современное отечественное или импортное с учетом типа, мощности и тематической направленности предприятия общественного питания, используя каталоги и справочники оборудования.

Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий)

Целевые обходы рабочих мест преподавателем

Оказание практической и методической помощи

Контроль, за соблюдением последовательностью работы

Подведение итогов занятия

Анализ выполненных работ

Анализ наиболее частых ошибок и затруднений, способы их предупреждения и исправления

Анализ работы группы

Проверка выполненной работы, выставление оценок.

Домашнее задание

Изучить технику безопасности при работе в горячем цехе

Практическая работа № 5

Тема: «Расчеты при приготовлении супов»

Цель: научиться производить расчеты при приготовлении супов

Ход работы

1. Ознакомиться с дополнительным материалом
2. Произвести расчеты по заданию
3. Решить задачи для самостоятельного решения

Дополнительный материал

При решении задач по этой тематике следует заметить, что в Сборнике рецептов приведены рецептуры супов из расчета на 1000 г супа, поэтому нужно научиться делать расчет необходимого количества продуктов на заданный выход супа.

Составляем таблицу по форме

Рецептура 224, Борщ с капустой и картофелем, январь

Наименование сырья	Масса брутто продуктов на 1000 г супа (г)	Масса нетто продукта на 1000 кг (г)	Масса брутто продуктов на заданное кол-во порций (кг)	Масса нетто продуктов на заданное кол-во порций (кг)
--------------------	---	-------------------------------------	---	--

Иногда требуется сделать пересчет на необходимое количество томата-пюре с содержанием сухих веществ, отличающимся от указанного в рецептуре. **Например**, необходимо узнать, сколько томат-пюре с содержанием сухих веществ 30% надо для приготовления 100 порций борща украинского, выход 1-ой порции - 250 г.

Решение. По сборнику рецептов используется томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%, а в нашей задаче 30%, т.е. в 2,5 раза (30, 12) больше. Значит томат-пюре надо взять меньше, чем по рецептуре.

Для борща украинского по рецептуре № 236 необходимо 30 г томата-пюре на 1000 г борща украинского. Борща надо приготовить 25 кг (250 г * 100), значит томата-пюре надо $30 * 25 = 750$ г. с содержанием сухих веществ 12%.

Производим пересчет на томатное пюре с содержанием сухих веществ 30%. Таблица 30 Сборника рецептов стр. 572 № п/п 101, эквивалентное массе продукта равна 0,4. значит томатного пюре с содержанием сухих веществ 30% надо взять $750 * 0,4 = 300$ г

Задачи для самостоятельного решения:

1. Рассчитать необходимое количество продуктов, необходимое для приготовления 30 порций щей (выход порции 500г)

Практическая работа №7

Тема: Решение ситуационных задач по подбору оборудования, посуды, инвентаря

Цели:

Образовательные: Отработать безопасные приемы эксплуатации механического оборудования. Сформировать у учащихся знания технической эксплуатации.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать вывод.

- развивать внимание, наблюдательность, настойчивость в достижении поставленной цели.

Воспитательные:

Воспитание профессиональной компетентности, самостоятельности в работе.

Формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путём решения проблемных заданий;

Прививать интерес к выбранной профессии.

Тип: применение знаний, умений на практике.

Метод проведения: групповое задание.

Материальное обеспечение: плита электрическая, жарочный шкаф, производственный инвентарь)

Ход занятия

Организационная часть

Проверка явки обучающихся и готовности к занятию.

Актуализация знаний по пройденному материалу:

- 1 Провести инструктаж по технике безопасности
2. Для приготовления каких блюд используется данное оборудование

Инструктирование обучающихся по теме занятия

ИНСТРУКТАЖ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно выслушать указания преподавателя, условия выполнения задания
- Не работать с приспособлениями, инструментами, устройство которых незнакомо.
- При работе с режущими инструментами, приспособлениями соблюдать осторожность.
- Горячую посуду брать, используя прихватки.

- При жарке продукт опускать в жир медленно, не бросать.
- Сразу убирать пролитую на пол жидкость.
- Во время работы не отвлекаться и не отвлекать других
- По окончании работы убрать инструменты, приспособления.
- Привести в порядок рабочее место.

Задание

Научитесь правильно эксплуатировать оборудование:

1. плита электрическая
2. жарочный шкаф
3. производственный инвентарь

Последовательность выполнения работы

*Произвести внешний осмотр (заземление, сан.состояние)

*Включить машину и проверить на холостом ходу

*Если машина исправна приступить к работе

Организация рабочего места. Рабочие места оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием, инвентарем и инструментам посудой.

На расстоянии 1,4 км от котлов или от плиты устанавливают рабочий стол со встроенной ванной, стол для средств малой механизации, рядом с ним – стеллаж для чистой кухонной посуды. На стенке стеллажа укрепляют металлическую скобу для подвешивания шумовок, черпаков, разливательных ложек, поварских вилок.

На столе размещают горку для специй и приправ, настольные весы, необходимую разделочную доску, ножи.

Правила техники безопасности при работе в суповом отделении горячего цеха.

- 1) Полы должны быть чистыми и сухими.
- 2) Проходы к оборудованию и рабочим местам должны быть свободными.
- 3) Высота рабочих столов должна соответствовать росту повара.
- 4) Обувь чистая, сухая, пятка обязательно закрытая.
- 5) При работе с ножом на левой руке должна быть кольчужная перчатка.
- 6) Рукава куртки застегнуты на пуговицы или подвернуты, при необходимости должен быть надет резиновый передник.

Техника безопасности при эксплуатации оборудования супового отделения горячего цеха.

Перед началом работы необходимо проверить:

Техническое и санитарное состояние машин.

Исправность проводника, заземления.

Наличие диэлектрических ковриков и механизмов.

Надёжность крепления машин и прочность производственных столов.

По окончании работы:

Выключить машину.

После полного завершения работы, оборудованию дать остыть, промыть, просушить.

Смазать рабочие органы несолёным жиром.

При необходимости заточить ножи.

Высота рабочих столов должна соответствовать росту повара.

Обувь повара должна соответствовать требованиям, куртка должна быть застёгнута на все пуговицы, рукава застёгнуты или подвёрнуты до запястья.

Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий)

Целевые обходы рабочих мест преподавателем

Оказание практической и методической помощи

Контроль за организацией рабочего места и соблюдение техники безопасности, норм санитарии и гигиены

Контроль за соблюдением техники безопасности

Подведение итогов занятия

Анализ выполненных работ

Анализ наиболее частых ошибок и затруднений, способы их предупреждения и исправления

Анализ работы группы

Закрепление пройденного материала, выставление оценок.

Домашнее задание

Сделать схематический чертёж горячего цеха

Практическая работа № 8

Тема: Расчеты при приготовлении соусов

Цели: приобрести практические навыки по ведению расчетов при приготовлении соусов.

Ход работы

1. Ознакомиться с теоретическим материалом
2. Выполнить задачи для самостоятельной работы

Расчет сырья для приготовления соусов.

В рецептурах на блюда и кулинарные изделия с соусами приводится количество готового соуса на одну порцию изделия. Рецептуры различных соусов приведены в разделе «Соусы» сборника рецептов, где количество продуктов, требующихся для их приготовления, указывается из расчета выхода 1 кг готового соуса.

Методические указания

Для того чтобы выписать продукты для приготовления соуса, следует количество соуса (в граммах), указанное в рецептуре на блюдо, умножить на заданное количество порций и таким образом определить количество соуса. Затем количество продуктов, указанное в рецептуре на соус, умножают на требуемое количество соуса.

1. Выписать продукты для приготовления соуса к 100 порциям печени в сметане по колонке № 2.

Пример решения задачи

На одну порцию печени (рецептура №.....) требуется 50 г соуса, определяем, что на 100 порций требуется 5 кг соуса. $50 \text{ г} \times 100 \text{ порц} = 5 \text{ кг}$.

По рецептуре для приготовления 1 кг соуса сметанного с луком требуется, в граммах:

Сметана	225
Мука	68
Масло сливочное для пассерования муки	68
Масло сливочное для заправки соуса	20
Лук репчатый	238
Соус «Южный»	20

Соответственно, для приготовления 5 кг соуса требуется, в кг:

Сметана	1,125 (225 г × 5)
Мука	0,340 (68 г × 5)
Масло сливочное	0,440 (88 г × 5)
Лук репчатый	1,190 (238 г × 5)
Соус «Южный»	0,100 (20 г × 5)

2. Сколько порций котлет картофельных с грибным соусом можно приготовить по колонке № 2 при наличии 0,5 кг сушеных грибов?

Пример решения задачи

По рецептуре № 830 для приготовления 1 кг соуса требуется 20 г сушеных грибов. При наличии 0,5 кг грибов можно приготовить 25 кг соуса. Находим следующим действием: $5 \text{ кг} : 20 \text{ г}$.

На одну порцию котлет картофельных по колонке № 2 требуется 50 г соуса. Следовательно, при наличии 0,5 кг сушеных грибов можно приготовить 500 порций котлет картофельных с грибным соусом. Находим следующим действием: $25 \text{ кг соуса} : 50 \text{ г по норме} = 500 \text{ порц.}$

Задачи для самостоятельной работы

1. Выписать продукты для приготовления 60 порций основного красного соуса с выходом 75 г.
2. Выписать продукты для приготовления соуса к 100 порциям лангета в соусе по колонке № 2.
3. Сколько яиц потребуется для приготовления соуса к 40 порциям рыбы отварной под соусом голландским по колонке № 1.
4. Сколько сметаны требуется для приготовления соуса к 80 порциям голубцов с мясом по колонке № 1.?
5. Сколько порций маринада овощного с томатом по колонке № 2 можно приготовить при наличии 8 кг моркови в апреле?

Практическая работа №9

Тема: Организация рабочего места по приготовлению горячих блюд.

Цели :

Образовательные: Отработать практические навыки по организации рабочего места.

-сформировать у учащихся знания необходимого перечня оборудования.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать вывод.

- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие.

Воспитательные:

Прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;

Формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путём решения проблемных заданий;

Прививать интерес к выбранной профессии.

Тип: применение знаний, умений на практике.

Метод проведения: индивидуальное задание.

Материальное обеспечение: учебники, тетради, ручки, карандаши, линейки, мультимедийный проектор, компьютер.

Ход занятия

Организационная часть

Проверка явки обучающихся и готовности к занятию.

Актуализация знаний по пройденному материалу:

1. Использование нормативных документов
2. Рассказать порядок организации рабочего места

Инструктирование обучающихся по теме занятия

Задание

Сделать схематический чертёж супового отделения горячего цеха (кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде).

Горячий цех – предназначен для приготовления первых, вторых блюд и соусов. Здесь готовятся кулинарные изделия и закуски в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде

Размещение оборудования в горячем цехе должно обеспечить наиболее удобные условия для работы поваров. Порядок расстановки оборудования зависит от типов используемых машин и аппаратов, применяемого топлива, площади и формы помещения кухни и расположения раздаточной.

Плиту располагают в центре горячего цеха, чтобы обеспечить свободный доступ к ней со всех сторон. Целесообразно располагать плиту перпендикулярно стене с окнами, торцом к наружной стене.

Планировка рабочего места должна обеспечить рациональное размещение оборудования, наиболее эффективное использование производственной площади, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов на рабочем месте в зоне оптимальной досягаемости. Каждое рабочее место оснащено кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Рабочее место должно иметь достаточную площадь, обеспечивающую свободный доступ к оборудованию при его эксплуатации и ремонте, что способствует рациональному использованию рабочего времени при выполнении различных технологических операций.

Инвентарь и посуда:

- ножи с маркировкой «О. С.»;
- разделочные доски с маркировкой «О. С.»;
- кастрюли;
- сковороды;
- противень;
- блюдо порционное.

Оборудование:

- жарочный шкаф;
- мясорубка – МИМ82;
- плита ПЭСМ – 4ШБ.

Правила санитарии и гигиены работников предприятий общественного питания.

Личная гигиена– это ряд санитарных требований, которые должны соблюдать работники общественного питания.

Требования к личной гигиене работников общественного питания:

1. Необходимо содержать тело в чистоте
2. Тщательно мыть руки до локтя
3. Принимать ежедневно душ
4. Волосы должны быть убраны или коротко стриженные
5. Поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах
6. Умеренно употреблять косметическими средствами и не пользоваться сильно пахнущими духами

7. Иметь коротко стриженные ногти, без лака, чистое поднагтевое пространство
8. Не носить украшения и часы
9. Не должно иметься на руках гнойничковых ран
10. Нельзя приступать к работе с простудными заболеваниями
11. Санитарную одежду надевают в следующей последовательности: обувь (моем руки), головной убор, халат
12. Не пользоваться булавками при закалывании одежды
13. Не класть в карманы одежды посторонних предметов
14. Перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду
15. Менять одежду по мере загрязнения
16. Хранить санитарную одежду отдельно от верхней.

Техника безопасности при приготовлении блюда

1. К работе в качестве повара допускается мужчины и женщины, не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности.
2. Нельзя работать в шлепках
3. Одежда не должна иметь зацепляющихся деталей
4. Волосы должны быть убраны в колпак
5. Все ткани не должны быть синтетические
6. На кухне должно быть хозяйственное мыло (первое средство при ожогах)
7. Нельзя склоняться над кастрюлей или сковородкой
8. Нельзя находиться на кухне в нетрезвом состоянии
9. Электроприборы должны быть заземлены и заизолированы
10. Двери кухни должны открываться наружу
11. На кухне должен быть огнетушитель

Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий)

Целевые обходы рабочих мест преподавателем

Оказание практической и методической помощи

Контроль, за соблюдением последовательностью работы

Подведение итогов занятия

Анализ выполненных работ

Анализ наиболее частых ошибок и затруднений, способы их предупреждения и исправления

Анализ работы группы

Проверка выполненной работы, выставление оценок.

Домашнее задание

Сделать схематический чертёж горячего цеха.

Практическая работа №10

Тема: Решение ситуационных задач по подбору оборудования, посуды инвентаря.

Цели:

Образовательные: Отработать безопасные приемы эксплуатации механического оборудования. Сформировать у учащихся знания технической эксплуатации.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать вывод.

- развивать внимание, наблюдательность, настойчивость в достижении поставленной цели.

Воспитательные:

Воспитание профессиональной компетентности, самостоятельности в работе.

Формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путём решения проблемных заданий;

Прививать интерес к выбранной профессии.

Тип: применение знаний, умений на практике.

Метод проведения: групповое задание.

Материальное обеспечение: шкаф холодильный, электрическая сковорода, инвентарь.

Ход занятия

Организационная часть

Проверка явки обучающихся и готовности к занятию.

Актуализация знаний по пройденному материалу:

- 1 Провести инструктаж по технике безопасности
2. Для приготовления каких блюд используется данное оборудование

Инструктирование обучающихся по теме занятия

ИНСТРУКТАЖ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно выслушать указания преподавателя, условия выполнения задания
- Не работать с приспособлениями, инструментами, устройство которых незнакомо.
- При работе с режущими инструментами, приспособлениями соблюдать осторожность.
- Горячую посуду брать, используя прихватки.

- При жарке продукт опускать в жир медленно, не бросать.
- Сразу убирать пролитую на пол жидкость.
- Во время работы не отвлекаться и не отвлекать других
- По окончании работы убрать инструменты, приспособления.
- Привести в порядок рабочее место.

Задание

Научитесь правильно эксплуатировать оборудование:

1. котел пищеварочный
2. электрическая сковорода
3. плита электрическая

Последовательность выполнения работы

*Произвести внешний осмотр (заземление, сан.состояние)

*Включить машину

*Если машина исправна приступить к работе

Организация рабочего места. Рабочие места оснащают тепловым и механическим оборудованием, инвентарем и инструментами, посудой.

На расстоянии 1,4 м от котлов или от плиты устанавливают рабочий стол со встроенной ванной, стол для средств малой механизации, рядом с ним – стеллаж для чистой кухонной посуды. На стенке стеллажа укрепляют металлическую скобу для подвешивания шумовок, черпаков, разливательных ложек, поварских вилок.

На столе размещают горку для специй и приправ, настольные весы, необходимую разделочную доску, ножи.

Правила техники безопасности при работе в суповом отделении горячего цеха.

- 1) Полы должны быть чистыми и сухими.
- 2) Проходы к оборудованию и рабочим местам должны быть свободными.
- 3) Высота рабочих столов должна соответствовать росту повара.
- 4) Обувь чистая, сухая, пятка обязательно закрытая.
- 5) При работе с ножом на левой руке должна быть кольчужная перчатка.
- 6) Рукава куртки застегнуты на пуговицы или подвернуты, при необходимости должен быть надет резиновый передник.

Техника безопасности при эксплуатации оборудования горячего цеха.

Перед началом работы необходимо проверить:

Техническое и санитарное состояние машин.

Исправность проводника, заземления.

Наличие диэлектрических ковриков и механизмов.

Надёжность крепления машин и прочность производственных столов.

По окончании работы:

Выключить машину.

После полного завершения работы, оборудованию дать остыть, промыть, просушить.

Смазать рабочие органы несолёным жиром.

При необходимости заточить ножи.

Высота рабочих столов должна соответствовать росту повара.

Обувь повара должна соответствовать требованиям, куртка должна быть застёгнута на все пуговицы, рукава застёгнуты или подвёрнуты до запястья.

Самостоятельная работа обучающихся (выполнение заданий)

Целевые обходы рабочих мест преподавателем

Оказание практической и методической помощи

Контроль за организацией рабочего места и соблюдение техники безопасности, норм санитарии и гигиены

Контроль за соблюдением техники безопасности

Подведение итогов занятия

Анализ выполненных работ

Анализ наиболее частых ошибок и затруднений, способы их предупреждения и исправления

Анализ работы группы

Закрепление пройденного материала, выставление оценок.

Домашнее задание

Сделать схематический чертёж горячего цеха

Практическая работа № 11

Тема «Расчеты при приготовлении горячих блюд»

Образовательные: Сформировать у обучающихся умения по ведению расчетов при приготовлении горячих блюд

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать вывод.
- развивать внимание, наблюдательность, настойчивость в достижении поставленной цели.

Воспитательные:

Воспитание профессиональной компетентности, самостоятельности в работе. Формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путём решения проблемных заданий; Прививать интерес к выбранной профессии.

1. Расчеты для приготовления овощных блюд

В рецептурах на блюда из овощей нормы вложения сырья приводят из расчета на 1 порцию.

Если рецептурой предусматривается соус, то подсчитывается количество продуктов для его приготовления и суммируются все продукты

Образец решения задачи

Задача. Выписать продукты для приготовления 20 порций рагу из овощей и соуса красного основного в январе

Решение

1. Рассчитываем количество продуктов, заполняя таблицу. По массе брутто для кондиционного сырья и по массе нетто для некондиционного сырья

№	продукты	Масса брутто на 1 пор,г	Масса нетто на 1 пор,г	Масса нетто на 20 пор,кг	% отходов	Масса брутто на 20 порций,кг
1	Картофель		80	1,6	35	
2	Морковь		40	0,8	25	
3	Лук	24				
4	Репа	53				
5	Капуста	63				
6	Жир	10				
7	маргарин	5				

2. Находим количество,г, соуса для приготовления 20 порций рагу
 $0,075 \times 20 = 1,5 \text{ кг}$

3. Рассчитываем количество продуктов для соуса

№	продукты	Масса брутто 1000г	Масса нетто 1000г	Масса брутто на 1000г бульона	Масса нетто на 1000г бульона	Масса брутто на 1,5 кг соуса
---	----------	--------------------	-------------------	-------------------------------	------------------------------	------------------------------

1	Жир	20				
2	Мука	50				
3	Томат	100				
4	Морковь		80		12	
5	Лук	24		14		
6	Сахар	15				
7	Кости			500		
8	петрушка			16		

4. Рассчитываем массу брутто моркови:

$$M_b = \frac{M_n \times 100}{100\% \text{ отх}}$$

5. Определяем количество моркови для 1,5 кг соуса

6. Составляем итоговую таблицу

№	продукты	20п рагу	1,5 кг соуса	всего

«Расчеты при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»

В СР нормы вложения сырья при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий приводятся из расчета на 1 порцию.

Количество воды и соли определяют с помощью таблицы «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш»

Образец решения задач

Задача1. Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций манных биточков.

Решение

1. Находим количество крупы,г, для приготовления одной порции биточков по СР
2. Рассчитываем количество ,кг, крупы для приготовления 10 порций биточков.

Задача2. Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций пшенной вязкой каши.

Решение

1. Находим количество,г, вязкой каши на одну порцию по СР
2. Рассчитываем количество,кг, каши на 100 порций
3. Находим по таблице количество жидкости для приготовления 1кг каши
4. Рассчитываем количество жидкости для приготовления необходимого количества каши.
5. Рассчитываем количество соли из расчета указанного в сноске, что для приготовления 1кг каши берут 10г соли.

«Расчеты при приготовлении блюд из рыбы»

Нормы вложения сырья массой брутто для приготовления одной порции рыбных блюд определяют в зависимости от размера рыбы в таблицах «расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным

скелетом» и «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом». При этом исходят из массы нетто одной порции или выхода готового изделия

Образец решения задачи

Задача 1. Выписать в марте продукты для приготовления 20 порций окуня отварного с соусом польским и картофельным пюре, если используется окунь морской потрошенный с головой, разделанный на филе с кожей и реберными костями.

Решение

1. Рассчитываем количество продуктов, кг, для приготовления 20 порций окуня отварного и вносим в таблицу

№	продукты	Масса брутто 1п,г	Масса нетто 1п,г	Масса нетто 20п,кг	% отходов	Масса брутто на 20 п,кг
1	окунь		94	1,88	44	3,36
2	морковь		2	0,44	25	0,05
3	лук	2,5				0,05
4	петрушка	1,5				0,03

2. Находим количество, кг, гарнира для 20 порций

3. Рассчитываем количество продуктов, кг, для приготовления гарнира и вносим в таблицу

№	продукты	Масса брутто на 1000 г	Масса нетто на 1000г	Масса нетто на 3кг	% отходов	Масса брутто на 20 п,кг
1	Картофель		855		40	
2	Молоко	158				
3	маргарин	35				

4. Находим количество, кг, соуса на 20 порций

5. Рассчитываем количество продуктов и вносим в таблицу

№	Продукт	Масса, брутто,г
1	Масло	
2	Яйца	
3	Петрушка	
4	Кислота лимонная бульон	
5	Масло сл	
6	мука	
7	бульон	

6. Составляем итоговую сводную таблицу по трем таблицам.

№	Продукты	Масса брутто, кг

**ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум
имени Грязнова В.М.»**

Методические указания

по выполнению лабораторно-практических работ

**МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и
презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

Преподаватель

Посохова Н.А.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторная работа № 1 Приготовление супов разнообразного ассортимента	4
Лабораторная работа №2 Приготовление соусов разнообразного ассортимента	4
Лабораторная работа №3 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	6
Лабораторная работа №4 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4
Лабораторная работа №5 Приготовление блюд из муки и творога	6
Лабораторная работа №6 Приготовление блюд из рыбы	4
Лабораторная работа №7 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	4
Лабораторная работа №8 Приготовление блюд из мяса	6
Лабораторная работа №9 Приготовление блюд из рубленого мяса	6
Лабораторная работа № 10 Приготовление горячих блюд из птицы	4
Итого	48

Лабораторная работа №1.

Тема: Приготовление супов разнообразного ассортимента

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Закрепить знания технологии и отработать правила приготовления супов разнообразного ассортимента.

Материально-техническое и дидактическое оснащение урока:

Набор технологических карт для приготовления супов заправочных

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные ОС, МС, МВ, наплитные котлы, мелкие столовые тарелки, кастрюли, сита или дуршлагаи.

Сырье: согласно технологической карты.

Оборудование: производственные столы, электрические плиты, электронные весы, мультимедийный проектор, компьютер.

Изучив тему, обучающиеся должны:

Знать: работу с нормативно-технологической документацией, расчеты сырья, технологическую последовательность приготовления бульонов, супов; безопасные методы труда и организации рабочего места, основной способ тепловой обработки (варка), вспомогательный (пассерование), требования к качеству полученных полуфабрикатов и блюд, сроки хранения, санитарные требования и правила личной гигиены.

Уметь: организовывать рабочее место, обеспечивать безопасные условия труда, пользоваться Сборником рецептов, производить подготовку полуфабрикатов и мясных продуктов к варке, приготавливать супы, выбирать необходимые компоненты, выявлять недостатки и устранять их, пользоваться инструментами, инвентарем и произвести их санитарную обработку после окончания работы.

Задания:

1. Произвести необходимые расчеты по заданию
2. Приготовить и отпустить 1 порцию супа:

№ по сб.р.	Наименование блюда	Выход, г на 1 порцию
132	Борщ	500
133	Борщ с капустой и картофелем	500
134	Борщ с картофелем	500
137 II кол.	Борщ сибирский с фрикадельками	500/50
141	Борщ украинский с пампушками	500/100/30
143	Борщ с черносливом и грибами	500
144 III кол.	Щи из свежей капусты	500
145	Щи из свежей капусты с	500

II кол.	картофелем	
151	Щи по – уральски (с курагой)	500
148	Щи из квашеной капусты	500
II кол.		

3. Выявить ошибки и способы их устранения.
4. Оформить отчет:
 1. Рецепт по заданию с расчетами
 2. Схема приготовления блюда
 3. Оценка качества блюда

Последовательность технологических операций для приготовления супов

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Продукты взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями

Операция № 3. **Подготовка жидкой основы.** В котел наливают готовый костный бульон, доводят до кипения.

Операция № 4. **Приготовление блюда**

Операция № 5. **Отпуск.**

Контрольные вопросы:

1. Опишите особенности технологии приготовления супа по заданию?
2. Дайте краткую характеристику требованиям к качеству супа.

Лабораторная работа №2

Тема: Приготовление соусов разнообразного ассортимента

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Закрепить знания технологии приготовления соусов на муке.

Материально-техническое и дидактическое оснащение урока:

Набор технологических карт для приготовления соусов.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные ОС, наплитные котлы, мелкие столовые тарелки, кастрюли, сковороды, миксер.

Сырье: согласно технологической карты.

Оборудование: производственные столы, электрические плиты, электронные весы, мультимедийный проектор, компьютер;

Изучив тему, обучающиеся должны:

Знать: работу с нормативно-технологической документацией, расчеты сырья, технологическую последовательность приготовления соусов; безопасные методы труда и организации рабочего места, основной способ тепловой обработки (варка), вспомогательный (припускание, пассерование), требования к качеству полученных полуфабрикатов и блюд, сроки хранения, санитарные требования и правила личной гигиены.

Уметь: организовывать рабочее место, обеспечивать безопасные условия труда, пользоваться Сборником рецептов, производить подготовку полуфабрикатов и продуктов к варке, приготавливать соусы разные; выбирать необходимые компоненты, выявлять недостатки и устранять их, пользоваться инструментами, инвентарем и произвести их санитарную обработку после окончания работы.

Задания:

1. Произвести расчет соусов на 50 грамм выхода.
2. Приготовить и отпустить следующие соусы:

№ по сб.р.	Наименование блюда	Выход, г на 1 порцию
558 Ш	Соус красный основной	50
559 Ш	Соус луковый	50
560 Ш	Соус красный с луком и огурцами	50
563 а Ш	Соус красный с луком и грибами (для запекания)	50
568	Соус белый основной	50

571 Ш	Соус белый с овощами	50
569 Ш	Соус паровой	50
570 Ш	Соус белый с яйцом	50
572	Соус томатный	50
574	Соус томатный с грибами и овощами	50

3. Выявить ошибки и способы их устранения.

4. Оформить отчет:

1. Рецепт по заданию с расчетами
2. Схема приготовления соуса
3. Оценка качества соуса

Контрольные вопросы:

1. Опишите особенности технологии приготовления соуса красного основного?
2. Дайте краткую характеристику требованиям к качеству приготовленных соусов.
3. Как производится замена грибов сушеных свежими?
4. Опишите последовательность технологического процесса приготовления соусов.

Лабораторная работа №3.

Тема: Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Закрепить знания технологии приготовления блюд из овощей.

Материально-техническое и дидактическое оснащение урока:

Набор инструкционно-технологических карт для приготовления блюд из овощей и грибов. СРБ. Таблица «Критерий оценок»;

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски с маркировкой «ОС», лопаточки, веселка, сито. Сотейники, наплитные котлы, мелкие столовые тарелки, кастрюли, баранчики, порционные блюда.

Сырье: картофель, грибы, сметана, сыр, молоко, петрушка (зелень), столовый маргарин или сливочное масло, соль, перец черный молотый.

Оборудование: производственные столы, электрические плиты, электронные весы, компьютер.

Изучив тему, обучающиеся должны:

Знать: работу с нормативно-технологической документацией, расчеты сырья, технологическую последовательность приготовления блюд из отварных овощей; безопасные методы труда и организации рабочего места, основной способ тепловой обработки (варка), требования к качеству блюд, правила подачи, сроки хранения, санитарные требования и правила личной гигиены.

Уметь: организовывать рабочее место, обеспечивать безопасные условия труда, пользоваться Сборником рецептов, нарезать овощи соответствующим способом и размерами, выбирать необходимые компоненты, выявлять недостатки и устранять их, пользоваться инструментами, инвентарем и произвести их санитарную обработку после окончания работы.

Задания:

1. Произвести расчеты, необходимые для приготовления 1 порции блюда
2. Приготовить и отпустить блюдо по заданию
3. Выявить ошибки и способы их устранения.
4. Оформить отчет:
 - 1.Рецептура по заданию с расчетами
 - 2.Схема приготовления блюда
 - 3.Оценка качества блюда

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Произвести расчет необходимых продуктов и заполнить таблицу
3. Подготавливаем картофель
4. Варим картофель
5. Приготавливаем картофельное пюре
6. Оформляем для подачи картофельное пюре
7. Подготавливаем массу для котлет картофельных
8. Формуем котлеты

9. Жарим котлеты
10. Оформляем для подачи
11. Даем оценку качества блюд, заполняем таблицу
12. Убираем рабочее место
13. Оформляем отчет

Контрольные вопросы:

1. Перечислите технологические операции по приготовлению блюда «Картофельное пюре»
2. Перечислите технологические операции по приготовлению блюда «Картофель в молоке»
3. Перечислите технологические операции по приготовлению блюда «Грибы в сметане»

Лабораторная работа №4

Тема: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.»

Цели: познакомиться с технологической последовательностью при приготовлении блюд и гарниров из круп и макаронных изделий, научиться составлять технологические схемы, производить необходимые расчеты при приготовлении блюд; научиться проводить бракераж готовых блюд.

Методическое обеспечение: Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария», Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Н.Э. Харченко «Технология приготовления пищи», практикум, технологические карты, инструкционные карты

Оборудование, инвентарь:кастрюля, миска, ложка, доска, нож, сковорода, лопатка, тарелка, вилка, столы производственные, весы, плита электрическая.

Изучив тему, обучающиеся должны:

Знать: работу с нормативно-технологической документацией, расчеты сырья, технологическую последовательность приготовления вязких каш; технологическую последовательность приготовления; запеканки рисовой с творогом, биточков рисовых, каши рисовой вязкой; безопасные методы труда и организации рабочего места, основной способ тепловой обработки (варка), вспомогательный способ (запекание); требования к качеству блюд, правила подачи, сроки хранения, санитарные требования и правила личной гигиены.

Уметь: организовывать рабочее место, обеспечивать безопасные условия труда, пользоваться Сборником рецептур, производить подготовку круп к варке, варить вязкие каши, приготавливать запеканку рисовую с творогом, биточки рисовые, кашу рисовую вязкую; выбирать необходимые компоненты для приготовления блюд, отпускать блюда, выявлять недостатки и устранять их, пользоваться инструментами, инвентарем и произвести их санитарную обработку после окончания работы.

Задание: приготовить 1 порцию блюда (котлеты рисовые)

Ход работы

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (расчеты при приготовлении блюд из овощей)
2. Заполнить рецептуру на блюдо по заданию, произвести необходимые расчеты
3. Организовать рабочее место (произвести подбор необходимого оборудования, инвентаря, сырья)
4. Отработать технологию и оформить для подачи блюдо
 1. Определить изменение массы изделий при тепловой обработке и сравнить с нормативным выходом
 2. Дать оценку качества блюд

3. Оформить отчет

Отчет

1. Заполнить рецептуру на блюдо по заданию, произвести необходимые расчеты
2. Составить технологическую схему приготовления блюда
3. Определить изменение массы изделий при тепловой обработке и сравнить с нормативным выходом
4. Дать оценку качества блюд, заполнить таблицу

показатели	Требования к качеству	Полученные результаты	вывод
Внешний вид			
Цвет			
Консистенция			
Вкус и запах			

5. Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления каши вязкой.
 2. Какая пропорция воды и крупы применима при приготовлении вязких каш.
 3. Какие соусы применимы для блюд на основе вязкой каши.
- Задача: Рассчитайте необходимое количество крупы и воды, необходимое для приготовления 1 порции каши вязкой рисовой.

Лабораторная работа № 5

Тема «Приготовление блюд из муки и творога»

Цели: отработать технологию приготовления блюд из муки и творога, правила оформления и подачи блюд. Провести бракераж готовых блюд.

Методическое обеспечение: Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария», Н.Э. Харченко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», Н.Э. Харченко «Технология приготовления пищи», практикум, технологические карты, инструкционные карты

Оборудование, инвентарь, посуда: столы производственные, весы, плита электрическая, нож, доска, сковорода, кастрюля, лопатка, миска, тарелка столовая.

Сырье: творог, яйца, сахар, мука, маргарин, соль, продукты для оформления, мясные продукты

Изучив тему, обучающиеся должны:

Знать: работу с нормативно-технологической документацией, расчеты сырья, технологическую последовательность приготовления блюд из творога: вареники ленивые, сырники из творога, запеканки из творога.

А так же: безопасные методы труда и организации рабочего места, основной способ тепловой обработки (варка), требования к качеству блюд, правила подачи, сроки хранения, санитарные требования и правила личной гигиены.

Уметь: организовывать рабочее место, обеспечивать безопасные условия труда, пользоваться Сборником рецептов, формовать изделия соответствующим способом и размерами, выбирать необходимые компоненты, выявлять недостатки и устранять их, пользоваться инструментами, инвентарем и произвести их санитарную обработку после окончания работы.

Задание:

1. Произвести необходимые расчеты
2. Приготовить и оформить для подачи 1 порцию блюда
 1. «Вареники ленивые»
 2. «Сырники из творога»
 3. Вареники с творожным фаршем
3. Дать оценку качества блюда
4. Составить отчет

Отчет

1. Записать рецептуры на блюда (произвести необходимые расчеты)
2. Составить технологические схемы приготовления блюд
3. Дать оценка качества блюд, результаты занести в таблицу

показатели	Требования к качеству	Полученные результаты	вывод
Внешний вид			

Цвет			
Консистенция			
Вкус и запах			

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления творожной запеканки?
2. В чем заключается технология приготовления ленивых вареников?
3. Какая технология приготовления сырников из творога?
4. Определить изменения массы полуфабриката и готового изделия.

Лабораторная работа №6

Тема «Приготовление блюд из рыбы»

Цели: Отработать правила подготовки полуфабрикатов из рыбы, правила панирования, жарки рыбы. Отработать правила подачи и оформления блюд. Правила проведения бракеража.

Методическое обеспечение: Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария», Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Н.Э. Харченко «Технология приготовления пищи», практикум, технологические карты, инструкционные карты

Оборудование, инвентарь: столы производственные, весы, плита электрическая, кастрюли, миски, сковорода, ножи, доски, лопатка, сито, тарелка столовая мелкая.

Сырье по заданию.

Изучив тему, обучающиеся должны:

Знать: работу с нормативно-технологической документацией, расчеты сырья, технологическую последовательность приготовления п/ф из рыбы, технологическую последовательность приготовления блюд из отварной, припущенной и тушёной рыбы, безопасные методы труда и организации рабочего места, требования к качеству п/ф и готовых блюд из отварной, припущенной и тушёной рыбы, сроки хранения готовых блюд, санитарные требования и правила личной гигиены.

Уметь: организовывать рабочее место, обеспечивать безопасные условия труда, пользоваться Сборником рецептур и предоставленными технологическими картами, нарезать п/ф соответствующим способом и размерами, оттаивать рыбу; приготавливать: рыбу отварную, припущенную и тушёную, соус томатный, картофель отварной; выбирать необходимые инструменты, выявлять недостатки в приготовлении блюда и своевременно их устранять, пользоваться инструментами, инвентарем и произвести их санитарную обработку после окончания работы.

Задание:

1. Ознакомиться с теоретическим материалом
2. Произвести необходимые расчеты по заданию:
3. Приготовить и оформить для подачи 1 порцию блюда «Рыба жареная», используемая рыба – карп
4. Выявить ошибки и способы их устранения
5. Оформить отчет

Отчет

1. Заполнить рецептуру на блюдо по заданию, произвести необходимые расчеты
2. Составить технологическую схему приготовления блюда
3. Определить изменение массы изделий при тепловой обработке и сравнить с нормативным выходом
4. Дать оценку качества блюд, заполнить таблицу

показатели	Требования к качеству	Полученные результаты	Вывод
Внешний вид			
Цвет			
Консистенция			
Вкус и запах			

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Обработать рыбу и разделать на филе.
3. Подготовить овощи.
4. Приготовить соус.
5. Приготовить гарнир к блюду.
6. Произвести тепловую обработку рыбы.
7. Оформить блюдо для подачи: рыбу уложить на тарелку, выложить гарнир, полить соусом или подать его отдельно в соуснике.
8. Прогреть блюда.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Ответить на контрольные вопросы

1. Опишите технологию приготовления блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски»
2. Назовите правила отпуска блюда «Рыба, запечённая с помидорами»;
3. Назовите ошибки при приготовлении блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски» и способы их устранения;

Лабораторная работа № 7

Тема: «Приготовление блюд из рыбной котлетной массы»

Цель: отработать приемы и правила приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения. Развить эстетический вкус при оформлении и подаче блюд из рыбной котлетной массы.

Методическое обеспечение: Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария», Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Н.Э. Харченко «Технология приготовления пищи», практикум, технологические карты, инструкционные карты

Материально-техническое оснащение.

Оборудование: электрическая плита ЭП-2М, холодильный шкаф ШХ-1,40К, Жарочный шкаф ШЖЭ-0,85, мясорубка, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5... 1,2 л, сотейники, сковороды, разделочные доски с маркировкой «РС», терка, шумовка, поварские ножи, разливательная ложка, лопатка.

Сырье: тушки рыбы, яйца столовый маргарин, растительное масло, репчатый лук, панировка, специи.

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи блюда из рыбной котлетной массы
2. Прогустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет:
 1. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления блюда
 2. Составить технологическую схему приготовления блюда.
 3. Установить время жарки полуфабриката.
 4. Дать оценку качества блюду.

Ход работы:

1. Организация рабочего места.
2. Приготовление рыбной котлетной массы. Нарезанное чистое филе рыбы пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке или воде пшеничный хлеб без корок и еще раз пропускают через мясорубку. Добавляют соль, перец, перемешивают.
3. Приготовление котлет и биточков. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях, жарят основным способом с двух сторон до образования румяной корочки - 8.10 мин, доводят до готовности в жарочном шкафу в течении 5 мин.
4. Приготовление тефтелей. Тефтели формируют в виде шариков по 3 - 4 шт. на порцию, укладывают на противень, обжаривают основным способом с двух сторон, заливают соусом томатным, тушат 10.15 мин.

5. Приготовление тельного из рыбы. Формуют тельное в форме полумесяца, смачивают в льезоне, панируют в молотых сухарях, обжаривают во фритюре в течение 3.4 мин до образования поджаристой корочки, вынимают шумовкой, перекладывают на дуршлаг, чтобы стек жир; тельное укладывают на сковороду, ставят в жарочный шкаф, выдерживают 4.5 мин до появления на поверхности

изделия мелких воздушных пузырьков.

6. Приготовление фрикаделек в томатном соусе. В рыбную котлетную массу добавляют мелко рубленный пассерованный репчатый лук, яйца столовый маргарин, перемешивают, формуют фрикадельки по 15.18 г, припускают в воде или бульоне 10.15 мин.

Контрольные вопросы

1. Правила приготовления рыбной котлетной массы.
2. Правила ведения тепловой обработки изделий из котлетной массы
3. Какие используются гарниры и соусы при подаче блюд из рыбной котлетной массы.

Лабораторная работа № 8

Тема «Приготовление блюд из мяса»

Цели работы: отработать правила приготовления мясных блюд, освоить правила подачи и сроки реализации, провести бракераж

Методическое обеспечение: Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария», Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Н.Э. Харченко «Технология приготовления пищи», практикум, технологические карты, инструкционные карты

Оборудование, инвентарь, посуда: столы производственные, весы, плита электрическая, нож, доска, сковорода, тарелка, лопатка, миска.

Сырье по заданию

Изучив тему, обучающиеся должны:

Знать: работу с нормативно-технологической документацией, расчеты сырья, технологическую последовательность приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, безопасные методы труда и организации рабочего места, требования к качеству п/ф и готовых блюд из мяса и мясных продуктов, сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и мясных продуктов, санитарные требования и правила личной гигиены.

Уметь: организовывать рабочее место, обеспечивать безопасные условия труда, пользоваться Сборником рецептур и предоставленными технологическими картами, оттаивать, нарезать мясо, формовать п/ф соответствующим способом и размерами, использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса; оценивать качество готовых блюд.

- выбирать необходимые инструменты, выявлять недостатки в приготовлении полуфабрикатов и своевременно их устранять, пользоваться инструментами, инвентарем и произвести их санитарную обработку после окончания работы.

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи 1 порцию блюда:

№ по сб.р.	Наименование блюда	Кол-во порций
258	Мясо отварное	2
265	Бифштекс	1
277	Поджарка	2

2. Дать оценку качества блюда

3. Составить отчет

Отчет

1. Подобрать необходимое оборудование, посуду и инвентарь для приготовления блюда.

2. Составить рецептуру, рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления по заданию.
3. Составить технологическую схему приготовления блюда
4. Провести бракераж, результаты занести в таблицу

Оценка качества блюда «»

показатели	Требования к качеству	Полученные результаты	вывод
Внешний вид			
Цвет			
Консистенция			
Вкус и запах			

5. Контрольные вопросы:

- какие гарниры используют к отварному мясу?
- как жарят мясо натуральными порционными кусками?
- как жарят мясо панированными порционными кусками?
- какие гарниры используют к жареному мясу?

Лабораторная работа № 9

Тема «Приготовление блюд из рубленого мяса»

Цели работы: отработать приемы и правила приготовления блюд из натуральной рубленой и котлетной массы, освоить правила подачи и сроки реализации, провести бракераж

Методическое обеспечение: Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария», Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Н.Э. Харченко «Технология приготовления пищи», практикум, технологические карты, инструкционные карты

Оборудование, инвентарь, посуда: столы производственные, весы, плита электрическая, нож, доска, сковорода, сотейник, кастрюли, тарелка, лопатка, миска.

Изучив тему, обучающиеся должны:

Знать: работу с нормативно-технологической документацией, расчеты сырья, технологическую последовательность приготовления блюд из рубленого мяса, безопасные методы труда и организации рабочего места, требования к качеству п/ф и готовых блюд из мяса и субпродуктов, сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и мясных продуктов, санитарные требования и правила личной гигиены.

Уметь: организовывать рабочее место, обеспечивать безопасные условия труда, пользоваться Сборником рецептур и предоставленными технологическими картами, оттаивать, нарезать мясо, формовать п/ф соответствующим способом и размерами, использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса; оценивать качество готовых блюд; выбирать необходимые инструменты, выявлять недостатки в приготовлении полуфабрикатов и своевременно их устранять, пользоваться инструментами, инвентарем и произвести их санитарную обработку после окончания работы.

Задание:

1. Составить алгоритм (последовательность) работы
2. Приготовить и оформить для подачи блюда:

№ по сб.р.	Наименование блюда	Кол-во порций
295	Бифштекс рубленый	1
298	Котлеты	1
299	Зразы рубленые	1
298	Биточки	1
297	Шницель н\р	1

3. Дать оценку качества блюда
4. Составить отчет

Отчет

1. Подобрать необходимое оборудование, посуду и инвентарь для приготовления блюда.
2. Составить рецептуру, рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления по заданию.
3. Составить технологическую схему приготовления блюда
5. Провести бракераж, результаты занести в таблицу

Оценка качества блюда «»

показатели	Требования к качеству	Полученные результаты	вывод
Внешний вид			
Цвет			
Консистенция			
Вкус и запах			

6. Определить изменение массы п\ф и готового изделия (г, %)
7. Контрольные вопросы:
 - В чем отличие н\рубленной массы от котлетной?
 - Правила ведения тепловой обработки рубленым изделиям
 - Сроки хранения готовых блюд из рубленной массы

Лабораторная работа № 10

Тема «Приготовление горячих блюд из птицы»

Цели работы: отработать приемы и правила приготовления блюд из птицы, освоить правила подачи и сроки реализации, провести бракераж

Методическое обеспечение: Учебник Н.А. Анфимова «Кулинария», Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Н.Э. Харченко «Технология приготовления пищи», практикум, технологические карты, инструкционные карты

Оборудование, инвентарь, посуда: столы производственные, весы, плита электрическая, нож, доска, сковорода, сотейник, кастрюли, тарелка, лопатка, миска.

Изучив тему, обучающиеся должны:

Знать: работу с нормативно-технологической документацией, расчеты сырья, технологическую последовательность приготовления порционных п/ф из мяса птицы, приготовление котлетной массы из мяса птицы, безопасные методы труда и организации рабочего места, требования к качеству п/ф из мяса птицы, сроки хранения полуфабрикатов, санитарные требования и правила личной гигиены.

Уметь: организовывать рабочее место, обеспечивать безопасные условия труда, пользоваться Сборником рецептур и предоставленными технологическими картами, оттаивать, нарезать мясо птицы, готовить котлетную массу, формовать п/ф соответствующим способом и размерами; приготавливать: порционные п/ф из мяса птицы для блюд «Птица отварная с гарниром», «Котлеты рубленые из птицы с гарниром» № 499, выбирать необходимые инструменты, выявлять недостатки в приготовлении полуфабрикатов и своевременно их устранять, пользоваться инструментами, инвентарем и произвести их санитарную обработку после окончания работы.

Задание:

1. Составить алгоритм (последовательность) работы
2. Приготовить и оформить для подачи блюда:

№ по сб.р.	Наименование блюда	Кол-во порций
310	Куры отварные	1
312	Рагу из птицы	1
313	Плов из птицы	1
318	Котлета натуральная	1
319	Котлета по-киевски	1
323	Котлета рубленая из птицы	1

3. Дать оценку качества блюда
4. Составить отчет

Отчет

1. Подобрать необходимое оборудование, посуду и инвентарь для приготовления блюда.
2. Составить рецептуру, рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления по заданию.
3. Составить технологическую схему приготовления блюда
4. Провести бракераж, результаты занести в таблицу

Оценка качества блюда «»

показатели	Требования к качеству	Полученные результаты	вывод
Внешний вид			
Цвет			
Консистенция			
Вкус и запах			

5. Контрольные вопросы:

- правила снятия и зачистки филе птицы.
- Сроки хранения готовых блюд из птицы.