

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Коковина Ольга Андреевна
Должность: заведующая филиалом
Дата подписания: 18.06.2024 10:28:23
Уникальный программный ключ:
5f6c4b48e39ecc4acfff84899a47390f9b76db82

ГБПОУ РС(Я) «Ленский технологический техникум»
Филиал «Пеледуйский»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

по профессиональному циклу профессии 43.01.04 Повар судовой

ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд.

МДК.03.01. Технология приготовления кулинарных блюд.

п. Пеледуй 2024

Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ по профессиональному циклу профессии 43.01.04 Повар судовой разработаны на основе Федерального Государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.04 Повар судовой, входящей в состав укрупнённой группы профессий и специальностей 43.00.00. Сервис и туризм. Методические рекомендации включают в себя необходимый материал для выполнения лабораторных работ по МДК 03.01. Технология приготовления кулинарных блюд.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Саха (Якутия)
«Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский»

Автор: Вавилова Е.Ю. преподаватель

Рассмотрена и рекомендована предметно – цикловой комиссией
филиал «Пеледуйский»
Протокол № 11 «22 » апреля 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Перечень лабораторных работ

Лабораторная работа 1 «Простые формы нарезки овощей»

Лабораторная работа 2 « Приготовление холодных блюд и закусок»

Лабораторная работа 3 « Приготовление холодных блюд и закусок»

Лабораторная работа 4 « Приготовление заправочных супов»

Лабораторная работа 5 « Приготовление разных супов»

Лабораторная работа 6 « Приготовление соусов»

Лабораторная работа 7 « Приготовление блюд и гарниров из круп,
бобовых и макаронных изделий»

Лабораторная работа 8 « Приготовление блюд из овощей»

Лабораторная работа 9 « Приготовление блюд из овощей»

Лабораторная работа 10 « Приготовление горячих блюд из рыбы»

Лабораторная работа 11 « Приготовление горячих блюд из рыбы»

Лабораторная работа 12 « Приготовление горячих блюд из мяса»

Лабораторная работа 13 « Приготовление горячих блюд из мяса»

Лабораторная работа 14 « Приготовление горячих блюд из мяса»

Лабораторная работа 15 « Приготовление горячих блюд из птицы»

Лабораторная работа 16 « Приготовление блюд из яиц и творога»

Лабораторная работа 17 « Приготовление сладких блюд и напитков»

Лабораторная работа 18 « Приготовление мучных блюд»

ВВЕДЕНИЕ

Программой профессионального модуля ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд, МДК.03.01 Технология приготовления кулинарных блюд предусмотрено изучение:

- действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок;
- приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий, блюд диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;
- сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;
- инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.

Для закрепления знаний, полученных на теоретическом обучении, и приобретения практических навыков, большое значение имеет проведение лабораторных работ и практических занятий. При выполнении заданий студенты должны научиться:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.
- пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;
- проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей;
- готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.;

- использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и т.д.
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;

Общие компетенции (ОК):

ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК.3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.

ПК.3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.

ПК.3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК.3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.

ПК.3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.

ПК.3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.

ПК.3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.

ПК.3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.

ПК.3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.

Организация лабораторных занятий

1. Работа в лаборатории ведется бригадами. В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; получение продуктов.
2. Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных блюд, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы.
3. В лаборатории должны висеть на видном месте красиво оформленные правила внутреннего распорядка, личной гигиены и техники безопасности.

4. Во время получения продуктов бригаиром остальные обучающиеся подготавливают к работе посуду, инструменты и инвентарь.
5. Механическую кулинарную обработку продуктов следует производить в отдельном помещении на специально выделенных столах.
6. обучающиеся должны выполнить все лабораторно-практические работы в соответствии с учебным планом.
7. **Отработка каждого пропущенного занятия обязательна и проводится по общей методике.**
8. Правила личной гигиены. К работе в лаборатории допускаются обучающиеся только после прохождения медицинского осмотра и при наличии санитарной книжки. Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки мылом. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.
9. Санитарная одежда состоит из халата (куртки) или фартука, колпака или косынки. Она должна прикрывать одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя. Обучающиеся должны иметь сменную обувь.
10. После окончания занятий обучающиеся убирают рабочее место, моют стол водой с содой, а также инвентарь, инструменты и посуду. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

1. Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользить;
2. Электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика;
3. Крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя;
4. Поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин;
5. Иметь полотенце для прихватывания горячей посуды.
6. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки.
7. На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов;
8. Использовать безопасные приемы работы с инструментами.

Критерии оценивания выполненных работ.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

Оценка «5» ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочётов.

Оценка «4» ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней: не более одной грубой ошибки; одной негрубой ошибки и одного недочёта; не более трёх недочётов.

Оценка «3» ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил: не более одной грубой ошибки и двух недочётов; не более одной грубой ошибки и

одной негрубой ошибки; не более трех негрубых ошибок; одной негрубой ошибки и трех недочётов; при наличии 4 - 5 недочётов.

Оценка «2» ставится, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

1. Лабораторная работа №1. «Простые формы нарезки овощей»
2. Лабораторная работа №2 «Холодные блюда и закуски»
3. Лабораторная работа 3 « Приготовление холодных блюд и закусок»
4. Лабораторная работа 4 « Приготовление заправочных супов»
5. Лабораторная работа 5 « Приготовление разных супов»
6. Лабораторная работа 6 « Приготовление соусов»
7. Лабораторная работа 7 « Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»
8. Лабораторная работа 8 « Приготовление блюд из овощей»
9. Лабораторная работа 9 « Приготовление блюд из овощей»
10. Лабораторная работа 10 « Приготовление горячих блюд из рыбы»
11. Лабораторная работа 11 « Приготовление горячих блюд из рыбы»
12. Лабораторная работа 12 « Приготовление горячих блюд из мяса»
13. Лабораторная работа 13 « Приготовление горячих блюд из мяса»
14. Лабораторная работа 14 « Приготовление горячих блюд из мяса»
15. Лабораторная работа 15 « Приготовление горячих блюд из птицы»
16. Лабораторная работа 16 « Приготовление блюд из яиц и творога»
17. Лабораторная работа 17 « Приготовление сладких блюд и напитков»
18. Лабораторная работа 18 « Приготовление мучных кулинарных блюд»

Лабораторная работа № 2

Тема: «Холодные блюда и закуски»

Цель и задачи работы:

- формировать практические навыки по организации рабочего места, соблюдению техники безопасности при работе;
- формировать практические навыки по приготовлению холодных блюд и закусок;
- отработать технологию приготовления, а так же последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок;
- освоить практические навыки при работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и соблюдением санитарно-гигиенических требований при организации рабочего времени;
- научиться работать с нормативной документацией при приготовлении;
- научиться обосновать выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи;
- привить студентам правильную культуру поведения на уроке, интерес к будущей профессии.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические– емкости, поварские ножи); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 100 Салат мясной; № 103 Винегрет овощной; № 109 Винегрет мясной; № 132 Сельдь с гарниром.
2. Начертить технологическую схему приготовления блюда «Винегрет мясной»
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Варёные овощи очистить и нарезать для салата, винегретов.
3. Нарезать варёные овощи мелким кубиками для гарнира к сельди.
4. Обработать сельдь на чистое филе, нарезать под углом, уложить на селёдочный лоток, оформить овощами, яйцами, луком, зеленью.
5. Приготовить салат мясной, винегрет овощной, винегрет мясной. Выложить горкой в салатник и оформить.
6. Подать приготовленные блюда.

7. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
8. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Подведение итогов работы:

1. Анализ выполненных работ.
2. Разбор типичных ошибок.
3. Сообщение оценок, комментарии.
4. Сообщение темы следующей лабораторной работы.

Лабораторная работа № 3

Тема: «Холодные блюда и закуски»

Цель и задачи работы:

- формировать практические навыки по организации рабочего места, соблюдению техники безопасности при работе;
- формировать практические навыки по приготовлению холодных блюд и закусок;
- отработать технологию приготовления, а так же последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок;
- освоить практические навыки при работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и соблюдением санитарно-гигиенических требований при организации рабочего времени;
- научиться работать с нормативной документацией при приготовлении;
- научиться обосновать выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи;
- привить студентам правильную культуру поведения на уроке, интерес к будущей профессии.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, лотки, гастрономические– емкости, поварские ножи); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: №81 Салат из свежей капусты; №146 Рыба жареная под маринадом (№ 892 маринад овощной); № 165 паштет из печени.
2. Начертить технологическую схему приготовления блюда «Паштет из печени»
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи. Нарезать морковь соломкой, Лук – полукольцо, капусту соломкой.
3. Разделать рыбу на чистое филе или на филе с кожей без костей.
4. Нарезать рыбу на порционные кусочки, запанировать в муке, обжарить, охладить.
5. Для приготовления маринада спассеровать овощи с томатом-пюре, добавить уксус, соль, перец, сахар, лавровый лист, рыбный бульон и проварить 5-7 минут.
6. Жареную рыбу положить в тарелку, залить маринадом, посыпать луком зелёным.
7. Обжарить печень, с добавлением овощей, сало. Пропустить на мясорубки несколько раз, добавить горячее молоко, сливочное масло и хорошо перемешать.
8. Приготовить салат из свежей капусты.
9. Подготовить блюда для подачи.
10. Подать приготовленные блюда.
11. Прогдегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
12. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Подведение итогов работы:

1. Анализ выполненных работ.
2. Разбор типичных ошибок.
3. Сообщение оценок, комментарии.
4. Сообщение темы следующей лабораторной работы.

Лабораторная работа № 4

Тема: « Приготовление заправочных супов»

Цель и задачи работы:

- формировать практические навыки по организации рабочего места, соблюдению техники безопасности при работе;
- формировать практические навыки по приготовлению заправочных супов;
- отработать технологию приготовления заправочных супов, а так же последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в приготовлении и оформлении заправочных супов;
- освоить практические навыки при работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и соблюдением санитарно-гигиенических требований при организации рабочего времени;
- научиться работать с нормативной документацией при приготовлении;
- научиться обосновать выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи;
- привить студентам правильную культуру поведения на уроке, интерес к будущей профессии.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, поварские ножи); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: №176 борщ из свежей капусты; №203 щи из свежей капусты; №207 рассольник домашний.

2. Начертить технологическую схему приготовления блюда «Щи из свежей капусты»
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап.

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Нарезать соломкой свёклу и тушить с добавлением жира, уксуса, и сахара.
4. Подготовить квашеную капусту и тушить с жиром.
5. Нарезать соломкой морковь, лук и пассеровать для всех супов.
6. Очистить солёные огурцы, нарезать и припустить.
7. Нарезать картофель брусочками.
8. Нарезать свежую капусту соломкой.
9. Приготовить супы.
10. Оформить и подать супы.
11. Прогустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
12. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Подведение итогов работы:

1. Анализ выполненных работ.
2. Разбор типичных ошибок.
3. Сообщение оценок, комментарии.
4. Сообщение темы следующей лабораторной работы.

Лабораторная работа № 5

Тема: « Приготовление разных супов»

Цель и задачи работы:

- формировать практические навыки по организации рабочего места, соблюдению техники безопасности при работе;
- формировать практические навыки по приготовлению разных супов;
- отработать технологию приготовления супов-пюре, молочных и сладких супов, а так же последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в приготовлении и оформлении супов;
- освоить практические навыки при работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и соблюдением санитарно-гигиенических требований при организации рабочего времени;
- научиться работать с нормативной документацией при приготовлении;
- научиться обосновать выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи;
- привить студентам правильную культуру поведения на уроке, интерес к будущей профессии.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, поварские ножи, шумовка, скалка, сито, протирочная машина); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 258 суп молочный с дом. лапшой, № 268 суп-пюре из разных овощей, № 316 суп сладкий из с/фруктов;
2. Начертить алгоритм приготовления супа- пюре;
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап.

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Приготовить лапшу: замесить крутое тесто из муки, воды, яиц, соли. Раскатать тонким слоем, нарезать на полоски шириной 4 см, нашинковать соломкой, подсушить, просеять.
3. Перебрать и промыть сухофрукты, крупные нарезать на две или четыре части, яблоки, груши залить холодной водой и варить 15-20 минут; добавить сахар, остальные фрукты и варить до готовности; ввести разведённый крахмал и довести суп до кипения, затем охладить.
4. Промыть и очистить овощи. Морковь, лук, капусту нарезать. Картофель разрезать на две-три части.
5. Спассеровать лук, морковь.
6. Приготовить белый соус: в растопленное и прогретое для удаления влаги масло положить муку и спассеровать, помешивая до кремового цвета, развести, горячим бульоном в несколько приёмов до однородного состояния, проварить, процедить.
7. Сварить картофель вместе с пассерованными овощами, добавить соль, протереть с отваром.
8. Приготовить суп – пюре: протёртые овощи соединить с белым соусом и развести бульоном до состояния жидкой сметаны, довести до кипения.
9. Приготовить суп молочный с лапшой: лапшу домашнюю варить 5 минут в кипящей воде, откинуть на дуршлаг и переложить в кипящее молоко, варить 5 минут, добавить соль, сахар.
10. Оформить и подать блюда.
11. Прodeгустивать блюда, отметить их вкусовые качества.
12. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Подведение итогов работы:

1. Анализ выполненных работ.
2. Разбор типичных ошибок.
3. Сообщение оценок, комментарии.
4. Сообщение темы следующей лабораторной работы.

Лабораторная работа № 6**Тема: « Приготовление соусов»****Цель и задачи работы:**

- формировать практические навыки по организации рабочего места, соблюдению техники безопасности при работе;
- формировать практические навыки по приготовлению различных соусов;
- отработать технологию приготовления соуса красного, белого, сметанного и майонеза, а так же последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в приготовлении соусов;
- освоить практические навыки при работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и соблюдением санитарно-гигиенических требований при организации рабочего времени;
- научиться работать с нормативной документацией при приготовлении;
- научиться обосновать выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи;
- привить студентам правильную культуру поведения на уроке, интерес к будущей профессии.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, веселки, лопатки; столовые тарелки, поварские ножи, шумовка, скалка, сито, протирачная машина); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и подать следующие соусы: № 824 Соус красный основной, №827 Соус луковый, № 843 Соус белый основной, № 863 Соус сметанный, № 884 Соус майонез.
2. Начертить алгоритм приготовления соуса красного основного;
3. Дать оценку качества приготовленных соусов.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап.

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты соусов по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи, нарезать соломкой. Для соуса лукового лук нарезать крошкой.
3. Спассеровать овощи, томат-пюре для приготовления соусов.
4. Спассеровать лук для соуса лукового, добавить уксус, лавровый лист, перец горошком, выпарить уксус в закрытой посуде.
5. Прокипятить сметану.
6. Приготовить красную сухую пассеровку, охладить и развести бульоном.
7. Приготовить соус красный основной. Бульон довести до кипения и влить в него разведённую красную пассеровку, размешать, добавить овощи с томатом и варить при слабом кипении 40 минут. Ввести соль, сахар, специи, протереть и довести до кипения.
8. Соус красный разделить на две части; половину «защипывают» маслом.
Из оставшегося приготовить соус луковый.
9. Приготовить соус луковый. В красный соус ввести подготовленный лук, проварить 10 минут.
10. Приготовить белую жировую пассеровку.
11. Приготовить соус белый. Белую жировую пассеровку разводят бульоном, добавить подготовленные овощи, варить 20 минут, протереть, довести до кипения, ввести соль.
12. Приготовить соус сметанный. Белую жировую пассеровку развести бульоном, проварить, добавить прогретую сметану, соль.
13. Приготовить соус майонез. Желтки яиц растирают с солью, сахаром, горчицей до однородной массы, добавляют растительное масло небольшими порциями при непрерывном перемешивании, в конце добавляют уксус.
14. Подготовить соусы : налить в соусники, поставить на тарелки.
15. Прогреть соусы и отметить их вкусовые качества.
16. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Подведение итогов работы:

1. Анализ выполненных работ.
2. Разбор типичных ошибок.
3. Сообщение оценок, комментарии.
4. Сообщение темы следующей лабораторной работы.

Лабораторная работа № 7

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

Цель и задачи работы:

- приобрести практические навыки приготовления и отпуск блюд и гарниров из круп и макаронных изделий;
- научиться определять качество готовых блюд и гарниров;
- проводить бракераж;
- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из круп и макаронных изделий.
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд;
- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие;
- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности;
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, порционные сковороды, чугунные сковороды, формочки для запекания пудинга, поварские ножи, шумовка, сито, протирачная машина); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: №418 крупеник гречневый, № 424 пудинг рисовый, № 426 биточки манные.
2. Начертить алгоритм приготовления биточков манных.;
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Протереть творог, белки яиц отделить от желтков, изюм перебрать и промыть.
3. Перебрать крупу и промыть рис.
4. Сварить гречневую рассыпчатую кашу.
5. Сварить вязкую рисовую кашу, охладить. Желтки растереть с сахаром, белки взбить.
6. Приготовить пудинг. Рисовую кашу соединить с растертыми желтками, добавить изюм, ванилин, взбитые белки, перемешать. Массу выложить в подготовленную форму, поверхность смазать сметаной.
7. Запечь пудинг при температуре 250 градусов, охладить и вынуть из формы.
8. Приготовить крупеник. Гречневую кашу соединить с творогом, яйцами, сахаром, перемешать и выложить на подготовленную сковороду, поверхность смазать сметаной.
9. Запечь крупеник при температуре 250 , слегка охладить.
10. Приготовить биточки манные. Сварить вязкую манную кашу, охладить, добавить яйца, перемешать, сформовать биточки, панировать в сухарях.
11. Поджарить биточки основным способом.
12. Оформить и подать блюда.
13. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
14. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Требования к качеству блюд из круп и макаронных изделий.

1. В готовой *рассыпчатой* каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими свою форму и легко отделяющимися друг от друга. Вкус и цвет — соответствующие виду крупы, а у каш из пшениной крупы — без привкуса горечи. Не допускаются запах и вкус подгоревшей каши.
2. В готовой *вязкой* каше зерна должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными, не слипшимися между собой. По консистенции вязкая каша представляет собой густую массу. В горячем виде (при температуре 60...70°C) она должна держаться на тарелке горкой, не расплываясь. Не допускаются запах и вкус пригорелой каши.
3. В готовой *жидкой* каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разваренными, утратившими свою форму. По консистенции каша представляет собой жидкую однородную массу, растекающуюся по тарелке. Вкус и запах — свойственные данному виду каши, без признаков затхлости и горечи. Не допускаются запах и вкус подгоревшей каши.
4. По внешнему виду *котлеты из каш* должны быть овальной формы с одним заостренным концом, *биточки* — круглой формы, без трещин на поверхности, равномерно обжаренные с обеих сторон. Цвет — золотистый. Вкус и запах — соответствующие вкусу и запаху каши, из которой они приготовлены, без горечи и затхлости.
5. *Пудинг из каш* должны иметь слегка подрумяненную корочку. Цвет — свойственный крупе, из которой приготовлено блюдо. Вкус и запах — характерные для данного вида каши.

Лабораторная работа № 8

Тема: « Приготовление блюд и гарниров из овощей»

Цель и задачи работы:

- приобрести практические навыки приготовления и отпуск блюд и гарниров из тушёных и жареных овощей и грибов;
- научиться определять качество готовых блюд и гарниров;
- проводить бракераж.

Образовательные

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из тушёных и жареных овощей;
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд;

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие.

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности;
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, порционные сковороды, чугунные сковороды, поварские ножи, шумовка, сито, протирочная машина); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: №348 Рагу из овощей, №359 Зразы картофельные
2. Начертить алгоритм приготовления зраз картофельных
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.

2. Промыть и очистить овощи.

3. Нарезать морковь соломкой, лук полукольцом. Овощи, муку пассеровать для приготовления соуса красного основного.

4. Нарезать овощи для рагу из овощей (картофель, морковь – кубиками, капусту – шашками, лук – полукольцом). Обжарить картофель, морковь; пассеровать лук, припустить капусту для рагу из овощей.

5. Сварить картофель для зраз картофельных в горячей подсоленной воде; слить отвар, обсушить картофель и протереть, охладить и добавить яйцо.

6. Приготовить фарш для зраз картофельных. Варёное яйцо мелко нарезать, добавить пассерованный лук, нарезанный крошкой.

7. Сформовать зразы картофельные по 2 штуки на порцию, запанировать в сухарях.

8. Приготовить соус красный основной для рагу.

9. Приготовить рагу овощное. Подготовленные овощи соединить, залить красным соусом и тушить 10-15 минут, добавит специи и чеснок.

10. Обжарить зразы основным способом.

11. Оформить и подать блюда.

12. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.

13. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Организация рабочего места.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из овощей должна быть электрическая плита, электрический жарочный шкаф, машина для приготовления картофельного пюре. Рядом с производственными столами устанавливают производственные ванны. Овощи подготавливают для тепловой обработки (моют, очищают), затем нарезают на производственных столах, используя доски с маркировкой «ОС». С левой стороны на столе располагают лоток с овощами, с правой – лоток для нарезания овощей. Перед собой – доска, на расстоянии вытянутой руки – весы.

Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким; электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика; использовать безопасные приемы работы с инструментами; крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя; поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин; иметь полотенце для прихватывания горячей посуды. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки. На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов;

использовать безопасные приемы работы с инструментами.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Лабораторная работа № 10

Тема: « Приготовление горячих блюд из рыбы »

Цель и задачи работы:

- приобрести практические навыки приготовления и отпуска блюд из рыбы с костным скелетом.

- научиться определять качество готовых блюд и гарниров;

- проводить бракераж.

Образовательные:

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из рыбы.

- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы

- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

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

- прививать интерес к выбранной специальности.

- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, порционные сковороды, чугунные сковороды, поварские ножи, шумовка, сито, протирочная машина); инструкционная карта

выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: №525 Рыба фри (№762 картофель фри); № 533 Рыба запеченная по-русски.
2. Начертить алгоритм приготовления рыбы запеченной по-русски.
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи. Нарезать картофель брусочками.
3. Сварить картофель в кожице, охладить, очистить и нарезать кружочками.
4. Обработать рыбу и разделить на филе.
5. Обработать рыбные пищевые отходы и сварить из них бульон.
6. Приготовить полуфабрикаты. Нарезать для запекания – порционные кусочки из филе с кожей и без костей; для жарения – из филе без кожи и костей, запанировать в муке, льезоне, сухарях.
7. Приготовить соус белый основной.
8. Подготовить рыбу к запеканию. Порционную сковороду смазать маслом, налить часть белого соуса и уложить рыбу (в сыром виде), вокруг выложить кружочки варёного картофеля, закрыв рыбу сверху. Блюдо полить оставшимся соусом, посыпать тёртым сыром.
9. Обжарить картофель во фритюре.
10. Обжарить рыбу во фритюре.
11. Запечь рыбу в жарочном шкафу, затем прогреть на поверхности плиты 2-3 минуты.
12. Довести до готовности в жарочном шкафу рыбу фри, картофель фри.
13. Оформить и подать блюда.
14. Прodeгустировать блюда и отметить вкусовые качества.
15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Организация рабочего места.

Рабочее место повара при приготовлении вторых блюд из рыбы должно быть специализированным, с набором оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с технологическим процессом и действующими нормативами. Оборудование размещают с учетом технологического процесса и обеспечения свободного доступа к нему. Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную поверхность с деревянными крышками из твердых пород дерева. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене. Нож должен иметь деревянную ручку без выбоин и сколов. Инструмент и инвентарь размещают справа, а обрабатываемый продукт – слева. Весы, специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску – перед собой. Вблизи производственного стола должны быть установленные ванны с подводкой горячей воды. Рабочее место должно

быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7метров.

Требования техники безопасности и правела санитарии.

Рыбные полуфабрикаты – скоропортящиеся продукты, поэтому требуется строго соблюдать условия и сроки их хранения: Температура хранения от – 1 до +6С. Хранение не более двух часов. Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа, все движущиеся части машин должны быть ограждены, а моторы заземлены.

После окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, каждое рабочее место. Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды. При обработке сырья и полуфабриката использовать исправный инвентарь соответствующий маркировкой – «рыба сырая – РС». При порционировании готовой продукции и блюд использовать инвентарь с маркировкой «рыба вареная – РВ» или «готовая продукция».

Соблюдать правила тепловой обработки продуктов.

Лабораторная работа № 11

Тема: « Приготовление горячих блюд из рыбы »

Цель и задачи работы:

- приобрести практические навыки приготовления и отпуска блюд из котлетной рыбной массы;
- научиться определять качество готовых блюд и гарниров;
- проводить бракераж.

Образовательные:

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из котлетной рыбной массы;
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, порционные сковороды, чугунные сковороды, поварские ножи, шумовка, сито, протирочная машина, электромясорубка); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

- 1.Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: №541 котлеты рыбные (№762 картофель фри); № 544 зразы рыбные (№759 картофельное пюре).
2. Начертить алгоритм приготовления котлет рыбных.

3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.

2. Промыть и очистить овощи.

3. Нарезать картофель брусочками.

4. Обработать рыбу и разделить на филе.

5. Приготовить котлетную массу для зраз и котлет рыбных.

6. Приготовить фарш для зраз рыбных. Для этого отварные грибы нарезают, лук репчатый нарезают и пассеруют, соединяют с грибами, добавляют соль, перец и всё хорошо перемешивают.

7. Формуют зразы и котлеты рыбные.

8. Обжаривают картофель брусочками.

9. Готовят картофельное пюре. Для этого картофель заливают горячей водой, доводят до кипения и варят до готовности, добавляют соль. Отвар сливают, картофель протирают, добавляют горячее молоко, сливочное масло и всё хорошо перемешивают.

10. Обжаривают котлеты, зразы основным способом.

11. Довести до готовности в жарочном шкафу.

12. Оформить и подать блюда.

13. Прогреть и отметить вкусовые качества блюда.

14. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Организация рабочего места.

Рабочее место повара при приготовлении вторых блюд из рыбы должно быть специализированным, с набором оборудования, инвентаря и инструментов в соответствии с технологическим процессом и действующими нормативами. Оборудование размещают с учетом технологического процесса и обеспечения свободного доступа к нему. Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную поверхность с деревянными крышками из твердых пород дерева. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене. Нож должен иметь деревянную ручку без выбоин и сколов. Инструмент и инвентарь размещают справа, а обрабатываемый продукт – слева. Весы, специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску – перед собой. Вблизи производственного стола должны быть установленные ванны с подводкой горячей воды. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7 метров.

Требования техники безопасности и правела санитарии.

Рыбные полуфабрикаты – скоропортящиеся продукты, поэтому требуется строго соблюдать условия и сроки их хранения: Температура хранения от – 1 до +6С. Хранение не более двух часов. Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа, все движущиеся части машин должны быть ограждены, а моторы заземлены.

После окончания работы тщательно промывать и протирать все машины, каждое рабочее место. Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания

воды. При обработке сырья и полуфабриката использовать исправный инвентарь соответствующий маркировкой – «рыба сырая – РС». При порционировании готовой продукции и блюд использовать инвентарь с маркировкой «рыба вареная – РВ» или «готовая продукция».

Соблюдать правила тепловой обработки продуктов.

Лабораторная работа № 12

Тема: « Приготовление горячих блюд из мяса »

Цель работы:

- приобрести практические навыки приготовления и отпуска блюд из мяса жареного порционными кусочками.
- научиться определять качество готовых блюд и гарниров.
- проводить бракераж.

Образовательные:

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из мяса жареного порционными кусочками.
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, порционные сковороды, чугунные сковороды, поварские ножи, шумовка, сито, протирочная машина,); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: №606 эскалоп (№ 798 сложный гарнир); № 612 ромштекс (№ 762 картофель фри).
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Обработать овощи - промыть и очистить. Нарезать картофель брусочками, морковь – долькой.
3. Приготовить полуфабрикаты из мяса. Для эскалопа корейку свинины нарезать порционными кусками (толщиной 10-15 мм), слегка отбить. Для ромштекса – говядину (толстый край) нарезают порционными кусками , отбивают, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.
4. Приготовить крутон (кусочек жареного пшеничного хлеба)
5. Припустить морковь.
6. Обжарить картофель для гарнира.
7. Обжарить эскалоп, ромштекс и довести до готовности.
8. Оформить и подать блюда.
9. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Организация рабочего места.

Рабочее место повара при приготовлении вторых блюд из мяса должно быть специализированным, с постоянным набором предложенных инвентаря и инструментов, набором специй и приправ. На производственном столе располагают разделочную доску прямо перед собой. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене. Инструмент и инвентарь размещают справа, а обрабатываемый продукт – слева. Весы, специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Вблизи производственного стола должны быть установленные ванны с подводкой горячей и холодной воды. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего стола.

Требования техники безопасности и правела санитарии.

1. Работать на исправном оборудовании.
2. Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа, все движущие части машин должны быть ограждены, а моторы заземлены.
3. По окончании работ тщательно промывать и протирать насухо все части машин. Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды.
4. При обработке сырья и полуфабриката использовать исправный инвентарь соответствующий маркировкой – «мясо сырая – МС».
5. При порционировании готовой продукции и блюд использовать инвентарь с маркировкой «мясо вареная – МВ» или «готовая продукция».
6. Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.
7. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки.
8. Использовать посуду в зависимости от тепловой обработки:

для пассерования, тушения, припускания – сотейники с крышкой;
для варки на пару – котлы со вставной решёткой;
для жарки – сковороды, фритюрницы.

9. При жарки во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

10. Использовать безопасные приёмы работы с инструментом.

Требования к качеству блюд из мяса.

Порционные натуральные куски имеют на поверхности поджаристую корочку. Консистенция мягкая, нежная, сочная. Вкус и запах, свойственные данному виду жареного мяса.

Панированные жареные блюда имеют овально-плоскую форму, на поверхности корочка от светло-желтого до светло-коричневого цвета, изделие равномерно покрыто панировкой. Вкус в меру соленый, консистенция мягкая, сочная, с хрустящей корочкой.

Лабораторная работа № 13

Тема: « Приготовление горячих блюд из мяса »

Цель работы:

- приобрести практические навыки приготовления и отпуска блюд из мяса жареного и тушёного мелкими кусочками.
- научиться определять качество готовых блюд и гарниров.
- проводить бракераж.

Образовательные:

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из мяса жареного и тушёного мелкими кусочками.
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, порционные сковороды, чугунные сковороды, поварские ножи, шумовка, сито, протирачная машина,); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: №598 бефстроганов (№442 макаронны отварные), № 637 азу.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Обработать овощи - промыть и очистить. Нарезать картофель брусочками, лук - полукольцом, солёные огурцы – ломтиками.
3. Приготовить полуфабрикаты из мяса. Для бефстроганов мясо нарезать кусочками, отбить и перерезать соломкой; для азу мясо нарезать брусочками.
4. Приготовить белую и красную пассеровку.
5. Спассеровать лук, солёные огурцы – припустить.
6. Мясо для азу обжарить и поставить тушить с водой, добавить пассерованный томат-пюре.
7. Приготовить соус сметанный.
8. Приготовить соус красный основной на бульоне от тушения мяса для азу.
9. Обжарить картофель для азу.
10. Обжарить мяса для бефстроганов, соединить с соусом сметанным, добавить пассерованный лук и прогреть.
11. Доготовить азу, для этого добавить пассерованный лук, солёные припущенные огурцы, жареный картофель, специи и тушить 5-7 минут. Добавить нарезанный чеснок.
12. Приготовить картофельное пюре.
13. Оформить и подать блюда.
14. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.
15. Убрать рабочее место и сдать дежурным.
- 16.

Требования техники безопасности и правила санитарии.

1. Работать на исправном оборудовании.
2. Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа, все движущие части машин должны быть ограждены, а моторы заземлены.
3. По окончании работ тщательно промывать и протирать насухо все части машин. Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды.
4. При обработке сырья и полуфабриката использовать исправный инвентарь соответствующий маркировкой – «мясо сырая – МС».
5. При порционировании готовой продукции и блюд использовать инвентарь с маркировкой «мясо вареная – МВ» или «готовая продукция».
6. Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.

7. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки.
8. Использовать посуду в зависимости от тепловой обработки:
для пассерования, тушения, припускания – сотейники с крышкой;
для варки на пару – котлы со вставной решёткой;
для жарки – сковороды, фритюрницы.
9. При жарки во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.
10. Использовать безопасные приёмы работы с инструментом.

Требования к качеству блюд из мяса.

Мясные блюда, жаренные мелкими кусками, должны иметь форму нарезки, соответствующую блюду; консистенция мягкая, сочная, без грубых пленок и сухожилий. Вкус и запах, свойственные данному виду жареного мяса.

Тушеное мясо имеет цвет темно-красный, консистенцию мягкую, вкус и запах овощей и специй. Мелкие кусочки должны сохранять форму нарезки. Овощи, тушенные вместе с мясом, должны сохранять форму, мягкие, цвет от темно-красного до коричневого.

Лабораторная работа № 14

Тема: « Приготовление горячих блюд из мяса »

Цель работы:

- приобрести практические навыки приготовления и отпуску блюд из натурально-рубленой и котлетной массы ;
- научиться определять качество готовых блюд и гарниров.
- проводить бракераж.

Образовательные:

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуску блюд из натурально-рубленой и котлетной массы;
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, порционные сковороды, чугунные сковороды, поварские ножи, шумовка, сито, протирочная машина,); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: №655 бифштекс натурально-рубленный с яйцом(№762 картофель фри); № 658 биточки мясные (№ 759 картофельное пюре)
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

- 1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.
- 1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап
- 3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.
- 3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.
- 3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.
- 3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи. Нарезать картофель брусочками.
3. Приготовить рубленую массу. Для этого мясо измельчают на мясорубки, добавляют сало , нарезанное мелким кубиком, соль, перец, воду и массу хорошо перемешивают.
4. Сформовать бифштекс по одному на порцию.
5. Приготовить котлетную массу. Для этого мясо измельчают на мясорубки, добавляют хлеб, замоченный в воде, ещё раз пропускают через мясорубку, добавляют молоко, соль, перец и хорошо перемешивают.
6. Сформовать биточки по две штуки на порцию.
7. Обжарить картофель во фритюре.
8. Приготовить картофельное пюре. Для этого сырой очищенный картофель заливают горячей водой, доводят до кипения, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем виде, добавляют горячее кипячёное молоко, сливочное масло и хорошо перемешивают.
9. Обжарить полуфабрикаты бифштекс, биточки.
10. Приготовить яичницу-глазунью из одного яйца.
11. Оформить и подать блюда.
12. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.
13. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования техники безопасности и правела санитарии.

1. Работать на исправном оборудовании.
2. Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа, все движущие части машин должны быть ограждены, а моторы заземлены.
3. По окончании работ тщательно промывать и протирать насухо все части машин. Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды.
4. При обработке сырья и полуфабриката использовать исправный инвентарь соответствующий маркировкой – «мясо сырая – МС».
5. При порционировании готовой продукции и блюд использовать инвентарь с маркировкой «мясо вареная – МВ» или «готовая продукция».
6. Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.

7. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки.
8. Использовать посуду в зависимости от тепловой обработки:
для пассерования, тушения, припускания – сотейники с крышкой;
для варки на пару – котлы со вставной решёткой;
для жарки – сковороды, фритюрницы.
9. При жарки во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.
10. Использовать безопасные приёмы работы с инструментом

Требования к качеству блюд из мяса.

Блюда из рубленой массы имеют румяную корочку, поверхность и края ровные, без трещин. Вкус в меру солёный, запах специй. Цвет на разрезе светло- или темно-серый. Консистенция сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий. Блюда из котлетной массы должны сохранять форму и быть запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин и разрывов, ровная, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру солёный, без привкуса хлеба, запах мяса. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный оттенок.

Лабораторная работа № 15

Тема: « Приготовление горячих блюд из птицы »

Цель работы:

- приобрести практические навыки приготовления и отпуска блюд из птицы ;
- научиться определять качество готовых блюд и гарниров.
- проводить бракераж.

Образовательные:

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из птицы;
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, порционные сковороды, чугунные сковороды, поварские ножи, шумовка, сито, протирочная машина,); инструкционная карта

выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 720 котлета по- киевски (№762 картофель фри); № 722 шницель по-столичному.
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Обработать овощи - промыть и очистить. Нарезать картофель брусочками, соломкой.
3. Приготовить полуфабрикаты из птицы. Для приготовления котлеты по-киевски филе птицы зачищают. Большое филе слегка развёртывают, перерезая в двух-трёх местах сухожилия, фаршируют сливочным маслом, закрывают малым филе, смачивают в яйце, панируют дважды в белой панировке. Для шницеля по – столичному филе птицы слегка отбивают, смачивают в яйце, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой.
4. Приготовить крутон (кусочек жареного пшеничного хлеба).
5. Обжарить картофель для гарнира (картофель фри, картофель пай)
6. Обжарить котлету по-киевски во фритюре 5-7 минут до образования поджаристой корочки и довести до готовности в жарочном шкафу.
7. Обжарить шницель по-столичному.
8. Оформить и подать блюда.
9. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Организация рабочего места.

Рабочее место повара при приготовлении вторых блюд из мяса должно быть специализированным, с постоянным набором предложенных инвентаря и инструментов, набором специй и приправ. На производственном столе располагают разделочную доску прямо перед собой. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене. Инструмент и инвентарь размещают справа, а обрабатываемый продукт – слева. Весы, специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Вблизи производственного стола должны быть установленные ванны с подводкой горячей и холодной воды. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего стола.

3.Требования техники безопасности и правела санитарии.

Работать на исправном оборудовании.

Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа, все движущие части машин должны быть ограждены, а моторы заземлены.

По окончании работ тщательно промывать и протирать насухо все части машин.

Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды.

При обработке сырья и полуфабриката использовать исправный инвентарь соответствующий маркировкой – «мясо сырая – МС».

При порционировании готовой продукции и блюд использовать инвентарь с маркировкой «мясо вареная – МВ» или «готовая продукция».

Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.

Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки.

Использовать посуду в зависимости от тепловой обработки:

для пассерования, тушения, припускания – сотейники с крышкой;

для варки на пару – котлы со вставной решёткой;

для жарки – сковороды, фритюрницы.

При жарки во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

Использовать безопасные приёмы работы с инструментом.

Требования к качеству блюд из птицы. Сроки хранения.

Котлеты из филе кур панированные имеют золотистый цвет, вкус нежный, сочный, консистенция мягкая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать. Блюда из филе птицы приготавливают по заказу, так как при хранении ухудшается качество этих изделий.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Лабораторная работа № 9

Тема: « Приготовление блюд и гарниров из овощей»

Цель и задачи работы:

- приобрести практические навыки приготовления и отпуск блюд и гарниров из тушёных, запеченных и жареных овощей ;
- научиться определять качество готовых блюд ;
- проводить бракераж.

Образовательные

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из тушёных, запечённых и жареных овощей;
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд;

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие.

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности;

- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, порционные сковороды, чугунные сковороды, поварские ножи, шумовка, сито, протирачная машина); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: №361 Котлеты морковные; №380 запеканка картофельная, № 342 капуста тушёная.
2. Начертить алгоритм приготовления зраз картофельных
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1.Получить продукты и подготовить рабочее место.

2.Промыть и очистить овощи.

3.Нарезать морковь соломкой, свежую капусту нарезать соломкой, лук – полукольцо.

4.Морковь соломкой припустить в смеси молока и воды с добавлением маргарина до мягкого состояния. Ввести манную крупу, проварить при слабом нагреве 5- 7 минут, добавить соль, немного охладить, соединить с сырыми яйцами, творогом, перемешать.

5.Сварить картофель для запеканки, слить отвар, обсушить картофель и протереть.

6.Пассеровать морковь соломкой, лук полукольцо, томат-пюре, муку для капусты тушёной.

7.Тушить капусту свежую до полуготовности, добавить пассерованные овощи, белый соус, специи.

8.Приготовить фарш для запеканки. Свежую капусту нарезанную соломкой обжарить, и добавить пассерованный лук, специи.

9.Сформовать котлеты морковные по 2 штуки на порцию, запанировать в сухарях.

10.Приготовить запеканку; картофельную массу разделить пополам. Одну половину кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, равномерно распределяют на нём фарш, который покрывают оставшейся картофельной массой. Поверхность смазывают сметаной и запекают.

11.Обжарить котлеты основным способом.

12.Оформить и подать блюда.

13.Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

14. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Организация рабочего места.

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из овощей должна быть электрическая плита, электрический жарочный шкаф, машина для приготовления картофельного пюре. Рядом с производственными столами устанавливают производственные ванны. Овощи подготавливают для тепловой обработки (моют, очищают), затем нарезают на производственных столах, используя доски с маркировкой «ОС». С левой стороны на столе располагают лоток с овощами, с правой – лоток для нарезания овощей. Перед собой – доска, на расстоянии вытянутой руки – весы. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким; электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика; использовать безопасные приемы работы с инструментами; крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя; поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин; иметь полотенце для прихватывания горячей посуды. Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки. На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов; использовать безопасные приемы работы с инструментами.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Лабораторная работа № 16

Тема: « Приготовление блюд из яиц и творога »

Цель работы:

- приобрести практические навыки приготовления и отпуска блюд из яиц и творога;
- научиться определять качество готовых блюд .
- проводить бракераж.

Образовательные:

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд ;
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, порционные сковороды, чугунные сковороды, поварские ножи, шумовка, сито, протирочная машина,); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 471 омлет жареный с сыром; №492 сырники из творога; № 497 пудинг из творога.

2. Начертить технологическую схему приготовления блюда «Пудинг из творога»

3.. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.

2. Просеять муку, протереть творог, натереть сыр, перебрать и промыть изюм.

3. Приготовить массу для сырников, для этого творог соединяют с мукой, сахаром, яйцом и всё хорошо перемешивают.

4. Сформовать сырники (2 штуки на порцию)

5. Приготовить массу для пудинга из творога. Полученную массу выложить в форму, смазанную жиром и посыпанную сухарями. Запечь пудинг в жарочном шкафу.

6. Приготовить омлетную массу. Поджарить омлет с сыром. Вылить массу на разогретую сковороду с маслом, когда масса загустеет, свернуть пирожком и переложить на блюдо.

7. Обжарить сырники основным способом.

8. Сварить вареники.

9. Оформить и подать блюда. Сырники и пудинг подать на тарелки, полить сметаной; омлет подать на овальном блюде с маслом.

10. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.

11. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Организация рабочего места.

Рабочее место повара при приготовлении вторых блюд из яиц и творога должно быть оснащено постоянным набором предложенных инвентаря и инструментов. На производственном столе располагают разделочную доску прямо перед собой. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене. Инструмент и инвентарь размещают справа, а обрабатываемый продукт – слева. Весы

располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. В цехе должны быть установлены производственные ванны с подводкой горячей и холодной воды. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места.

Требования техники безопасности и правила санитарии.

Работать только на исправном оборудовании, запрещается допускать к работе на машинах лиц, не знающих правил эксплуатации. Яйца моют в теплой воде, после дезинфицируют 2% раствором хлорной извести, затем моют в 2% растворе соды и после в проточной воде, срок хранения 9 суток.

Яйца разбивают в отдельную посуду, затем процеживают через сито. Срок реализации блюд из творога, прошедших тепловую обработку, 6 часов.

Столы должны иметь нержавеющее покрытие. По окончании работ тщательно промывать и протирать насухо все части машин. Пол должен быть ровным, покрыт плиткой. При обработке полуфабрикатов использовать исправный инвентарь соответствующий маркировкой – «готовая продукция – ГП». Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости. Посуда должна быть из неокисляющихся материалов. Использовать посуду в зависимости от вида тепловой обработки.

Требования к качеству блюд из яиц и творога .

Блюда из яиц не подлежат хранению. Омлеты приготавливаются по мере спроса и сразу же отпускаются. Сырники должны быть правильной круглой формы. Цвет золотисто – желтый, без подгорелых мест.

Консистенция мягкая, масса нежная однородная без крупинки внутри. Запах творога. Вкус кисло – сладкий.

Лабораторная работа №17 « Приготовление сладких блюд и напитков»

Цель работы:

- приобрести практические навыки приготовления и отпуска сладких блюд и напитков;
- научиться определять качество готовых блюд. Проводить бракераж.

Образовательные:

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска сладких блюд и напитков.
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении сладких блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, порционные сковороды, чугунные сковороды, поварские ножи, шумовка, сито, протирочная машина,); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 933 компот из смеси сухофруктов; №934 кисель из клюквы; № 990 яблоки в тесте»
2. Начертить технологическую схему приготовления блюда «Кисель из клюквы»
- 3.. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты блюд по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Произвести подготовку сухофруктов, клюквы.
3. Сварить компот из сухофруктов. Охладить.
4. Протереть клюкву, отделить сок от отжимок.
5. Приготовить отвар из отжимок для киселя.
6. Соединить отвар для киселя с сахаром и получить сироп.
7. Заварить крахмал в кипящем сиропе. Добавить сок в кисель.
8. Подготовить яблоки для «Яблок в тесте»
9. Приготовить тесто «кляр»
10. Обжарить яблоки во фритюре.
11. Подготовить все блюда для подачи.
12. Подать приготовленные блюда.
13. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.
14. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Организация рабочего места.

Рабочее место организуется с учетом хода технологического процесса.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- использовать инструменты, инвентарь, имеющие специальную маркировку;
- при взбивании продуктов следить за исправностью миксеров;
- соблюдать правила эксплуатации холодильного оборудования;
- следить за санитарным состоянием инвентаря и оборудования.

Требования к качеству сладких блюд.

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция. При определении качества напитков вкусовые и ароматические свойства определяются свойствами используемого сырья, а цвет должен соответствовать эталону цвета, соответствующему данному напитку и веществам, входящим в состав основного сырья. Напитки могут быть прозрачными или не прозрачными,

без взвешенных частиц и осадка или с частицами и осадком в зависимости от вида напитков. Вкус характерный для данного вида напитка.

Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющую посуду – фарфоровую или эмалированную. Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °С, а также на водяном или паровом мармите.

Лабораторная работа №1 « Простые формы нарезки овощей»

Цель работы:

- научиться простым формам нарезки овощей;
- экономному расходованию сырья;
- предупреждению и устранению дефектов.

Образовательные:

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.
- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: производственные столы; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски «ОС», столовые тарелки, поварские ножи); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Нарезать простые формы нарезки картофеля, рассказать использование этих форм (брусочек, кубики, кружочек)
2. Нарезать простые формы нарезки моркови, рассказать использование этих форм (соломка, ломтик, кубики, долька)
3. Нарезать лук различными формами, рассказать использование этих форм (кольцо, полукольцо, крошка)
4. Нарезать капусту различными формами, рассказать использование этих форм (шашка, соломка)
- 3.. Дать оценку качества нарезанных овощей.

Ход работы:

- 1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Организовать рабочее место;

2. Выбирают клубнеплоды, корнеплоды пригодные к нарезке в соответствии с показателями качества, указанными в ГОСТе;

3. Осуществляют органолептическую оценку качества овощей;

4. Подготовить овощи (морковь, картофель, капуста, лук репчатый);

5. Обработать овощи ручным способом, соблюдая санитарные правила;

6. Нарезать картофель брусочками, кубиками, кружочками.

7. Нарезать морковь соломкой, ломтиками, кубиками, дольками.

8. Нарезать лук кольцами, полукольцами, крошкой.

9. Нарезать капусту шашкой, соломкой.

10. Оформить и подать нарезанные овощи, рассказать использование нарезки для приготовления блюд.

11. Дать оценку качества нарезки.

12. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Организация рабочего места.

Рабочее место организуется с учетом хода технологического процесса.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- использовать инструменты, инвентарь, имеющие специальную маркировку;

- при взбивании продуктов следить за исправностью миксеров;

- соблюдать правила эксплуатации холодильного оборудования;

- следить за санитарным состоянием инвентаря и оборудования.

Лабораторная работа 18 « Приготовление мучных блюд»

Цель работы:

- приобрести практические навыки приготовления и отпуска мучных блюд;

- научиться определять качество готовых блюд. Проводить бракераж.

Образовательные:

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска мучных блюд .

- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы

- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

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

- прививать интерес к выбранной специальности.

- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, порционные сковороды, чугунные сковороды, поварские ножи, шумовка, сито, протирочная машина,); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 1072 Пельмени отварные; № 1079 Вареники с картошкой.
2. Начертить технологическую схему приготовления блюда «Пельмени отварные»
- 3.. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

- 1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.
- 1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап
- 3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.
- 3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.
- 3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.
- 3.4 Студенты изучают технологические карты по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Приготовить тесто для пельменей. Для этого воду соединяют с солью, яйцами, высыпают муку и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 20-30 минут.
3. Приготовить фарш для пельменей. Для этого мясо пропускают через мясорубку, добавляют воду, соль, перец и хорошо перемешивают.
4. Приготовить тесто для вареников.
5. Приготовить фарш для вареников. Для этого сырой очищенный картофель сварить до готовности, отвар слить и протереть, соединить с пассерованным репчатым луком.
6. Сформовать пельмени, вареники.
7. Сварить полуфабрикаты.
8. Оформить и подать блюда.
9. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Организация рабочего места.

Рабочее место организуется с учетом хода технологического процесса.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- использовать инструменты, инвентарь, имеющие специальную маркировку;
- при взбивании продуктов следить за исправностью миксеров;
- соблюдать правила эксплуатации холодильного оборудования;
- следить за санитарным состоянием инвентаря и оборудования.

Требования к качеству блюд.

Пельмени и вареники должны сохранять форму, без разрывов оболочки, поверхность не липкая. Не допускается непромес, изделия с обнажённой начинкой. Готовые изделия хранят

в чистых, светлых, сухих помещениях, хорошо проветриваемых при температуре не выше 18 градусов.

Лабораторная работа 19 **« Приготовление блюд диетического питания»**

Цель работы:

- научиться технологии приготовления блюд для диетического питания, правилам подачи и оформления, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов.

Образовательные:

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска диетических блюд .

- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы

- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

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

- прививать интерес к выбранной специальности.

- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Тип занятия: формирование профессиональных приемов и навыков

Вид занятия: лабораторная работа

Методы занятия: самостоятельная работа студентов

Материально-техническое оснащение занятия: технологическое оборудование: весы, производственные столы; кастрюли; сковороды; инвентарь, инструменты, посуда (разделочные доски, весёлки, лопатки; столовые тарелки, порционные сковороды, чугунные сковороды, поварские ножи, шумовка, сито, протирочная машина,); инструкционная карта выполнения технологических операций, технологические– карты, инструкции по технике безопасности и организации рабочего места.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: суп слизистый из риса(для диеты № 1,2); бефстроганов из варёного мяса (диета 1,2,5,); картофельное пюре.

2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Ход работы:

1 Организационно-мотивационный этап

1.1 Приветствие, проверка студентов по списку, а так же наличие спецодежды, сообщение темы лабораторной работы.

1.2 Актуализация теоретических знаний по теме лабораторной работы. Практический этап

3.1 Преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

3.2 Преподаватель определяет задание каждой бригаде.

3.3 Студенты производят организацию рабочих мест.

3.4 Студенты изучают технологические карты по теме лабораторной работы и приступают к работе.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.

2. Мясо говядины зачистить от жира и сухожилий и сварить крупным куском.

3. Промыть овощи, сварить морковь в кожицы.
4. Перебрать и промыть рис.
5. Нарезать варёное мясо тонкими брусочками для бефстроганов.
6. Сварить курицу и измельчить на мясорубки.
7. Приготовить соус сметанный для бефстроганов.
8. Протереть варёную морковь.
9. Приготовить суп слизистый.
10. Приготовить картофельное пюре.
11. Приготовить льезон для супа слизистого.
12. Приготовить бефстроганов из варёного мяса.
13. Заправить суп слизистый льезоном.
14. Оформить и подать блюда.
15. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
16. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Организация рабочего места.

Рабочее место организуется с учетом хода технологического процесса.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- использовать инструменты, инвентарь, имеющие специальную маркировку;
- при взбивании продуктов следить за исправностью миксеров;
- соблюдать правила эксплуатации холодильного оборудования;
- следить за санитарным состоянием инвентаря и оборудования.

Заключение

При проведении лабораторных работ осуществляется динамика формирования профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК.3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	<ul style="list-style-type: none">- организация рабочего места для приготовления и оформления холодных блюд и закусок с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;- выбор, подготовка и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (универсальный привод со сменными механизмами);- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (универсальный привод со сменными механизмам);- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса;- выполнение действий по оформлению и отпуску холодных и закусок;- соблюдение норм выхода холодных блюд и закусок ;- соблюдение температурного режима при реализации холодных блюд и закусок;- проведение бракеража холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями качества;- соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями СанПиНа.
ПК.3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	<ul style="list-style-type: none">- организация рабочего места для первичной обработки, нарезки овощей с соблюдением санитарно гигиенических норм и правил;- выбор, подготовка и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита);- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита);- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовление супов и соусов;- выполнение действий по оформлению и отпуску первых блюд и соусов;- соблюдение норм выхода первых блюд и соусов;- соблюдение температурного режима при реализации первых блюд и соусов ;- проведение бракеража супов и соусов в соответствии с требованиями качества;- соблюдение условий и сроков хранения первых блюд и соусов соответствии с требованиями СанПиНа.
ПК.3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none">- организация рабочего места для первичной обработки круп с соблюдением санитарно гигиенических норм и правил;- выбор, подготовка и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита,

	<p>жарочный шкаф);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф); - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - соблюдение норм выхода блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - соблюдение температурного режима при реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий ; - проведение бракеража блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с требованиями СанПиНа.
<p>ПК.3.4.Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для первичной обработки, нарезки овощей с соблюдением санитарно гигиенических норм и правил; - организация рабочего места для приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор, подготовка и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф); - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении блюд и гарниров из овощей; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей; - соблюдение норм выхода блюд и гарниров из овощей; - соблюдение температурного режима при реализации блюд и гарниров из овощей; - проведение бракеража блюд и гарниров из овощей в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения блюд и гарниров из овощей в соответствии с требованиями СанПиНа.
<p>ПК.3.5.Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - организация рабочего места при приготовлении и оформлении блюд из рыбы и морепродуктов; - выбор, подготовка и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка);

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы и морепродуктов; - соблюдение норм выхода блюд из рыбы и морепродуктов; - соблюдение температурного режима при реализации блюд из рыбы и морепродуктов; - проведение бракеража блюд из рыбы и морепродуктов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения блюд из рыбы и морепродуктов в соответствии с требованиями СанПиНа.
<p>ПК.3.6.Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из мяса и птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - организация рабочего места при приготовлении и оформлении блюд из мяса и птицы; - выбор, подготовка и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка); - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении блюд из мяса и птицы; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд из мяса и птицы; - соблюдение норм выхода блюд из мяса и птицы; - соблюдение температурного режима при реализации блюд из мяса и птицы; - проведение бракеража блюд из мяса и птицы в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения блюд из мяса и птицы в соответствии с требованиями СанПиНа.
<p>ПК.3.7.Готовить и отпускать блюда из яиц и творога</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при приготовлении и оформлении блюд из яиц и творога; - выбор, подготовка и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф); - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении блюд из яиц и творога; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд из яиц и творога; - соблюдение норм выхода блюд из яиц и творога; - соблюдение температурного режима при реализации блюд из яиц и творога;

	<ul style="list-style-type: none"> - проведение бракеража блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями СанПиНа.
<p>ПК.3.8.Готовить сладкие блюда и напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при приготовлении и оформлении сладких блюд; - выбор, подготовка и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, фритюрница); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, фритюрница); - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении сладких блюд; - выполнение действий по оформлению и отпуску сладких блюд ; - соблюдение норм выхода сладких блюд; - соблюдение температурного режима при реализации сладких блюд; - проведение бракеража сладких блюд в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения сладких блюд в соответствии с требованиями СанПиНа.
<p>ПК.3.9.Готовить мучные кулинарные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из мяса и птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - организация рабочего места при приготовлении и оформлении блюд из мяса и птицы; - выбор, подготовка и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка); - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении блюд из мяса и птицы; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд из мяса и птицы; - соблюдение норм выхода блюд из мяса и птицы; - соблюдение температурного режима при реализации блюд из мяса и птицы; - проведение бракеража блюд из мяса и птицы в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения блюд из мяса и птицы в соответствии с требованиями СанПиНа.

Оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; -участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> -определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; -формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; -обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; -выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); -личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; -самооценка качества выполнения поставленных задач; соблюдение техники безопасности
ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.
ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> - оперативный поиск необходимой информации; - отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> - работы с различными видами информации; - владение различными способами самостоятельного поиска информации; - результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной

деятельности	деятельности; - использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; - аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; - применение профессиональных знаний в ходе

Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2008 г.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: Академия, 2008 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь – М.: Академия, 2010 г.
6. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: учебное пособие Часть 1, 2, 3, 4. – М.: Академия, 2009 г.

Нормативные документы:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Политехника 1996. Сборник технологических нормативов.
2. Сборник рецептов салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания – Ростов-н/Д, Москва, 2007

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2010 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
4. Потапова И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов: учебное пособие - М.: Академия, 2008 г.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.
6. Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
<http://www.znaytovar.ru/new2785.html>

4. Заключение

При проведении лабораторных работ осуществляется динамика формирования профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.	соблюдение сроков реализации традиционных видов овощей, грибов, пряностей и приправ;
	организация рабочего места для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ с соблюдением санитарно гигиенических норм и правил;
	выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для первичной обработки традиционных видов овощей и грибов и его обоснованность;
	соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;
	расчет количества сырья и отходов при первичной обработке и нарезке традиционных видов овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ;
	соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ;
	выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;
	соблюдение и правильность выполнения действий согласно последовательности технологического процесса подготовки традиционных видов овощей к фаршированию;
	соблюдение выполнения действий по подготовке солено – квашенных, сушеных и свежемороженых овощей к производству;
	проведение оценки качества, обработанных овощей и грибов, в соответствии с требованиями качества;
соблюдение условий и сроков хранения обработанных овощей грибов, пряностей и приправ в соответствии с требованиями СанПиНа;	

<p>ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>организация рабочего места для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p>
	<p>выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования и его обоснованность;</p>
	<p>соблюдение правил безопасных условий эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</p>
	<p>выбор тепловых режимов при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;</p>
	<p>расчет количества сырья для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;</p>
	<p>соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;</p>
	<p>выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</p>
	<p>выбор посуды для отпуска основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов и обоснованность;</p>
	<p>выполнение действий по оформлению и отпуску основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;</p>
	<p>проведение бракеража готовых основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями качества;</p>
<p>соблюдение условий и сроков хранения основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями СанПиНа.</p>	

Оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

<p>Результаты (освоенные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; • формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; • обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; • выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); • личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; • самооценка качества выполнения поставленных задач; • соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Оперативный поиск необходимой информации; • отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; • оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • работы с различными видами информации; • владение различными способами самостоятельного поиска информации; • результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; • использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.
<p>ОК 7. Готовить к работе</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.

производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛАБОРАТОРНЫХ (ПРАКТИЧЕСКИХ) РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании.

Практическое занятие №1

Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом.

Цель работы: приобрести практические навыки органолептической оценки овощей.

Необходимые продукты: набор овощей.

Теория: Органолептические методы - методы определения значений показателей качества с помощью органов чувств.

Внешний вид является комплексным показателем, который включает форму, цвет (окраску), состояние поверхности, целостность и определяется визуально.

Запах - органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании некоторых летучих ароматических веществ.

Качество корнеплодов определяют на основе анализа среднего образца. Средний образец разбирают и анализируют по всем показателям. При наличии на одном и том же корнеплоде нескольких дефектов (заболевания, повреждения) корнеплод учитывают по наиболее существенному дефекту.

Приступая к оценке качества среднего образца, прежде всего, нужно тщательно изучить требования стандартов к качеству исследуемого продукта, а затем осматривая каждый плод по отдельности, разделить образец на предусмотренные стандартами основные группы и в дальнейшем на подгруппы.

Так, например картофель и овощи делят на три группы:

1. Овощи бездефектные, удовлетворяющие по внешнему виду и размеру требованиям стандартной продукции.
2. Овощи с различными незначительными дефектами, допускаемые в стандартной продукции, но с ограничением.
3. Овощи загнившие, пораженные инфекционными и физиологическими болезнями, которые в стандартах овоща совершенно не допускаются.

Корнеплоды должны быть свежими, не увядшими, без заболеваний, целыми не треснувшими, не мокрыми, незагрязненными, без повреждений с/х вредителями, однородными по окраске. При низком качестве овощей увеличивается количество отходов и ухудшается качество готовой продукции.

Пример заполнения таблицы:

Определение качества картофеля органолептическим методом.

Показатель качества	Характеристика показателя качества	Характеристика для данного овоща	Заключение
---------------------	------------------------------------	----------------------------------	------------

Цвет	Не увядшие, без повреждений с/х вредителями, однородный по окраске.	Не увядшие, без повреждений с/х вредителями, однородный по окраске.	Соответствует
Запах	Без проявлений запаха гнили.	Без проявлений запаха гнили.	Соответствует
Внешний вид	Клубни целые, не проросшие, без излишней внешней влажности	Клубень имеет проросшие побеги.	Не соответствует

Вывод: Данный картофель пригоден для приготовления блюд, но потребует дополнительной обработки.

Задание:

Определить качество исходного сырья (овощей) органолептическим методом, заполнить таблицу, сделать вывод.

Показатель качества	Характеристика показателя качества	Характеристика для данного овоща	Заключение
Цвет			
Запах			
Внешний вид			

Вывод:

Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов

Лабораторная работа №1

Нарезка овощей различными способами.

Цель работы: приобрести практические навыки нарезки овощей различными способами овощей.

Теория

ПЕРВИЧНАЯ

ОБРАБОТКА

Овощи и грибы перед изготовлением кулинарных изделий сортируют, обмывают и очищают.

Сортировка. Цель сортировки – удалить загнившие, побитые экземпляры, посторонние предметы, а также распределить продукты по качеству и размерам. По качеству овощи сортируют для более правильного использования каждого сорта. Например, из помидоров зрелых и крепких готовят салаты, перезрелые и мятые используют для томатного пюре, зелёные – для соления, а также дозревания.

По размерам овощи сортируют для более правильного проведения технологического процесса, так как одинаковые по размерам продукты при тепловой обработке доходят до готовности одновременно. При сортировке картофеля и корнеплодов по размерам уменьшается количество отходов при механической очистке. При обработке несортированных овощей повышается процент отходов, так как при одновременной очистке неодинаковых по размерам клубней картофеля или корнеплодов с крупных экземпляров счищается не только кожица, но и значительный слой съедобного плода.

Сортируют зелень, корнеплоды и другие овощи, за исключением картофеля, вручную, а картофель при помощи механических сит, барабанов и т. п.

Обмывание. Овощи и зелень после переборки и сортировки обмывают в холодной воде для удаления земли, песка, пыли.

Обмывание продуктов обеспечивает прежде всего соблюдение санитарно-гигиенического режима на производстве. Картофель и некоторые другие овощи необходимо тщательно обмывать ещё и для того, чтобы при очистке тёрочный диск не портился от песка и камешков. Кроме того, из отходов тщательно обмытого картофеля крахмал получается более высокого качества.

Нарезание овощей способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

Овощи нарезают на кусочки одинаковой формы и толщины, чтобы они одновременно достигали готовности при тепловой обработке и придавали кулинарным изделиям красивый вид.

Нарезают овощи в специальных машинах и вручную ножом: ломтиками, кружочками, кубиками, брусочками, соломкой, дольками.

Овощи обрабатывают также в виде бочончков, груш, стружек, цилиндров, орешков, гребешков, шариков.

ФОРМЫ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ, ИХ РАЗМЕРЫ И КУЛИНАРНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ

Дольки. Мелкий клубень нарезают пополам вдоль, предварительно сделав на нем небольшой плоский участок- площадку для устойчивости. Каждую половину разрезать по радиусу на четыре части.

Брусочки. На клубне средней величины делают продольную площадку для устойчивости и нарезают вдоль на пластины толщиной 0,7- 1 см, а пластины на брусочки длиной 4- 5 см.

Соломка. Эта форма нарезки сходна с нарезкой на брусочки, но пластины толщиной 1,5- 2 мм нарезают поперек на бруски толщиной 1,5-2 мм и длиной 4-5см.

Кубики. Сначала нарезают брусочки, а затем разрезают их поперек на кубики. Для крупных кубиков сечение 2х2 см, средних 1,5х1,5см.

Ломтики. Средние клубни с устойчивой площадкой разрезают пополам, кладут на срез и нарезают поперек на пластинки толщиной 1-2 мм.

Кружочки. Нарезают из мелкого и среднего картофеля поперек клубня сделав устойчивую площадку. Толщина кружочка 1-2 мм.

Задание:

1. Обработать овощи механическим способом.
2. Нарезать овощи кубиками, дольками, брусочками.
3. Нарезать овощи спиралью, бочонками, звездочкой.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Производственный стол, моечная ванна, разделочная доска «ОС», емкость для хранения п/ф, нож средний поварской, лоток, полотенце, линейка

Последовательность выполнения работы

- 1.организовать рабочее место;
- 2.выбирают клубнеплоды, корнеплоды пригодные к нарезке в соответствии с показателями качества, указанными в ГОСТе;
- 3.осуществляют органолептическую оценку качества овощей;
4. подготовить овощи (морковь, свекла, редис, картофель, капуста, лук репчатый);
5. обработать овощи механическим способом, соблюдая санитарные правила;
6. нарезать овощи, используя простой способ нарезки овощей;
7. нарезать овощи, используя фигурную нарезку;
8. оформить отчет и сдать работу;
9. убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

2. Оценка результатов выполнения лабораторных работ студентов. Лабораторные работы студентов разработаны на основании Положения о планировании, организации и проведении лабораторных работ и практических занятий в ОГАОУ СПО БТОТиС Приказ № 100-ОД от 24.10. 2012 г. Лабораторные работы студентов составлены в полном соответствии с программой профессионального модуля приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Цель методической рекомендации организовать самостоятельную деятельность обучающихся при проведении лабораторных работ. Целью лабораторных работ является – отработка обучающимися практических навыков приготовления хлебобулочных,

мучных и кондитерских изделий; закрепление теоретических знаний; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых изделий. Организация лабораторных занятий Работа в лаборатории ведется бригадами. В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; получение продуктов. Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных изделий, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы. В лаборатории должны висеть на видном месте красиво оформленные правила внутреннего распорядка, личной гигиены и техники безопасности. Во время получения продуктов бригадиром остальные обучающиеся⁷ подготавливают к работе посуду, инструменты и инвентарь. Обучающиеся должны выполнить все лабораторно-практические работы в соответствии с учебным планом. Отработка каждого пропущенного занятия обязательна и проводится по общей методике. Правила личной гигиены. К работе в лаборатории допускаются обучающиеся только после прохождения медицинского осмотра и при наличии санитарной книжки. Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки мылом. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять. Санитарная одежда состоит из халата (куртки) или фартука, колпака или косынки. Она должна прикрывать одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя. Обучающиеся должны иметь сменную обувь. После окончания занятий обучающиеся убирают рабочее место, моют стол водой с содой, а также инвентарь, инструменты и посуду. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения. В результате изучения профессионального модуля обучающиеся будут уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;⁸ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий; рассчитывать необходимое количество продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, заполнять технологические карты; знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. В процессе лабораторной работы обучающиеся выполняют несколько заданий под руководством мастера производственного обучения или преподавателя. Критерии оценивания выполненных работ. Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно». Оценка «5» ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и⁹ недочётов. Оценка «4» ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней: не более одной грубой ошибки; одной негрубой ошибки и одного недочёта; не более трёх недочётов. Оценка «3» ставится, если

студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил: не более одной грубой ошибки и двух недочётов; не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки; не более трех негрубых ошибок; одной негрубой ошибки и трех недочётов; при наличии 4 - 5 недочётов. Оценка «2» ставится, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы. Определение качества готовых изделий. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид, цвет. Затем определяют запах. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как:, мятный, ванильный и т.д. При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать, при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ СТУДЕНТОВ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ».

Тема 1.2. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделий из него. Лабораторная работа №1 Приготовления изделий из дрожжевого теста безопарным способом.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления изделий из дрожжевого теста безопарным способом. Образовательные: - сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого теста безопарным способом. - способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении изделий из дрожжевого теста безопарным способом. Развивающие: - развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы - развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие Воспитательные: - прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией; - прививать интерес к выбранной специальности. - формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

1.1 Теория Изделия из дрожжевого теста безопарным способом.

Безопарным способом приготавливают тесто из муки с хорошей клейковиной и для получения теста слабой консистенции с малым количеством сдобы. При безопарном способе все полагающиеся по рецептуре продукты замешивают в один прием. В молоко или воду, подогретые до 35–40 °С, вводят разведенные и процеженные дрожжи, сахар и соль, добавляют яйца или меланж и всыпают просеянную муку. Тесто тщательно перемешивают вручную или в тестомесильных машинах, перед окончанием замеса добавляют немного растительного масла, так как это уменьшает разрушение клейковины. Готовность теста определяют по его однородности, отсутствию комков. Кроме того, хорошо вымешанное тесто легко отстает от рук и стенок посуды. Посуду с тестом накрывают чистой тканью и ставят для брожения в теплое место с температурой 30–40 °С на 3–4 ч. В процессе брожения тесто обминают два-три раза. Окончание брожения определяют по внешним признакам: выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, поверхность теста выпуклая, тесто приобретает приятный спиртовой запах.

Приготовления изделий из дрожжевого теста безопарным способом. Инструкционная карта.

1. Оборудование: плиты электрические, электрические шкафы, тестомесильная машина, тестораскаточные машины, мясорубка, промыватели, производственные столы, весы. Инвентарь и посуда: скалки, сито, кастрюли, противни. Инструменты: ножи, выемки,

лопатки, кисточки для смазки. 2. Организация рабочего места. -Рабочее место повара при приготовлении изделий из дрожжевого теста должно быть специализированным, с постоянным набором инвентаря, 12 инструментов, оборудования в соответствии с действующими нормами. -Оборудование размещают с учетом последовательности технологических операций и обеспечивают свободный доступ к оборудованию. - Над тепловым оборудованием устраивают вентиляцию. - Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную поверхность с деревянными крышками из твердых пород дерева. -Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене. -С левой стороны стола должно располагаться тесто, прямо перед собой – весы, с правой стороны располагаются кондитерские листы. Между весами и листами кладутся скалки, выемки, ножи. Рядом с разделочным столом ставятся стеллажи. -Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7метров. 3. Требования техники безопасности и правела санитарии. В соответствии с санитарными требованиями материалы, из которых изготовлено оборудование, инвентарь, посуда, тара, не должны оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменения их качества. Температура помещения должна быть не выше 26 0С. Помещение должно быть без сквозняков. Категорически запрещается допускать к работе на машинах лиц, не знающих правил эксплуатации. Рубильники и выключатели должны быть исправны, все движущиеся части машин должны быть ограждены. Электрооборудование должно быть исправно и заземлено. Около электрошкафа должен быть резиновый коврик. Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды. Ножи должны иметь исправные ручки без сколов и выбоин. Работают на выпечке только в рукавицах, рукав халата должен плотно облепать запястье. По окончании работы оборудование тщательно¹³ промывают горячей водой и протирают сухой тряпкой. Инвентарь моют горячей водой с моющими средствами и хранят в специально выделенном месте. Инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде. Хранят в специальных шкафах. Тара изготавливается из алюминия, дерева, полипропилена. Моют в специальном помещении с применением моющих и дезинфицирующих средств. Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста. Готовые изделия из теста должны иметь правильную форму, ровную верхнюю корку, без трещин, надрывов, плотно прилегающую к мякишу. Цвет корок золотисто-желтый или светло-коричневый. Мякиш изделий должен, быть хорошо пропеченным, эластичным, при лег- ком надавливании пальцем принимать первоначальную форму, некрошливым, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, но без привкуса горечи, излишней кислотности, солености. Не допускаются посторонние запахи и привкусы. Хранят готовые изделия в чистых, сухих, светлых помещениях с температурой 6–20 °С, в лотках, уложенными рядами так, чтобы изделия не потеряли форму. Срок реализации 24 ч. При более длительном хранении изделия из теста черствеют, т. е. мякиш становится сухим, твердым, крошливым. Корка теряет упругость, становится морщинистой и резиистой. Объем изделия уменьшается. Происходит это за счет изменения состояния крахмала и белков. Задания бригадам: Приготовить и оформить для подачи следующие изделия из дрожжевого теста: 1. пирог «Московский»; 2. булочка «Дорожная»; 3. ватрушка с повидлом;¹⁴ 4. булочка «Школьная». Бригада №1 Производственное задание: 1. Приготовить и оформить к подаче пирог «Московский» 2. Выполнить расчёт расхода сырья на 2 штуки. 3. Составить отчет (заполнить форму) Этап №1 Организация рабочего места ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_1__ Наименование блюда, изделия __Пирог «Московский»__ рецептура № Наименование продуктов Норма закладки в граммах На 1 шт 2 шт Мука 546 Сахар песок 33 Маргарин 27 Меланж 27 Соль 5 Дрожжи 16 Вода 230 Повидло 33 Меланж для смазки 3 Выход 500 Этап №2 Приготовление изделия Определение качества сырья: Произвести органолептическую оценку качества

продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу. Подготовка сырья: Произвести взвешивание сырья. Технология приготовления: Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. Фарш используют сладкий. Выпекают пироги в гладких или гофрированных формах или на противнях. Для пирога кусок теста подкатывают в виде шара, оставляют на 5-15 мин для расстойки, затем раскатывают в пласт толщиной 1 см по размерам формы или противня. Раскатанное тесто переносят при помощи скалки на смазанную жиром форму и укладывают, разравнивая края. На поверхность пласта наносят слой повидла. Края лепешки делают немного выше середины формы, чтобы при выпекании не вытекла начинка. Поверхность пирога смазывают яйцом и украшают. Для украшения обрезки теста вновь раскатывают и при помощи ножа и выемок формируют звезды, ветки, гребешки. Порог растаивают, за 5-10 мин до выпечки смазывают яйцом и выпекают в течение 30 мин при 220-230°C. Оформление и подача: При отпуске нарезают на порции. Этап №3 Требования к качеству: форма круглая или прямоугольная, мякиш пористый, мягкий, поверхность блестящая, светло-коричневого цвета. Дополнительные контрольные вопросы. 1. Каковы факторы, влияющие на процесс брожения теста? 2. Как произвести разделку дрожжевого теста, выпечку изделий? 3. Определить время приготовления пирога. Составить отчет (заполнить форму) Наименование блюда _____ Определение качества сырья: _____

Подготовка _____ сырья:

Последовательность _____ технологии _____ приготовления _____ блюда:

_____ Оформление и

подача: _____

Внешний вид: _____

Вкус и запах: _____

Цвет: _____ 16

_____ Консистенция:

_____ Бригада №2

Производственное задание: 1. Приготовить и оформить к подаче булочку «Дорожную» 2. Выполнить расчёт расхода сырья на 20 штук. 3. Составить отчет (заполнить форму) Этап №1

Организация рабочего места ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 Наименование блюда, изделия Булочка Дорожная _____ №

Наименование продуктов Норма закладки в граммах На 10 шт 20 шт Мука 546 Сахар-песок

33 Маргарин 27 Соль 27 Дрожжи 5 вода 16 Выход 1000 Этап №2 Приготовление изделия

Определение качества сырья: Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу. Подготовка сырья: Произвести взвешивание сырья.

Технология приготовления: Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. Готовое тесто разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности 17 3-4

поперечных надреза, растаивают 30-40 мин. Перед выпечкой булочки смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают изделия на смазанных жиром листах в течение 10-12 мин при

230-240°C. Оформление и подача: При отпуске выкладывают на блюдо. Этап №3 Требования к качеству: булочки овальные, поверхность с надрезами, посыпана крошкой светло-

коричневого цвета. Дополнительные контрольные вопросы. 1. Каковы процессы, протекающие при выпечке мучных изделий? 2. Как определить готовность опары? 3.

Установить время приготовления булочек. Составить отчет (заполнить форму) Наименование блюда _____ Определение качества сырья:

Лабораторная работа №2 Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом. Образовательные: - сформировать у обучающихся знания

технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом.

- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.

- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Теория Изделия из дрожжевого теста опарным способом. Для приготовления опары берут 35-60% муки, 60-70% воды и 100% дрожжей (по рецептуре).²³

Требования к температуре воды при изготовлении теста опарным способом, а также к объему посуды или дежи те же, что и для безопарного теста. Замешанная опары должна иметь температуру 27-29С. Первоначально в дежу наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Для активизации дрожжей можно в опару добавить до 4% сахара по отношению к массе муки. Опары должна иметь консистенцию густой сметаны. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, дежу закрывают крышкой или покрывают полотном и ставят на 2-3 часа в теплое место. Интенсивный процесс брожения начинается через 30-40мин, когда на поверхности опары появляются равномерные трещины, поверхность теста делается выпуклой, и оно начинает отходить от стенок посуды. Спустя 2-3 часа опары увеличится в объеме в 2-2,5 раза и на всей поверхности появляются лопающиеся пузырьки. Готовность опары определяется по внешним признакам: брожение начинает стихать, пузырьков на поверхности появляются все меньше, опары немного опадает. Для теста с большим количеством сдобы и при изготовлении его из муки со слабой клейковиной опару готовят более густую. В густой опары процесс брожения протекает медленнее и более равномерно, опары получается более сильная. К выбродившей опары добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность замеса с мукой 15мин. Температура замешанного теста должна быть 29-32°С. При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрыва в течении 2-2,5ч. оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1-2 обминки. Кислотность теста до 3° . Тесто с замедленным процессом брожения приготавливают на опары, замешанной на воде или молоке температурой 10-15°С. Замешанную²⁴ вечером опары, ставят в помещение, температура которого 18-20° С, а оставшуюся муку – в теплое место. Утром яйца и сахар нагревают на мармите до 40-60°С. и перемешивают с опары, а затем с мукой. В конце замеса добавляют согретые жиры. Через час такое тесто готово к разделке. Тесто с ускоренным процессом брожения приготавливают с повышенным количеством дрожжей(в 2-3 раза больше нормы) или поставив тесто на воде температурой 35°С и сделав его более жидкой консистенции, чем обычно. Замес теста производят более интенсивно и длительно.

Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом. Инструкционная карта. 1. Оборудование: плиты электрические, электрические шкафы, тестомесильная машина, тестораскаточные машины, мясорубка, промыватели, производственные столы, весы. Инвентарь и посуда: скалки, сито, кастрюли, противни. Инструменты: ножи, выемки, лопатки, кисточки для смазки.

2. Организация рабочего места. -Рабочее место повара при приготовлении изделий из дрожжевого теста должно быть специализированным, с постоянным набором инвентаря, инструментов, оборудования в соответствии с действующими нормами. -Оборудование размещают с учетом последовательности технологических операций и обеспечивают свободный доступ к оборудованию. - Над тепловым оборудованием устраивают вентиляцию.

- Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную поверхность с деревянными крышками из твердых пород дерева.
- Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.
- С левой стороны стола должно располагаться тесто, прямо перед собой – весы, с правой стороны располагаются

кондитерские листы. Между весами и листами кладутся скалки, выемки, ножи. Рядом с разделочным столом²⁵ ставятся стеллажи. -Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7метров. 3.Требования техники безопасности и правела санитарии. В соответствии с санитарными требованиями материалы, из которых изготовлено оборудование, инвентарь, посуда, тара, не должны оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменения их качества. Температура помещения должна быть не выше 26 0С. Помещение должно быть без сквозняков. Категорически запрещается допускать к работе на машинах лиц, не знающих правил эксплуатации. Рубильники и выключатели должны быть исправны, все движущиеся части машин должны быть ограждены. Электрооборудование должно быть исправно и заземлено. Около электрошкафа должен быть резиновый коврик. Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды. Ножи должны иметь исправные ручки без сколов и выбоин. Работают на выпечке только в перчатках, рукав халата должен плотно облегать запястье. По окончании работы оборудование тщательно промывают горячей водой и протирают сухой тряпкой. Инвентарь моют горячей водой с моющими средствами и хранят в специально выделенном месте. Инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде. Хранят в специальных шкафах. Тара изготавливается из алюминия, дерева, полипропилена. Моют в специальном помещении с применением моющих и дезинфицирующих средств. Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.²⁶ Требования к качеству изделий из дрожжевого теста. Готовые изделия из теста должны иметь правильную форму, ровную верхнюю корку, без трещин, надрывов, плотно прилегающую к мякишу. Цвет корок золотисто-желтый или светло-коричневый. Мякиш изделий должен, быть хорошо пропеченным, эластичным, при легком надавливании пальцем принимать первоначальную форму, не крошиться, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, но без привкуса горечи, излишней кислотности, солености. Не допускаются посторонние запахи и привкусы. Хранят готовые изделия в чистых, сухих, светлых помещениях с температурой 6–20 °С, в лотках, уложенными рядами так, чтобы изделия не потеряли форму. Срок реализации 24 ч. При более длительном хранении изделия из теста черствеют, т. е. мякиш становится сухим, твердым, крошливым. Корка теряет упругость, становится морщинистой и резиновой. Объем изделия уменьшается. Происходит это за счет изменения состояния крахмала и белков. Задания бригадам: Приготовить и оформить для подачи следующие изделия из дрожжевого

2.Организация рабочего места. Лабораторная работа №5 Приготовление песочного теста и изделий из него. Цель работы: приобрести практические навыки приготовления песочного теста и изделий из него. Образовательные: - сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления песочного теста и изделий из него. - способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении песочного теста и изделий из него. Развивающие: - развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы - развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие Воспитательные: - прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией; - прививать интерес к выбранной специальности. - формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий. Теория Приготовление песочного теста и изделий из него. Наличие в тесте большого количества масла, сахара-песка и отсутствие воды, способствует получению рассыпчатых изделий (отсюда и название теста — песочное). Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. Готовят тесто в помещении при температуре не выше 20 °С. При более высокой температуре тесто крошится при раскатывании, так как масло в нем находится в размягченном состоянии. Изделия из такого теста получаются жесткими. Масло с сахаром-песком растирают во взбивальной машине до однородного

состояния, добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду пищевую, соль, эссенцию. Эссенция рекомендуется ванильная. Смесь взбивают до пышной однородной массы, при этом постепенно засыпают муку, но 7% ее оставляют на подпыл, т.е. для дальнейшей работы с тестом. Тесто нужно замешивать быстро до однородной консистенции. При увеличении продолжительности замешивания тесто может быть затянутым. Изделия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми. При изготовлении песочного теста ручным способом на стол насыпают горку муки, делают в ней воронку, в которую кладут масло, предварительно растертое с сахаром-песком до исчезновения кристаллов сахара, добавляют яйца, в которых растворяют соду пищевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замешивания должно иметь температуру не выше 20 °С. Тесто раскатывают в пласт требуемой толщины (3... 8 мм) с помощью металлических или деревянных скалок. В процессе разделывания и формования изделий стол посыпают мукой во избежание прилипания теста. Песочное тесто выпекают целым пластом или предварительно формуют, пользуясь дисковыми резаками и металлическими выемками, а затем выпекают. Для выпекания целым пластом тесто после замешивания делят на куски определенной массы, формуют в прямоугольники и раскатывают в пласт толщиной не более 8 мм по размеру кондитерского листа. Пласт должен быть ровным по толщине, иначе при выпекании качество полуфабриката ухудшится. Полученный пласт завертывают в трубочку или накатывают на скалку и переносят на сухой кондитерский лист, выравнивают края, прокалывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий от газов, образующихся при химическом способе разрыхления, и выпекают при температуре 260... 270 °С в течение 10... 15 мин. Готовность пласта определяют по светло-коричневому цвету с золотистым оттенком. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной 6... 7 мм, с помощью металлических выемок вырезают заготовки (кольца, полумесяцы и т.д.) и укладывают на сухие листы. Выпекают при температуре 260... 270 °С в течение 10... 12 мин. Для приготовления пирожных-корзиночек тесто раскатывают в пласт толщиной 5...7 мм, сверху накладывают металлические формы дном вверх плотно друг к другу. Скалкой прокатывают по доньшкам форм, и вырезают нужные порции теста. Тесто вместе с формами переворачивают и вдавливают в боковые гофрированные стенки форм. Формы с тестом кладут на листы и выпекают при температуре 240...250°С. При формовании изделий нужно следить, чтобы получилось меньше обрезков, так как при добавлении их в тесто качество теста ухудшается,⁶⁷ изделия получаются грубыми. Приготовление песочного теста и изделий из него. Инструкционная карта. 1. Оборудование: плиты электрические, электрические шкафы, тестомесильная машина, тестораскаточные машины, мясорубка, промыватели, производственные столы, весы. Инвентарь и посуда: скалки, сито, кастрюли, противни. Инструменты: ножи, выемки, лопатки, кисточки для смазки. 2. Организация рабочего места. -Рабочее место повара при приготовлении изделий из теста должно быть специализированным, с постоянным набором инвентаря, инструментов, оборудования в соответствии с действующими нормами. -Оборудование размещают с учетом последовательности технологических операций и обеспечивают свободный доступ к оборудованию. - Над тепловым оборудованием устраивают вентиляцию. - Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную поверхность с деревянными крышками из твердых пород дерева. -Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене. -С левой стороны стола должно располагаться тесто, прямо перед собой – весы, с правой стороны располагаются кондитерские листы. Между весами и листами кладутся скалки, выемки, ножи. Рядом с разделочным столом ставятся стеллажи. - Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7метров. 3.Требования техники безопасности и правела санитарии. В соответствии с санитарными требованиями материалы, из которых изготовлено оборудование, инвентарь, посуда, тара, не должны оказывать⁶⁸ вредного воздействия на продукты и вызывать изменения их качества.

Температура помещения должна быть не выше 26 0С. Помещение должно быть без сквозняков. Категорически запрещается допускать к работе на машинах лиц, не знающих правил эксплуатации. Рубильники и выключатели должны быть исправны, все движущиеся части машин должны быть ограждены. Электрооборудование должно быть исправно и заземлено. Около электрошкафа должен быть резиновый коврик. Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды. Ножи должны иметь исправные ручки без сколов и выбоин. Работают на выпечке только в рукавицах, рукав халата должен плотно облегать запястье. По окончании работы оборудование тщательно промывают горячей водой и протирают сухой тряпкой. Инвентарь моют горячей водой с моющими средствами и хранят в специально выделенном месте. Инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде. Хранят в специальных шкафах. Тара изготавливается из алюминия, дерева, полипропилена. Моют в специальном помещении с применением моющих и дезинфицирующих средств. Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости. Требования к качеству изделий из песочного теста. Приготовленный песочный полуфабрикат должен иметь светло-коричневый цвет с золотистым оттенком, быть рассыпчатым, однородным, без комков, пластичным, сухим, влажностью 5,5 %. Выпеченный полуфабрикат должен иметь поверхность светло-коричневого цвета, с золотистым оттенком, мякиш — пористый, пышный, 4. Заключение При проведении лабораторных работ осуществляется динамика формирования профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС:146 Результаты (освоенные профессиональные компетенции) Основные показатели оценки результата ПК 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. организация рабочего места для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; обоснованность выбора, подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, электросковорода, дозатор теста, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, электросковорода, дозатор теста, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); выбор и обоснованность тепловых режимом при замесе теста, брожении, расстойки, выпечки, охлаждении изделий) при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; определение готовности выпеченных простых хлебобулочных изделий и хлеба; выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; выполнение действий по оформлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; проведение бракеража простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с требованиями качества; соблюдение условий и сроков хранения простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с требованиями СанПиНа; ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. организация рабочего места для приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; обоснованность выбора, подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); выбор тепловых режимов при замесе теста, выпечки, охлаждении изделий, при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий;147 расчет

количества сырья при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий; соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении основных мучных кондитерских изделий; определение готовности выпеченных основных мучных кондитерских изделий; выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий; выполнение действий по оформлению основных мучных кондитерских изделий; проведение бракеража основных мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества; соблюдение условий и сроков хранения основных мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиНа; рассыпчатый. Готовые изделия должны иметь правильную форму, ровные края, при надавливании крошиться

Организовать рабочее место с учетом технологического процесса. На рабочем месте для приготовления блюд из круп и макаронных изделий должна быть электрическая плита, электрический жарочный шкаф, электрический кипятильник, производственные столы, весы, лотки для укладки полуфабрикатов (котлет, биточков из круп), разделочные доски. Рядом с производственным столом устанавливают производственные ванны. Специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть слева на расстоянии не более 6 – 7 метров. Техническое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего места. Для приготовления необходимо провести предварительную подготовку: крупы перебрать, промыть, макаронные изделия – наломать. Произвести тепловую обработку круп и макаронных изделий.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии:

- пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользить;
- электрическое оборудование должно иметь заземление, обязательно наличие резинового коврика;
- крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать от себя;
- поверхность плиты должна быть ровной и гладкой, без трещин;
- иметь полотенце для прихватывания горячей посуды.

Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки.

- На кухне должна быть аптечка с набором медикаментов;
- использовать безопасные приемы работы с инструментами.

Требования к качеству круп и макаронных изделий.

Цвет, вкус и запах *крупы* должны быть свойственными данному виду крупы, без посторонних запахов и привкусов.

Не допускается зараженность *крупы* вредителями хлебных запасов.

Непригодной в пищу считается *крупы* с затхлым, плесневелым запахом и с запахом прогорклого крупяного жира.

Вкус и запах макаронных изделий, без горечи, затхлости, запаха плесени и других посторонних привкусов и запахов.

Требования к качеству блюд из круп и макаронных изделий.

В готовой *рассыпчатой* каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими свою форму и легко отделяющимися друг от друга. Вкус и цвет — соответствующие виду крупы, а у каш из пшенной крупы — без привкуса горечи. Не допускаются запах и вкус подгоревшей каши.

В готовой *вязкой каше* зерна должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными, не слипшимися между собой. По консистенции вязкая каша представляет собой густую массу. В горячем виде (при температуре 60...70°C) она должна, держаться на тарелке горкой, не расплываясь. Не допускаются запах и вкус пригорелой каши.

В готовой *жидкой каше* зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разваренными, утратившими свою форму. По консистенции каша представляет собой жидкую однородную массу, растекающуюся по тарелке. Вкус и запах — свойственные данному виду каши, без признаков затхлости и горечи. Не допускаются запах и вкус подгоревшей каши.

По внешнему виду *котлеты из каш* должны быть овальной формы с одним заостренным концом, *биточки* — круглой формы, без трещин на поверхности, равномерно обжаренные с обеих сторон. Цвет — золотистый. Вкус и запах — соответствующие вкусу и запаху каши, из которой они приготовлены, без горечи и затхлости.

Запеканки из каш должны иметь слегка подрумяненную корочку. Цвет — свойственный крупе, из которой приготовлено блюдо. Вкус и запах — характерные для данного вида каши.

Отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, запеченные — могут быть соединены между собой. Цвет отварных макаронных изделий — белый с желтоватым оттенком, запеченных — золотистый. Вкус и запах — свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости.

Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.

Готовые каши хранят на мармите при температуре 70...80 °С в течение нескольких часов без ухудшения их вкуса. Запах каши при длительном хранении ослабевает. Хранение каш в холодном состоянии сопровождается их «старением». Органолептически «старение» характеризуется черствением каши, уплотнением ее консистенции за счет изменения клейстеризованного крахмала. В вязких кашах черствение выражается более резко, чем в рассыпчатых.

После разогревания охлажденных каш органолептические показатели их восстанавливаются. Лучше и полнее восстанавливаются гречневая и рисовая каши, поэтому эти каши можно использовать для продажи в магазинах кулинарии. Вязкие каши, котлеты и биточки из них, блюда из бобовых, запеканки из круп реализуют в течение 3 ч после приготовления, блюда из макаронных изделий — 2 ч, каши рассыпчатые — 6 ч.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Лабораторная работа №3

Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем.

Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.

Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуск блюд из теста с фаршем.

Научиться определять качество готовых блюд. Проводить бракераж. Подготавливать готовую продукцию к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.

Образовательные

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из теста с фаршем.

- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы

- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
- прививать интерес к выбранной специальности.

- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий

Теория: Блюда из теста с фаршем.

Дрожжевое тесто.

Существует два способа приготовления дрожжевого теста — безопарный и опарный.

Безопарным способом готовят тесто преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, масла, яиц) и тесто слабой консистенции — для оладий, блинов, жареных пирожков и др.

Опарный способ применяется при изготовлении более сдобных изделий - ватрушки, булочки, кулебяка и др.

Бездрожжевое тесто.

Приготавливают бездрожжевое тесто: 1) для пельменей, вареников, лапши, блинчиков; 2) сдобное; 3) слоеное; 4) песочное; 5) бисквитное; 6) заварное.

Тесто для пельменей в подогретую воду до 30-35 °С кладут соль, яйца и перемешивают. Просеянную муку насыпают горкой, в середине делают углубление и, при помешивании, постепенно вводят подготовленную смесь, замешивают тесто до однородной консистенции.

Для приготовления теста для вареников в холодной воде растворяют соль, добавляют яйца, сахар-песок, хорошо перемешивают и соединяют с мукой. Замешивают крутое тесто.

Тесто для блинчиков содержит большое количество жидкости, поэтому в нем быстро и полно набухают белки муки. Разрыхляют тесто путем механического взбивания, во время которого белки яиц образуют пену и воздух задерживается в тесте. В период выпекания за счет расширения воздуха и частичного испарения воды происходит разрыхление теста. Этому способствует тонкий слой выпекаемого блинчика. Тесто, налитое на сковородку более толстым слоем, получается плотным и невкусным.

Для изделий из теста приготавливают фарши мясные, рыбные, овощные, крупяные, из фруктов и ягод.

Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем.

Инструкционная карта

1. Оборудование: плиты электрические, электрические шкафы, тестомесильная машина, тестораскаточные машины, мясорубка, промыватели, производственные столы, весы.

Инвентарь и посуда: скалки, сито, кастрюли, противни.

Инструменты: ножи, выемки, лопатки, кисточки для смазки.

2. Организация рабочего места.

- Рабочее место повара при приготовлении изделий из дрожжевого теста должно быть специализированным, с постоянным набором инвентаря, инструментов, оборудования в соответствии с действующими нормами.

- Оборудование размещают с учетом последовательности технологических операций и обеспечивают свободный доступ к оборудованию.

- Над тепловым оборудованием устраивают вентиляцию.

- Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную поверхность с деревянными крышками из твердых пород дерева.

- Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

- С левой стороны стола должно располагаться тесто, прямо перед собой – весы, с правой стороны располагаются кондитерские листы. Между весами и листами кладутся скалки, выемки, ножи. Рядом с разделочным столом ставятся стеллажи.

- Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7 метров.

3. Требования техники безопасности и правила санитарии.

- В соответствии с санитарными требованиями материалы, из которых изготовлено оборудование, инвентарь, посуда, тара, не должны оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменения их качества.
- Температура помещения должна быть не выше 26⁰С.
- Помещение должно быть без сквозняков.
- Категорически запрещается допускать к работе на машинах лиц, не знающих правил эксплуатации.
- Рубильники и выключатели должны быть исправны, все движущиеся части машин должны быть ограждены. Электрооборудование должно быть исправно и заземлено. Около электрошкафа должен быть резиновый коврик.
- Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды.
- Ножи должны иметь исправные ручки без сколов и выбоин.
- Работают на выпечке только в рукавицах, рукав халата должен плотно облегать запястье.
- По окончании работы оборудование тщательно промывают горячей водой и протирают сухой тряпкой.
- Инвентарь моют горячей водой с моющими средствами и хранят в специально выделенном месте.
- Инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде. Хранят в специальных шкафах.
- Тара изготавливается из алюминия, дерева, полипропилена. Моют в специальном помещении с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.

Требования к качеству блюд из теста с фаршем.

Выпеченные изделия из теста должны иметь правильную форму, не расплывшуюся, поверхность ровную, блестящую, без надрывов, трещин, корочку золотистую или светло – коричневого цвета. Мякиш пористый, без пустот, эластичный, без закала, не крошливый, плотно прилегает к корочке. Вкус и запах выпеченного теста и фарша, без привкуса пережженного теста, солоноватости и горечи. Фарш сочный, равномерно распределен в изделии.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере надобности.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. пирожки печеные с капустой;
2. расстегаи с рыбным фаршем;
3. пельмени;
4. блинчики с творогом.

Бригада №1