Министерство образования и науки Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Утверждено
на заседании МС
Протокол № 1
от «30» 08 2024 г.

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессионального цикла
Протокол № 1 от «30» 08 2024 г.
Председатель ПЦК Г.Ф.Ямаева

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

2024

Методические указания по проведению практических работ являются частью программы подготовки специалистов среднего звена и составлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы направлений подготовки и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом

Профессионального стандарта "Повар", утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, Профессионального стандарта "Кондитер", утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н,

Профессионального стандарта "Пекарь", утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н.

Методические указания подготовлены с целью повышения эффективности профессионального образования и самообразования в ходе практических занятий по ПМ. 02 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Методические указания включают в себя образовательных результатов, заявленных во ФГОС СПО, задачи, обеспеченность занятия, краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме, вопросы для закрепления теоретического материала, задания для практической работы студентов и инструкцию по ее выполнению, методику анализа полученных результатов, порядок и образец отчета о проделанной работе.

Организация-разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик: _____ Ахметзянова З.Ф., преподаватель

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся в качестве практического пособия при выполнении лабораторных работ по программе профессионального модуля ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цель методических указаний – оказание помощи обучающимся при выполнении лабораторных работ по ПМ 2 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», и в формировании готовности к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности при освоении профессиональных и общих компетенций по специальности.

Лабораторный практикум по профессиональному модулю ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначен для закрепления теоретических знаний, полученных при изучении данного профессионального модуля, и приобретения практических навыков при производстве и исследовании продукции общественного питания, а также ознакомление их с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Лабораторные занятия входят в профессиональный учебный профессионального модуля ПМ. 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Методические указания по каждой лабораторной работе содержат: тему занятия; цель занятия; пояснения по теме работы; используемое оборудование, аппаратуру, материалы и их характеристики; порядок выполнения конкретной работы; таблицы для заполнения результатов работы; выводы; контрольные вопросы; рекомендуемую литературу, критерии оценки качества выполнения лабораторной работы.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПРИ ОСВОЕНИИ МОДУЛЯ

ОК 01 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 02 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 03 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 04 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 05 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 06 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 10 Пользоваться информационными технологиями для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

ОК 11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 01 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 02 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 03 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 05 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 06 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 07 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 08 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ (ПР) И ЛАБОРАТОРНЫХ (ЛР) РАБОТ

	Содержание работ	Количество часов
Раздел 1.	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	8
ПР №1	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	

ПР №2	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	8
ПР №3	Составление технологической документации на продукцию общественного питания.	10
ПР №4	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.	8
Раздел 2.	Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПР №1	Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	4
ЛР №1	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры, технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	8
ПР №2	Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	6
ЛР №2	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры, технологической карты). Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.	6
ПР №3	Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
ЛР №3	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	8
ПР №4	Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6

ЛР №4	Приготовление, оформление, отпуск презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	8
ПР №5	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	6
ЛР №5	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	8
ПР №6	Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ЛР №6	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	10
ПР №7	Адаптация рецептур блюд из птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
ЛР №7	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	7

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

В процессе лабораторного занятия по профессиональному модулю, обучающиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение студентами лабораторных работ направлено на углубление теоретических знаний научных основ пищевых технологий; закрепление фактического материала по конкретным темам учебной дисциплины; формирование практического умения и навыков обращения с различными приборами, установками и лабораторным оборудованием, формирование навыков применения полученных знаний в практической деятельности.

В ходе лабораторных занятий у студентов формируются также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, оформлять результаты).

Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованной лаборатории «Учебный кулинарный цех». Перед проведением лабораторно-практических работ разрабатываются инструкции по проведению работ, формы для отчета.

Перед проведением лабораторно-практических работ проверить исправность теплового и механического оборудования; подготовить необходимый инвентарь, инструмент, посуду, скомплектовать набор продуктов. Обучающиеся надевают специальную специальную санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования, моют руки.

По каждому лабораторному заданию (работе) учебной дисциплины студентам предоставляются методические указания по их проведению. Методические указания по каждой лабораторной работе содержат: тему занятия; цель занятия; пояснения по теме работы; используемое оборудование, аппаратуру, материалы и их характеристики; порядок выполнения конкретной работы; таблицы для заполнения результатов работы; выводы; контрольные вопросы; рекомендуемую литературу.

При проведении лабораторных занятий учебная группа делиться на подгруппы в зависимости от темы и порядка выполнения лабораторной работы. Перед началом выполнения лабораторных работ студенты должны изучить правила техники безопасности и неукоснительно выполнять их в процессе работы. Обязательным условием выполнения лабораторной работы является индивидуальная работа каждого студента. В конце работ обучающиеся убирают рабочее место, посуду, инвентарь и инструмент. Уборку помещения заканчивают дежурные.

Перед выполнением лабораторного задания (работы) проводится проверка знаний студентов – их теоретической готовности к выполнению задания. При проведении лабораторных работ следует обращать внимание студентов на точность соблюдения ими всех параметров и условий методики проведения эксперимента, в противном случае могут резко исказиться конечные результаты определения.

Результаты выполнения лабораторного задания (работы) студенты записывают в рабочую тетрадь для лабораторных работ, затем оформляют их в виде отчета, форма и содержание которого указаны в методических рекомендациях к лабораторной работе.

Оценки за выполнение лабораторного задания (работы) являются показателями текущей успеваемости студентов по учебной дисциплине.

Преподаватель проводит полный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в учебной лаборатории.

Получив письменную инструкцию и форму для отчета, обучающиеся приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание студентов на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды. Некоторые приемы и процессы перед выполнением задания демонстрирует преподаватель.

Но в основном обучающиеся работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к качеству приготовляемых блюд и их рецептуре.

Готовые блюда обучающиеся оформляют, сдают индивидуально или побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления. Обучающиеся оформляют в тетрадях для лабораторных работ отчет, в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую карту на блюда,

технологическую схему приготовления блюда или изделия, используя сборник рецептур. Заполняют таблицу: «Требования к качеству блюда или изделия». Получают оценки за проделанную работу.

Оценки за выполнение лабораторно- практических заданий являются показателями текущей успеваемости студентов по учебной дисциплине. Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные обучающимися в процессе проведения лабораторно-практической работы.

Лабораторная работа по теме «Приготовление супов»

Раздел: «Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Тема: Технологический процесс приготовления заправочных супов.

Технологический процесс приготовления пюреобразных супов

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления и оформления сложных заправочных и пюреобразных супов.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформление сложных заправочных и пюреобразных супов;

- уметь определять качество сырья, готовых блюд согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально -технические средства:

оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрическая, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сито;

инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, пирожковые, поднос, противни, лотки.

сырье: кости говяжьи, мясные продукты (мясо, окорок, сосиски, птица), томат – паста, соленые огурцы, сахар, лук, лимон, морковь, яйцо, мука, масло сливочное, картофель, зеленый горошек, сметана, зелень петрушки, хлеб пшеничный, каперсы, маслины.

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1 Приготовить и оформить для подачи следующие сложные супы:

солянка сборная мясная, суп-пюре из овощей

2 Составить отчет (заполнить форму).

3 Дать оценку качества приготовленных супов.

Последовательность выполнения работы:

1 Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2 Подготовить мясокостный бульон, процедить, подогреть.

3 Подготовить мясные продукты (мясо, окорок, птица, сосиски), отварить, нарезать тонкими ломтиками.

4 Промыть и очистить овощи.

5 Морковь и лук в равном количестве нарезать соломкой и пассеровать без изменения цвета для супа – пюре.

6 Оставшуюся по рецептуре морковь и остальные овощи нарезать мелко произвольно, сварить в небольшом количестве бульона или воды, добавив пассерованные овощи. Размягченные овощи протереть, соединить с отваром или бульоном.

7 Соленые огурцы очистить от семян и кожицы, нарезать ломтиками или ромбиками, припустить в бульоне или воде.

8 Лук репчатый шинкуют соломкой и пассеруют с добавлением томатного пюре.

9 Лимон очищают от кожицы, нарезают кружочками.

10 Приготовить белую сухую мучную пассеровку, развести бульоном или водой.

11 Приготовить суп-пюре из разных овощей: протертые овощи соединить с разведенной белей пассеровкой (белым соусом), развести бульоном или отваром до состояния жидкой сметаны, довести до кипения, добавить соль, варить 5-7 мин, охладить до 70С.

12 Приготовить гренки для супа-пюре из разных овощей: белый хлеб очистить от корок, нарезать кубиками (1х1см), подсушить.

13 Приготовить льезон: сырые желтки яиц соединить с теплым молоком и проварить на водяной бане, помешивая, до легкого загустения, не доводя до кипения, процедить, заправить суп – пюре перед подачей.

14 Приготовить солянку сборную мясную: в кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы, подготовленные мясные продукты, специи и варят 5-10мин.

15 Оформить и подать супы: налить в тарелки, в суп- пюре прогретый зеленый горошек и сливочное масло; в солянку мясную сборную – сметана, зелень, кружочек лимона.

16 Оформить отчет и сдать работу.

17 Заполнить таблицу «Требования к качеству».

18 Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Солянка сборная мясная:

Внешний вид –продукты нарезаны соломкой;

Цвет– красно-оранжевый,.

Вкус и запах – в меру соленый, характерный используемым продуктам, слегка острый;

Суп – пюре из разных овощей:

Внешний вид –однородная масса без кусочков непротертых овощей;

Цвет – соответствующий используемым овощам;

Вкус и запах – нежный, в меру соленый, с запахом пассерованных овощей; используемым продуктам;

консистенция – густых сливок, эластичная.

Перечень заданий (задач) для работы:

1 Изучить технологию приготовления сложных заправочных и пюреобразных супов.

2 Составить технологические карты на супы по сборнику рецептур, выходом на 2 порции.

3 Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить супы).

4 Составить технологические схемы приготовления супов.

5 Ответить на вопросы.

6 Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет по образцу.

Вопросы:

1 Условия и сроки хранения горячих супов.

2 Классификация супов.

3 Технология приготовления заправочных и пюреобразных супов.

4 Составить технологические схемы приготовления супов

5 Определить выход готовых первых блюд.

6 Сравнить выход готовых первых блюд: фактический и по Сборнику рецептур. Результаты взвешивания занести в таблицу.

Лабораторная работа по теме « Блюда из овощей»

Раздел: «Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Тема: Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из овощей и грибов

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления и оформления сложных блюд и гарниров из овощей.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформление сложных блюд и гарниров из овощей;

- уметь определять качество сырья, готовых блюд согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально -технические средства:

оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрическая, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сито;

инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, пирожковые, поднос, противни, лотки.

сырье: картофель, яйцо, мука, лук репчатый, морковь, масло растительное, сухари панировочные.

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1 Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: крокеты картофельные, рулет картофельный.

2 Составить отчет (заполнить форму).

3 Дать оценку качества приготовленных соусов.

Последовательность выполнения работы:

1 Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2 Промыть и очистить лук, нарезать мелко, спассеровать.

3 Обработать яйцо, сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить.

4 Приготовить фарш для картофельного рулета: яйцо, лук, перец, соль перемешать.

5 Приготовить картофельную массу для рулета: сварить картофель, отвар слить, картофель обсушить, протереть, охладить до 60-70С, добавить сырые яйца, перемешать.

6 Сформировать рулет в виде батона прямоугольной формы, уложить на противень смазанный жиром, посыпанный сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 220С.

7 Приготовить крокеты картофельные: сварить картофель, отвар слить, картофель обсушить, протереть, охладить до 50С, добавить сырые желтки, 1/3 муки и перемешать.

8 Сформировать крокеты картофельные, из полученной картофельной массы формуют шарики, панируют в муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.

9 Оформить и подать блюда с гарниром и соусом.

10 Оформить отчет и сдать работу.

11 Заполнить таблицу «Требования к качеству».

12 Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Крокеты картофельные:

Внешний вид – форма в виде шариков или груш, на поверхности поджаристая корочка, изделия без трещин, соус подан отдельно или подлит с боку;

Цвет– на поверхности коричневый, на изломе светло-желтый.

Вкус и запах – свойственный картофелю , в меру соленый, характерный используемым продуктам, без привкуса сырой муки;

Рулет картофельный:

Внешний вид – форма прямоугольная в виде батона с закругленными краями, на поверхности поджаристая корочка, внутри фарш, изделия без трещин, соус подан отдельно или подлит с боку;

Цвет –на поверхности коричневый, на изломе светло-желтый;

Вкус и запах – свойственный картофелю и фаршу;

Перечень заданий (задач) для работы:

1 Изучить технологию приготовления сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.

2 Составить технологические карты на сложные блюда и гарниры из овощей и грибов по сборнику рецептур, выходом на 2 порции.

3 Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить сложные блюда из овощей).

4 Составить технологические схемы приготовления блюд из овощей

5 Ответить на вопросы.

6 Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1 Условия и сроки хранения сложных блюд и гарниров из овощей и грибов

2 Классификация сложных блюд и гарниров из овощей и грибов

3 Технология приготовления жареных и запеченных блюд из овощей.

4 Составить технологические схемы приготовления блюд из овощей.

5 Определить выход готовых блюд из овощей.

6 Сравнить выход готовых блюд из овощей: фактический и по Сборнику рецептур. Результаты взвешивания занести в таблицу № 1

Лабораторная работа по теме «Соусы»

Раздел: «Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Тема: Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления и оформления сложных горячих соусов.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформление сложных горячих соусов;
- уметь определять качество сырья, готовых блюд согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально -технические средства:

оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрическая, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сито;

инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, пирожковые, поднос, противни, лотки.

сырье: томат-паста, лук репчатый, морковь, масло растительное, мука, кости говяжьи, сметана, яйцо, зелень петрушки, масло сливочное, специи.

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1 Приготовить и оформить для подачи следующие соусы: соус красный основной, соус польский, соус томатный

2 Составить отчет (заполнить форму).

3 Дать оценку качества приготовленных соусов.

Последовательность выполнения работы:

1 Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2 Подготовить мясокостный, коричневый бульон, процедить, подогреть.

3 Промыть и очистить овощи, нарезать соломкой или мелко произвольно для всех соусов.

4 Обработать яйцо, сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить.

5 Морковь и лук спассеровать с томатным пюре для соуса красного и томатного.

6 Приготовить красную сухую мучную пассеровку, охладить, развести коричневым бульоном или водой.

7 Приготовить соус красный основной: коричнеый бульон довести до кипения, влить в него разведенную красную пассеровку, размешать; добавить пассерованные овощи с томатным пюре и варить при слабом кипении до размягчения овощей; внести соль, сахар, пряности, процедить; протереть овощи, довести соус до кипения и заправить сливочным маслом.

8 Приготовить соус томатный: 1/3 разведенной белой мучной пассеровки соединить с пассерованными овощами и томатным пюре, варить 10-15 мин, до размягчения овощей;

процедить, протереть овощи, добавить соль, сахар, пряности, лимонную кислоту и довести до кипения; заправить сливочным маслом.

9 Приготовить соус польский: в растопленное сливочное масло, мелко нарезанные крутые яйца, зелень петрушки, соль, лимонную кислоту. Прогреть при температуре 70С.

10 Оформить и подать соусы: налить в соусники.

11 Оформить отчет и сдать работу.

12 Заполнить таблицу «Требования к качеству».

13 Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Соус красный основной:

Внешний вид – однородный состав, без комков заварившейся муки и кусочков овощей;

Цвет– красный.

Вкус и запах – в меру соленый, характерный используемым продуктам, слегка острый, без привкуса сырой муки;

Консистенция –полужидкая, эластичная

Соус томатный:

Внешний вид – однородный состав, без комков заварившейся муки и кусочков овощей;

Цвет –красный;

Вкус и запах –кисловато-прянный, с привкусом томата и пассерованных овощей;

Консистенция –полужидкая, эластичная.

Соус польский:

Внешний вид –, мелко рубленное яйцо во взвешенном состоянии в сливочной массе;

Цвет– желтый.

Вкус и запах – в меру соленый, характерный используемым продуктам, слегка кисловатый с ароматом сливочного масла;

Перечень заданий (задач) для работы:

1 Изучить технологию приготовления сложных соусов.

2 Составить технологические карты на соусы по сборнику рецептур, выходом на 2 порции.

3 Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить соусы).

4 Составить технологические схемы приготовления соусов.

5 Ответить на вопросы.

6 Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1 Условия и сроки хранения горячих соусов.

2 Классификация соусов.

3 Технология приготовления соусов с мукой, без муки.

4 Составить технологические схемы приготовления соусов

5 Определить выход готовых соусов.

6 Сравнить выход готовых соусов: фактический и по Сборнику рецептур. Результаты взвешивания занести в таблицу.

Лабораторная работа на тему « Блюда из рыбы»

Раздел: «Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

Тема: «Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы».

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления и оформления сложных блюд из рыбы.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформления сложных блюд из рыбы;

- уметь определять качество сырья, готовых сложных блюд из рыбы согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально -технические средства:

оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сковороды;

инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, поднос, противни, лотки, шумовки.

сырье: рыба, масло растительное, мука, лук, томат пюре, яйцо, картофель.

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1 Приготовить и оформить для подачи блюда из рыбы: тельное из рыбы с картофелем фри, зразы донские с гарниром

2 Составить отчет (заполнить форму).

3 Дать оценку качества приготовленных блюд из рыбы.

Последовательность выполнения работы:

1 Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2 Обработать лук репчатый, промыть и очистить, нашинковать соломкой, спассеровать.

3 Обработать яйцо, сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить.

4 Приготовить фарши: пассерованный лук соединить с рубленным яйцом, соль, перц и хорошо перемешать.

5 Обработать рыбу на чистое филе, дважды пропустить через мясорубку,

6 Приготовление тельного: рыбный фарш соединить с замоченным в молоке белым хлебом (без корок), ввести соль, перец, хорошо перемешать и пропустить через мясорубку, добавить молоко и массу хорошо взбить.

7 Сформовать тельное: на смоченную салфетку положить массу в виде лепешки, на середину уложить фарш и сложить лепешку пополам, придавая изделию форму полумесяца. Освободить тельное от салфетки, запанировать в мке, смочить в льезоне и запанировать в белой панировке. Жарить в большом количестве жира.

8 Обработать рыбу на чистое филе, нарезать тонкие широкие куски, слегка отбить в пласт 0,5- 0,6см.

9 Приготовление зраз донских: подготовленный полуфабрикат из рыбы солят, перчат, заворачивают в него фарш, придавая продолговатую форму.

10 Сформовать зразы донские: зразы панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке и жарят в жире.

11 Приготовить соус томатный.

12 Приготовить картофель фри.

13 Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать

14 Оформить отчет и сдать работу.

15 Заполнить таблицу «Требования к качеству».

16 Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Тельное из рыбы:

Внешний вид –форма полумесяца, равномерная корочка без трещин;

Цвет – равномерно - золотистый;

Консистенция –мягкая, корочка хрустящая, форма изделий хорошо сохранена;

Вкус и запах – характерны для доброкачественной рыбы, с характерным привкусом и ароматом жаренного лука.

Зразы донские из рыбы:

Внешний вид –форма кирпичика с закругленными краями, равномерная корочка без трещин;

Цвет – равномерно - золотистый;

Консистенция –мягкая, корочка хрустящая, форма изделий хорошо сохранена;

Вкус и запах – характерны для доброкачественной рыбы, с характерным привкусом и ароматом жаренного лука.

Перечень заданий (задач) для работы:

1 Изучить технологию приготовления рыбных блюд.

2 Составить технологические карты на рыбные блюда по сборнику рецептур, выходом на 2 порции.

3 Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить рыбные блюда).

4 Составить технологические схемы приготовления блюда из рыбы

5 Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1 Условия и сроки хранения рыбных блюд.

2 Какую рыбу используют для приготовления рыбных блюд.

3 Технология приготовления блюд из рыбы.

4 Составить технологические схемы приготовления блюд из рыбы

5 Определить массу готового блюда.

6 Сравнить выход готового блюда: фактический и по Сборнику рецептур.

Лабораторная работа по теме « Блюда из мяса»

Раздел: «Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

Тема: «Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса».

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы;

- уметь определять качество сырья, готовых сложных холодных блюд из рыбы согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально -технические средства:

оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сковороды;

инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, поднос, противни, лотки, шумовки.

сырье: рыба, морковь, масло растительное, мука, зелень петрушки, лук, томат пюре, лимон, уксус,

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1 Приготовить и оформить для подачи блюда из мяса: буженина, ромштекс, антрекот, голубцы мясные

2 Составить отчет (заполнить форму).

3 Дать оценку качества приготовленных блюд из мяса.

Последовательность выполнения работы:

1 Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2 Обработать капусту, промыть, бланшировать, снять листья, слегка отбить.

3 Обработать мясо крупным куском, приготовить полуфабрикат для буженины. Натереть солью, перцем, горчицей, чесноком, выдержать на холоде 15-20 мин. запекать в жарочном шкафу до готовности, используя фольгу или бумагу для выпечки. Готовое мясо нарезать на порционные куски.

4 Обработать мясо, приготовить полуфабрикаты из мяса антрекот, ромштекс. Обжарить основным способом, до готовности довести в жарочном шкафу.

5 Приготовление мясного фарша для голубцов. Мясо прокрутить через мясорубку, соединить с вареным рисом, пассерованым репчатым луком, соль, перец и перемешать.

6 Приготовить соус сметанный.

7 Приготовление голубцов: на лист капусты уложить фарш и завернуть, придав цилиндрическую форму. Готовый полуфабрикат уложить на смазанный жиром противень и обжарить в жарочном шкафу, после чего залить соусом и запечь.

8 Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать

9 Оформить отчет и сдать работу.

10 Заполнить таблицу «Требования к качеству».

11 Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Буженина :

Внешний вид –кусок в виде батона, равномерно покрытый румяной корочкой;

Цвет –золотистый;

Консистенция – мягкая, сочная, хорошо прожареная;

Вкус и запах –свойственный жареному мясу.

Ромштекс :

Внешний вид –кусок овальной формы, равномерно покрытый панировкой;

Цвет –золотистый;

Консистенция – мягкая, сочная, корочка хрустящая;

Вкус и запах –свойственный жареному мясу.

Антрекот :

Внешний вид –кусок овальной формы, равномерно покрытый румяной корочкой;

Цвет –золотистый;

Консистенция – мягкая, сочная, корочка хрустящая;

Вкус и запах –свойственный жареному мясу.

Голубцы мясные:

Внешний вид – цилиндрической формы, равномерно покрытый румяной корочкой;

Цвет –золотистый;

Консистенция – мягкая, сочная;

Вкус и запах –свойственный жареному мясу и запеченной капусте.

Перечень заданий (задач) для работы:

1 Изучить технологию приготовления мясных блюд.

2 Составить технологические карты на блюда из мяса по сборнику рецептур, на 2 порции.

3 Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить блюда из мяса).

4 Составить технологические схемы приготовления блюда из мяса

5 Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1 Условия и сроки хранения мясных блюд.

2 Какие части мяса используют для приготовления порционных блюд.

3 Технология приготовления блюд. из мяса

4 Составить технологические схемы приготовления блюд из мяса

5 Определить массу готового блюда.

6 Сравнить выход готового блюда: фактический и по Сборнику рецептур.

Лабораторная работа по теме « Блюда из с/х птицы»

Раздел: «Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

Тема: «Технологический процесс приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы».

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложных блюд.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы;

- уметь определять качество сырья, готовых сложных блюд из сельскохозяйственной птицы согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально -технические средства:

оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сковороды;

инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, поднос, противни, лотки, шумовки.

сырье: птица, морковь, масло растительное, мука, зелень петрушки, лук, томат пюре, лимон, уксус,

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1 Приготовить и оформить для подачи блюда из птицы: суфле из кур с рисом, кнели из кур

2 Составить отчет (заполнить форму).

3 Дать оценку качества приготовленных блюд из птицы.

Последовательность выполнения работы:

1 Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2 Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать

3 Обработать птицу, разделать на филе, отварить, охладить.

4 Приготовление суфле из кур с рисом: мякоть вареной птицы соединить с вязкой рисовой кашей и пропустить через мясорубку, добавить соль. В массу положить желтки яиц, половину нормы масла сливочного, хорошо взбить, смешать со взбитыми белками, разложить в смазанные формочки, посыпать тертым сыром и варить на пару.

5 Приготовление кнели из кур: мякоть вареной птицы соединить с вязкой рисовой кашей и пропустить через мясорубку, добавить соль, молоко. В массу положить сливочного масла, хорошо взбить. Из подготовленной массы разделать кнели массой 20-25гр и варить их на пару.

6 Оформить отчет и сдать работу.

7 Заполнить таблицу «Требования к качеству».

8 Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Суфле из кур с рисом:

Внешний вид – хорошо сохраняет форму;

Цвет –серый;

Консистенция – сочная, мягкая, но не крошливая;

Вкус и запах – характерны для вареной птицы

Кнели из кур с рисом:

Внешний вид – хорошо сохраняет форму;

Цвет –серый;

Консистенция – сочная, мягкая, но не крошливая;

Вкус и запах – характерны для вареной птицы

Перечень заданий (задач) для работы:

1 Изучить технологию приготовления блюд из птицы.

2 Составить технологические карты на блюдо из птицы по сборнику рецептур, выходом на 2 порции.

3 Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить блюда из птицы).

4 Составить технологические схемы приготовления блюда из птицы

5 Заполнить отчет

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1 Условия и сроки хранения блюд из птицы.

2 Технология приготовления блюд из птицы.

3 Составить технологические схемы приготовления блюд из птицы

4 Определить массу готового блюда.

5 Сравнить выход готового блюда: фактический и по Сборнику рецептур. Результаты