Министерство просвещения Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Утверждено
на заседании МС
Протокол № 1
от «31» 08 2026 г.

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» 08 2026 г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф.Ямаева

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

ПРОФЕССИЯ «ПОВАР»

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

2026г

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. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)» для специальности СПО 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

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 _____ З.Ф. Ахметзянова, преподаватель

Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для организации и проведения практических работ по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)» для специальности СПО 43.02.15. Поварское кондитерское дело

Практические работы проводятся после изучения соответствующих разделов и тем ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар). Выполнение обучающимися практических работ обеспечивает углубление, закрепление и конкретизацию приобретенных знаний, формируя способы научного анализа теоретических положений, укрепляет связь теории и практики в учебном процессе и профессиональной деятельности.

Целью практических работ является закрепление теоретических знаний и практических умений и навыков.

В процессе выполнения практических работ обучающийся должен:

Иметь практический опыт	-приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; - по проведению контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции; - по заготовке, взвешиванию, отмериванию сырья по заданной рецептуре: замешиванию, разделке, формованию теста. - по процессу изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий из различного вида сырья с их последующим оформлением и отделкой. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. - в приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. - в приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий. - по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов. - по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных. - приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.
Уметь	-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса;

	-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных.
Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса. -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с различным оформлением и отделкой; -устройство обслуживаемого оборудования. -ассортимент и технологию приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных -ассортимент и технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Описание практических работ содержат:

-наименование работы;

-цель работы;

-перечень используемого оборудования;

-перечень информационного обеспечения;

-краткие теоретические сведения;

-порядок проведения работы (инструкция), контрольные вопросы по данной работе;

-форма выполнения отчета;

-критерии оценки.

Результатом освоения практических работ является овладение студентами видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии Повар, Кондитер, Пекарь в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ПК 7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

О проведении практической работы обучающимся сообщается заблаговременно: когда предстоит практическая работа, какие вопросы нужно повторить, чтобы ее выполнить. Просматриваются задания, оговаривается ее объем и время ее выполнения. Критерии оценки сообщаются перед выполнением каждой практической работы.

При выполнении практической работы обучающийся придерживается следующего алгоритма:

1. Записать дату, тему и цель работы.
2. Ознакомиться с правилами и условиями выполнения практического задания.
3. Повторить теоретические задания, необходимые для рациональной работы и других практических действий.
4. Выполнить работу по предложенному алгоритму действий.
5. Обобщить результаты работы, сформулировать выводы по работе.
6. Дать ответы на контрольные вопросы.

Перечень практических работ

№	Наименование темы	Количество часов
1	Расчеты при приготовлении полуфабрикатов приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов.	6
1.1	Расчеты при приготовлении полуфабрикатов приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса.	6

1.2	Расчеты при приготовлении полуфабрикатов приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса.	6
1.3	Расчеты при приготовлении полуфабрикатов приготовление полуфабрикатов из птицы.	6
1.4	Расчеты при приготовлении полуфабрикатов приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы.	6
1.5	Расчеты при приготовлении полуфабрикатов приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы.	6
2	Технология приготовления заправочных супов.	6
3	Технология приготовления супов холодных, пюреобразных, молочных.	6
4	Технология приготовления горячих и холодных соусов.	4
5	Технология приготовления горячих вторых блюд из овощей.	6
6	Технология приготовления горячих вторых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	4
7	Технология приготовления горячих вторых блюд из творога и яиц.	4
8	Технология приготовления горячих вторых блюд из рыбы целиком, порционным куском и рубленой рыбы.	6
9	Технология приготовления горячих вторых блюд из морепродуктов	6
10	Технология приготовления горячих вторых блюд из мяса.	6
11	Технология приготовления горячих вторых блюд из птицы.	6
12	Технология приготовления салатов, горячих и холодных закусок.	5
13	Технология приготовления сладких блюд и напитков.	4
	ВСЕГО ЧАСОВ:	99

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии:

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся:
- самостоятельно и правильно выполнил все задания;
- правильно, с обоснованием сделал выводы по выполненной работе;
- правильно и доказательно ответил на все контрольные вопросы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если:
- правильно выполнил все задания;
- сделал выводы по выполненной работе;
- правильно ответил на все контрольные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся:
- правильно выполнил задание, возможно кроме одного;
- сделал поверхностные выводы по выполненной работе;
- ответил не на все контрольные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся:
- неправильно выполнил задания;
- не сделал или сделал неправильные выводы по работе;
- не ответил на контрольные вопросы.

Практическая работа №1.

1. Тема: Расчеты при приготовлении полуфабрикатов из овощей, грибов.

Цель: закрепление теоретических знаний и формирование практических умений по технологическим приемам обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.

Задачи:

- Сформировать практические навыки по нарезке картофеля и овощей различной формой. Научить проверке органолептическим способом годность овощей и грибов;
- Научить определению массы брутто и массы нетто при обработке овощей и грибов;
- Сформировать практические навыки по подготовке овощей для фарширования. Научить способам минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов и их использование;
- Изучить и сформировать практические навыки эксплуатации видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей и правила безопасного использования;

Методика расчета отходов при механической кулинарной обработке сырья

При обработке овощей получается значительное количество отходов. Размер этих отходов регламентируется нормативами, помещенными в действующих сборниках рецептур. При этом отходы картофеля, моркови и свеклы колеблются в зависимости от сезона, поэтому и нормативы на них установлены в различных размерах.

В рецептурах на блюда из овощей, помещенных в действующих сборниках рецептур и прейскурантах, масса обработанных овощей предусматривается, исходя из поступлений (%):

- картофеля с 1 сентября по 31 октября - 25 %;
- моркови и свеклы до 1 января - 20 %.

В случаях когда указанные овощи обрабатываются в другой период, необходимо пересчитать массу брутто, чтобы масса очищенных овощей (нетто) оставалась неизменной, а следовательно, и выход готовых изделий соответствовал указанному в рецептурах. Таким образом, для соблюдения установленного выхода готовых изделий необходимо помнить, что масса нетто является величиной постоянной.

Для решения задач на определение массы отходов, массы сырья нетто и брутто требуется найти установленный процент отходов для данного вида овощей с учетом сезона и вида обработки.

Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке овощей

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле :

Дано:

МБ = 1000 кг

% отх (март) = 40

$M_{отх} = X$

Решение:

$M_{отх}$ = МБ: 100· % отх, кг

$M_{отх}$ = 1000: 100· 40 = 400 кг

Ответ: масса отходов 400 кг.

Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке овощей

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 200 кг в январе.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано:

$M_Б$ = 200 кг

% отх (январь) = 35
Мн=Х
Решение:
$М_Н$ = МБ: 100(100 - % отх), кг
$М_Н$ = 200: 100(100 - 35) = 130 кг
Ответ: масса нетто очищенного картофеля, полученного массой брутто 200 кг, в январе составит 130 кг.

Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке овощей

Образец решения задачи

Формулируем задачу.
Определить количество картофеля, необходимое в октябре для получения 50 кг сырого очищенного картофеля.
Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:
Дано:
$М_Н$ = 50 кг
% отх (октябрь) = 25
МБ=Х
Решение:
МБ = $М_н$: (100 - % отх)100, кг
МБ = 50: (100 - 25)100 = 66,7 кг
Ответ: масса брутто картофеля, необходимого для получения 50 кг сырого очищенного, в октябре составит 66,7 кг.
Задание:

1. Определить количество отходов при обработке 5 кг моркови сырой очищенной в феврале
2. Определить количество отходов при обработке 20 кг свёклы сырой очищенной в октябре
3. Определить массу нетто очищенного сырого картофеля , полученного массой брутто 110 кг в марте
4. Определить массу нетто петрушки свежей (зелень), полученного массой брутто 3 кг.
5. Определить количество картофеля, необходимое в марте для получения 100 кг сырого очищенного картофеля
6. Определить количество моркови, необходимое в феврале для получения 10 кг сырой очищенной моркови.

1.1 Тема: Расчеты при приготовлении натуральных полуфабрикатов из мяса

Цель: закрепление теоретических знаний и формирование практических умений по технологическим приемам обработки сырья и приготовления натуральных полуфабрикатов из мяса.

Задачи:

- Сформировать практические навыки по нарезке мяса различной формой. Научить проверке органолептическим способом годность полуфабрикатов из мяса ;
- Научить определению массы брутто и массы нетто при обработке мяса;
- Сформировать практические навыки по подготовке натуральных полуфабрикатов из мяса.
- Изучить и сформировать практические навыки эксплуатации видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении натуральных полуфабрикатов из мяса.
- Сформировать практические навыки по подготовке натуральных полуфабрикатов из мяса, пряностей и правила безопасного использования;

Ход работы

Оценка качества мяса по органолептическим показателям.

Органолептическая оценка

Органолептические методы предусматривают определение внешнего вида и цвета; консистенции; запаха; состояние жира и сухожилий; прозрачности и аромата бульона. Свежесть мяса и мясных товаров рекомендуется определять при температуре 15-20 ^{0}С и естественном освещении.

Внешний вид и цвет мышц. При осмотре мяса обращают внимание на состояние поверхности и корочку подсыхания. Прикоснувшись рукой к поверхности мяса, определяют его липкость. Степень увлажнения мяса на разрезе определяют, прикладывая к нему кусочек фильтровальной бумаги. Цвет мышечной ткани устанавливают на поверхности и разрезе.

Консистенция. Для определения консистенции слегка надавливают пальцем на свежий разрез и наблюдают за его выравниванием.

Запах. Определение запаха начинают с поверхности проб мяса, более свежего по внешнему виду и цвету. Затем определяют запах в толще разреза на глубине 3-6 см. Дополнительно рекомендуется определять запах мышечной и соединительной ткани, прилегающей к кости.

Состояние жира. Подкожный и внутренний жир оценивают по цвету и консистенции. Для определения запаха и консистенции следует небольшие кусочки жира растереть между пальцами.

Состояние сухожилий. При осмотре сухожилий отмечают их цвет. Надавливая пальцем на поверхность суставных сумок, сухожилий и отдельных крупных мышц, определяют упругость и плотность.

Качество бульона. Бульон готовят следующим образом: 20 г фарша взвешивают на лабораторных весах и помещают в коническую колбу вместимостью 100 мл, заливают 60 мл дистиллированной воды, тщательно перемешивают, закрывают часовым стеклом и ставят на кипящую водяную баню.

Качество бульона определяют по запаху, прозрачности, цвету и состоянию расплавленного жира на его поверхности. Запах бульона определяют при нагревании содержимого конической колбы до 80-85 ^{0}С. Обращают внимание на состояние капель жира на поверхности жира на поверхности неостывшего бульона. При этом отмечают крупность плавающих капель жира и их прозрачность. Для определения прозрачности 20 мл бульона наливают в мерный цилиндр вместимостью 25 мл, имеющий диаметр 20 мл и визуально устанавливают степень его прозрачности.

В соответствии с признаками, указанными в табл. 1, по результатам испытаний делают заключение о свежести мяса.

Мясо сомнительной свежести хотя бы по одному признаку подвергают химическим и микроскопическим анализам.

Показатели	Характерные признаки мяса или субпродуктов		
	свежесть	сомнительной свежести	несвежий
Внешний вид и цвет поверхности туши	Корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета, у размороженных туш – красного цвета, жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет	Поверхность в отдельных местах увлажнена, слегка липкая, потемневшая	Поверхность сильно подсохшая, покрытая слизью серовато-коричневого цвета или плесенью

Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет – свойственный мясу данного вида: для говядины – от светло-красного до темно-красного, для свинины – от светло-розового до красного, для баранины – от красного до красно-вишневого, для ягнятины – розовый	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета; у размороженного мяса – с поверхности разреза стекает слегка мутноватый мясной сок	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, красно-коричневого цвета; у размороженного мяса с поверхности разреза стекает мутный мясной сок
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; ямка, образующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается	На разрезе мясо менее плотное и менее упругое; ямка, образующаяся при надавливании пальцем, выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий, у размороженного мяса слегка разрыхлен	На разрезе мясо дряблое; ямка, образующаяся при надавливании пальцем, не выравнивается, жир мягкий, у размороженного мяса – рыхлый, осалившийся
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу данного вида	Слегка кисловатый с оттенком затхлости	Кислый или затхлый, или слабогнилостный
Состояние жира	Говяжий жир имеет белый, желтоватый или желтый цвет, консистенция твердая, при раздавливании крошится; свиной – имеет белый или бледно-розовый цвет, консистенция мягкая, эластичная; бараний – имеет белый цвет, консистенция – плотная. Жир не должен иметь запаха осаливания или прогоркания	Жир имеет серовато-матовый оттенок, слегка липнет к пальцам, может иметь легкий запах осаливания	Жир имеет серовато-матовый цвет, при раздавливании мажется. Свиной жир может быть покрыт небольшим количеством плесени. Запах – прогорклый
Состояние сухожилий	Упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, окрашенные в ярко-красный цвет	Менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью	Размягчены, сероватого цвета. Суставные поверхности покрыты слизью

Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный	Прозрачный или мутный, с запахом, не свойственным свежему бульону	Мутный, с большим количеством хлопьев, с резким, неприятным запахом

Результаты лабораторной работы: Проведите органолептическую оценку мяса и заполните таблицу.2.

Таблица.2 – Характеристика качества мяса

Показатель	Фактическая характеристика
1. Внешний вид и цвет поверхности	
2. Мышцы на разрезе	
3. Консистенция	
4. Состояние жира	
5. Запах	
6. Состояние сухожилий	
7. Прозрачность и аромат бульона	

Вывод: сделать вывод о проделанной работе. Оформить отчет.

Ход работы

1 Подобрать оборудование, инвентарь и приспособления для приготовления мясных полуфабрикатов.

2 Приготовить полуфабрикаты в соответствии с заданием в карточке. Составьте технологические карты на полуфабрикаты.

3 Проведите органолептическую оценку мясных полуфабрикатов, данные запишите в таблицу 3.

4 Объяснить кулинарное использование приготовленных мясных полуфабрикатов.

Результаты лабораторной работы: оформите таблицу 3

Таблица 3 – Органолептическая оценка мясных полуфабрикатов

Показатель	Характеристика натуральных п/ф	Характеристика рубленных п/ф
Внешний вид и цвет поверхности		
Запах		
Состояние панировки		
Консистенция		

Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1-й категории.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано:

Мб = 100 кг

$\%_{отх}$ = 26,4

$M_{отх}=x$

Решение:

$M_{отх}$ = МБ: 100· % отх, кг

$M_{отх}$ = 100: 100·26,4 = 26,4 кг
Ответ: масса отходов и потерь при обработке 100 кг говядины 1- й категории 26,4 кг.

Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке

Расчет выхода частей туши заключается в нахождении процента (% вых. части) от числа (величина МБ) и производится следующим образом:

1. Массу брутто (МБ) принять за 100 %.
2. По таблице «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий, работающих на сырье» найти процент выхода требуемой части туши для данного вида скота (% вых. части).
3. Рассчитать выход требуемой части туши *($M_ч$)* по формуле

$M_ч$ = МБ: 100· % вых. части, кг.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество котлетного мяса, которое получится при разделке 180 кг говядины 1-й категории.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

$M_ч$ = МБ: 100· % вых. части, кг

$M_ч$ = 180: 100· 40,3 = 72,5 кг

Ответ: масса котлетного мяса при разделке 180 кг говядины 1-й категории 72,5 кг.

Масса нетто мяса и мясопродуктов определяется по общей формуле.

Формулируем задачу.

Определить массу обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве 15 кг.

Дано:

$M_Б$=15кг

% отх = 14

Мн=Х

Решение:

$M_н$ = МБ: 100(100 - % отх), кг

$M_н$ = 15: 100(100 - 14) = 12,9 кг

Ответ: при обработке 15 кг почек говяжьих мороженых масса обработанных почек 12,9 кг.

Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке

Образец вариантов решения задачи с *использованием разных таблиц «Сборника рецептур»*

Формулируем задачу.

Определить массу брутто свинины, если при разделке выход мякоти составил 150 кг.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Вариант 1. Используем таблицу «Среднедушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье», где находим процент отходов (% отх):

Дано:

Ми = 150 кг

% отх = 16,6

МБ=Х

Решение:

МБ = Ми: (100 - % отх)100, кг

МБ = 150: (100 - 16,6) 100 = 179,9 кг

Ответ: при выходе мякоти 150 кг масса брутто свинины обрезной 179,9 кг.

Вариант 2. Используем таблицу «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий, работающих на сырье», где находим процент выхода

мякоти (% вых. части):
Дано:
Ми = 150 кг
% вых. части = 83,4
МБ=Х
Решение:
МБ = $М_ч$: % вых. части 100, кг
МБ = 150: 83,4· 100 = 179,9 кг
Ответ: при выходе мякоти 150 кг масса брутто свинины обрезной 179,9 кг.
Задание:
1.Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 480 кг баранины 1 категории (мякоть) .
2. Определит количество отходов и потерь при холодной обработке 5 кг почек говяжьих охлаждённых
3. Определить количество корейки с рёберной костью, которое получится при разделке 170 кг свинины мясной.
4. Определить массу вырезки, если поступила вырезка, замороженная блоками в количестве 20 кг
Определить массу нетто баранины 1 категории, если при разделке выход мякоти составил 50кг.

1.2 Тема: Расчеты при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса

Цель: закрепление теоретических знаний и формирование практических умений по технологическим приемам обработки сырья и приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса. Изучить основные формулы по расчёту сырья, гарниров, определения количества порций блюд из мяса.

Задачи:

- Сформировать практические навыки по нарезке мяса различной формой. Научить проверке органолептическим способом годность полуфабрикатов из мяса ;
- Научить определению массы брутто и массы нетто при обработке мяса;
- Сформировать практические навыки по подготовке рубленых полуфабрикатов из мяса.
- Изучить и сформировать практические навыки эксплуатации видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса.
- Сформировать практические навыки по подготовке рубленых полуфабрикатов из мяса, пряностей и правила безопасного использования;

Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учётом взаимозамепняемости

Нормы вложения сырья массой брутто на 1 порцию мясных блюд определяют с учётом категории в таблице «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабриката и готовых изделий», которая находится в сборниках рецептур в разделе «Мясо». При этом исходят из массы нетто 1 порции или выхода готового изделия.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Выписать продукты для приготовления свинины отварной с тушёной капустой и соусом красным основным в январе, если поступила свинина мясная.

1) Подсчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления свинины отварной по таблице:

2) Найти количество гарнира (тушёной капусты) на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг

3) Определить количество гарнира.

4) Подсчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления гарнира, по массе брутто для кондиционного сырья и по массе нетто для некондиционного сырья согласно таблице.

5) Найти количество соуса красного основного на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг.

6) Определить количество соуса.

7) Подсчитать количество продуктов, необходимое для приготовления соуса красного основного, по массе брутто для кондиционного сырья и по массе нетто для некондиционного сырья по таблице.

8) Составить итоговую сводную таблицу, суммируя при этом предыдущие данные по продуктам одного вида.

Выписать продукты для приготовления 100 порций свинины отварной с тушёной капустой и соусом красным основным в январе, если поступила свинина мясная.

1)

№ п/п	Наименование продуктов	Мб на 1 п., гр	Мн на 1 п., гр	Мн на 100 п., кг.	% отходов	Мб на 100 п. гарнира, кг

2) 150 гр = 0,15 кг.

3) 0,15*100 = 15 кг.

4)

№ п/п	Наименование продуктов	Мб на 1000 гр., гр.	Мн на 1000 гр., гр.	Мн на 15 кг, кг.	% отх.	Мб на 100 порций, кг.

5) 50 гр = 0,05 кг.

6) 0,05*100 = 5 кг.

7)

№ п/п	Наименование продуктов	Масса сырья брутто на 1000 гр, гр	Масса сырья нетто на 1000 гр, гр	Масса сырья нетто на 5 кг, кг	% отх.	Масса сырья брутто на 100 порций, кг

8)

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов на 100 порций свинины отварной, кг	Количество продуктов на 100 порций тушёной капусты, кг	Количество продуктов на 100 порций соуса красного основного, кг	Общее количество продуктов на 100 порций блюда с гарниром и соусом, кг.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество порций мяса отварного, которое можно приготовить из говядины 2-й категории.

1) Так как категория упитанности мяса не соответствует нормативам вложения массой брутто в рецептуре, найти процент среднетушевых отходов и потерь при холодной обработке говядины 2-й категории по таблице.

2) Определить массу сырья.

3) Найти норму вложения говядины на 1 порцию массой нетто по рецептуре, перевести в кг.

4) Рассчитать количество порций мяса отварного из говядины 2-й категории.

Ответ.

Определить количество порций мяса отварного, которое можно приготовить из 5 кг говядины 2-й категории.

1) 29,5%
2) 5: 100 (100-29,5) = 3,53 кг
3) 81 гр = 0,081 кг.
4) 3,53:0,081 = 43 (порции)

Ответ: из 5 кг говядины 2-й категории можно приготовить 43 порции мяса отварного.

Задание.

1) Выписать продукты для приготовления 50 порций языка отварного с картофельным пюре и соусом красным с вином в феврале, если поступил язык говяжий мороженный.
2) Определить количество порций поджарки, которое можно приготовить из 20 кг свинины обрезной

Контрольные вопросы

1. Как размораживают мясо?
2. Какие мелкокусковые полуфабрикаты готовят из говядины?
3. Какие порционные полуфабрикаты готовят из баранины?
4. Чем отличается котлетная масса от натуральной рубленой массы?
5. Как производят обработку субпродуктов: мозгов, почек, печени?

Вывод: сделать вывод о проделанной работе. Оформить отчет.

1.3 Тема: Расчеты при приготовлении полуфабрикатов из птицы

Цель: Изучить основные формулы по расчёту сырья, гарниров, определения количества порций блюд из птицы, дичи, кролика.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить количество порций плова из птицы, которое можно приготовить из 15и кг кур полупотрошёных 1-ой категории.

1. Так как категория упитанности не соответствует нормативам вложения массой брутто, находим процент отходов и потерь при холодной обработке по таблице: 30,1 %.
2. Определяем массу сырья нетто по формуле:

Мн=Мб:100 (100-% отх).

15:100 (100-30,1)=10,49 кг.

3.Находим норму вложения курицы на 1 порцию массой нетто : 145 гр., переводим в кг: 0,145 кг.

4. Рассчитываем количество порций плова из птицы по массе нетто 10,49 кг: 10,49:0,145=72 (порций).

Ответ: из 15 кг кур полупотрошённых 1-й категории можно приготовить 72 порции плова.

Задание.

1) Выписать продукты для приготовления 20 порций гуся жаренного из гуся полупотрошённого 1 категории с капустой тушёной в январе.
2) Определить количество порций рагу из птицы, которое можно приготовить из 25 кг цыплят потрошённых.

Тема: Расчеты при приготовлении натуральных и рубленых полуфабрикатов из рыбы.

Цель:

- изучить основные формулы по расчёту сырья для приготовления блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья.

- научить работе с нормативно технологической документацией.

Рецептура на блюда из рыбы составляется следующим способом:

1) Указать количество продуктов, входящих в состав блюда, массой брутто и нетто, а также выход готового изделия.

2) Указать количество готового гарнира на 1 порцию изделия.

3) Указать количество готового соуса на 1 порцию изделия.

4) Гарниры и соусы, рекомендованные к данному блюду, приводятся в нескольких вариантах, с указанием номеров рецептур.

5) В рецептурах на гарниры и соусы, помещённых в специальных разделах «Сборника рецептур», указывается количество продуктов, необходимое для приготовления 1 кг гарнира или соуса.

6) Рецептуры на сложные гарниры строятся из расчёта выхода 1 порции гарнира, причём в них указывается масса готовых заправленных продуктов; расход продуктов на приготовление сложных гарниров рассчитывается по соответствующим рецептурам для каждого вида гарнира.

Расчёт потребного количества продуктов для приготовления блюд из рыбы производится раздельно для блюда, гарнира и соуса с помощью таблиц.

Нормы вложения сырья массой брутто на 1 порцию рыбных блюд определяют в зависимости от размеров рыбы в таблицах «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом» и «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом», которые находятся в сборниках рецептур в разделе «Рыба». При этом исходят из массы нетто 1 порции или выхода готового изделия.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

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

1) Рассчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления порций окуня отварного по таблице.

2) Найти количество гарнира на порцию по рецептуре, перевести в кг.

3) Определить количество гарнира на необходимое количество порций.

4) Рассчитать количество продуктов (кг), необходимое для приготовления 3 кг гарнира по таблице.

5) Найти количество соуса на порцию по рецептуре, перевести в кг.

6) Определить количество соуса на порции.

7) Составить итоговую сводную таблицу:

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

1)

№ п/п	Наименование продуктов	Мб на 1 п., гр	Мн на 1 п., гр	Мн на 20 п., кг.	% отходов	Мб на 20 п. гарнира, кг

2) 150 гр. = 0,15 кг.

3) 0,15*20 = 3 кг.

4)

№ п/п	Наименование	Мб на 1000	Мн на	Мн на 3	% отх.	Мб на 20 порций,

	продуктов	гр., гр.	1000 гр., гр.	кг. гарнира, кг.		кг.

5) 50 гр = 0,05 кг.
6) 0,05*20 = 1 кг.
7)

№ п/п	Наименование продуктов	Мб, кг.

Задание.

1) Выписать продукты для приготовления 40 порций рыбы припущенной в молоке с картофелем отварным в январе, если используется сазан неразделанный мелкий.
2) Определить количество порций рыбы, запечённой с картофелем по-русски, которое можно приготовить из 18 кг окуня морского.

Практическая работа №2

Тема: Технология приготовления заправочных супов.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска щей и борщей. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки щей, борщей, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить пассеровку для щей, борщевую заправку
6. Поставить тушить квашеную капусту
7. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
8. Поставить варить: борщ и щи.
9. Заправить все супы по вкусу.
10. Подготовить посуду для отпуска супов.
11. Оформить и подать супы.
12. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
13. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
14. Оформить отчёт о проделанной работе.
15. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления щей, борщей:

1. **Борщ сибирский**
2. **Борщ полтавский с галушками**
3. **Щи из свежей капусты с картофелем**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления щей, борщей с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления щей, борщей

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?
2. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?
3. Какие кости при варке бульонов могут заливаться холодной водой?
4. Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?
5. Что называется бульоном? Что называется супом?
6. Почему мясо при варке мясокостного бульона закладывают в кипящий костный бульон?
7. Что представляет собой пена, образующаяся при варке бульонов, картофеля?
8. Как сохранить естественную окраску свёклы при варке борща?

Практическая работа №3

Тема: Технология приготовления супов холодных, пюреобразных, молочных.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска молочных и сладких и холодных супов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки супов, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Промыть и почистить овощи
4. Перебрать крупу и промыть.
5. Приготовить сухофрукты
6. Поставить варить суп из сухофруктов
7. Заправить все супы по вкусу.
8. Подготовить посуду для отпуска супов.
9. Оформить и подать супы.
10. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
11. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
12. Оформить отчёт о проделанной работе
13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления молочных, сладких и холодных супов:

1. **Суп молочный с макаронными изделиями**
2. **Суп с сухофруктами**
3. **Окрошка овощная**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления молочных, сладких и холодных супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления молочных, сладких и холодных супов

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Как подготовить сухофрукты для варки супа
2. Санитарный режим при приготовлении этой группы супов
3. Объяснить закладку последовательности сухофруктов
4. Какие санитарные требования предъявляются при приготовлении холодных супов?
5. Какая жидкая основа у борща холодного?
6. Какая жидкая основа у щей зеленых?
7. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?
8. При какой температуре отпускают холодные супы?
9. Что добавляют в свеклу при припускании для борща холодного и свекольника?

Практическая работа №4
Тема: Технология приготовления горячих и холодных соусов.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и основного красного соуса и его производных. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению основного красного соуса и его производных

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления основного красного соуса и его производных:

1. **Соус красный с луком и огурцами**
2. **Соус белый с грибами**
3. **Соус майонез**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические схемы приготовления основного белого и красного соуса и его производных с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления основного красного и белого соуса и его производных

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

таблицы:

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
3. Какие процессы происходит с мукой при варке соуса?
4. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
5. Почему готовые соусы «зашипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином?

6. Для каких блюд используют соуса красные?
7. Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.
8. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?
9. Как подают соуса к блюдам?
10. Соус томатный не достаточно острый. Что можно добавить в соус для остроты?

Практическая работа №5
Тема: Технология приготовления горячих вторых блюд из овощей.

Цель и задачи работы:

Отработать технологию приготовления блюд из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, картофель фри, лук фри, зразы картофельные, капуста тушеная.

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, доски разделочные, тарелки мелкие, протирочная машина.

Картофель отварной.

Очищенный картофель отварить. Слить воду, картофель подсушить. При варке рассыпчатого картофеля воду слить через 15 минут после закипания, затем довести до готовности паром, образующимся в котле.

Варить картофель мелкими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем виде ухудшаются органолептические показатели.

Опускают целыми клубнями, политыми маслом, сметаной или различными соусами. Можно отпустить с растительным маслом.

Сливочное масло, сметану, соус можно поддат к картофелю отдельно.

Картофель в молоке.

Сырой очищенный картофель нарезать крупными кубиками, погрузить небольшими партиями в посуду с кипящей водой, довести до кипения и варить 10 мин. Воду слить, картофель залить горячим кипячённым молоком, посолить, варить до готовности. Ввести половину масла от нормы и довести до готовности. Отпустить со сливочным маслом, посыпать зеленью.

Картофельное пюре.

Очищенный картофель варить в воде с солью до готовности, воду слить, картофель подсушить. Варёный горячий картофель протереть через протирочную машину. В горячий протёртый картофель, непрерывно помешивая, ввести в два-три приёма горячее кипячённое молоко и растопленный жир. Смесь взбить до получения пышной однородной массы.

При порционировании на поверхность нанести узор, полить растопленным сливочным маслом.

Картофель фри.

Картофель сварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, выложить на сковороду с разогретым жиром, жарить.

При отпуске полить растопленным маргарином или сметаной, подать с зелёным луком по 5-10 грамм на порцию.

Лук фри.

Репчатый лук порезать кольцами, посыпать мукой, стряхнуть лишнее. В подготовленный фритюр (160-180 градусов) положить лук, жарить 1-1,5 мин.

Зразы картофельные

Картофель сварить, обсушить и протереть. В полученное пюре добавить яйца и сразу же сформовать лепешки. На середину каждой лепешки положить рыбный фарш. Для его приготовления сваренное рыбное филе нарезать тонкими ломтиками, сваренные вкрутую яйца измельчить, репчатый лук мелко нашинковать и спассеровать. Все перемешать, посолить, поперчить и еще раз хорошо перемешать, края лепешки завернуть, придать ей форму прямоугольника. Зразы запанировать в молотых сухарях и поджарить с обеих сторон. Довести до готовности в духовом шкафу. При подаче полить маслом или сметаной. (Начинку можно использовать любую).

Капуста тушёная

Свежую капусту, нашинкованную соломкой, кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют небольшое количество бульона или воды, жир и тушат вначале на сильном огне, а когда она прогреется и немного осядет, нагрев уменьшают. Тушат, периодически помешивая, до полуготовности, затем кладут пассерованные морковь, лук, петрушку, томатное пюре, добавляют лавровый лист, перец и продолжают тушить. В конце тушения вводят уксус, мучную пассеровку, разведенную водой или бульоном, соль, сахар и доводят до готовности. Если приготавливают тушеную капусту из среднеспелых и среднепоздних сортов, то уксус добавляют в начале тушения. При использовании квашеной капусты уксус из рецептуры исключают, а норму сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Если приготавливают тушеную капусту со шпиком или копченой грудинкой, то их нарезают, обжаривают и кладут в капусту в начале тушения, а на вытопившемся жире пассеруют овощи. Тушеную капусту используют как самостоятельное блюдо, в качестве гарнира и включают в состав других блюд (солянка, бигус).

Задание по составлению отчёта

1) Составить технологическую схему приготовления картофельного пюре.
2) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций картофеля в молоке
3)Установить время жарки картофеля фри, зраз картофельных
4) Определить изменение массы полуфабриката зраз картофельных после жарки (г, %)

Практическая работа №6
Тема: Технология приготовления горячих вторых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Цель: Приготовить и подать биточки манные, соус абрикосовый, запеканку рисовую, крупеник гречневый, горошницу, лапшевник с творогом, макаронник.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из круп и бобовых.

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: биточки манные, соус

абрикосовый, запеканку рисовую, крупеник гречневый, горошницу.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска,

Биточки манные.

Сварить густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. Готовить согласно рецептуре № 398. Отпустить со сметаной или соусом.

Соус абрикосовый.

Свежие абрикосы погрузить на 30-40 сек., в кипяток, снять кожицу, разрезать на 4 части, удалить косточку, засыпать сахаром, выдержать 2-3 ч., кипятить 5-8 мин.

Курагу перебрать, промыть, залить холодной водой, оставить на 2-3 часа. Варить в густой воде до готовности, протереть, добавить сахар, помешивать и проваривать до загустения. Готовый соус охлаждают.

Запеканка рисовая.

Готовую вязкую кашу охладить до 60-70 градусов, ввести яйца, взбитые с сахаром, жир, перемешать. Далее готовить как запеканку. Отпускать с жиром или сметаной.

Крупеник гречневый.

Готовую рассыпчатую кашу охладить до 60-70 градусов, добавить протёртый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешать.

Приготовленную массу выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазать смесью яйца со сметаной и запекать. Подать с жиром или сметаной.

Лапшевник с творогом.

Лапшу варят не откидывая. Протёртый творог смешать с сырыми яйцами, солью и

сахаром. Смесь соединить с отварными макаронными изделиями, выложить на противень,

смазанный жиром и посыпать сухарями. Поверхность смазать сметаной, сбрызнуть жиром, запечь. Отпустить с жиром или со сметаной.

Макаронник.

Макароны варить в смеси молока и воды не откидывая. В охлаждённые до 60-70 градусов макароны ввести яйца, взбитые с сахаром, перемешать. Массу выложить на смазанный жиром противень, посыпать сухарями, запечь. При отпуске полить жиром.

Отчёт

1) Определить время жарки биточков манных
2) Определить привар макарон (г, %)
3) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 порций лапшевника с творогом

- изучить основные формулы по расчёту сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
- научить работе с нормативно технологической документацией.

В рецептурах на блюда из круп, макаронных изделий и бобовых нормы вложения сырья приводятся из расчёта на 1 порцию.

Определение количества воды и соли для приготовления каш производится по «Сборнику рецептур» с помощью таблицы «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш», в котором указано количество крупы и жидкости, необходимое для приготовления 1000 гр. рассыпчатой, вязкой и жидкой каш; здесь же

указывается примерное количество жидкости и соли, необходимое для приготовления каш различной консистенции из 1000 гр. крупы, а также выход готовой каши.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

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

1) Найти количество крупы (гр) для приготовления 1 порции биточков манных по рецептуре.

2) Рассчитать количество крупы (кг) для приготовления 10 порций биточков манных:

Ответ.

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

1) 70 гр = 0,07 кг.

2) 0,07*10 = 0,7 кг.

Ответ: для приготовления 10 порций биточков манных требуется 0,7 кг. манной крупы

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

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

1) Найти количество каши вязкой на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг.

2) Рассчитать количество каши вязкой

3) Найти количество жидкости на 1 кг выхода каши пшённой вязкой по таблице «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

4) Рассчитать количество жидкости на кашу.

5) Найти количество соли на выход каши пшённой вязкой по той же таблице.

6) Рассчитать количество соли на кашу.

Ответ.

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

1) 300 гр = 0,3 кг.

2) 0,3*100 = 30 кг.

3) 0,8 л.

4) 0,8*30 = 24 л.

5) 40 гр., 10 гр соли = 0,01 кг.

6) 0,01*30 = 0,3 кг.

Ответ: для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой требуется 24 л. воды и 0,3 кг. соли

Задание.

1) Определить количество макарон, необходимое для приготовления 12 порций лапшевника с творогом.

2) Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 40 порций крупеника.

3) Определить количество порций пудинга манного, которое можно приготовить из 15 кг манной крупы.

4) Определить количество порций каши гречневой рассыпчатой, которое можно приготовить из 25 кг крупы гречневой на гарнир, выходом в 150 гр. к биточкам рубленным.

Практическая работа №7

Тема: Технология приготовления горячих вторых блюд из творога и яиц.

Цель: Приготовить и подать омлет смешанный, сырники, запеканку творожную, вареники ленивые с творогом.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из яиц и творога

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: омлет смешанный, сырники, запеканку творожную, вареники ленивые с творогом.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска, противень, сковорода, жарочный шкаф,

Омлет смешанный.

Мясопродукты нарезать мелкими кубиками и обжарить. добавить жир для жаренья омлета, залить омлетной смесью, перемешать и жарить как омлет натуральный.

При отпуске полить растопленным жиром.

Сырники.

В протёртый творог добавить 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу перемешать, придать форму батончика толщиной 5-6 см, нарезать поперёк, панировать в муке, придать форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжарить с обеих сторон, после чего поставить в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Отпускать по 3 шт. на порцию со сметаной или вареньем.

Запеканка творожная.

Протёртый творог смешать с мукой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выложить слоём 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разровнять, смазать сметаной, запечь в жарочном шкафу 20-30 мин до образования румяной корочки.

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку полить сметаной или сладким соусом.

Вареники ленивые с творогом.

В протёртый творог ввести муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешать до получения однородной массы. Затем массу раскатать пластом толщиной 10-12 мм и разрезать на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезать на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники отварит в подсоленной воде при слабом кипении в течении 4-5 минут.

Отпускать с маргарином, маслом, сметаной или сахаром.

Отчет

1. Установить время жарки омлета с картофелем
2. Определить соотношение фарша и теста в полуфабрикате вареников с творожным фаршем
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 45 порций вареников ленивых

Практическая работа №8

Тема: Технология приготовления горячих вторых блюд из рыбы целиком, порционным куском и рубленой рыбы

Цель: Приготовить и подать котлеты рыбные, тефтели рыбные, рыбы жарёной с луком по-ленинградски, зразы рыбные рубленные,
Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из жареной, тушёной, запечённой рыбы, рубленной массы

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: котлеты рыбные, тефтели рыбные, рыбы жарёной с луком по-ленинградски, зразы рыбные рубленные, креветки отварные.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска,

Котлеты рыбные.

Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, ввести соль, перец чёрный молотый, тщательно перемешать, выбить. Из рыбной котлетной массы сформировать котлеты или биточки, панировать в сухарях, обжарить с обеих сторон на противне или сковороде в течении 8-10 мин и довести до готовности в жарочном шкафу в течении 5 мин.

При отпуске гарнировать, подлить сбоку соус или полить маргарином.

Тефтели рыбные.

Филе рыбы без кожи и костей нарезать на куски, пропустить два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде пшеничным хлебом. В полученную массу добавить соль, чёрный молотый перец, хорошо вымешать, сформировать шарики по 3-5 шт на порцию, панировать в муке, обжарить, залить соусом, добавить воду (10 %) и тушить 10-15 мин.

При отпуске полить соусом, в котором они тушились.

Рыба жареная с луком по-ленинградски.

Филе рыбы с кожей и рёберными костями нарезать на порционные куски, посыпать солью, перцем, панировать в муке, жарить с двух сторон, затем довести до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске вокруг рыбы выложить кружками обжаренный картофель, сверху рыбы выложить лук, жаренный во фритюре.

Зразы рыбные рубленные.

Рыбную котлетную массу формировать в виде лепёшек толщиной 1 см. На

середину выложить фарш, края лепёшек соединить, панировать в сухарях, придать овальную форму и обжарить. Довести до готовности в жарочном шкафу 4-5 мин.
При подаче зразы (2 шт. на порцию) полить маргарином, гарнировать. Соус подать отдельно или подлить к зразам.

Отчет

1) Установить время жарки рыбы основным способом
2) Определить изменение массы полуфабриката рыбы после жарки основным способом (г, %)
3) Определить изменение массы полуфабриката рыбы после варки (г, %) _
4) Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 75 порций рыбы жареной

5) Установить время варки рыбы
6) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 110 порций рыбы припущенной с соусом паровым

Практическая работа №9
Тема: Технология приготовления горячих вторых блюд из морепродуктов.

Цель: Приготовить и подать креветки отварные.
Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд нерыбного водного сырья.

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: креветки отварные.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска,

Креветки отварные.

Креветки сыромороженные и варёно-мороженые неразделанные (целые) мелкие разморозить на воздухе в течении 2 суток, для разделения блока на части.

Подготовленные креветки блоками массой 2-3 кг опустить в кипящую солёную воду с добавлением чёрного перца горошком, лаврового листа, перемешать и варить сыромороженные – в течении 5 мин., варёно-мороженные – 3 мин с момента вторичного закипания воды. Готовые креветки всплывают на поверхности.

Отварные неразделанные креветки порционировать.

Практическая работа №10
Тема: Технология приготовления горячих вторых блюд из мяса .

Цель: Приготовить и подать антрекот с картофелем фри; поджарку; бифштекс с яйцом, луком; бефстроганов с картофелем фри.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из мяса, отварного, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками.

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: антрекот с картофелем фри; поджарку; бифштекс с яйцом, луком; бефстроганов с картофелем фри.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска.

Мясо отварное с гарниром.

Отварное мясо гарнировать и полить соусом или бульоном. Говядину и свинину отпустить с соусом красным основным, луковым или сметанным с хреном. Телятину и баранину – соус паровой или белый с яйцом.

Сосиски, сардельки отварные.

Сосиски, сардельки положить в подсоленную кипящую воду, довести до кипения и варить при слабом кипении: сосиски – 3-5 мин., сардельки – 7-10 мин.

При отпуске гарнировать и полить соусом или жиром.

Соусы – красный основной, луковый с горчицей, томатный.

Антрекот с картофелем фри.

Антрекот нарезать из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 15-20 мм, отбить, посыпать солью и перцем, жарить основным способом. Отпустить антрекот с гарниром и строганным хреном, полить мясным соком и положить кусочек зелёного масла.

Гарниры – картофель в молоке, картофель жареный, картофель, жаренный во фритюре.

Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф).

Говядину жареную нарезать по 2-3 куска на порцию, телятину, свинину, баранину – по 1-2 куска. При отпуске мясо гарнировать и полить мясным соком.

К говядине подать картофель отварной или жареный или сложные гарниры и дополнительно строганный хрен. К баранине подать кашу рассыпчатую гречневую, рис припущенный, бобовые отварные, сложные гарниры. К свинине кашу рассыпчатую гречневую, бобовые отварные, картофель отварной, сложные гарниры.

Жарка мяса панированными кусками.

Панированные куски выложить на раскаленную с жиром сковороду и жарить с небольшим количеством жира до образования румяной корочки с обеих сторон. Довести до готовности в жарочном шкафу.

Поджарка.

Мясо, нарезанное брусочками, массой 10-15 гр., посыпать солью и перцем, жарят до готовности. Затем добавить мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарить ещё 2-3 мин.

Гарниры – каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделии отварные.

Бифштекс с яйцом, луком.

Порционные куски толщиной 20-30 мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки слегка отбить, посыпать солью и перцем и жарить на сковороде с жиром, нагретым до 150-180 градусов до образования с обеих сторон поджаристой корочки. Продолжительность – 15 мин.

При отпуске на готовый бифштекс положить яичницу глазунью из одного яйца, уложить жареный картофель, мясо полить соком и положить лук, жареный во фритюре.

Бефстроганов с картофелем-фри.

Нарезанное широкими кусками мясо отбить до толщины 5-8 мм, нарезать брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 мм. Полученные куски выложить ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-180 градусов, посыпать солью, перцем и жарить, непрерывно помешивать в течении 3-4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса Южного приготовить соус.

Гарнир – картофель отварной, картофель жареный; картофель, жаренный во фритюре.

Гуляш.

Мясо нарезать кубиками по 20-30 гр., обжарить. Залить бульоном или водой и тушить с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшимся после тушения, готовить соус добавить в него пассерованный лук, соль, перец, залить мясо и тушить 25-30 мин. За 5-10 мин. до готовности вложить лавровый лист. В гуляш из говядины добавить чеснок (0,8 гр. нетто на порцию).

Гарниры – каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный.

Азу.

Мясо нарезать брусочками по 10-15 гр., обжарить, залить горячим бульоном или водой, добавить пассерованное томатное пюре, тушить до готовности в закрытой посуде

при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготовить соус, в который вводятся солёные огурцы соломкой, пассерованный лук, перец, соль. Полученным соусом залить мясо, добавить жареный картофель, тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности ввести свежие помидоры, лавровый лист. Готовое блюдо заправить растёртым чесноком.

Отпускать вместе с соусом и гарниром.

Мясо духовое.

Обжаренные порционные куски говядины (1-2 куска на порцию) тушить с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривать по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, приготовить соус, залить им мясо, вложить морковь, петрушку, репу и обжаренный репчатый лук, пряности и ароматическую зелень. После 10 мин тушения добавить обжаренный картофель, тушить до готовности овощей, затем удалить пряности и зелень. При отпуске на тушёные овощи положить мясо и полить соусом.

Плов.

Мясо нарезать кусочками по 20-30 гр., посыпать солью и перцем, обжарить, добавить пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи залить бульоном или водой, довести до кипения, всыпать перебранный промытый рис и варить до полуготовности. После впитывания рисом всей жидкости посуду закрыть крышкой, поместить на противень с водой, поставить в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпустить, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Отчет

1) Установить продолжительность жарки бифштекса с жареным картофелем
2) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций бифштекса с жареным картофелем
3) Установить время жарки антрекота.
4) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций антрекота с зеленым маслом и сложным гарниром
5) Установить время варки мяса
6) Определить изменение массы полуфабриката мяса отварного после тепловой обработки (г, %)
7)Составить технологические схемы приготовления плова, азу, гуляша.

Практическая работа №10
Тема: Технология приготовления горячих вторых блюд из птицы.

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из отварной, припущенной, жареной, тушёной, рубленой птицы.

Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из отварной, припущенной, жареной, тушёной, рубленой птицы.

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать блюда
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюда отварной, припущенной, жареной, тушёной, рубленой птицы.

1.Котлеты по-киевски
2. Биточки, рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами
3. Чахохбили

Полученные результаты представить в виде таблице

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				**Всего масса брутто**
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологическую карту на данное блюдо
3. Произвести технологический процесс приготовления данного блюда
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1.Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Котлеты по-киевски», Биточки, рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами,**
«**Чахохбили»**

Практическая работа №11
Тема: Технология приготовления салатов, горячих и холодных закусок.

Цель работы: освоить технику приготовления, оформления и отпуска бутербродов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления, органолептическую оценку качества канапе и бутербродов. Выбор способов и приемов подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Обеспечение безопасности при реализации бутербродов Инструменты, инвентарь, посуда: разделочные доски, ножи поварской тройки, ножи для карвинга, тарелки глубокие, тарелки закусочные, сковороды, кастрюли, соусники, лопатки кулинарные, формочки для канапе, шпажки.

Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место

2. Получить необходимый инвентарь, посуду

3. Получить продукты

4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)

5.Согласно заданию приготовить основное сырье и дополнительные ингредиенты

6.Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов

7.Завершить технологический процесс приготовления канапе и бутербродов

8.Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд 9.Оформить и подать блюдо

10.Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд

11.Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным

12.Оформить отчет о проделанной работе

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **10 видов бутербродов**

Полученные результаты представить в виде таблице:

Наименование сырья	наименование блюда	наименование блюда	**мас са**

	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 2 пор	нет 2 пор	

2. Составить технологические карты на бутерброды

3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1 Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок.

2 Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.

3 Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок.

Температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.

Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций холодных блюд и закусок, изготавливаемых из заданного количества сырья с учётом взаимозаменяемости

Для приготовления холодных блюд и закусок используются овощи, фрукты, ягоды различных способов обработки, а также яйца, мясо, рыба и всевозможные гастрономические товары. Гарниры к холодным блюдам предусмотрены в основном в количестве 50-75 г на 1 порцю.

Способы разделки гастрономических товаров на предприятиях общественного питания зависят от вида товара и способа его промышленной обработки. В рецептурах холодных блюд предусмотрена следующая промышленная разделка рыбных гастрономических товаров:

- сельдь- соленая, пряная, маринованная неразделанная средняя
- семга- соленая потрошеная мелкая;
- лосось- соленый потрошеный (семужной резки);

- рыба холодного копчения - горбуша потрошеная; скумбрия; дальневосточная потрошеная обезглавленная;
- рыба горячего копчения - севрюга, осетр - потрашеные обезглавленные; морской окунь; треска - крупные потрошеные обезглавленные; сом потрошеный обезглавленный.

При расчетах по определению массы нетто и брутто гастрономических товаров пользуются таблицей
" Расчет расходов сырья и выхода гастрономических изделий",а так же таблицей " Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов"

3.8.1. Расчет количества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок

Определить, сколько потребуется кильки в банках для получения 0.025 готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.
1. Находим процент отходов при холодной обработке кильки в банках при использовании рыбы без головы и внутренностей по таблиц: 45%
2. Рассчитываем массу брутто кильки по формуле для определения массы брутто:

Мб=Мн : (100 - % отх) 100,кг

Мб= Мн: (100-45)100= 0,045

Ответ: для получения 0,025 кг кильки без головы и внутренностей потребуется 0,045 кг кильки в банках .

3.8.2 . Расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров.

Расчет сводится к определению массы нетто, так как для гастрономических товаров масса нетто - это и есть выход готового изделия.
Формулируем задачу.
Рассчитать выход горбуши соленой потрошеной с головой разделанной на чистое филе(мякоть), при закладке сырья массой брутто н 1 порцию 0.029.

1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке горбуши соленой потрошеной с головой при разделке на филе (мякоть) по таблице "расчет расходов сырья и выхода гастрономических изделий": 31%
2. Рассчитываем выход горбуши по ормуле определение массы нетто:
Мн = Мб : 100(100-% отх), кг;
Мн = 0,029:100(100-31) = 0,02кг

Ответ: выход горбуши соленой потрошеной с головой при разделке разделке на филе (мякоть) составит 0,020кг на 1 порцию.

3.8.3 Растет количества порций холодных блюд и закусок из имеющих продуктов.

Формулируем задачу.
Определить сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 10 кг сельди, разделанное на филе (мякоть).
1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке сельди крупного размера при разделке на филе (мякоть) по таблице Расчет расходов сырья и выхода гастрономических изделий : 50%
2. Определяем массу обработанной сельди:

Мг.и = Мб: 100(100%отх), кг;

Мг.и = 10:100(1000-50)= 5 кг

3. Находим кол-во сельди массой нетто на 1 порцию по рецептуре № 132: 25г; переводим в кг 0.025 кг.
4. рассчитываем кол-во порций сельди с гарниром, которое можно приготовить из 5 кг обработано сельди: 5: 0.025=200 (порций)

Ответ: из 10 кг сельди крупного размера, разделанной на филе, можно приготовить 200 порций сельди с гарниром.

Задание:

1. Определить сколько порций бутербродов с сыром можно приготовить из 1,5 кг. сыра голландского.
2. Рассчитать выход кеты солёной потрошёной , разделанной на чистое филе (мякоть), при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,031 кг.

Практическая работа №11
Тема: Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Цель: Приготовить и подать желе вишневое, мусс сливочный, компот из сухофруктов, самбук яблочный.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления желе вишневое, мусс сливочный, компот из сухофруктов, самбук яблочный.

Содержание работы:

1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: желе вишневое, мусс сливочный, компот из сухофруктов, самбук яблочный.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска.

Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду
3. Получить продукты
4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)
5. Согласно заданию приготовить основное сырье и дополнительные ингредиенты
6. Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов
7. Завершить технологический процесс приготовления желе вишневое, мусс сливочный, компот из сухофруктов, самбук яблочный.
8. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
9. Оформить и подать блюдо
10. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд
11. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным
12. Оформить отчет о проделанной работе.