|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ульяновский техникум питания и торговли** | | |
| Наименование документа**: Методические рекомендации по организации и выполнению лабораторных и практических занятий по ПМ. 07**  **Специальность *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*** Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2011, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1 из 41** |
| **Экз. №** |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**по организации и выполнению**

**лабораторных и практических занятий**

**ПМ 07 Выполнение работ по профессии**

**«Повар, кондитер»**

**МДК 07.01 «Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок».**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Ульяновск, 2024

|  |  |
| --- | --- |
| Методические рекомендации по организации и выполнению лабораторных работ и практических занятий по ПМ. 07, МДК 07.01 разработаны в соответствии с рабочей программой, ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 г.) в соответствии с передовым международным опытом движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учётом профессионального стандарта «Повар», утверждённого Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП Федерация рестораторов и отельеров. | |
| Рассмотрено на заседании МК  Отделения промышленной экологии и биотехнологии, сервиса  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бесчетвертева Т. Ю.  №  от «**\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г**. | УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по учебной работе  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Ю.Бесова  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г. |
| Автор — разработчик:  *Торопыгина Е.А. преподаватель дисциплин профессионального цикла* | |

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Перечень тем лабораторных и практических занятий
3. Методические указания для обучающихся по выполнению лабораторных занятий
4. Лабораторные занятия

5. Методические указания для обучающихся по выполнению практических занятий

5.1. Пояснительная записка

5.2. Практические занятия

**Пояснительная записка**

Учебно-методическое обеспечение по ПМ 07 Выполнение работ по профессии

«Повар, кондитер» включающий в себя междисциплинарный курс **МДК 07.01. «Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок»,** содержит комплект учебно-методической документации для эффективной организации проведения лабораторных работ и практических занятий. Содержание лабораторных работ и практических занятий соответствует требованиям ФГОС по ППССЗ **специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

По учебному плану предусмотрено аудиторных занятий – **102 часа**

из них:

* лабораторных занятий **- 40 часов**
* практических занятий-  **6 часов**

**Лабораторная занятие** – форма обучения, когда обучающиеся по заданию и под руководством преподавателя выполняют лабораторную работу.

**Практическое занятие** – форма организации учебного процесса по дисциплине, темы которого должны соответствовать изучаемому теоретическому курсу, более полно охватывать материал по объёму и по содержанию.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Параметры** | **Лабораторная занятие** | **Практическое занятие** | |
| **Ведущие дидактические**  **цели** | Экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, расчётов, формул),формирование профессиональных компетенций пользования различными приёмами обработки сырья, обращения с оборудованием, инвентарём, инструментами. | Формирование практических умений – профессиональных (выполнять определённые действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (решение задач). | |
| **Содержание** | Экспериментальная проверка формул, методик, расчётов. | Выполнение упражнений по изучению устройства оборудования, инструментов, инвентаря. | |
| Установление и подтверждение закономерностей | Решение производственных задач и ситуаций, расчёт и анализ различных показателей, составление и производственной документации, обработка результатов измерений. | |
| Ознакомление с методикой проведения экспериментов, исследований | Ознакомление с технологическим процессом, диагностика качества сырья, полуфабрикатов, изделий, блюд, разработка технологической документации. | |
| Формирование умений наблюдать, сравнивать, анализировать, делать выводы, обобщения, оформлять результаты в виде таблиц, схем, графиков | Анализ и решение производственных ситуаций и задач. | |
| Привитие интереса к применению теоретических знаний в практической работе | Изучение нормативных документов и справочных материалов, анализ производственной документации, выполнение заданий с их использованием | |
| **Место в учебном процессе** | При изучении профессиональных модулей. | | |
| Количество часов определяется по ФГОС СПО, определяет зам. директора по учебной работе и фиксируется в рабочих программах профессиональных модулей. | | |
| В процессе изучения теоретического блока профессионального модуля. | | |
| Содержание лабораторных работ и практических занятий фиксируется в рабочих программах профессиональных модулей в разделе «Содержание обучения по профессиональному модулю». | | |
| **Подготовка** | Организация лаборатории, рабочих мест | | |
| Должны быть обеспечены:  - методическими указаниями (инструкциями)  - необходимым сырьём, оборудованием и инструментами, инвентарём, посудой;  - демонстрационными материалами и пособиями (плакатами, схемами, муляжами блюд, образцами сырья)  - образцами отчётов | | |
| **Проведение** | Учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 12 человек | | Не менее 2-х академических часов |
| Формы работы | | |
| Бригадная, в паре. | | Групповая, в паре и индивидуальная. |
| - проверка знаний обучающихся  - инструктаж преподавателя  - самостоятельная занятие обучающихся  - анализ и оценка выполненных работ и степени овладения обучающимися запланированными умениями | | |
| **Характер** | - репродуктивный  - частично-поисковый  - поисковый | | |
| **Контроль и оценка** | Контроль:  - ход выполнения работ  - качество оформления отчётов, своевременность их сдачи.  - соблюдение правил техники безопасности | | |
| Оценки за выполнение работ могут выставляться дифференцированно или в форме зачёта с занесением в карту учёта успеваемости обучающегося. | | |
| Оценки могут учитываться как показатели текущей успеваемости обучающихся | | |
| **Обязанности** | Обучающийся должен:  - выполнить весь перечень работ, предусмотренных программой  - своевременно оформлять отчёты по выполнению работ | | |
| Преподаватель:  - организует проведение занятий и выполнение работ обучающимися, пропустившими занятия  - заносит результаты о проведении лабораторных работ и практических занятий в карту учёта успеваемости обучающегося и сдает в учебную часть в конце каждого семестра | | |
| **Требования** | В лаборатории/кабинете должны быть:  -перечень работ  -график проведения  - расписание консультаций  - правила по технике безопасности | | |

**В результате освоения** **ПМ 07 Выполнение работ по профессии**

**«Повар, кондитер»** обучающиеся должны ***уметь:***

* Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;

Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

* Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
* Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции

**знать:**

* Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
* Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, закусок, кулинарных изделий;
* Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
* Правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

**иметь практический опыт в:**

* Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, холодных блюд и закусок, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
* Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* Ведении расчётов с потребителями.

**Компетенции, формируемые в рамках МДК 07.01 «Приготовления простых блюд, кулинарных изделий, закусок»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Компетенция** | **Наименование результата обучения** | **Основные показатели оценки результата** |
| ***Профессиональные компетенции*** | | |
| **ПК 1.1.** | *Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами* | |
| **ПК 1.2.** | *Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика* | |
| **ПК 1.3.** | *Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья* | |
| **ПК 1.4.** | *Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика* | |
| **ПК 2.1.** | *Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами* | |
| **ПК 2.2.** | *Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 2.3.** | *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 2.4.** | *Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 2.5.** | *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 2.6.** | *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 2.7.** | *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 2.8.** | *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 3.1.** | *Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами* | |
| **ПК 3.2.** | *Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 3.3.** | *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 3.4.** | *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 3.5.** | *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 3.6.** | *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 4.1.** | *Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами* | |
| **ПК 4.2.** | *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 4.3.** | *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 4.4.** | *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента* | |
| **ПК 4.5.** | *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента* | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Общие компетенции*** | | |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | ОПОР 1.1 точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  ОПОР 1.2 адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  ОПОР 1.3 оптимальность определения этапов решения задачи;  ОПОР 1.4 адекватность определения потребности в информации;  ОПОР 1.5 эффективность поиска;  ОПОР 1.6 адекватность определения источников нужных ресурсов;  ОПОР 1.7 разработка детального плана действий;  ОПОР 1.8 правильность оценки рисков на каждом шагу;  ОПОР 1.9 точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана; |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | ОПОР 1.1 оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  ОПОР 1.2 адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  ОПОР 1.3 точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  ОПОР 1.4 адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | ОПОР 1.1 актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  ОПОР 1.2 точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | ОПОР 1.1 эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  ОПОР 1.2 оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | ОПОР 1.1 грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  ОПОР 1.2 толерантность поведения в рабочем коллективе; |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | ОПОР 1.1 понимание значимости своей профессии; |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | ОПОР 1.1 точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  ОПОР 1.2 эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | ОПОР 1.1 адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | ОПОР 1.1 адекватность понимания общего смысла чётко произнесённых высказываний на известные профессиональные темы);  ОПОР 1.2 адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  ОПОР 1.3 точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  ОПОР 1.4 правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; |

* На каждое практическое и лабораторное занятие разработана технологическая карта проведения;
* разработаны и утверждены методические указания обучающимся.
* Представлен утверждённый перечень выполняемых работ.
* Приложено учебно-информационное обеспечение.

**Структурные элементы практического занятия, лабораторной работы:**

* Инструктаж, проводимый педагогом;
* Самостоятельная деятельность обучающихся;
* Анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями.

Перед выполнением практического занятия проводится проверка знаний студентов на предмет их готовности к выполнению задания.

**Методические указания к выполнению практических занятий содержат:**

* тему занятия;
* цель занятия;
* средства обучения;
* краткие теоретические сведения;
* содержание;
* порядок выполнения;
* отчёт;
* контрольные вопросы;
* выводы по работе;
* критерии оценивания;
* литературные источники

На занятии используются современные информационные технологии (в том числе демонстрация мультимедийных материалов).

**Повышение эффективности формирования общих компетенций в ходе проведения практических занятий и лабораторных работ достигается за счёт**

* разнообразие форм и методов обучения;
* управление процессом познания и развития;
* понимание стилей обучения.

**Формы организации учебного процесса, в рамках которых формируются общие компетенции:**

* занятие в семинарах;
* групповое выполнение практических работ;
* индивидуальное выполнение практических работ;
* групповое и индивидуальное участие в создании тематического проекта;
* занятие в деловых, имитационных играх;
* занятие в играх-тренингах (в рамках практической работы);
* занятие по созданию, оформлению тематических сообщений, рефератов, докладов, презентаций (в рамках практической работы);
* анкетирование, тестирование;
* индивидуальный анализ, моделирование проблемной ситуации;
* занятие в круглых столах (в рамках практической работы);

**Методы компетентностного обучения:**

* обсуждение в группах;
* деловая игра;
* демонстрация опыта;
* изучение конкретных ситуаций из практики;
* обсуждения с участием группы специалистов;
* проблемное изложение;
* метод эвристического диалога;
* метод учебно-профессиональных задач;
* метод проектного обучения

***П Е Р Е Ч Е Н Ь***

***практических занятий по МДК 07.01. «Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок»***

на 202\_/202\_ учебный год

Специальность 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело**

Группа **ПД-3, ПД-21, ПД-22, ПД-24**

семестр **2, 4**

преподаватель **Е.А. Торопыгина**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид | Наименование занятия | Кол-во часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **МДК 07.01. «Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок»** | | | |
| **1.** | 1 | **Практическое занятие №1** Расчёт сырья для ЛЗ №1 | **1** |
| **2.** | 2 | **Практическое занятие №2** Расчёт сырья для ЛЗ №3 | **1** |
| **3** | 3 | **Практическое занятие №3** Расчёт сырья для ЛЗ №5 | **1** |
| **4.** | 4 | **Практическое занятие №4** Расчёт сырья для ЛЗ №6 | **1** |
| **5.** | 5 | **Практическое занятие №5** Расчёт сырья для ЛЗ №7 | **1** |
| **6.** | 6 | **Практическое занятие №6** Расчёт сырья для ЛЗ №8 | **1** |
|  |  | **Итого** | **6** |
|  |  | **Итого по профессиональному модулю** | **6** |

***П Е Р Е Ч Е Н Ь***

***лабораторных занятий по МДК 07.01. «Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок»***

на 202\_/202\_ учебный год

Специальность 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело**

Группа **ПД-3, ПД-21, ПД-22, ПД-24**

семестр **2, 4**

преподаватель **Е.А. Торопыгина**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид | Наименование работы или занятия | Кол-во часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **МДК 07.01. «Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок»** | | | |
| 1 | 1 | **Приготовление, оформление и отпуск супов**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов.  Использовать различные технологии приготовления и оформления супов.  Оценивать качество супов.  Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **6** |
| 2 | 2 | **«Приготовление, оформление и отпуск соусов»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов.  Использовать различные технологии приготовления горячих соусов.  Оценивать качество соусов.  Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **4** |
| 3 | 3 | **«Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей и грибов»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих сладких блюд.  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей и грибов.  Оценивать качество горячих блюд из овощей и грибов.  Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **4** |
| 4 | 4 | **«Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.  Использовать различные технологии приготовления и оформления сложных горячих десертов.  Оценивать качество сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.  Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **4** |
| 5 | 5 | **«Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра, муки»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных блюд из яиц, творога, сыра и муки.  Использовать различные технологии приготовления и оформления сложных блюд из яиц, творога, сыра и муки.  Оценивать качество готовых блюд.  Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **4** |
| 6 | 6 | **«Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы.**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы.  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы.  Оценивать качество готовых блюд.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **4** |
| 7 | 7 | **«Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и домашней птицы»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих блюд из мяса и домашней птицы.  Использовать различные технологии приготовления и оформления горячих блюд из мяса и домашней птицы.  Оценивать качество горячих блюд из мяса и домашней птицы.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **6** |
| 8 | 8 | **«Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок.  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок.  Оценивать качество холодных блюд и закусок.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **4** |
| 9 | 9 | **«Приготовление, оформление и отпуск сладких блюд и напитков»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков.  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков.  Оценивать качество сладких блюд и напитков.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **4** |
|  |  | **Итого по профессиональному модулю** | **40** |

**УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Методические указания для обучающихся

по выполнению

**ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ**

**по ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар»**

**МДК 07.01 «Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок»**

**Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Ульяновск, 2024

**Пояснительная записка**

Методические указания предназначены обучающимся, осваивающим программу среднего профессионального образования ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цель методических указаний оказание помощи обучающимся при выполнении лабораторных занятий, проводимых в рамках профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по профессии

«Повар, кондитер»

Лабораторные занятия проводятся после изучения теоретического материала по теме, для закрепления полученных знаний, освоения умений и направлены на формирование:

общих компетенций **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.**

профессиональных компетенций **ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.**

При выполнении занятий обучающимся необходимо:

* выполнять весь объём домашней подготовки, указанный в описаниях соответствующих лабораторных занятий;
* подготовиться к проверке освоенных знаний, которая проводиться педагогом перед выполнением занятий;
* при выполнении работ соблюдать правила техники безопасности;
* после окончания работ привести в порядок оборудование, инструменты и рабочее место;
* после выполнения работы представить отчёт о проделанной работе, с обсуждением результатов и выводов.

**Лабораторное занятие № 1**

**Тема** «Приготовление, оформление и отпуск супов»

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знания* температурного режима и правил приготовления супов, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи супов, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления супов,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления супов.

- *формировать компетенции*: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10

**Средства обучения:** Методические указания к занятию, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, доски разделочные (ОС, МС), тарелки шляпы, производственные столы, весы настольные, индукционные плиты, пароконвекционный шкаф.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практических занятий; раздаточный материал;

Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Последовательность выполнения лабораторного занятия:**

**1.Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2.Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

*1. Суп молочный с овощами (№ 238)*

*2. Рассольник петербургский (№ 197)*

*3. Солянка мясная сборная (№ 227)*

*4. Борщ с гренками (№ 264) Гренки острые (№1069)*

**3.Составьте отчёт (заполнить таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных блюд.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**Подготовте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполнитепервичную обработку продуктов.

**Суп молочный с овощами (№ 238)**

Морковь нарезать ломтиками, слегка спассеровать с маслом. Цветную капусту разобрать на соцветия и промыть, картофель нарезать кубиками, белокочанную капусту — шашками, стручки фасоли разрезать на 2—3 части. В кипящую воду положить морковь, дать закипеть, затем ввести белокочанную капусту и картофель и варить при слабом нагреве 15—20 мин. За 5—10 мин до окончания варки добавить фасоль, ввести горячее кипячёное молоко, заправить суп солью и снова довести до кипения. В подогретую тарелку налить суп и заправить его сливочным маслом.

Молоко 250, вода 100, капуста белокочанная 50/40 или цветная 77/40, картофель 134/100, морковь 25/20, фасоль свежая 56/50, масло сливочное. 5. Выход 500.

**Рассольник петербургский (№ 197)**

Сварить мясокостный бульон. Перловую крупу перебрать, промыть, залить горячей водой, проварить 7—10 мин и распарить почти до готовности, закрыв посуду крышкой. Рис замочить в холодной воде на 1,5 часа. Солёные огурцы зачистить, нарезать ромбиками и бланшировать кипящей водой. Очистить овощи и промыть.

В кипящий мясокостный бульон положить подготовленную крупу, проварить 15—20 мин, добавить картофель, нарезанный дольками, довести до кипения, проварить 5— 10 мин, затем ввести пассерованные коренья (лук репчатый, порей, петрушку корень, морковь), бланшированные огурцы, лавровый лист, перец, заправить прокипячённым процеженным огуречным рассолом. Солить суп в конце.

В подогретую тарелку или суповую миску положить мясопродукты (кусок отварного мяса или птицы, почки, нарезанные ломтиками, или отварные куриные потроха), залить рассольником и добавить сметану и зелень.

Бульон 350 (кости пищевые 105, вода438), говядина 2-го сорта 76/56, вода 500, картофель 200/150, крупа (перловая, рис, овсяная, пшеничная) 15, морковь 25/20, петрушка (корень) 6/5, лук репчатый 12/10, огурцы солёные 34/30, лук-порей 13/10, томатное пюре 15/15, маргарин 10, сметана 10. Выход 500.

**Солянка мясная сборная (№ 227)**

Говядину сварить в костном бульоне. Репчатый лук нашинковать тонкой соломкой и спассеровать на масле, томатное пюре пассеруют отдельно. Солёные огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезать ломтиками и припустить в бульоне в течение 10—15 мин. В кипящий бульон закладывают пассерованный лук, томатное пюре, припущенные солёные огурцы, каперсы, мясные продукты, нарезанные ломтиками, варят 15-20 минут. В глубокую столовую тарелку налить суп, при отпуске в солянку положить маслины, сметану, зелень. Ломтик лимона, очищенный от кожицы, лучше подать отдельно на розетке, а сметану — в соуснике.

Бульон 400 (кости пищевые 120, вода 500), говядина 2-го сорта 55/41, окорок 27/ 20, сосиски или сардельки 21/20, почки говяжьи 37/32, лук репчатый 54/45, огурцы солёные 50/30, каперсы 20/10, маслины 20/20, томатное пюре 20, масло сливочное 10, лимон 7/4, сметана10. Выход 500.

**Борщ с гренками (№ 264)**

Сварить костный бульон с добавлением костей свинокопченостей, процедить. Приготовить мясную оттяжку – для этого котлетное мясо без жира измельчить на мясорубке, залить холодной водой (из расчёта 1,5—2 л на 1 кг мяса), добавить соль и поставить в холодильник на 1 — 1,5 ч (за это время из измельчённого мяса эстрагируются водо- и солерастворимые белки). Затем ввести в оттяжку яичные белки. Сваренный костный бульон охладить до температуры 50—60 ° С, аккуратно ввести оттяжку и осторожно перемешать, добавить крупно нарезанные подпечённые овощи (лук и белые коренья подпекают до образования светло-коричневой корочки на разогретой сковороде без масла). Бульон с оттяжкой осторожно нагреть, довести до кипения; затем следует ослабить нагрев и варить бульон в течение 1 ч, сдвинув посуду на борт плиты, чтобы слабое кипение происходило с только одной стороны до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. При этом бульон не только осветляется, но и обогащается экстрактивными веществами и глютином. Готовый бульон процедить через ткань (несколько слоев марли), уложенную на сито или дуршлаг. С бульона удалить жир бумажной салфеткой и довести до кипения. В осветлённый бульон вводят уксус, мелко нарезанную или натертую свеклу (сырую), варят 5-10 мин, затем процеживают. Борщок отпускают в бульонных чашках, гренки подают отдельно.

Кости говяжьи 200, кости свинокопченостей 50, говядина 3-го сорта (котлетное мясо) 60/44, яйца 1/8 шт/5., морковь 6/5, петрушка (корень) 7/5, сельдерей (корень) 5/3, лук репчатый 6/5, уксус 3%-ный 8, свёкла 125/100, вода 750. Выход 500.

**Гренки острые (№1069)**

Пшеничный хлеб нарезают ломтика прямоугольной формы (4x6см) толщиной 0,5см, слегка обжаривают на масле с обеих сторон. Тёртый сыр смешивают с томатной пастой, яичными желтками (сырые), маслом и молотым красным перцем. Полученной массой густо намазывают ломтики хлеба, укладывают на кондитерский лист, запекают, пока сыр не расплавится.

Хлеб пшеничный 61, сыр 24, яйца (желтки) 1/4шт/10г, томатная паста 5, масло сливочное 6. Выход 60.

**Отчёт**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| Суп молочный с овощами |  |  |  |  |  |
| Рассольник петербургский |  |  |  |  |  |
| Солянка мясная сборная |  |  |  |  |  |
| Борщ с гренками Гренки острые |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству блюд. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 – 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 – 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 – 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска супов.

**Лабораторное занятие № 2**

**Тема:** «Приготовление, оформление и отпуск соусов»

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знания* температурного режима и правил приготовления соусов, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи соусов, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления соусов,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления соусов.

- *формировать компетенции*: ПК 2.1, ПК 2.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**Средства обучения**: Методические указания к занятию, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, доски разделочные (ОС, МС), тарелки шляпы, производственные столы, весы настольные, индукционные плиты, пароконвекционный шкаф.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практических занятий; раздаточный материал;

Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

***Последовательность выполнения лабораторного занятия:***

**1. Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2. Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие соусы:**

*558. Соус красный основной*

*568. Соус белый основной*

*574. Соус томатный с грибами*

*593. Соус польский***3.Составьте отчет (заполнить таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных блюд.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.** Подготовьте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполните первичную обработку продуктов.

**558. Соус красный основной**

Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование ещё 10—15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150—160 °С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета. Охлаждённую до 70—80 °С мучную пассеровку разводят тёплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45— 60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец чёрный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

**568. Соус белый основной**

В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлаждённую до 60—70 °С вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, перец чёрный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения.

**574. Соус томатный с грибами**

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют припущенные до полуготовности и нарезанные ломтиками свежие или сушёные варёные грибы и продолжают жарить 3—5 мин. Затем соединяют с томатным соусом и варят 10—15 мин. В конце варки кладут измельчённый чеснок, вливают подготовленное вино и заправляют маргарином или маслом сливочным. Соус можно готовить и без вина.

**593. Соус польский**

Для приготовления соуса по I колонке в растопленное масло сливочное кладут мелко нарезанные крутые яйца, зелень петрушки или укропа, соль и кислоту лимонную. По II и III колонкам в приготовленный соус белый добавляют масло сливочное, мелко нарезанные крутые яйца, соль. кислоту лимонную и зелень.

**Отчёт**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| Соус красный основной |  |  |  |  |  |
| Соус белый основной |  |  |  |  |  |
| Соус томатный с грибами |  |  |  |  |  |
| Соус польский |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству готовых соусов. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчёта. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 – 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 – 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 – 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска соусов.

**Лабораторное занятие № 3**

**Тема:** «Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей и грибов»

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знания* температурного режима и правил приготовления блюд из овощей и грибов, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд из овощей и грибов, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления соусов,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления блюд из овощей и грибов.

- *формировать компетенции*: ПК 2.1, ПК 2.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**Средства обучения**: Методические указания к занятию, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, доски разделочные (ОС, ОВ), тарелки шляпы, производственные столы, весы настольные, индукционные плиты, пароконвекционный шкаф.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практических занятий; раздаточный материал;

Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

***Последовательность выполнения лабораторного занятия:***

**1. Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2. Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

*1. Рагу из овощей (№ 321)*

*2. "Ленивая лазанья" с сыром и грибами*

*3. Пудинг из цветной капусты (№1327)*

*4. Запеканка или рулет картофельные (№ 353)****3.* Составьте отчёт (заполните таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных блюд.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**  Подготовьте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполните первичную обработку продуктов.

**Рагу из овощей (№ 321)**

Нарезанные дольками или кубиками картофель, коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту нарезают шашками, припускают, цветную капусту разбирают на соцветия. Овощи соединяют с соусом красным и тушат 10-15минут. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или отварную цветную и продолжают тушить 15-20 минут. В конце добавляют чеснок мелко нарезанный и специи. На подогретую тарелку или баранчик положить рагу горкой, посыпать зеленью и сверху положить кусочек сливочного масла.

Картофель 67/50, морковь 50/40, петрушка 13/10, лук репчатый 36/30, репа 53/40, капуста белокочанная 38/ 30, жир 10, тыква или кабачки 43/30, чеснок 1/08. Соус (№ 824): кости 56, морковь 4, лук 1, петрушка 2, жир 2, мука 4, томатное пюре 8, сахар 1, масло 5. Выход 250/5.

**"Ленивая лазанья" с сыром и грибами**

Лаваш разрезать на квадраты стороной 10 -12 см, подсушить, просто разложив на столе. В миксер положить творожный сыр, яйца, сливки и соль. Все тщательно смешать. Свежие грибы обработать, нарезать ломтиками и обжарить в масле с солью. Прямоугольный противень смазать маслом. Выложить на дно слой лаваша, сверху часть грибов, полить яично-сырной смесью. Слои повторить 2-3 раза, в зависимости от размера противня. Последний слой лаваша залить остатками смеси (распределить ложкой по всей поверхности). Поставить противень в горячую духовку, запекать при 200`C минут 20. Подавать "лазанью" в горячем виде. Можно использовать любые ингредиенты: тёртый сыр, ветчину, копчёные колбаски, бекон, кукурузу, горошек. Творожный сыр можно заменить жирной и густой сметаной.

Ингредиенты: армянский лаваш 3 больших листа, творожный сыр 120 г, сливки 10% 120 мл, яйцо куриное 3 шт., грибы шампиньоны 150 г, соль, растительное масло 50 г.

**Пудинг из цветной капусты (№ 1327)**

Отварить цветную капусту, обсушить и протереть через сито. Сливочное масло растопить, пассеровать на нем муку пшеничную и развести, молоком, варить до загустения. Добавить молочный соус в пюре из цветной капусты. Смесь охладить до 600С, заправить сырыми яйцами. Подготовленную массу выложить в форму, смазанную маслом, и варить на водяной бане до готовности 40—50 минут. Подавать на блюде, залив соусом голландским. Для соуса сырые желтки смешивают с холодной кипячённой водой, кладут часть сливочного масла, проваривают смесь на водяной бане помешивая до загустения. Затем вводят оставшееся масло сливочное в растопленном виде. Солят, заправляют соком лимона.

Капуста цветная 250, яйца 1 шт., масло сливочное 20, соус голландский 50. Для соуса: масло сливочное 40, яйца (желтки) 1/4шт/10г, вода 8, лимон 8/4.

**Запеканка или рулет картофельные (№ 353)**

Сваренный картофель в горячем состоянии протирают (сито или протирочная машина). Выложить пюре на чистую, смоченную водой салфетку. На середину массы положить начинку и придать форму рулета. Затем рулет переложить с салфетки швом вниз на смазанный жиром противень; смазать сметаной, посыпать сухарями, затем ножом сделать 2—3 прокола вдоль рулета, сбрызнуть жиром и запечь.

Если необходимо приготовить запеканку, картофельную массу разделить пополам. Одну половину положить в порционную сковороду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, равномерно распределить начинку и покрыть его оставшейся картофельной массой. Поверхность изделия разровнять, смазать сметаной, ложкой нанести узор, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и запечь в жарочном шкафу при температуре 250°С в течение 10—15 мин.

Начинка может быть разная – капуста с пассерованным луком, или грибы (сушёные или свежие) с пассерованным луком. Для этого лук репчатый нашинковать соломкой и спассеровать. Сушёные грибы отварить, нашинковать и обжарить. Свежие грибы обжарить. Капусту нарубить и обжарить. Затем грибы соединяют с луком (для грибной начинки), или капусту соединяют с луком (для капустной начинки). Заправляют солью, перцем, зеленью петрушки или укропа (5г нетто).

Для грибного соуса сушёные грибы перебрать, хорошо промыть и замочить в холодной воде на 1—2 ч. Грибы ещё раз промыть, а воду процедить и варить в ней грибы до готовности без соли. Муку пассеровать на сливочном масле, развести грибным бульоном и варить 5—7 мин. Лук мелко нарубить и спассеровать вместе с нарубленными белыми грибами, соединить с соусом и варить при слабом нагреве в течение 5—7 мин. Готовый соус заправить сливочным маслом или маргарином.

Готовый рулет или запеканку нарезают на порции, выкладывают на мелкую столовую тарелку, рядом подливают грибной соус или сметану. Соус можно подать отдельно.

Картофель 240/180, для начинки: капуста белокочанная 50/40 или грибы сушёные 15/15, или свежие грибы 61/46; а также лук репчатый 24/20, маргарин 10, сметана 5, сухари 5. Для подачи блюда соус грибной 75г или сметана 20г. Для соуса грибного (№ 803): грибы сушёные 2, вода 69, маргарин 3, мука 3, лук репчатый 22/19, маргарин для заправки соуса 2г. Выход 275 (с соусом), 220 (со сметаной).

**Отчёт**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| *Рагу из овощей* |  |  |  |  |  |
| *"Ленивая лазанья" с сыром и грибами* |  |  |  |  |  |
| *Пудинг из цветной капусты* |  |  |  |  |  |
| *Запеканка или рулет картофельные* |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству готовых блюд. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 – 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 – 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 – 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска блюд из овощей и грибов.

**Лабораторное занятие №4**

**Тема:** «Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знания* температурного режима и правил приготовления блюд, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления соусов,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления блюд из овощей и грибов.

- *формировать компетенции*: ПК 2.1, ПК 2.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**Средства обучения**: Методические указания к занятию, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, доски разделочные, тарелки шляпы, производственные столы, весы настольные, индукционные плиты, пароконвекционный шкаф.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практических занятий; раздаточный материал;

Составители Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

***Последовательность выполнения лабораторного занятия:***

**1. Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2. Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

*1. Биточки пшённые (№398)*

*2. Крупеник (№ 391)*

*3. Пудинг рисовый (№ 397)*

*4. Макароны отварные с овощами (№ 417)*

*5. Бобовые с помидорами. 1588.*

*6. Макароны с грибами и ветчиной с грибами в томате (№419)****3.* Составьте отчёт (заполните таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных блюд.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**  Подготовьте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполните первичную обработку продуктов.

**Биточки пшённые (№ 398)**

Варят густую вязкую кашу из пшена (на 1 кг каши 250г крупы и 800мл воды). Пшённую крупу перебрать, промыть 3—4 раза в горячей воде. Пшённая крупа в молоке с добавлением воды разваривается медленнее, поэтому, сначала пшённую крупу варят 10 минут в кипящей подсоленной воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют прокипячённое горячее молоко, сахар и варят до готовности.

Готовую кашу слегка охладить, добавить сырые яйца, сформовать биточки (круглая приплюснутая форма) и запанировать их в сухарях. Обжарить биточки основным способом и поставить на 3—5 мин в жарочный шкаф.

Приготовить грибной кисло-сладкий соус. Из грибов и воды приготовить грибной отвар. Нарезанный лук репчатый пассеруют, добавляют варёные измельчённые грибы, пассеруют ещё 3-5 мин. На сливочном масле пассеруют муку, разводят грибным отваром, варят 30 минут, солят, процеживают, добавляют пассерованный лук с грибами. Варят 10-15мин. Томатное пюре пассеруют с жиром, вводят в соус. Добавляют сахар, уксус, промытый изюм, чернослив, перец, варят 10-15 мин, в конце добавляют лавровый лист. Готовый соус заправить сливочным маслом или маргарином. На подогретую мелкую тарелку уложить биточки, сбоку подлить соус.

Пшено 62, молоко 50, вода 125, сахар 8, яйца 1/5 шт./8г, сухари 8, жир 8. Соус грибной кисло-сладкий (№ 805) – 75г на порцию: грибы сушёные 2, вода 59, маргарин 7, мука пшеничная 3, лук репчатый 22/19, изюм 2, чернослив 3, томатное пюре 8, уксус 9%-ный 1, сахар 1. Выход с соусом 275 (200/75).

**Крупеник (№ 391)**

Гречневую крупу перебрать, подсушить и засыпать в кипящую подсоленную воду, перемешать и снять шумовкой всплывшие оболочки зёрен. Как только крупа впитает воду, влить горячее молоко и варить, помешивая, до загустения, затем положить половину маргарина, размешать, закрыть кастрюлю крышкой и довести до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу. Должна получиться рассыпчатая каша. Творог протереть, добавить в него яйца и сахар, перемешать. Соединить с охлаждённой гречневой кашей, перемешать и выложить невысокой горкой на порционную сковороду, смазанную маргарином и обсыпанную сухарями. Поверхность смазать сметаной и сбрызнуть маргарином или маслом. Запечь крупеник при температуре 250°С, время запекания 15 мин. Готовность определить по колеру и отставанию крупеника от стенок сковороды. При подаче порционнируют на тарелку 32 диаметром.

Крупа гречневая 74, молоко 50, вода 70, творог 86, сахар 10, яйца 1/4 шт., маргарин 5, сухари 5, сметана 5, сметана для подачи 30. Выход 280.

**Пудинг рисовый (№ 397)**

Рис перебрать, промыть и сварить вязкую рисовую кашу. Готовую кашу охладить до 60-700С, добавить сырые желтки яиц, растёртые с сахаром, изюм (перебранный и промытый), ванилин, масло сливочное. Взбить охлаждённые яичные белки. Взбивать сначала медленно, а затем более быстро до образования пышной белой массы. На поверхности массы должны устойчиво сохраняться складки, при поднятии на веничке масса удерживается и не выливается из посуды при ее переворачивание. Процесс взбивания белков должен производиться при полном отсутствии жира. Поэтому веничек и посуду для взбивания необходимо тщательно вымыть горячей водой, а затем охладить холодной. Взбитые яичные белки в два приёма ввести в заправленную рисовую кашу, аккуратно перемешивая лопаткой снизу вверх. Форму для запекания обсыпать сухарями, заполнить подготовленной массой не более чем на 2/з высоты формы. Пудинг запекают при температуре 250°С. Готовность пудинга определяется по увеличению его объёма и упругой консистенции. Края пудинга начинают отставать от стенок формы.

Приготовить абрикосовый соус: курагу перебрать, промыть и замочить в течение 30 мин в холодной воде. Сварить курагу в этой же воде до полной мягкости, протереть, в получившееся пюре ввести сахар и уварить до загустения.

Готовый пудинг слегка охладить, не вынимая из формы, и выложить на десертную тарелку. Соус подать отдельно или подлить вокруг пудинга.

Рис 48, молоко 75, вода 80, сахар 15, яйца 1/2 шт., масло сливочное 10, изюм 10, сухари 5, сметана 5, ванилин 0,01. Для соуса (№ 838): курага 6, сахар 30, вода 20. Выход 250 (200/50).

**Макароны отварные с овощами (№ 417)**

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле, добавляют томатное пюре, продолжают пассеровать 5-7 мин. Макароны закладывают в кипящую подсоленную воду, отваривают. Сливают воду, смешивают с готовыми овощами. При подаче используют мелкую столовую тарелку, посыпают рубленой зеленью.

Макароны 70, морковь 25/20, петрушка (корень) 9/7, лук репчатый 19/16, томатное пюре 15, маргарин 20. Выход 250.

**Бобовые с помидорами (№1588)**

Бобовые продукты (горох, фасоль, чечевица, нут) промывают, замачивают в холодной воде на 5-8часов. Предварительное замачивание бобовых даёт возможность сократить срок тепловой обработки, а также сохранить вовремя варки зерна в целом виде. Перед варкой промывают ещё раз, заливают холодной водой (2,5л воды на 1кг бобовых), варят с закрытой крышкой при слабом, но непрерывном кипении. Чечевицу – 45-60мин, горох – 60-90мин, фасоль – 1-2ч. Приготовить соус. Свежие помидоры ошпарить кипятком 1-2 мин, затем опустить в очень холодную воду, из-за разницы температуры кожица помидоров отходит, снять ее. Мякоть помидоров без семечек нарезать мелко, обжарить на сливочном масле, добавить соль, перец, сок лимона, и цедру лимона. Готовый соус смешать с отварными бобовыми. Подать в горячем виде, посыпав измельчённой зеленью петрушки или укропом.

Бобовые отварные 100г (48г сухих), помидоры свежие 100, масло сливочное или растительное 20, сок лимона 5, перец, зелень.

**Макароны ветчиной и томатом (№419)**

Нарезанные соломкой грибы, лук, ветчину обжаривают на масле. Добавляют пассерованное томатное пюре и смешивают с отварными макаронами. При отпуске посыпают зеленью. Макаронные изделия 70, ветчина варёная 38/29, лук 19/16, томат-пюре 15, маргарин столовый 10, петрушка (зелень) 4/3. Выход 250.

**Отчёт**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| Биточки пшённые |  |  |  |  |  |
| Крупеник |  |  |  |  |  |
| Пудинг рисовый |  |  |  |  |  |
| Макароны отварные с овощами |  |  |  |  |  |
| Бобовые с помидорами |  |  |  |  |  |
| Макароны с грибами и ветчиной с грибами в томате |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления горячих блюд. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству готовых блюд. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 – 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 – 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 – 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

**Лабораторное занятие №5**

**Тема:** «Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра, муки»

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знания* температурного режима и правил приготовления блюд, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд из яиц, творога, сыра и муки, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления блюд из муки,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления блюд из яиц, сыра, муки и творога.

- *формировать компетенции*: ПК 2.1, ПК 2.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**Средства обучения**: Методические указания к занятию, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, доски разделочные, тарелки шляпы, производственные столы, весы настольные, индукционные плиты, пароконвекционный шкаф.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практических занятий; раздаточный материал;

Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

***Последовательность выполнения лабораторного занятия:***

**1. Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2. Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

*1. Пудинг из творога (№ 497)*

*2. Крокеты из яиц. 1735.*

*3. Сырники сладкие 1775.*

*4. Ватрушки с творогом (№ 1098)****3.* Составьте отчёт (заполните таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных блюд.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**  Подготовьте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполните первичную обработку продуктов.

**Пудинг из творога (№ 497)**

Творог протереть через сито. Яйца обработать и отделить белки от желтков. Перебрать и промыть изюм. В протёртый творог ввести желтки, растёртые с сахаром, изюм, ванильный сахар и манную крупу и хорошо протереть. Охлаждённые белки яйца взбить в пышную пену и осторожно (в два-три приёма) ввести в творожную массу. Подготовить форму для запекания пудинга. Выложить массу в форму, заполнив ее на 2—3 объёма, выровнять поверхность, смазать сметаной (для запечённого пудинга). Запечь пудинг при температуре 200— 220°С в течение 25—30 мин. Приготовить соус молочный сладкий. Спассеровать на масле муку, развести горячим молоком, разбавленным водой, и проварить 7—10 мин при слабом кипении. Соус процедить, довести до кипения, заправить сахаром и ванилином. При отпуске порцию пудинга выложить на десертную тарелку и сбоку подлить соус.

Творог 152/150, крупа манная 15, сахар 15, яйца 1/8 шт., изюм 20, масло сливочное 5, ванилин, сухари 5, сметана 5. Соус (№ 860): молоко 56, вода 19, сахар 8, мука пшеничная 3, масло сливочное 3. Выход 200/75.

**Крокеты из яиц №1735).**

Белки сваренных вкрутую яиц изрубить, смешать с горячим густым молочным соусом с добавлением сырого желтка и дать остыть. Желтки также изрубить, прибавить к ним равное количество мелко нарезанной варёной ветчины без жира и, для связи, заправить небольшим количеством молочного соуса с добавлением сырого яичного желтка. Из белков сформовать шарики величиной с крупный грецкий орех с начинкой из желтков и ветчины. Смочить шарики в сыром яйце, запанировать в крошке пшеничного хлеба и поджарить во фритюре. При подаче положить крокеты на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, гарнировать жареной зеленью петрушки. Отдельно подать соус томатный.

Яйца 4 шт., ветчина 30, соус густой молочный 100, соус томатный 75, хлебная крошка 20, сало свиное (для фритюра) 15.

**Сырники сладкие (№1775).**

В протёртый творог добавить яйца, сахарный песок, соль, ванилин и пшеничную муку (50% количества, полагающегося по норме). Все это перемешать до получения однородной массы, которую раскатать на столе жгутом толщиной в 5—6 см. Разрезать в поперечном направлении на кружки (2 или 3 шт. на порцию). Запанировать в муке, придать им форму круглых лепёшек толщиной в 1,5см. Жарить на топлёном масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Перед подачей сырники посыпать сахарной пудрой; в соуснике подать сметану или сладкий молочный, фруктовый соус или, не посыпая пудрой, сырники полить соусом или сметаной.

Творог 140, мука 15, яйца 10, сахар 15, масло топлёное 10, сметана 30, сахарная пудра 10 или соус 75, ванилин 0,02.

**Ватрушки с творогом (№ 1098)**

Тесто разделить на 5 частей, сформовать в шарики и поставить расстаиваться на 5—10 мин на лист, смазанный маргарином. Приготовить для ватрушек творожный фарш. Творог протереть, добавить яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешать. После предварительной расстойки деревянным пестиком диаметром 5 см сделать углубления в шариках теста, заполнить его начинкой, смазать ватрушки яйцом и выпечь при температуре 230—240°С. Готовые ватрушки накрыть тканью и охладить, затем положить на мелкую тарелку.

Тесто (№ 1089) 290, мука на подпыл 9, меланж 7,5 для смазки. Фарш (№ 1135): творог 132, яйца '/з шт., сахар 12, мука пшеничная 6, ванилин. Выход 375 (масса 1 шт. 75 г).

**Отчёт**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| *Пудинг из творога (№ 497)* |  |  |  |  |  |
| *Крокеты из яиц. 1735.* |  |  |  |  |  |
| *Сырники сладкие 1775.* |  |  |  |  |  |
| *Ватрушки с творогом*  *(№ 1098)* |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству готовых блюд. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчёта. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 – 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 – 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 – 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска блюд из яиц, творога, сыра и муки.

**Лабораторное занятие №6**

**Тема:** «Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы».

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знания* температурного режима и правил приготовления блюд из рыбы, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд рыбы, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления блюд из рыбы,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления блюд из рыбы.

- *формировать компетенции*: ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.7, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**Средства обучения**: Методические указания к занятию, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, доски разделочные, тарелки шляпы, производственные столы, весы настольные, индукционные плиты, пароконвекционный шкаф.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практических занятий; раздаточный материал;

Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

***Последовательность выполнения лабораторного занятия:***

**1. Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2. Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

*1. Рыба жареная с луком по-ленинградски (№ 491)*

*2. Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом (№ 480)*

*3. Рыба по-русски (№ 481)*

*4. Рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски (№ 505)****3.* Составьте отчёт (заполните таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных блюд из рыбы.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**  Подготовьте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполните первичную обработку продуктов

**Рыба жареная с луком по-ленинградски (№ 491)**

Разделать рыбу на порционные куски (с кожей и без костей), сделать надрезы на коже, посыпать куски солью и перцем, запанировать в муке, обжарить основным способом и довести до готовности в жарочном шкафу.

Приготовить лук, жареный во фритюре (№718). Для этого лук репчатый нарезать кольцами. Пересыпать их мукой, встряхнуть лишнюю муку, чтобы не горело при жарке. Обжарить запанированный лук в большом количестве масла (во фритюре), разогретого до 160-1800С. Жарят 1-1,5мин до золотистого цвета.

Приготовить картофель жареный (из сырого) - №696. Сырой очищенный, промытый и обсушенный картофель нарезают кружочками. Разогревают сковороду, добавляют масло растительное (15г на 1 порцию картофеля), разогревают, кладут одним слоем картофель, чтобы каждый кусочек не соприкасался друг с другом. Первое время не помешивают, дают слегка обжариться с одной стороны, затем переворачивают. И жарят со всех сторон до румяной корочки. Картофель солят уже в обжаренном виде.

Подача. На горячую порционную сковороду с маслом положить обжаренную рыбу, вокруг нее веером — жареный картофель, а сверху горкой — лук фри.

Треска 155/119, мука пшеничная 6, масло растительное 6. Лук, жаренный во фритюре (№ 718): лук репчатый 123/103, мука пшеничная 2, жир 5. Гарнир (№ 696): картофель 290/172, жир 15. Выход 285 (рыба 100, лук 35, гарнир 150).

**Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом (№ 480)**

Рыбу очистить от чешуи, срезать плавники, удалить внутренности, промыть. Нарезать на порционные куски с кожей без костей (122г). припустить в бульоне (воде) с добавление огуречного рассола, лука репчатого, сельдерея или петрушки, специй. После припускания рыбу вынимают. В бульон, оставшийся после припускания рыбы, добавляют жировую мучную пассеровку, доводят до кипения, проваривают 5-7 минут. Соус процеживают, добавляют обратно куски рыбы, прогревают 5-7 минут. Солёные огурцы без кожицы и крупных семян, нарезают ломтиками, и припускают отдельно, до готовности. Грибы отваривают.

Подача. Рыбу выкладывают на мелкую столовую тарелку, на рыбу укладывают сваренные грибы, припущенные огурцы, поливают соусом, сверху украшают ломтиком лимона без кожицы. Рядом укладывают гарнир. Можно украсить зеленью.

Рыба (треска) 161/122, лук репчатый 5/4, петрушка (корень) 5/4, огурцы солёные 48/29, шампиньоны 28/21, бульон рыбный 80, маргарин 4, мука 4, огуречный рассол 11, масло сливочное 6, лимон 8/7, масса припущенной рыбы100, гарнир (№)150, соус (№791) 75г.

Приготовить гарнир (№700). Овощи отварные с жиром. Овощи очистить, промыть, нарезать (придать форму), отварить в кипящей подсоленной воде при слабом кипении. При подаче заправить растопленным маргарином или маслом сливочным. Морковь 196/155 или капуста белокочанная 200/155, или капуста цветная 308/160, или брюссельская 261/169, или кольраби 246/160, или спаржа 224/164, или тыква 248/174, масло сливочное или маргарин 7. Выход 150.

**Рыба по-русски (№ 481)**

Рыбу очистить от чешуи, срезать плавники, удалить внутренности, промыть. Нарезать порционные куски из филе с кожей без костей. Масса полуфабриката 122г. Куски выкладывают в сотейник кожей вверх, заливают горячей водой на 1/3 высоты, посолить, припускают рыбу 15-17 минут. Готовую рыбу вынимают. Морковь и петрушку нарезать соломкой, грибы отварить и нарезать ломтиками. Огурцы солёные очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ломтиками и припускают. Лук нарезают полукольцами, ошпаривают. Каперсы отжимают от рассола. У маслин удаляют косточки. Все подготовленные продукты закладывают в бульон, оставшийся от припускания рыбы, добавляют пассерованное томатное пюре и варят 20 минут. Загущают мучной пассеровкой. Положить рыбу в соус, прогреть 8 минут. Треска 161/122, морковь 8/6, лук репчатый 4/3, петрушка (корень) 8/6, огурцы солёные 12/7, шампиньоны свежие 14/11, каперсы 8/4, маслины 12/8. Для соуса: бульон рыбный 53, маргарин 4,5, мука пшеничная 3, морковь 5/4, лук репчатый 3/2, петрушка (корень) 2, томатное пюре 26, сахар 1. Масса рыбы 100, масса соуса с наполнителями 100.

Приготовить отварной картофель. Картофель очистить, промыть, нарезать дольками, отварить в кипящей подсоленной воде. Когда картофель сварится, отвар слить, картофель обсушить на плите. Готовый картофель должен сохранить форму. При подаче картофель поливают растопленным сливочным маслом. Гарнир (№ 757): картофель 198/148, масло сливочное 7. Выход 150.

Подача блюда. На подогретое овальное блюдо или мелкую столовую тарелку положить картофель, заправленный маслом и посыпанный зеленью. Рядом уложить порционные куски рыбы и залить их соусом (так, чтобы было видно все наполнители соуса). Украсить блюдо зеленью.

**Рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски (№ 504)**

Порционные, куски рыбы без кожи и костей посолить, посыпать перцем, запанировать в муке, обжарить основным способом до румяной корочки с двух сторон. Белые грибы или шампиньоны сварить, нарезать ломтиками и слегка обжарить на масле. Репчатый лук нашинковать полукольцами и спассеровать до золотистого цвета. Варёные вкрутую яйца нарезать кружочками.

Приготовить сметанный соус. Муку пассеровать на сухой сковороде, размешать с жиром, развести бульоном, довести до кипения, помешивая венчиком. Чтобы не было комков. Добавить сметану, ещё раз довести до кипения, проварить 3-5 минут, заправить солью, перцем.

Приготовить картофель жареный (из варёного) №695. Картофель отварить в кожуре в кипящей подсоленной воде, охладить, нарезать кружочками толщиной 1см, разогреть сковороду с растительным маслом, обжарить в нем картофель с двух сторон.

Порционные сковороды смазать маслом, налить небольшое количество соуса, уложить куски жареной рыбы, на неё — пассерованный лук, грибы, а сверху - кружочки варёного яйца. Вокруг рыбы расположить веером кружочки жареного картофеля, залить все сметанным соусом средней густоты, посыпать тёртым сыром, сбрызнуть маслом и запечь при температуре 270—280°С. При подаче порционную сковороду с запечённой рыбой поставить на мелкую столовую тарелку.

Судак 227/116, мука пшеничная 6, шампиньоны свежие 46/35, лук репчатый 19/16, жир 11, яйца 1/4 шт., сыр 5,4/5, масло сливочное 7. Гарнир (№ 695): картофель 248/181, жир 15. Соус (№ 863): сметана 63, мука пшеничная 6, бульон 63. Выход 370.

**Отчёт**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| *Рыба жареная с луком по-ленинградски (№ 491)* |  |  |  |  |  |
| *Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом (№ 480)* |  |  |  |  |  |
| *Рыба по-русски (№ 481)* |  |  |  |  |  |
| *Рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски (№ 505)* |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству готовых напитков. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 – 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 – 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 – 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска блюд из рыбы.

**Лабораторное занятие №7**

**Тема:** «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса и домашней птицы».

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знания* температурного режима и правил приготовления блюд из мяса и домашней птицы, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд из мяса и домашней птицы, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления блюд из мяса и домашней птицы,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления блюд из рыбы.

- *формировать компетенции*: ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**Средства обучения**: Методические указания к занятию, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, доски разделочные, тарелки, производственные столы, весы настольные, индукционные плиты, пароконвекционный шкаф.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практических занятий; раздаточный материал;

Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

***Последовательность выполнения лабораторного занятия:***

**1. Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2. Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

*1. Азу (№ 596)*

*2. Бифштекс рубленый с луком (№ 605)*

*3. Сациви (№641)*

*4. Птица по-столичному (№ 722)****3.* Составьте отчёт (заполните таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных блюд.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**  Подготовьте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполните первичную обработку фруктов.

**Азу (№ 596)**

Мясо нарезанное брусочками по 10-15г, обжаривают, заливают горячим бульоном (водой), добавляют пассерованное томатное пюре, тушат до готовности. Затем мясо вынимают, в бульон, оставшийся после тушения добавляют солёные огурцы (нарезанные соломкой), пассерованный лук, перец, соль. Варят 15-20 минут, возвращают в бульон мясо. Продолжают тушение. Добавляют обжаренный картофель (брусочками), доводят до готовности картофель, в конце лавровый лист. При отпуске посыпают чесноком, мелко нарезанным. В подогретый баранчик или кроншель уложить азу, посыпать зеленью.

Говядина 162/119, жир 12, томатное пюре 15, лук репчатый 30/25, мука 5, огурцы солёные 50/30, картофель 193/145, чеснок 1/0,8. Выход 325.

**Бифштекс рубленый с луком (№ 605)**

Котлетное мясо говядины рубят ножом, добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5 на 5мм), соль, перец, воду (или молоко0, хорошо вымешивают. Разделать в виде биточков по 1 шт на порцию (п/ф100г), обжаривают на растительном масле с двух сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Говядина (котлетное мясо) 109/80, шпик 12, молоко или вода 6, жир 7. Масса полуфабриката 100, масса жареного бифштекса 70.

Приготовить лук, жареный во фритюре (№718). Для этого лук репчатый нарезать кольцами. Пересыпать их мукой, встряхнуть лишнюю муку, чтобы не горело при жарке. Обжарить запанированный лук в большом количестве масла (во фритюре), разогретого до 160-1800С. Жарят 1-1,5мин до золотистого цвета. Лук репчатый 123/103, мука 2, жир 5. Масса жареного лука на 1 порцию 35г.

Приготовить картофель жареный (из сырого) - №696. Сырой очищенный, промытый и обсушенный картофель нарезают брусочками. Разогревают сковороду, добавляют масло растительное (15г на 1 порцию картофеля), разогревают, кладут одним слоем картофель, чтобы каждый кусочек не соприкасался друг с другом. Первое время не помешивают, дают слегка обжариться с одной стороны, затем переворачивают. И жарят со всех сторон до румяной корочки. Картофель солят уже в обжаренном виде. Картофель 290/172, масло растительное 15. Масса гарнира 150.

Подача. На порционную сковороду подлить мясной сок (выделившийся во время жарки бифштекса), поместить готовый бифштекс, вокруг него уложить веером жареный картофель, прогреть на плите до закипания сока и сверху на бифштекс горкой положить лук фри. Горячую порционную сковороду с бифштексом поставить на мелкую столовую тарелку и подать.

Выход блюда 70/35/150

**Сациви (№641)**

Подготовленную тушку курицы или индейки отваривают до полуготовности, жарят в жарочном шкафу и рубят на порционные куски (по 2 кусочка - филе и окорочок - на порцию). Для соуса: мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют муку и разводят бульоном. Орехи измельчают, добавляют толчёный чеснок, соль, шафран, перец, корицу, гвоздику, разводят небольшим количество бульона и вводят эту массу в кипящий бульон с луком. Добавляют прокипячённый уксус, хмели-сунели и варят в течение 5 мин. Яичные желтки растирают в небольшом количестве, охлаждённого до 50" С, соуса сациви. Затем постепенно вводят их в горячий соус при непрерывном помешивании. Порционные куски птицы заливают горячим соусом сациви и охлаждают. Подают вместе с соусом в холодном виде.

Курица 216/149, орехи грецкие 44/20, масло сливочное 10, лук репчатый 19/16, мука пшеничная 2, яйца (желток)1/3 шт/5, чеснок 2/1,6, уксус 3% 7, гвоздика 0,15, корица 0,15, перец красный молотый 0,3, шафран 0,03, хмели-сунели 0,15, бульон куриный 70. Выход 200

**Птица по-столичному (№ 722)**

Филе курицы (без кости, без кожи) зачистить и отбить. На середину большого филе положить малое филе, подвернуть кромку большого филе, придав изделию овальную форму. Шницель посолить, смочить в яйце и запанировать в фигурной панировке (белый хлеб, нарезанный соломкой), затем обжарить основным способом на небольшом количестве масла до образования румяной корочки с обеих сторон и довести до готовности в жарочном шкафу.

Приготовить гарнир из картофеля, жаренного во фритюре (нарезанный соломкой или стружкой). Нарезать картофель соломкой, промыть, обсушить, положить в масло растительное, разогретое до 1800С. Обжарить во фритюре до образования румяной корочки.

На овальное подогретое блюдо уложить жареный картофель, рядом разместить шницель, полить его маслом.

Курица 272/98, хлеб пшеничный 37/33, яйца 1/2 шт., масло сливочное 20+10. Гарнир (№ 762): картофель 500/375, жир 34. Выход 130/150/10.

**Отчёт**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| *Азу (№ 596)* |  |  |  |  |  |
| *Бифштекс рубленый с луком (№ 605)* |  |  |  |  |  |
| *Сациви (№641)* |  |  |  |  |  |
| *Птица по-столичному (№ 722)* |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству готовых напитков. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 – 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 – 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 – 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска блюд из мяса и домашней птицы.

**Лабораторное занятие №8**

**Тема:** «Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок».

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знания* температурного режима и правил приготовления холодных блюд и закусок, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления холодных блюд и закусок,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления холодных блюд и закусок.

- *формировать компетенции*: ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**Средства обучения**: Методические указания к занятию, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, доски разделочные, тарелки, производственные столы, весы настольные, индукционные плиты, пароконвекционный шкаф.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практических занятий; раздаточный материал;

Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

***Последовательность выполнения лабораторного занятия:***

**1. Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2. Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

*Салат ю цветной капусты, помидоров и зелени 55*

*Винегрет овощной 96*

*Сациви из баклажанов 111*

*Яичный рулет с фаршем 113****3.* Составьте отчёт (заполните таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных блюд.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**  Подготовьте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполните первичную обработку фруктов.

**Салат ю цветной капусты, помидоров и зелени (№55)**

Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, огурцы и помидоры нарезают ломтиками, салат зелёный — на крупные части, добавляют консервированные зелёный горошек или фасоль, шинкованный зелёный лук и перемешивают. Заправляют сметаной, смешанной с майонезом, с добавлением сахара. При отпуске оформляют овощами и листьями салата.

**Винегрет овощной (№96)**

Варёные очищенные картофель, свёклу и морковь, очищенные солёные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зелёный лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый — полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло раститель­ное, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зелёного горошка за счёт соответственного уменьшения солёных огурцов или квашеной капусты.

**Сациви из баклажанов (№111)**

У промытых баклажанов с удалённой плодоножкой делают продольные надрезы и припускают. Выдерживают под прессом 2-3 ч. Половину соуса соединяют с мелко нарезанным репчатым луком и им фаршируют баклажаны. Фаршированные баклажаны укладывают в неглубокую посуду и поливают оставшейся частью соуса. Для соуса подготовленные грецкие орехи измельчают на мясорубке, добавляют толчёный с солью чеснок, мелко нарезанную зелень, перец, уксус, хмели-сунели и перемешивают. Отпускают вместе с соусом

**Яичный рулет с фаршем (№113)**

Подготовленные яйца разделяют на белки и желтки. Желтки взбивают, добавляют молоко и муку, затем осторожно в массу вводят взбитые белки. Яично-молочную смесь выливают на смазанный жиром противень тонким слоем и выпекают в жарочном шкафу. На готовый яичный пласт кладут фарши завёртывают рулетом.

**Отчёт**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| *Салат ю цветной капусты, помидоров и зелени 55* |  |  |  |  |  |
| *Винегрет овощной 96* |  |  |  |  |  |
| *Сациви из баклажанов 111* |  |  |  |  |  |
| *Яичный рулет с фаршем 113* |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству готовых напитков. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 – 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 – 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 – 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска холодных блюд и закусок.

**Лабораторное занятие № 9**

**Тема «Приготовление, оформление и отпуск сладких блюд и напитков».**

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знания* температурного режима и правил приготовления традиционных желированных сладких блюд, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи традиционных желированных сладких блюд, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления традиционных желированных сладких блюд,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления традиционных желированных сладких блюд.

- *формировать компетенции*: ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10

**Средства обучения:** Методические указания к занятию, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, формочки для желированных блюд, доски разделочные (ОС, ОВ), десертные тарелки, креманки, вазочки, производственные столы, весы настольные, электрические плиты, жарочный шкаф.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

**Последовательность выполнения лабораторного занятия:**

**1.Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2.Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

*1.Желе из плодов или ягод свежих №890.  
2.Мусс яблочный (на крупе манной) №902.  
3. Самбук яблочный или сливовый №904.*

*4. Крем ванильный, шоколадный, кофейный №906.*

*5. Кофе глясе*

*6. Эгног клубничный*

*7. Классический айс-ти*

*8. Коктейль «Мохито» безалкогольный*

**3.Составьте отчёт (заполнить таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных блюд.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**Подготовте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполнитепервичную обработку фруктов.

1. Подготовьте желатин.
2. Вскипятите жидкость.
3. Приготовьте традиционные желированные сладкие блюда.
4. Оформите блюда для подачи.
5. Оформите отчёт и сдайте работу.
6. Продегустируйте блюда и оцените их вкусовые качества (бракераж).
7. Уберите за собой рабочее место, посуду сдайте дежурным.
8. Оформите таблицу «Требования к качеству традиционных желированных сладких блюд».

**Теоретические основы выполнения технологических операций приготовления традиционных желированных сладких блюд**

1. Приготовление **желе из плодов или ягод свежих**. Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой и варят 5-8 минут. Отвар процеживают, добавляют сахар, агревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают. В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, разливают в порционные формочки и оставляют на холоде при температуре от 0 до 8⁰С в течение 1,5 – 2 ч для застывания. Перед отпуском формочку желе (на 2/3 объёма) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку. Отпускают желе по 100 – 150 г на порцию с соусом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20 – 30 г на порцию) или подают кипячёное холодное молоко (100 – 150 г на порцию).

2. Приготовление **мусса яблочного на крупе манной**. Яблоки после удаления семенных гнёзд разрезают и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивая, 15 – 20 мин. Смесь охлаждают до 40⁰С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают. Отпускают мусс по 100 – 150 г на порцию с соусом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20 – 30 г на порцию) или подают кипячёное холодное молоко (100 – 150 г на порцию).

3. Приготовление **самбука яблочного или сливового**. Яблоки (без семенного гнезда) или сливы после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу; затем их охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин ставят на водяной мармит, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струёй во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком. Массу разливают в формы и охлаждают. Отпускают самбук по 100 – 150 г на порцию с соусом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20 – 30 г на порцию) или подают кипячёное холодное молоко (100 – 150 г на порцию).

4. Приготовление **крема ванильного, шоколадного, кофейного**. **1ый способ.** Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипячёное молоко и нагревают до 70 – 80 ⁰С. После этого при помешивании вводят подготовленный, доведённый до кипения желатин. Для кофейного крема смесь готовят с добавлением кофейного настоя (50 г кофе на 150 г кипятка). Для шоколадного крема в горячую яично-молочную смесь добавляют растёртый с сахаром или рафинадной пудрой какао-порошок. **2ой способ.** Ванилин или какао-порошок, растёртый с рафинадной пудрой, вводят в сливки взбитые. Затем при непрерывном помешивании добавляют тонкой струйкой слегка остывший растворенный желатин. Для кофейного крема желатин растворяют в крепком кофейном настое. Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают. Перед отпуском форму с кремом выкладывают в вазочку или десертную тарелку. При отпуске его поливают сиропом кофейным (рец. №845) или сиропом шоколадным (рец. №846), или соусом земляничным, или малиновым, или вишнёвым (рец. №837) – 30 г на порцию.

5. Приготовление **кофе глясе**

**Рецептура, г.:** кофе чёрный эспрессо – 100, шоколадный сироп – 20, мороженое сливочное – 50, взбитые сливки – 25, тёртый шоколад – 5. Выход – 200 г.

В кофемашине готовят эспрессо, охлаждают. В высокий фужер или специальный стакан для кофе выкладывают шарик мороженого, сверху поливают шоколадным сиропом. Затем вливают охлаждённый кофе и сверху украшают взбитыми сливками и посыпают тёртым шоколадом. Подают кофе глясе с длинной ложкой или коктейльной трубочкой.

6. Приготовление **эгнога клубничного**

**Рецептура, г.:** яйца – 40, молоко – 100, клубничный сироп – 30, клубника – 40. Выход – 200 / 5 г.

Подготовленные яйца взбивают в блендере до увеличения в объёме в 2-3 раза. Вливают холодное молоко, клубничный сироп, добавляют ягоды клубники, взбивают до однородной консистенции. Коктейль подают в высоком стакане с трубочкой, край стакана украшают половиной ягоды клубники.

7. Приготовление **классического айс-ти**

**Рецептура, г.:** чай жасминовый – 3, лайм – 30, лимон – 30, сахар-песок – 20, мята (свежая) – 5, вода – 150, лёд (кубики) – 50. Выход – 200 г.

Жасминовый чай заваривают кипятком, в процессе заваривания добавляют лимон (20 г) и лайм (20 г), сахар и свежую мяту. В высокий стакан кладут кружок лимона (10 г) и дольку лайма (10 г), добавляют лёд. Заваренный чай процеживают и вливают в подготовленный стакан, подают с коктейльной трубочкой.

8. Приготовление **коктейля «Мохито» безалкогольного**

**Рецептура, г.:** сок лайма – 15, сок лимона – 15, сахарный сироп – 20, вода газированная – 80, мята (свежая) – 5, лайм – 35, лёд (фраппе) – 80. Выход – 250 г.

В высокий стакан кладут подготовленную мяту, растирают пестиком, всыпают лёд фраппе, наливают сахарный сироп, сок лайма, сок лимона, заливают газированной водой, перемешивают. При подаче украшают долькой лайма и мятой.

**Отчёт**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| *Желе из плодов или ягод свежих* |  |  |  |  |  |
| *Мусс яблочный (на крупе манной)* |  |  |  |  |  |
| *Самбук яблочный или сливовый* |  |  |  |  |  |
| *Крем ванильный, шоколадный, кофейный* |  |  |  |  |  |
| *Кофе глясе* |  |  |  |  |  |
| *Эгног клубничный* |  |  |  |  |  |
| *Классический айс-ти* |  |  |  |  |  |
| *Коктейль «Мохито» безалкогольный* |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству традиционных желированных сладких блюд. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 - 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 - 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 - 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска желированных сладких блюд.

**УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Методические указания для обучающихся

по выполнению

**ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**по ПМ 07 Выполнение работ по профессии**

**«Повар, кондитер»**

**МДК 07.01 «Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок»**

**Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**Пояснительная записка**

Методические указания предназначены обучающимся, осваивающим программу среднего профессионального образования ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цель методических указаний оказание помощи обучающимся при выполнении лабораторных занятий, проводимых в рамках профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по профессии

«Повар, кондитер»

Лабораторные занятия проводятся после изучения теоретического материала по теме, для закрепления полученных знаний, освоения умений и направлены на формирование:

общих компетенций **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.**

профессиональных компетенций **ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.**

При выполнении занятий обучающимся необходимо:

* выполнять весь объём домашней подготовки, указанный в описаниях соответствующих лабораторных занятий;
* подготовиться к проверке освоенных знаний, которая проводиться педагогом перед выполнением занятий;
* при выполнении работ соблюдать правила техники безопасности;
* после окончания работ привести в порядок оборудование, инструменты и рабочее место;
* после выполнения работы представить отчёт о проделанной работе, с обсуждением результатов и выводов.

**Практическое занятие №1**

**Тема: Расчёт сырья для ЛЗ №1**

**Цель работы:** формирование умений и навыков работы со Сборником рецептур блюд, решения задач по определению норм отходов и потерь при кулинарной обработке продуктов, массы нетто и брутто, количества сырья на заданное количество порций и количества порций изделий из заданного количества сырья.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Теоретическая часть:**

Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчёт на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия.  После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Вся работа предприятий общественного питания строго контролируется, поэтому чтобы готовить и продавать блюда в общественных заведениях требуется определённое разрешение. На основе формата заведения, возрасте потребителей, а также особенностей размещения и времени года формируется меню. В процессе работы заведения меню может корректироваться и перерабатываться в зависимости от популярности того или иного блюда. Однако все изменения, которые будут происходить в меню после его утверждения должны в обязательном порядке фиксироваться в технико-технологических картах.

Ведение, составление и хранение технологических карт регламентируется в соответствии с **ГОСТом 31987-2012 «Услуги общественного питания»**. Карта ТК составляется в определённом порядке.

Пример технологической карты:

«УТВЕРЖДАЮ»                                                                                     ДИРЕКТОР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                                                 «     »                                    20   г

                                 ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

                                                  1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, вырабатываемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

                                                         2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

          2.1. Для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ используют следующее сырье:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                           ГОСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                           ГОСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

           2.2. Сырье, используемое для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

                                                         3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептура блюда

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                           (наименование блюда или кулинарного изделия)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Масса | - |  |  |
| Выход готового блюда | - |  |  |

                                          4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

           4.1. Подготовка сырья к производству блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ производится в соответствии со «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

4.2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                   5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

          5.1. Блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ должно подаваться \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

        5.2 Температура подачи блюда должна быть не менее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ оС

        5.3 Срок годности при хранении – не более \_\_\_\_\_\_\_\_ часов с момента окончания технологического процесса.

                              6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

          6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид –  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Массовая доля жира, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Массовая доля соли, % (не более)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г \_\_\_\_\_

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г\_\_

Proteus допускается в массе продукта, г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|  |  |  |  |

  Ответственный разработчик                               \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание:**

1. Произведите расчёт сырья для приготовления **3-х порций (масса одной порции 240г.)** *супа молочного с овощами (№ 238), рассольника петербургского (№ 197), солянки мясной сборной (№ 227) борща с гренками (№ 264),* полученные результаты запишите в технологическую карту.

ПРИМЕЧАНИЕ: Расчёт сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической обработке сырья.

2. **Составить схемы технологического процесса приготовления первых блюд**: супа молочного с овощами (№ 238), рассольника петербургского (№ 197), солянки мясной сборной (№ 227) борща с гренками (№ 264).

3.Подобрать материально-техническое оснащение для приготовления первых блюд и организации супового отделения горячего цеха.

4. Рассчитать калькуляционные карты на первые блюда: супа молочного с овощами (№ 238), рассольника петербургского (№ 197), солянки мясной сборной (№ 227) борща с гренками (№ 264).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Составление технологических карт на блюда | 20 | Правильность расчётов, отсутствие замечаний, последовательность выполнения |
| **Задание №2.**  Составление схемы технологического процесса приготовления блюда | 15 | Последовательность выполнения, полнота и чёткость ответа |
| **Задание №3.**  Подбор материально-технического оснащение супового отделения | 10 | Чёткость и сжатость при раскрытии ответа на вопрос. |
| **Задание №4.** Составление калькуляционных карт на блюда | 5 | Правильность расчётов, отсутствие замечаний, последовательность выполнения |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 – 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 – 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 – 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое занятие №2**

**Тема: Расчёт сырья для ЛЗ №3**

**Цель работы:** формирование умений и навыков работы со Сборником рецептур блюд, решения задач по определению норм отходов и потерь при кулинарной обработке продуктов, массы нетто и брутто, количества сырья на заданное количество порций и количества порций изделий из заданного количества сырья.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Теоретическая часть:**

Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчёт на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия.  После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Вся работа предприятий общественного питания строго контролируется, поэтому чтобы готовить и продавать блюда в общественных заведениях требуется определённое разрешение. На основе формата заведения, возрасте потребителей, а также особенностей размещения и времени года формируется меню. В процессе работы заведения меню может корректироваться и перерабатываться в зависимости от популярности того или иного блюда. Однако все изменения, которые будут происходить в меню после его утверждения должны в обязательном порядке фиксироваться в технико-технологических картах.

Ведение, составление и хранение технологических карт регламентируется в соответствии с **ГОСТом 31987-2012 «Услуги общественного питания»**. Карта ТК составляется в определённом порядке.

Пример технологической карты:

«УТВЕРЖДАЮ»                                                                                     ДИРЕКТОР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                                                 «     »                                    20   г

                                 ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

                                                  1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, вырабатываемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

                                                         2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

          2.1. Для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ используют следующее сырье:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                           ГОСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                           ГОСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

           2.2. Сырье, используемое для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

                                                         3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептура блюда

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                           (наименование блюда или кулинарного изделия)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Масса | - |  |  |
| Выход готового блюда | - |  |  |

                                          4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

           4.1. Подготовка сырья к производству блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ производится в соответствии со «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

4.2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                   5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

          5.1. Блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ должно подаваться \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

        5.2 Температура подачи блюда должна быть не менее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ оС

        5.3 Срок годности при хранении – не более \_\_\_\_\_\_\_\_ часов с момента окончания технологического процесса.

                              6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

          6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид –  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Массовая доля жира, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Массовая доля соли, % (не более)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г \_\_\_\_\_

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г\_\_

Proteus допускается в массе продукта, г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|  |  |  |  |

  Ответственный разработчик                               \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание:**

1. Произведите расчёт сырья для приготовления **3-х порций (масса одной порции 240г.)** *рагу из овощей (№ 321), "ленивой лазаньи" с сыром и грибами, пудинга из цветной капусты (№1327), запеканки или рулета картофельного (№ 353),*полученные результаты запишите в технологическую карту.

ПРИМЕЧАНИЕ: Расчёт сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической обработке сырья.

2. **Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов**: рагу из овощей (№ 321), "ленивой лазаньи" с сыром и грибами, пудинга из цветной капусты (№1327), запеканки или рулета картофельного (№ 353

3.Подобрать материально-техническое оснащение для приготовления горячих блюд и организации соусного отделения горячего цеха.

4. Рассчитать калькуляционные карты на горячие блюда из овощей и грибов: рагу из овощей (№ 321), "ленивой лазаньи" с сыром и грибами, пудинга из цветной капусты (№1327), запеканки или рулета картофельного (№ 353

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Составление технологических карт на блюда | 20 | Правильность расчётов, отсутствие замечаний, последовательность выполнения |
| **Задание №2.**  Составление схемы технологического процесса приготовления блюда | 15 | Последовательность выполнения, полнота и чёткость ответа |
| **Задание №3.**  Подбор материально-технического оснащение соусного отделения горячего цеха | 10 | Чёткость и сжатость при раскрытии ответа на вопрос. |
| **Задание №4.** Составление калькуляционных карт на блюда | 5 | Правильность расчётов, отсутствие замечаний, последовательность выполнения |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 – 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 – 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 – 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое занятие №3**

**Тема: Расчёт сырья для ЛЗ №5**

**Цель работы:** формирование умений и навыков работы со Сборником рецептур блюд, решения задач по определению норм отходов и потерь при кулинарной обработке продуктов, массы нетто и брутто, количества сырья на заданное количество порций и количества порций изделий из заданного количества сырья.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Теоретическая часть:**

Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчёт на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия.  После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Вся работа предприятий общественного питания строго контролируется, поэтому чтобы готовить и продавать блюда в общественных заведениях требуется определённое разрешение. На основе формата заведения, возрасте потребителей, а также особенностей размещения и времени года формируется меню. В процессе работы заведения меню может корректироваться и перерабатываться в зависимости от популярности того или иного блюда. Однако все изменения, которые будут происходить в меню после его утверждения должны в обязательном порядке фиксироваться в технико-технологических картах.

Ведение, составление и хранение технологических карт регламентируется в соответствии с **ГОСТом 31987-2012 «Услуги общественного питания»**. Карта ТК составляется в определённом порядке.

Пример технологической карты:

«УТВЕРЖДАЮ»                                                                                     ДИРЕКТОР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                                                 «     »                                    20   г

                                 ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

                                                  1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, вырабатываемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

                                                         2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

          2.1. Для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ используют следующее сырье:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                           ГОСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                           ГОСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

           2.2. Сырье, используемое для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

                                                         3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептура блюда

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                           (наименование блюда или кулинарного изделия)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Масса | - |  |  |
| Выход готового блюда | - |  |  |

                                          4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

           4.1. Подготовка сырья к производству блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ производится в соответствии со «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

4.2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                   5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

          5.1. Блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ должно подаваться \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

        5.2 Температура подачи блюда должна быть не менее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ оС

        5.3 Срок годности при хранении – не более \_\_\_\_\_\_\_\_ часов с момента окончания технологического процесса.

                              6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

          6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид –  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Массовая доля жира, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Массовая доля соли, % (не более)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г \_\_\_\_\_

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г\_\_

Proteus допускается в массе продукта, г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|  |  |  |  |

  Ответственный разработчик                               \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание:**

1. Произведите расчёт сырья для приготовления **3-х порций (масса одной порции 240г.)** *пудинга из творога (№ 497), крокет из яиц. 1735, сырников сладких 1775, ватрушек с творогом (№ 1098)* полученные результаты запишите в технологическую карту.

ПРИМЕЧАНИЕ: Расчёт сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической обработке сырья.

2. **Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из творога, яиц, сыра и муки**: *пудинга из творога (№ 497), крокет из яиц. 1735, сырников сладких 1775, ватрушек с творогом (№ 1098)*

3. Подобрать материально-техническое оснащение для приготовления горячих блюд и организации горячего цеха.

4. Рассчитать калькуляционные карты на горячие блюда из творога, яиц, сыра и муки: пудинга из творога (№ 497), крокет из яиц. 1735, сырников сладких 1775, ватрушек с творогом (№ 1098)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Составление технологических карт на блюда | 20 | Правильность расчётов, отсутствие замечаний, последовательность выполнения |
| **Задание №2.**  Составление схемы технологического процесса приготовления блюда | 15 | Последовательность выполнения, полнота и чёткость ответа |
| **Задание №3.**  Подбор материально-технического оснащение горячего цеха | 10 | Чёткость и сжатость при раскрытии ответа на вопрос. |
| **Задание №4.** Составление калькуляционных карт на блюда | 5 | Правильность расчётов, отсутствие замечаний, последовательность выполнения |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 – 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 – 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 – 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое занятие №4**

**Тема: Расчёт сырья для ЛЗ №6**

**Цель работы:** формирование умений и навыков работы со Сборником рецептур блюд, решения задач по определению норм отходов и потерь при кулинарной обработке продуктов, массы нетто и брутто, количества сырья на заданное количество порций и количества порций изделий из заданного количества сырья.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Теоретическая часть:**

Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчёт на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия.  После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Вся работа предприятий общественного питания строго контролируется, поэтому чтобы готовить и продавать блюда в общественных заведениях требуется определённое разрешение. На основе формата заведения, возрасте потребителей, а также особенностей размещения и времени года формируется меню. В процессе работы заведения меню может корректироваться и перерабатываться в зависимости от популярности того или иного блюда. Однако все изменения, которые будут происходить в меню после его утверждения должны в обязательном порядке фиксироваться в технико-технологических картах.

Ведение, составление и хранение технологических карт регламентируется в соответствии с **ГОСТом 31987-2012 «Услуги общественного питания»**. Карта ТК составляется в определённом порядке.

Пример технологической карты:

«УТВЕРЖДАЮ»                                                                                     ДИРЕКТОР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                                                 «     »                                    20   г

                                 ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

                                                  1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, вырабатываемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

                                                         2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

          2.1. Для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ используют следующее сырье:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                           ГОСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                           ГОСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

           2.2. Сырье, используемое для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

                                                         3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептура блюда

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                           (наименование блюда или кулинарного изделия)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Масса | - |  |  |
| Выход готового блюда | - |  |  |

                                          4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

           4.1. Подготовка сырья к производству блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ производится в соответствии со «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

4.2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                   5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

          5.1. Блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ должно подаваться \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

        5.2 Температура подачи блюда должна быть не менее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ оС

        5.3 Срок годности при хранении – не более \_\_\_\_\_\_\_\_ часов с момента окончания технологического процесса.

                              6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

          6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид –  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Массовая доля жира, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Массовая доля соли, % (не более)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г \_\_\_\_\_

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г\_\_

Proteus допускается в массе продукта, г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|  |  |  |  |

  Ответственный разработчик                               \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание:**

1. Произведите расчёт сырья для приготовления **3-х порций (масса одной порции 240г.)***:*

*Рыба жареная с луком по-ленинградски (№ 491), Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом (№ 480), Рыба по-русски (№ 481), Рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски (№ 505)* полученные результаты запишите в технологическую карту.

ПРИМЕЧАНИЕ: Расчёт сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической обработке сырья.

2. **Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из рыбы**: *Рыба жареная с луком по-ленинградски (№ 491), Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом (№ 480), Рыба по-русски (№ 481), Рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски (№ 505)*

3. Подобрать материально-техническое оснащение для приготовления горячих блюд из рыбы и организации горячего цеха.

4. Рассчитать калькуляционные карты на горячие блюда из рыбы: *Рыба жареная с луком по-ленинградски (№ 491), Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом (№ 480), Рыба по-русски (№ 481), Рыба, запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски (№ 505)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Составление технологических карт на блюда | 20 | Правильность расчётов, отсутствие замечаний, последовательность выполнения |
| **Задание №2.**  Составление схемы технологического процесса приготовления блюда | 15 | Последовательность выполнения, полнота и чёткость ответа |
| **Задание №3.**  Подбор материально-технического оснащение горячего цеха | 10 | Чёткость и сжатость при раскрытии ответа на вопрос. |
| **Задание №4.** Составление калькуляционных карт на блюда | 5 | Правильность расчётов, отсутствие замечаний, последовательность выполнения |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 – 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 – 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 – 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое занятие №5**

**Тема: Расчёт сырья для ЛЗ №7**

**Цель работы:** формирование умений и навыков работы со Сборником рецептур блюд, решения задач по определению норм отходов и потерь при кулинарной обработке продуктов, массы нетто и брутто, количества сырья на заданное количество порций и количества порций изделий из заданного количества сырья.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Теоретическая часть:**

Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчёт на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия.  После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Вся работа предприятий общественного питания строго контролируется, поэтому чтобы готовить и продавать блюда в общественных заведениях требуется определённое разрешение. На основе формата заведения, возрасте потребителей, а также особенностей размещения и времени года формируется меню. В процессе работы заведения меню может корректироваться и перерабатываться в зависимости от популярности того или иного блюда. Однако все изменения, которые будут происходить в меню после его утверждения должны в обязательном порядке фиксироваться в технико-технологических картах.

Ведение, составление и хранение технологических карт регламентируется в соответствии с **ГОСТом 31987-2012 «Услуги общественного питания»**. Карта ТК составляется в определённом порядке.

Пример технологической карты:

«УТВЕРЖДАЮ»                                                                                     ДИРЕКТОР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                                                 «     »                                    20   г

                                 ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

                                                  1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, вырабатываемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

                                                         2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

          2.1. Для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ используют следующее сырье:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                           ГОСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                           ГОСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

           2.2. Сырье, используемое для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

                                                         3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептура блюда

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                           (наименование блюда или кулинарного изделия)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Масса | - |  |  |
| Выход готового блюда | - |  |  |

                                          4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

           4.1. Подготовка сырья к производству блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ производится в соответствии со «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

4.2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                   5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

          5.1. Блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ должно подаваться \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

        5.2 Температура подачи блюда должна быть не менее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ оС

        5.3 Срок годности при хранении – не более \_\_\_\_\_\_\_\_ часов с момента окончания технологического процесса.

                              6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

          6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид –  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Массовая доля жира, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Массовая доля соли, % (не более)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г \_\_\_\_\_

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г\_\_

Proteus допускается в массе продукта, г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|  |  |  |  |

  Ответственный разработчик                               \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание:**

1. Произведите расчёт сырья для приготовления **3-х порций (масса одной порции 240г.)***:* *Азу (№ 596), Бифштекс рубленый с луком (№ 605), Сациви (№641), Птица по-столичному (№ 722)* полученные результаты запишите в технологическую карту.

ПРИМЕЧАНИЕ: Расчёт сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической обработке сырья.

2. **Составить схемы технологического процесса приготовления блюд из мяса и домашней птицы**: *Азу (№ 596), Бифштекс рубленый с луком (№ 605), Сациви (№641), Птица по-столичному (№ 722)*

3. Подобрать материально-техническое оснащение для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы и организации горячего цеха.

4. Рассчитать калькуляционные карты на горячие блюда из мяса и домашней птицы: *Азу (№ 596), Бифштекс рубленый с луком (№ 605), Сациви (№641), Птица по-столичному (№ 722).*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Составление технологических карт на блюда | 20 | Правильность расчётов, отсутствие замечаний, последовательность выполнения |
| **Задание №2.**  Составление схемы технологического процесса приготовления блюда | 15 | Последовательность выполнения, полнота и чёткость ответа |
| **Задание №3.**  Подбор материально-технического оснащение горячего цеха | 10 | Чёткость и сжатость при раскрытии ответа на вопрос. |
| **Задание №4.** Составление калькуляционных карт на блюда | 5 | Правильность расчётов, отсутствие замечаний, последовательность выполнения |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 – 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 – 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 – 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое занятие №6**

**Тема: Расчёт сырья для ЛЗ №8**

**Цель работы:** формирование умений и навыков работы со Сборником рецептур блюд, решения задач по определению норм отходов и потерь при кулинарной обработке продуктов, массы нетто и брутто, количества сырья на заданное количество порций и количества порций изделий из заданного количества сырья.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** Ахиба С. Л, Бодрягин В. И , Лапшина В. Т, Марчук Ф. Л, Соколов, В. Л, Рубан А. Г.Т, Фонарева Г.С. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Теоретическая часть:**

Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчёт на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия.  После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

Вся работа предприятий общественного питания строго контролируется, поэтому чтобы готовить и продавать блюда в общественных заведениях требуется определённое разрешение. На основе формата заведения, возрасте потребителей, а также особенностей размещения и времени года формируется меню. В процессе работы заведения меню может корректироваться и перерабатываться в зависимости от популярности того или иного блюда. Однако все изменения, которые будут происходить в меню после его утверждения должны в обязательном порядке фиксироваться в технико-технологических картах.

Ведение, составление и хранение технологических карт регламентируется в соответствии с **ГОСТом 31987-2012 «Услуги общественного питания»**. Карта ТК составляется в определённом порядке.

Пример технологической карты:

«УТВЕРЖДАЮ»                                                                                     ДИРЕКТОР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                                                 «     »                                    20   г

                                 ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

                                                  1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, вырабатываемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

                                                         2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

          2.1. Для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ используют следующее сырье:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                           ГОСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                           ГОСТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

           2.2. Сырье, используемое для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

                                                         3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептура блюда

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                           (наименование блюда или кулинарного изделия)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Масса | - |  |  |
| Выход готового блюда | - |  |  |

                                          4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

           4.1. Подготовка сырья к производству блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ производится в соответствии со «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

4.2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                   5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

          5.1. Блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ должно подаваться \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

        5.2 Температура подачи блюда должна быть не менее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ оС

        5.3 Срок годности при хранении – не более \_\_\_\_\_\_\_\_ часов с момента окончания технологического процесса.

                              6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

          6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид –  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Массовая доля жира, % (не менее) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Массовая доля соли, % (не более)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г \_\_\_\_\_

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г\_\_

Proteus допускается в массе продукта, г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал |
|  |  |  |  |

  Ответственный разработчик                               \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание:**

1. Произведите расчёт сырья для приготовления **3-х порций (масса одной порции 240г.)***:* *Салат ю цветной капусты, помидоров и зелени №55, Винегрет овощной №96, Сациви из баклажанов №111, Яичный рулет с фаршем №113* полученные результаты запишите в технологическую карту.

ПРИМЕЧАНИЕ: Расчёт сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической обработке сырья.

2. **Составить схемы технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок**: Салат ю цветной капусты, помидоров и зелени №55, Винегрет овощной №96, Сациви из баклажанов №111, Яичный рулет с фаршем №113

3. Подобрать материально-техническое оснащение для приготовления холодных блюд и закусок, и организации холодного цеха.

4. Рассчитать калькуляционные карты на холодные блюда и закуски: *Салат ю цветной капусты, помидоров и зелени №55, Винегрет овощной №96, Сациви из баклажанов №111, Яичный рулет с фаршем №113*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Составление технологических карт на блюда | 20 | Правильность расчётов, отсутствие замечаний, последовательность выполнения |
| **Задание №2.**  Составление схемы технологического процесса приготовления блюда | 15 | Последовательность выполнения, полнота и чёткость ответа |
| **Задание №3.**  Подбор материально-технического оснащение холодного цеха | 10 | Чёткость и сжатость при раскрытии ответа на вопрос. |
| **Задание №4.** Составление калькуляционных карт на блюда | 5 | Правильность расчётов, отсутствие замечаний, последовательность выполнения |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 – 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 – 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 – 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |