

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____.
от «___» _____ 2019 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Котлярова С.В.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению лабораторных работ
по профессиональному модулю
ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ
ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Разработчик:
Преподаватель
Белгородский индустриальный
колледж
Семенюк С.П.

Белгород 2020 г.

Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка	3
1.1. Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи. Место лабораторных работ в курсе дисциплины	3
1.2. Организация и порядок проведения лабораторных работ	3
1.3. Общие указания по выполнению лабораторных работ	3
1.4. Критерии оценки результатов выполнения лабораторных работ	5
2. Тематическое планирование лабораторных работ	7
3. Содержание лабораторных работ	9
Лабораторная работа № 1. Приготовление щей и борщей	9
Лабораторная работа № 2. Приготовление рассольников и солянок	12
Лабораторная работа № 3. Приготовление сложных картофельных супов, супов с домашней лапшой, крупами и бобовыми	14
Лабораторная работа № 4. Приготовление супов-пюре и супов-кремов	16
Лабораторная работа № 5. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним	19
Лабораторная работа № 6. Приготовление холодных и сладких супов	21
Лабораторная работа № 7. Приготовление национальных супов	23
Лабораторная работа № 8. Приготовление соуса красного основного и его производных. Приготовление сложных соусов на грибном бульоне.	25
Лабораторная работа № 9. Приготовление соуса белого основного и его производных. Приготовление сложных молочных и сметанных соусов.	27
Лабораторная работа № 10. Приготовление сложных блюд и гарниров из отварных и тушеных овощей и грибов.	29
Лабораторная работа № 11. Приготовление сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов.	31
Лабораторная работа № 12. Приготовление сложных блюд из отварной и жареной рыбы.	33
Лабораторная работа № 13. Приготовление сложных блюд из запеченной и тушеной рыбы	33
Лабораторная работа № 14. Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья.	35
Лабораторная работа № 15. Приготовление сложных блюд из отварного мяса.	37
Лабораторная работа № 16. Приготовление сложных блюд из мяса жареного крупным куском.	39
Лабораторная работа № 17. Приготовление сложных блюд из мяса жареного порционными, мелкими кусками и субпродуктов.	41
Лабораторная работа № 18. Приготовление сложных блюд из тушеного мяса порционными, мелкими кусками и субпродуктов.	43
Лабораторная работа № 19. Приготовление сложных блюд из отварной и тушеной птицы.	45
Лабораторная работа № 20. Приготовление сложных блюд из жареной птицы.	46
Лабораторная работа № 21. Приготовление фирменных блюд из птицы.	47
Лабораторная работа № 22. Приготовление омлетов фаршированных и смешанных.	48
Лабораторная работа № 23. Приготовление сложных запеченных блюд из творога	48
Лабораторная работа № 24. Приготовление отварных мучных блюд.	49
Лабораторная работа № 25. Приготовление пиццы с различными фаршами.	50
Лабораторная работа № 26. Приготовление первых диетических блюд.	51
Лабораторная работа № 27. Приготовление вторых горячих диетических блюд.	52
Лабораторная работа № 28. Приготовление блюд для школьного питания	53
4. Информационное обеспечение обучения	54

1. Пояснительная записка

1.1. Краткая характеристика профессионального модуля, ее цели и задачи. Место лабораторных работ в курсе профессионального модуля.

Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горечей кулинарной продукции» является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Профессиональный модуль изучается с IV по VIII семестры. В целом рабочей программой предусмотрено 204 часов на выполнение лабораторных работ, что составляет 35 % от обязательной аудиторной нагрузки, которая составляет 580 часов, при этом максимальная нагрузка составляет 870 часов, из них 214 часов приходится на самостоятельную работу обучающихся.

Цель настоящих методических рекомендаций: оказание помощи обучающимся в выполнении лабораторных работ по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горечей кулинарной продукции», качественное выполнение которых поможет обучающимся освоить обязательный минимум содержания дисциплины и подготовиться к промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена.

1.2. Организация и порядок проведения лабораторных работ

Лабораторные работы проводятся после изучения теоретического материала. Введение лабораторных работ в учебный процесс служит связующим звеном между теорией и практикой. Они необходимы для закрепления теоретических знаний, а также для получения практических навыков и умений. При проведении лабораторных работ задания, выполняются студентом самостоятельно, с применением знаний и умений, усвоенных на предыдущих занятиях, а также с использованием необходимых пояснений, полученных от преподавателя. Обучающиеся должны иметь методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, конспекты лекций, измерительные и чертежные инструменты, средство для вычислений, продукты для приготовления, необходимый инвентарь и посуда.

1.3. Общие указания по выполнению лабораторных работ

Курс лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горечей кулинарной продукции» предусматривает проведение 28 работ, посвященных изучению:

- приготовления щей и борщей
- приготовления рассольников и солянок
- приготовления сложных картофельных супов, супов с домашней лапшой, крупами и бобовыми
- приготовления супов–пюре и супов-кремов
- приготовления прозрачных супов и гарниров к ним
- приготовления холодных и сладких супов
- приготовления национальных супов
- приготовления соуса красного основного и его производных. приготовления сложных соусов на грибном бульоне.
- приготовления соуса белого основного и его производных. приготовления сложных молочных и сметанных соусов.
- приготовления сложных блюд и гарниров из отварных и тушеных овощей и грибов.
- приготовления сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и

грибов.

- приготовления сложных блюд из отварной и жареной рыбы.
- приготовления сложных блюд из запеченной и тушеной рыбы
- приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья.
- приготовления сложных блюд из отварного мяса.
- приготовления сложных блюд из мяса жареного крупным куском.
- приготовления сложных блюд из мяса жареного порционными, мелкими кусками и субпродуктов.
- приготовления сложных блюд из тушеного мяса порционными, мелкими кусками и субпродуктов.
- приготовления сложных блюд из отварной и тушеной птицы.
- приготовления сложных блюд из жареной птицы.
- приготовления фирменных блюд из птицы.
- приготовления омлетов фаршированных и смешанных.
- приготовления сложных запеченных блюд из творога
- приготовления отварных мучных блюд.
- приготовления пиццы с различными фаршами.
- приготовления первых диетических блюд.
- приготовления вторых горячих диетических блюд.
- приготовления блюд для школьного питания

При подготовке к проведению лабораторной работы необходимо:

- ознакомиться с лабораторным оборудованием;
- ознакомиться с порядком выполнения работы;

После выполнения лабораторной работы обучающийся к следующему занятию оформляет отчет, который должен содержать:

- название лабораторной работы, ее цель;
- краткие, общие сведения об изучаемом лабораторном оборудовании;
- необходимый графический материал, представленный технологическими картами, технико-технологическими картами (в случае разработки новой рецептуры блюда) и технологическими схемами;
- данные, полученные непосредственно из проводимых опытов;
- результаты обработки данных опытов с необходимыми пояснениями;
- оценку результатов испытаний.

При работе в лаборатории необходимо руководствоваться инструкциями по технике безопасности, учитывающими все специфические особенности лаборатории.

В лаборатории нельзя находиться в отсутствие преподавателя или лица, ответственного за технику безопасности.

При нахождении в лаборатории следует находиться в рабочей зоне, указанной преподавателем. С самого начала необходимо убедиться в том, что испытательный стенд находится в полностью обесточенном (отключенном) состоянии.

Перед выполнением лабораторной работы необходимо получить вводные инструкции преподавателя и внимательно ознакомиться с описанием лабораторного стенда и оборудованием.

Внимание! Включать лабораторные установки и выполнять какие-либо действия с приборами допускается ТОЛЬКО с разрешения преподавателя!

При обнаружении признаков неисправности, таких как: появление искрения, дыма, специфического запаха, следует немедленно отключить все источники электроэнергии и сообщить о случившемся преподавателю.

При возникновении реальной опасности травматизма для одного или нескольких присутствующих, участники испытания должны произвести срочное отключение

лаборатории от всех источников электроэнергии выключением вводного автомата. Лаборатории должны иметь средства пожаротушения и оказания первой медицинской помощи. На первом занятии изучаются правила техники безопасности и проводится вводный инструктаж с последующей проверкой его усвоения, о чем свидетельствует запись в журнале по технике безопасности кабинета/лаборатории, подписываемый преподавателем, проводившем инструктаж, и всеми обучающимися.

1.4. Критерии оценки результатов выполнения лабораторных работ

Критериями оценки результатов работы обучающихся являются:

- уровень усвоения обучающимся учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных и профессиональных компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).

- обоснованность и четкость изложения материала;
- уровень оформления работы.
- анализ результатов.

Критерии оценивания лабораторной работы

Оценка	Критерии оценивания
5	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом, формулирует собственные,

Оценка	Критерии оценивания
	самостоятельные, обоснованные, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.
4	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
3	Работа выполнена в полном объеме, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, допуская ошибки на дополнительные вопросы.
2	Работа выполнена не полностью. Студент практически не владеет теоретическим материалом, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.

2. Тематическое планирование лабораторных работ

	Наименование тем	Вид и название работы студента	Количество часов на выполнение работы
1.14	Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции.	Лабораторная работа №1 Приготовление щей и борщей.	8
		Лабораторная работа №2 Приготовление рассольников и солянок	6
		Лабораторная работа №3 Приготовление сложных картофельных супов, супов с домашней лапшой, крупами и бобовыми.	6
		Лабораторная работа №4 Приготовление супов–пюре и супов-кремов.	6
		Лабораторная работа №5 Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним.	8
		Лабораторная работа №6 Приготовление холодных и сладких супов.	6
		Лабораторная работа №7 Приготовление национальных супов.	6
		Лабораторная работа №8 Приготовление соуса красного основного и его производных. Приготовление сложных соусов на грибном бульоне.	8
		Лабораторная работа №9 Приготовление соуса белого основного и его производных. Приготовление сложных молочных и сметанных соусов.	8
		Лабораторная работа №10 Приготовление сложных блюд и гарниров из отварных и тушеных овощей и грибов.	8
		Лабораторная работа №11 Приготовление сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов.	8
		Лабораторная работа №12 Приготовление сложных блюд из отварной и жареной рыбы.	8
		Лабораторная работа №13 Приготовление сложных блюд из запеченной и тушеной рыбы	8
		Лабораторная работа №14 Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья.	8
		Лабораторная работа №15	8

	Приготовление сложных блюд из отварного мяса.	
	Лабораторная работа №16 Приготовление сложных блюд из мяса жареного крупным куском.	8
	Лабораторная работа №17 Приготовление сложных блюд из мяса жареного порционными, мелкими кусками и субпродуктов.	8
	Лабораторная работа №18 Приготовление сложных блюд из тушеного мяса порционными, мелкими кусками и субпродуктов.	8
	Лабораторная работа №19 Приготовление сложных блюд из отварной и тушеной птицы.	8
	Лабораторная работа №20 Приготовление сложных блюд из жареной птицы.	8
	Лабораторная работа №21 Приготовление фирменных блюд из птицы.	8
	Лабораторная работа №22 Приготовление омлетов фаршированных и смешанных.	8
	Лабораторная работа №23 Приготовление сложных запеченных блюд из творога	6
	Лабораторная работа №24 Приготовление отварных мучных блюд.	6
	Лабораторная работа №25 Приготовление пиццы с различными фаршами.	6
	Лабораторная работа №26 Приготовление первых диетических блюд.	6
	Лабораторная работа №27 Приготовление вторых горячих диетических блюд.	6
	Лабораторная работа №28 Приготовление блюд для школьного питания	8
	ИТОГО	204

3. Содержание лабораторных работ

Лабораторная работа № 1

Приготовление щей и борщей.

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

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

Последовательность при выполнении работы:

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

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления щей, борщей:
 1. Борщ сибирский
 2. Борщ полтавский с галушками
 3. Щи из свежей капусты с картофелем
- Полученные результаты представить в виде таблицы:

Контрольные вопросы:

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

Лабораторная работа № 2

Приготовление рассольников и солянок

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

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

Последовательность при выполнении работы:

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

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления рассольников и солянок:

1. Рассольник петербургский
2. Рассольник по-россошански
3. Солянка домашняя
4. Солянка мясная

Полученные результаты представить в виде таблицы:

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

2. Составить технологические схемы приготовления рассольников и солянок с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления рассольников и солянок

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

Контрольные вопросы:

1. Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?
2. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?
3. Какие кости при варке бульонов могут заливаться холодной водой?
4. Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?
5. Что называется бульоном?
6. Что называется супом?
7. Почему мясо при варке мясокостного бульона закладывают в кипящий костный бульон?
8. Почему овощи закладывают в суп последовательно, а не все сразу?

Лабораторная работа №3

Приготовление сложных картофельных супов, супов с домашней лапшой, крупами и бобовыми

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

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

Последовательность при выполнении работы:

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

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления картофельных супов, с овощами, крупами:

1. Суп крестьянский с крупой
2. Суп картофельный с мясными фрикадельками
3. Суп из овощей с фасолью

Полученные результаты представить в виде таблицы:

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

2. Составить технологические схемы приготовления картофельных супов, с овощами, крупами с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления картофельных супов, с овощами, крупами

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

Контрольные вопросы:

1. Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?
2. С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?
3. Какие кости при варке бульонов могут заливаться холодной водой?
4. Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?

Лабораторная работа № 4

Приготовление супов–пюре и супов-кремов.

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

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

Последовательность при выполнении работы:

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

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления супов- пюре:
 1. Сырный суп-пюре
 2. Крем-суп из курицы с зеленым горошком
 3. Морковный суп-пюре

Полученные результаты представить в виде таблицы:

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

2. Составить технологические схемы приготовления супов-пюре с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления супов-пюре

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

Контрольные вопросы:

1. Назовите правила варки овощей, круп, мясных продуктов для супов-пюре.
2. Расскажите отличительные особенности супов-пюре
3. Объясните, почему для супов-пюре рекомендуется готовить белую мучную пассеровку
4. Объясните, как обеспечить устойчивость суспензии для супов-пюре.
5. Расскажите, как готовятся льезоны, температурный режим введения льезонов в супы-пюре.
6. Назовите температуру подачи супов-пюре

Морковный суп-пюре

Ингредиенты:

Бульон – 500г
Масло растительное – 1 ст. л.
Лук репчатый (нарезанный) – 100 г
Морковь (свежая, натертая) – 175 г
Сыр плавленый (любой) — 100 г
Петрушка (для украшения)
Специи (соль, перец - по вкусу)

Технология приготовления:

Обжарить лук до золотистого цвета, постоянно помешивая, не допуская зажаривания. Бульон довести до кипения и добавить туда нарезанный сыр. Посолить и поперчить по вкусу. К золотистому луку добавить морковь и обжарить 1 минуту. Положить овощи в бульон, довести до кипения, закрыть крышкой и варить до готовности овощей. После окончания варки настаивать суп 10 минут. Растереть блендером до состояния супа-пюре.

Крем-суп из курицы с зеленым горошком

Ингредиенты:

Мука – 1 ст. л.
Молоко (3,5%) — 250г
Горошек зеленый 400 г
Лук репчатый — 1 шт
Морковь — 1 шт
Картофель — 2-3 шт
Курица — 250 г
Зелень (свежая)
Масло растительное (для жарки)

Технология приготовления:

Варить курицу 15 минут. Нарезать картофель, добавить к курице и варить ещё 20 минут. Бульон процедить, мясо с картофелем измельчить в блендере. Залить пюре бульоном, посолить, поперчить. Варить 5-7 минут. Сделать пюре из зелёного горошка. Соединить молоко с мукой, влить в гороховое пюре и взбить. Добавить гороховое пюре в кастрюлю, размешать и варить 5 минут. Морковь и лук нарезать, пассеровать и добавить в суп. Варить ещё около 3 минут.

Сырный суп-пюре

Ингредиенты:

Молоко (коровье) — 500г
Картофель — 3 шт
Сырок плавленый — 2 шт
Чеснок — 2 зуб.
Петрушка (зелень) — 1 пуч.
Батон (белый) — 0,5 шт
Соль

Технология приготовления:

Картофель отварить и сделать пюре. Молока вскипятить, сырки поломать на кусочки и добавить к вскипяченному молоку, помешивать на слабом огне. Батон нарезать кубиками и высушить сухари до золотистого цвета. Картофельное пюре, мелко нарезанный чеснок и соль добавить к молоку, перемешать, зелень мелко нарезать и добавить в суп, перемешать.

Лабораторная работа № 5

Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним.

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

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

Последовательность при выполнении работы:

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

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления прозрачных супов:

1. Бульон мясной прозрачный
2. Бульон из курицы прозрачный
3. Бульон из индеек прозрачный

Полученные результаты представить в виде таблицы:

Наименование сырья	наименование блюда	наименование блюда	г	мас	са

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

2. Составить технологические схемы приготовления прозрачных супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления прозрачных супов

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

Контрольные вопросы:

1. В чем заключаются особенности приготовления прозрачных супов?
2. Какие бульоны используют для приготовления прозрачных супов?
3. Почему прозрачные супы называются бульонами "двойной крепости"?
4. Назовите виды оттяжек, используемых для приготовления мясных, рыбных, куриных прозрачных бульонов.
5. Расскажите о процессах, происходящих при введении оттяжки, назовите правила соединения бульона и оттяжки.
6. Назовите правила варки бульона с оттяжкой, расскажите о процессах, происходящих при варке.

Лабораторная работа № 6

Приготовление холодных и сладких супов.

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

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

Последовательность при выполнении работы:

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

Ход занятия

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

1. Суп молочный с макаронными изделиями
2. Суп молочный с крупой
3. Суп-пюре из плодов или ягод свежих
4. Суп из цитрусовых
5. Окрошка овощная
6. Свекольник
7. Щей зеленых с яйцом
8. Окрошки сборной мясной

Полученные результаты представить в виде таблицы:

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

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

3. Произвести технологический процесс приготовления молочных и сладких супов

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

Контрольные вопросы:

1. Как подготовить сухофрукты для варки супа
2. Санитарный режим при приготовлении этой группы супов
3. Объяснить закладку последовательности сухофруктов

Лабораторная работа № 7

Приготовление национальных супов.

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

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

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. подготовить продукты к приготовлению холодных супов
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов (если требуется)
5. Заправить все супы по вкусу.
6. Подготовить посуду для отпуска супов.
7. Оформить и подать супы.
8. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
9. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
10. Оформить отчёт о проделанной работе
11. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

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

1. Окрошка овощная
2. Свекольник
3. Щей зеленых с яйцом
4. Окрошки сборной мясной

Полученные результаты представить в виде таблицы:

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

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

3. Произвести технологический процесс приготовления холодных и национальных супов

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

Контрольные вопросы:

1. Какие санитарные требования предъявляются при приготовлении холодных супов?
2. Какая жидкая основа у борща холодного?
3. Какая жидкая основа у щей зеленых?
4. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?
5. При какой температуре отпускают холодные супы?
6. Что добавляют в свеклу при припускивании для борща холодного и свекольника?

Лабораторная работа № 8

Приготовление соуса красного основного и его производных.

Приготовление сложных соусов на грибном бульоне.

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

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

Последовательность при выполнении работы:

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

Ход занятия

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

1. Соус красный с луком и огурцами
2. Соус красный с грибами и помидорами
3. Соус красный кисло-сладкий

Полученные результаты представить в виде таблицы:

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

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

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

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

Контрольные вопросы:

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
3. Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?
4. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
5. Почему готовые соусы «защипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином?
6. Для каких блюд используют соусы красные?
7. Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.
8. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?
9. Как подают соусы к блюдам?
10. Соус томатный не достаточно острый. Что можно добавить в соус для остроты?

Лабораторная работа № 9

Приготовление соуса белого основного и его производных.
Приготовление сложных молочных и сметанных соусов.

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

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

Последовательность при выполнении работы:

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

Ход занятия

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

1. Соус белый с яйцом
2. Соус томатный с грибами
3. Соус паровой

Полученные результаты представить в виде таблицы:

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

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

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

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

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

Контрольные вопросы:

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
3. Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?
4. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
5. К каким блюдам подают производные белого соуса?
6. Почему соус, приготовленный на муке, имеет запах сырой муки?

Лабораторная работа № 10

Приготовление сложных блюд и гарниров из отварных и тушеных овощей и грибов

Цель занятия: освоить технику приготовления сложных блюд и гарниров из отварных и тушеных овощей и грибов. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению сложных блюд и гарниров из отварных и тушеных овощей и грибов
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска второго блюда.
6. Оформить и подать блюдо.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

Задание: приготовить блюдо или гарнир из вареных, припущенных и тушеных овощей и грибов по предложенной рецептуре или из сборника рецептур.

Рагу овощное

Технология приготовления:

Картофель нарезать крупными кубиками или дольками и обжарить.

Морковь, репу, лук репчатый нарезать кубиками или дольками и пассеровать. Капусту белокочанную нарезать шашками и припустить, цветную – разделить на мелкие соцветия и отварить. Зеленый горошек прогреть в отваре. Подготовленные корнеплоды соединить с картофелем, залить красным соусом и тушить 10–15 мин. Добавить капусту и продолжать тушить. За 5– 10 мин до окончания тушения положить специи и довести до готовности. Готовое рагу можно заправить растертым чесноком. На подогретую тарелку или баранчик положить рагу горкой, посыпать зеленью, полить маслом.

Сырьевая ведомость: картофель 80 г, морковь 27 г, лук репчатый 10 г, репа 31 г, капуста белокочанная 45 г, маргарин 10 г, перец черный горошком 0,05 г, лавровый лист 0,02.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (долька) и окраску.

Цвет: светло-коричневый или светло-оранжевый.

Консистенция: мягкая, сочная.

Вкус и запах: слегка острый с ароматом овощей, специй, чеснока и соуса, без привкуса запаренных овощей.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, сковороды, ножи, веселки, ложки, весы, лопатки, дуршлагаи, доски, сито, сотейник, тарелки, соусники.

Лабораторная работа № 11

Приготовление сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов.

Цель занятия: освоить технику приготовления сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска второго блюда.
6. Оформить и подать блюдо.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

Задание: приготовить блюдо или гарнир из жареных и запеченных овощей и грибов по предложенной рецептуре или из сборника рецептур.

Запеканка картофельная

Картофель сварить, отвар слить, картофель обсушить, протереть горячим, охладить до 40–50⁰С, ввести яйца, перемешать. На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выложить половину картофельной массы, на ней распределить и выложить ровным слоем фарш. Сверху закрыть другой половиной картофельной массы, поверхность выровнять, смазать сметаной, сделать рисунок и запечь при температуре 250⁰С.

Для фарша: капусту нарезать соломкой, обжарить; добавить пассерованный лук, нарезанный соломкой. Заправить по вкусу перцем; можно добавить зелень петрушки.

Слегка охладить, нарезать на порционные куски. Положить на тарелку, полить маслом. Сметану подать отдельно.

Сырьевая ведомость: картофель 180 г, капуста белокочанная 30 г, маргарин 10 г, сухари 5 г, яйца 10 г, сметана 5 г.

Требования к качеству:

Внешний вид: на поверхности поджаристая корочка.

Цвет: поверхности золотистая; на разрезе – желтоватый с прослойкой фарша.

Вкус и запах: вареного картофеля, молока, сливочного масла, а также свойственные капусте.

Консистенция: нежная, мягкая, корочка хрустящая.

Инструменты, инвентарь и посуда:

Кастрюли, сковороды, ножи, веселки, ложки, весы, лопатки, дуршлага, доски, сито, сотейник, тарелки, соусники.

Контрольные вопросы:

1. Каково значение овощных блюд в питании?
2. Как приготовить картофельное пюре?
3. Как припускают овощи?
4. Как приготовить голубцы овощные?
5. Какими способами жарят овощи? Охарактеризуйте их.

Контрольные задания:

1. Заполнить таблицу 1 «Запеченные овощи»

Таблица 1

Запеченные овощи

Параметры	Группы запеченных овощей		
	Овощи, запеченные в соусе	Запеканки	Фаршированные овощи
Особенности приготовления			
Ассортимент блюд			

Лабораторная работа № 12 -13

Приготовление сложных блюд из отварной и жареной рыбы.

Приготовление сложных блюд из запеченной и тушеной рыбы.

Цель занятия: освоить технику приготовления сложных блюд из отварной и жареной рыбы. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению сложных блюд из отварной и жареной рыбы.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска второго блюда.
6. Оформить и подать блюдо.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

Задание 1 приготовить блюдо из отварной и припущенной рыбы.

Судак или треска под майонезом

Технология приготовления:

Рыбу очистить, вымыть и разрезать поперек пополам. Опустить в подсоленный кипяток и варить в течение 20 минут. Когда рыба сварится, вынуть и охладить.

Отделить мякоть от костей и снять кожу, нарезать маленькими кусочками, если надо, посолить, выложить на тарелку и залить майонезом, ножом разровнять.

Поперчить, можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Сырьевая ведомость: 600 г рыбы, 100 г майонеза, соль 0,1 г, перец 0,05 г, зелень 20 г.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки рыбы ровные, без костей и без кожи; залито майонезом, крашено зеленью.

Цвет: рыба белая.

Консистенция: рыба сочная проваренная.

Вкус и запах: свойственные вареной рыбе.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, сковороды, ножи, веселки, ложки, весы, лопатки, дуршлага, доски, сито, сотейник, тарелки, соусники.

Задание 2. Рыба жареная с луком по-ленинградски

Технология приготовления:

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

Картофель сварить в кожице, охладить, очистить, нарезать кружочками и обжарить. Репчатый лук нарезать кольцами, запанировать в муке, обжарить во фритюре до золотистого цвета, вынуть шумовкой на сито, дать стечь жиру, посолить мелкой солью.

На порционную сковородку с маслом положить обжаренную рыбу, вокруг нее веером жареный картофель, а сверху горкой – лук «фри».

Сырьевая ведомость: рыба потрошенная (треска) 89 г, картофель 217 г, лук репчатый 88 г, растительное масло 25 г, мука пшеничная 7 г.

Выход 255 г.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанный кусок рыбы с равномерно поджаренной с обеих сторон корочкой без подгорелых участков; загарнирован кружочками обжаренного картофеля, уложенного веером; полит маслом, сверху уложен жареный лук «фри».

Цвет: рыбы – свреху светло-коричневый, лука – соломенно-желтый.

Консистенция: рыба сочная с корочкой, лук хрустящий, сохранивший форму колец.

Вкус и запах: свойственные жареной рыбе, жареному луку и картофелю.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, сковороды, ножи, веселки, ложки, весы, лопатки, дуршлага, доски, сито, сотейник, тарелки, соусники.

Лабораторная работа № 14

Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья.

Цель занятия: освоить технику приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению сложных блюд из из нерыбного водного сырья.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска второго блюда.
6. Оформить и подать блюдо.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

Задание: приготовить блюдо из нерыбных продуктов моря.

Омлет с мидиями

Технология приготовления:

Припустите мидии в воде в небольшой посуде в течение 15-20 минут с добавлением репчатого лука, душистого перца горошком и лаврового листа, после этого нарежьте и обжарьте их вместе с луком. Яйца разбейте, добавьте холодное молоко (воду), соль, перец и хорошо взбейте, затем яичную массу вылейте на горячую сковородку с маслом. В яичную массу положите обжаренные мидии с луком и смешайте

При подаче омлет нарежьте на порции. Можно полить его сливочным маслом.

Сырьевая ведомость: мидии вареные 100-150 г, яйца 5 шт, молоко (можно воду) 1/4 стакана, масло топленое 1-2 ст.ложки, лук репчатый 1-2 шт, соль, перец.

Требования к качеству:

Внешний вид: масса омлета с кусочками мидий, лука, политая сливочным маслом.

Цвет: омлета золотистый, мидий – коричневый.

Консистенция: сочная, мягкая.

Вкус и запах: свойственные мидиям, яйцам, луку.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, сковороды, ножи, веселки, ложки, весы, лопатки, дуршлага, доски, сито, сотейник, тарелки, соусники.

Контрольные вопросы:

1. Как правильно варить рыбу?

2. Какие виды рыбы варят целиком?
3. Какие гарниры и соусы подают к припущенной рыбе?
4. Как готовят жидкое тесто (кляр)?
5. Какую посуду используют для запекания рыбы?
6. Каковы правила подачи рыбных котлет и биточков.

Контрольные задания:

1. Заполнить таблицу 9 «Рыба отварная»

Таблица 9

Рыба отварная		
	Порционные куски	Целая рыба
Время варки		
Особенности варки		
Определение готовности		

Лабораторная работа № 15

Приготовление сложных блюд из отварного мяса.

Цель занятия: освоить технику приготовления сложных блюд из отварного мяса. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению сложных блюд из отварного мяса 4.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска второго блюда.
6. Оформить и подать блюдо.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

Задание: приготовить блюдо из отварного мяса.

Говядина отварная

Технология приготовления:

Приготовить куски мяса, положить в посуду и залить горячей водой (1: 2), довести до кипения и варить при слабом кипении до готовности. В процессе варки добавить коренья и лук, за 30 мин до окончания варки посолить. До отпуска мясо хранить в бульоне.

Приготовить картофельное пюре: картофель сварить очищенным, подсушить, протереть, развести горячим молоком, заправить растопленным маслом.

Соус красный основной: приготовить красную мучную пассеровку, спассеровать коренья, лук, томат. Мучную пассеровку развести бульоном, проварить, добавить коренья и варить до размягчения, добавить пассерованный томат, проварить, процедить, протереть, довести до кипения, заправить маслом.

На тарелку положить пюре, рядом – отварное мясо и полить соусом, оформить зеленью.

Сырьевая ведомость: говядина 81 г, лук 2 г, маргарин 5 г, морковь 2 г, молоко 128 г, картофель 220 г.

Требования к качеству:

Внешний вид: два куска на порцию, нарезанных поперек волокон, рядом – гарнир, мясо полито соусом.

Цвет: мяса – от светло-серого до темного; пюре – светло-желтый, соуса – красно-коричневый.

Консистенция: мяса – мягкая, сочная; пюре – однородная.

Вкус и запах: отварного мяса с ароматом корней и лука, соус и гарнир в меру соленые, соуса – острый, пюре – в меру соленый.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, сковороды, ножи, веселки, ложки, весы, лопатки, дуршлаг, доски, сито, ситейник, тарелки, соусники, порционные сковороды.

Лабораторная работа № 16

Приготовление сложных блюд из мяса жареного крупным куском.

Цель занятия: освоить технику приготовления сложных блюд из мяса жареного крупным куском. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению сложных блюд из мяса жареного крупным куском
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска второго блюда.
6. Оформить и подать блюдо.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

Задание: приготовить блюдо из жареного мяса.

Мясо духовое

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное порционными кусками, отбивают, посыпают солью и перцем, обжаривают, затем укладывают в один ряд в посуду, заливают бульоном или водой, добавляют томатное пюре и тушат почти до полной готовности. После этого бульон сливают, вводят в него разведенную пассеровку и варят соус. В посуду, где тушилось мясо, кладут обжаренный картофель, пассерованные овощи (морковь, лук, петрушку), нарезанные дольками, перец горошком, лавровый лист. Заливают приготовленным соусом и тушат до готовности.

При отпуске в баранчик кладут мясо вместе с овощами, посыпают измельченной зеленью. В целях улучшения вкуса и аромата блюдо рекомендуется приготавливать в порционных горшочках, плотно закрытых крышкой.

Если блюдо приготавливают в большом количестве, то мясо тушат отдельно с добавлением бульона, томатного пюре, в конце тушения вводят разведенную пассеровку, перец, лавровый лист. Овощи тушат отдельно с добавлением томатного пюре. Мясо отпускают с тушеными овощами, поливают соусом, в котором оно тушилось.

Сырьевая ведомость: говядина 170 или баранина 175, или свинина 147, жир животный топленый 12, картофель 193, репа 20, морковь 25, петрушка 13, лук репчатый 30, томатное пюре 15, мука пшеничная 3. Выход: 325.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо нарезано порционными кусками, сохранило форму, загарнировано овощами, посыпано зеленью.

Цвет: свойственный отварному мясу, томатное пюре придает бордовый цвет овощам и мясу, на разрезе цвет мяса серый.

Консистенция: мясо сочное, мягкое, хорошо пропеченное.

Вкус и запах: свойственные запеченному мясу, томатному пюре и овощам.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, сковороды, ножи, веселки, ложки, весы, лопатки, дуршлага, доски, сито, ситейник, тарелки, соусники.

Контрольные вопросы:

1. Какие процессы происходят при тепловой обработке мяса?
2. Как приготавливают блюда из мяса диких животных?
3. Как приготавливают блюда из субпродуктов?

Лабораторная работа № 17

Приготовление сложных блюд из мяса жареного порционными, мелкими кусками и субпродуктов.

Цель занятия: освоить технику приготовления сложных блюд из мяса жареного порционными, мелкими кусками и субпродуктов. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению сложных блюд из мяса жареного порционными, мелкими кусками и субпродуктов
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска второго блюда.
6. Оформить и подать блюдо.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

Задание: приготовить блюдо из жареного мяса порционными, мелкими кусками и субпродуктов.

Технология приготовления:

Ростбиф.

Вырезку или спинную часть (тонкий и толстый края) зачищают, посыпают солью, перцем, кладут в сотейник или на противень с горячим жиром и жарят на сильном огне до образования румяной корочки. Доводят ростбиф до готовности в жарочном шкафу, поливая жиром и соком.

Ростбиф (по заказу потребителя) можно поджарить до трех степеней готовности: с кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки), полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета) и прожаренный (мясо внутри серого цвета). О степени прожаренности судят по упругости мяса: ростбиф с кровью сильно пружинит, полупрожаренный — слабее, полностью прожаренный — почти не упругий. Готовое мясо нарезают на порционные куски (по 2-3 куска).

Сбоку на блюдо кладут жареный картофель (целиком или точеный шариками), строганный хрен.

Мясо поливают мясным соком и сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо нарезано порционными кусками, сохранило форму, загарнировано овощами, посыпано зеленью.

Цвет: свойственный отварному мясу, томатное пюре придает бордовый цвет овощам и мясу, на разрезе цвет мяса серый.

Консистенция: мясо сочное, мягкое, хорошо пропеченное.

Вкус и запах: свойственные запеченному мясу, томатному пюре и овощам.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, сковороды, ножи, веселки, ложки, весы, лопатки, дуршлагаи, доски, сито, сотейник, тарелки, соусники.

Контрольные задания:

1. Заполнить таблицу 1 «Блюда из мяса»

Таблица 1

Блюда из мяса

Параметры	Вид термической обработки			
	Отварное мясо	Жареное мясо	Тушеное мясо	Запеченное мясо
Особенности приготовления				
Продолжительность приготовления				
Ассортимент блюд				

Лабораторная работа № 18

Приготовление сложных блюд из тушеного мяса порционными, мелкими кусками и субпродуктов.

Цель занятия: освоить технику приготовления сложных блюд из тушеного мяса порционными, мелкими кусками и субпродуктов. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению сложных блюд из тушеного мяса порционными, мелкими кусками и субпродуктов.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска второго блюда.
6. Оформить и подать блюдо.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы

Задание: приготовить блюдо из тушеного мяса порционными, мелкими кусками и субпродуктов.

Технология приготовления:

Говядина, тушенная с черносливом.

Порционные куски мяса (боковой и наружный куски тазобедренной части) посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассерованный лук, томатное пюре, заливают водой или бульоном, тушат при слабом кипении около часа. Затем кладут промытый чернослив и тушат еще 20 мин. За 5 мин до готовности добавляют перец горошком и лавровый лист. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром — картофелем отварным или жареным, картофельным пюре, отварными овощами, макаронными изделиями отварными и др.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо нарезано порционными кусками, сохранило форму, загарнировано овощами, посыпано зеленью.

Цвет: свойственный отварному мясу, томатное пюре придает бордовый цвет овощам и мясу, на разрезе цвет мяса серый.

Консистенция: мясо сочное, мягкое, хорошо пропеченное.

Вкус и запах: свойственные запеченному мясу, томатному пюре и овощам.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, сковороды, ножи, веселки, ложки, весы, лопатки, дуршлагаи, доски, сито, сотейник, тарелки, соусники.

1. Заполнить таблицу 2 «Жарка мяса»

Таблица 2

Параметры	Жарка мяса			
	крупными кусками	натуральными порционными кусками	мелкими кусками	панированными кусками
Температура жарения				
Особенности жарения				
Продолжительность приготовления				
Ассортимент блюд				

Лабораторная работа №19

Приготовление сложных блюд из отварной и тушеной птицы.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из отварной и тушеной птицы.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи блюда из отварной и тушеной птицы.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
 2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
 3. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия в полуфабрикате;
- продолжительность тепловой обработки;
 - потери при тепловой обработке (%);
 - выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
1. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
 2. Сдать работу.
 3. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

1. Оформить результаты проведенных измерений. Сделать выводы.
2. Заполнить отчетные документы.
3. Защитить работу.

Лабораторная работа №20

Приготовление сложных блюд из жареной птицы.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: курица запеченная, суфле из птицы, биточки рубленые из птицы, кнели куриные.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
 2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
 3. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия в полуфабрикate;
- продолжительность тепловой обработки;
- потери при тепловой обработке (%);
- выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
1. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
 2. Сдать работу.
 3. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка
---------	----------------------------	-----------------------	-------------------	------------

1. Оформить результаты проведенных измерений. Сделать выводы.
2. Заполнить отчетные документы.
3. Защитить работу.

Лабораторная работа №21

Приготовление фирменных блюд из птицы.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных фирменных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи блюда.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия в полуфабрикате;
- продолжительность тепловой обработки;
- потери при тепловой обработке (%);
- выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
5. Сдать работу.
6. Оформить отчет.

Форма отчета

3. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
4. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка
---------	----------------------------	-----------------------	-------------------	------------

3. Оформить результаты проведенных измерений. Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы.
5. Защитить работу.

Лабораторная работа №22-23

Приготовление омлетов фаршированных и смешанных.

Приготовление сложных запеченных блюд из творога

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуски блюд из яиц и творога. Научиться определять качество готовых блюд. Проводить бракераж.

Образовательные

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуски блюд из яиц и творога.

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

Развивающие:

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

- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие

Воспитательные:

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

- прививать интерес к выбранной специальности.

- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий

1.Оборудование: плиты электрические, электрические жарочные шкафы, универсальный привод, производственные столы, производственные ванны.

Инвентарь и посуда: кастрюли, сотейники, веселки, сита волосяные, доски разделочные, лопатки, противни, сковороды.

Инструменты: ножи поварские, венчики.

Задание.

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. Омлет натуральный;

2. Омлет с жареным картофелем, запеченный;

3. Сырники;

4. Запеканка из творога.

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Омлет фаршированный»

2. Выполнить расчёт расхода сырья на 4 порции.

3. Составить отчет (заполнить форму)

Дополнительные контрольные вопросы.

1. Как проверить качество сырых яиц?

2. Какова последовательность приготовления омлетов?

3. Установить время жарки омлета.

Лабораторная работа №24

Приготовление отварных мучных блюд

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуску блюд из теста.

Образовательные

- сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуску блюд из теста с фаршем.
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд.

Развивающие:

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

Воспитательные:

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

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

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

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

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. Пирожки печеные с капустой;
2. Расстегаи с рыбным фаршем;
3. Пельмени московские;
4. Вареники с творогом.

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Пельмени московские», «Вареники с творогом».
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 5 кг.
3. Составить отчет (заполнить форму).

Лабораторная работа №25
Приготовление пиццы с различными фаршами

Цель: отработка практических навыков в приготовлении сложных кулинарных мучных блюд определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание1 : пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты(технологические) карты на блюдо (по заданию преподавателя).

№ рецептуры	№ Варианта	Наименования блюда	№ рецептуры	№ варианта	Наименования блюда
827	1	Клецки	765	4	Манты с бараниной
760	2	Пельмени московские	767	5	Вареники с творожным фаршем
763	3	Пельмени мясные	ТТК	6	Пицца с начинкой в ассортименте

Задание2

1. Оформить технологическую карту
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа №26

Приготовление первых диетических блюд.

Цель: отработка практических навыков в приготовлении блюд для диетического и профилактического питания определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

Обеспечение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание1 : пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты(технологические) карты на блюдо (по заданию преподавателя).

Ассортимент блюд для выполнения лабораторной работы

1. ТТК Бульон овощной
2. ТТК Суп Вегетарианский
3. ТТК Суп молочный

Задание2

1. Оформить технологическую карту
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа №27

Приготовление вторых горячих диетических блюд

Цель: отработка практических навыков в приготовлении блюд для диетического и профилактического питания определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

Обеспечение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание1 : пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты(технологические) карты на блюдо (по заданию преподавателя).

Ассортимент блюд для выполнения лабораторной работы

4. ТТК Картофельное пюре с морковью
5. ТТК Плов из риса с фруктами
6. ТТК Котлета или биточки из говядины

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию нетто	Масса на 1 порцию брутто
1.	Свекла	100	80
2.	Капуста б/к	75	60
3.	Морковь	25	20
4.	Петрушка корень	6,5	5
5.	Лук репчатый	12	10
6.	Томатное пюре	15	15
7.	Масло сливочное	10	10
8.	Сахар	5	5
9.	Кислота лимонная	0,25	0,25
10.	Вода	400	400

Задание2

1. Оформить технологическую карту
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

15. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
16. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
17. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
18. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
19. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
20. Приготовить полуфабрикаты
21. Приготовить блюдо
22. Довести блюдо до вкуса
23. Подготовить порцию для подачи
24. Дать оценку качества
25. Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду
26. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
27. Составить технологическую карту на блюдо
28. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа №28

Приготовление блюд для школьного питания

Цель: отработка практических навыков в приготовлении блюд для питания отдельных контингентов потребителей определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание1: пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты(технологические) карты на блюдо (по заданию преподавателя).

№ рецептуры	№ Варианта	Наименования блюда	№ рецептуры	№ Варианта	Наименования блюда
284	1	Каша вязкая	665	4	Яблоки в желе
158	2	Суп из овощей	326	5	Запеканка из творога
767	3	Вареники с творожным фаршем	330	6	Орешки творожные по-русски

Задание2

1. Оформить технологическую карту
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
8. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
10. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
11. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
12. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
13. ГОСТ Р 53996-2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
14. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

1. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).
2. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).
3. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

Сборники технических нормативов

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.1996-2011.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания

Основные источники

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2018. – 321 с. – Для СПО. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции [Текст]: учеб. пособие для студентов СПО / Л. З. Шильман. – М.: Академия, 2012. – 176 с. – (СПО Индустрия питания)
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи [Текст]: Практикум. Учебное пособие / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Академия, 2007. – 288 с.

Дополнительные источники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / В.И. Богушева. – Ростов- на-Дону: Феникс, 2015.
2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник / В.А. Тимофеева. – Ростов – на- Дону: Феникс, 2016
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИНФРА, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.vkysni-sup.ru/>
2. <http://www.gotovim.ru/recepts/soups/pyre/>
3. <http://gotovimsup.com/>
4. <http://www.sous.ru/>
5. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
6. http://prigotovim.org/main/r_myas/
7. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
8. <http://www.bluda-iz-riby.ru/>
9. http://www.restoran.ru/msk/articles/kulina/kulinarnye_retsepty/vtorye_blyuda/
10. <http://fish-cookery.net/>
11. http://kuking.net/8_155.htm