

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

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № 1
от «31» августа 2020 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Котлярова С.В.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению лабораторных работ
по профессиональному модулю
**ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация техник-технолог

Разработчик:
Преподаватель
Белгородский индустриальный
колледж
Котлярова С.В.

Белгород 2020 г.

Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка	
1.1. Краткая характеристика профессионального модуля, его цели и задачи. Место лабораторных работ в курсе профессионального модуля	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	4
2. Тематическое планирование лабораторных работ	6
3. Содержание лабораторных работ	7
Лабораторная работа № 1 " Приготовление сложных бутербродов, канапе и закусок из хлеба"	7
Лабораторная работа №2 «Приготовление сложных салатов и салатов-коктейлей »	13
Лабораторная работа №3 «Приготовление сложных закусок из овощей и грибов»	16
Лабораторная работа № 4 «Приготовление сложных закусок из яиц и сыра»	19
Лабораторная работа № 5 «Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии»	22
Лабораторная работа № 6 «Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.	25
Лабораторная работа № 7 «Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы»	28
Лабораторная работа № 8 «Приготовление заказных и банкетных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов»	31
Лабораторная работа № 9 «Приготовление горячих закусок из овощей, грибов, яиц»	34
Лабораторная работа № 10 «Приготовление горячих закусок из рыбы, мяса, мясопродуктов и птицы»	37
4. Информационное обеспечение обучения	40

1. Пояснительная записка

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

Профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Профессионального модуль изучается в III семестре. В целом рабочей программой предусмотрено 36 часов на выполнение лабораторных работ, что составляет 32 % от обязательной аудиторной нагрузки, которая составляет 112 часа, при этом максимальная нагрузка составляет 168 часа, из них 42 часа приходится на самостоятельную работу обучающихся.

Цель настоящих методических рекомендаций: оказание помощи обучающимся в выполнении лабораторных работ по ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» качественное выполнение которых поможет обучающимся освоить обязательный минимум содержания профессионального модуля и подготовиться к промежуточной аттестации в форме 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 посуду. Подготовить свое рабочее место в соответствии с требованиями. Ознакомится с требованиями по техники безопасности на оборудовании.

1.3. Общие указания по выполнению лабораторных работ

Курс лабораторных работ по ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», предусматривает проведение 10 работ, посвященных изучению:

- приготовление сложных бутербродов, канапе и закусок из хлеба
- приготовление сложных салатов и салатов-коктейлей
- приготовление сложных закусок из овощей и грибов
- приготовление сложных закусок из яиц и сыра
- приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии
- приготовление сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья
- приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы
- приготовление заказных и банкетных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов
- приготовление горячих закусок из овощей, грибов, яиц
- приготовление горячих закусок из рыбы, мяса, мясопродуктов и птицы

При подготовке к проведению лабораторной работы необходимо:

- ознакомиться с лабораторным оборудованием;
- ознакомиться с порядком выполнения работы,
- ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда

- определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда

- подготовить рабочее место, продукты и посуду.

- дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто

- подготовить сырье, произвести его механическую обработку

- приготовить полуфабрикаты

- приготовить блюдо

- довести блюдо до вкуса

- подготовить порцию для подачи

- дать оценку качества

- убрать рабочее место, сдать инвентарь и посуду

- рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую

ценность

- составить технологическую карту на блюдо

- оформить работу и сдать зачет преподавателю

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, указанный преподавателем при выполнении лабораторной работы (принципиальная схема лабораторной установки, графики);

- данные, полученные непосредственно из проводимых опытов;

- результаты обработки данных опытов с необходимыми пояснениями;

- графический материал, отображающий полученные в ходе опытов значения измеряемых величин;

- оценку результатов испытаний.

При работе в лаборатории необходимо руководствоваться инструкциями по технике безопасности, учитывающими все специфические особенности лаборатории, такие как наличие высокого напряжения, легко воспламеняющиеся материалы и продукты.

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 оборудование находится не под напряжением обесточенном (отключенном) состоянии.

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

Внимание! Включать лабораторное оборудование и выполнять какие-либо действия с приборами и ножами 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:

- ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- 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.
- 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, 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

Тематический план лабораторных работ

Наименование тем	Наименование лабораторной работы	Часы	Подпись преподавателя
Тема 1.1. Организация и технология приготовления соусов, бутербродов, легких и сложных холодных закусок	Лабораторная работа № 1 «Приготовление сложных бутербродов, канапе и закусок из хлеба»	2	
	Лабораторная работа №2 «Приготовление сложных салатов и салатов-коктейлей»	6	
	Лабораторная работа №3 «Приготовление сложных закусок из овощей и грибов»	6	
	Лабораторная работа № 4 «Приготовление сложных закусок из яиц и сыра»	4	
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	Лабораторная работа № 5 «Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии»	2	
	Лабораторная работа № 6 «Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.»	4	
Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы	Лабораторная работа № 7 «Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы»	2	
	Лабораторная работа № 8 «Приготовление заказных и банкетных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов»	4	
Тема 1.4. Организация и технология приготовления горячих закусок	Лабораторная работа № 9 «Приготовление горячих закусок из овощей, грибов, яиц»	2	
	Лабораторная работа № 10 «Приготовление горячих закусок из рыбы, мяса, мясопродуктов и птицы»	4	
	Итого	36	

3. Содержание лабораторных работ

Лабораторная работа № 1

Тема: " Приготовление сложных бутербродов, канапе и закусок из хлеба"

Цель: отработка практических навыков в приготовлении сложных бутербродов, канапе и закусок из хлеба.

Обеспечение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. "Технология приготовления пищи".

Оборудование: разделочные доски с маркировкой гастрономия, ОС, хлеб, нож поварской тройки, шпажки, тарелка закусочная.

Контрольные вопросы:

1.Классификация бутербродов?

2.Какой хлеб используют для приготовления продуктов с жирными продуктами?

3. Способы и правила комбинирования и размещения продуктов при приготовлении бутербродов и канапе.

4. Особенности приготовления горячих бутербродов (тартинок)

Ход работы:

1. Подготовить продукты для приготовления бутербродов и канапе. Для этого очистить гастрономические продукты (колбасы, ветчину) и тонко нарезать под углом 45 градусов. Сыр зачистить и тонко нарезать под прямым углом. Фрукты и овощи моют, обсушивают, нарезают для открытых бутербродов тонкими кружочками, для канапе кубиком. Маслины освободить от рассола и слегка обсушить на салфетке. Зелень перебрать, тщательно промыть. Хлеб пшеничный зачистить от корок, тонко нарезать ломтиками. Для канапе хлеб нарезают кубиком.

2. Приготовить, оформить и подать бутерброды и канапе согласно технологии приготовления.



3. Составить ТК или ТТК на приготовленные бутерброды. (№1)

Требование к оформлению, подаче и реализации

Органолептическая оценка

Внешний вид: _____

Цвет _____

Консистенция: _____

Вкус и запах _____

Пищевая и энергетическая ценность в 220 г

Белки: _____ Жиры: _____ Углеводы: _____ Калорийность: _____

Инженер технолог: _____

4. Составить схему технологического процесса приготовления бутерброда

5. Произвести оценку качества бутербродов.

Бракераж готовой продукции

На период с _____ по _____

Дата и час изготовления блюда	Наименование блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюда	Разрешение к реализации, (время)	Ответственный исполнитель ФИО, должность	ФИО проводившего бракераж	Примечание

6. Убрать рабочее место.

7. Оформить и защитить работу.

Защита _____ преподаватель _____

3.Какие виды нарезки используют для приготовления салатов из вареных и сырых овощей?

4.Указать правила подачи салатов и салатов-коктейлей, их оформление и правела подбора продуктов для оформления холодных блюд?

Задание:

- 1.Приготовить по сборнику рецептур №63 «Салат витаминный» (3 калонка,1 вариант)
2. Приготовить по сборнику рецептур №92 «Салат-коктейль с курицей и фруктами»
3. Приготовить салат или салат-коктейль собственного выбора.
4. Составить ТК, ТТК на салат.
- 5.Составить схему технологического процесса приготовления салатов.

Ход работы:

1.Подготовит продукты для приготовления сложных салатов из овощей и салатов-коктейлей. Плоды и овощи перебирают, моют, обсушивают, нарезают в соответствии технологии приготовления блюда. Обработанную курицу варят, охлаждают и разделявают на мякоть без кожи, нарезают.

Зелень перебирают, тщательно промывают, обсушивают и используют.

2. Приготовить ,оформить и подать салат согласно технологии приготовления .

3. Составить ТК или ТТК на салат.

4. Составить схему технологического процесса приготовления салатов.

5. Произвести оценку качества салатов.

Бракераж готовой продукции

На период с _____ по _____

Дата и час изготовления блюда	Наименование блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюда	Разрешение к реализации, (время)	Ответственный исполнитель ФИО, должность	ФИО проводившего бракераж	Примечание

6. Убрать рабочее место.

7. Оформить и защитить работу.

Защита _____ преподаватель _____

Лабораторная работа №3

Тема: «Приготовление сложных закусок из овощей и грибов»

Цель: отработка практических навыков в приготовлении сложных закусок из овощей и грибов.

Обеспечение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», справочные таблицы.

Оборудование: доски разделочные с маркировкой ОС,ОВ, ножи поварской тройки, тарелки закусочные, наплитные кастрюли, сотейник, лопатка деревянная, функциональные емкости для продуктов, лотки эмалированные, весы ,плиты электрические.

Контрольные вопросы:

1.Какие фарши можно использовать в сочетании с овощами.

2. Назовите соусы которые можно использовать для запекания блюд из овощей.

3.Виды и способы комбинирования овощей при приготовлении сложных закусок.

4. Какие требования к качеству предъявляются к закускам из овощей и грибов.

5. Произвести оценку качества салатов.

Бракераж готовой продукции

На период с _____ по _____

Дата и час изготовления блюда	Наименование блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюда	Разрешение к реализации, (время)	Ответственный исполнитель ФИО, должность	ФИО проводившего бракераж	Примечание

6. Убрать рабочее место.

7. Оформить и защитить работу.

Защита _____ преподаватель _____

Лабораторная работа № 4

Тема: «Приготовление сложных закусок из яиц и сыра»

Цель: отработка практических навыков в приготовлении сложных закусок из яиц и сыра.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», справочные таблицы.

Оборудование: доски разделочные с маркировкой ОС, Гастрономия, ножи поварской тройки, наплитные кастрюли, лотки эмалированные, тарелки закусочные, ложки столовые, функциональные емкости для продуктов, терка, корнетик, весы.

Контрольные вопросы:

1. Перечислить ассортимент закусок из яиц и сыра, требования к оформлению и подаче.

2. Какие требования предъявляют к обработке яиц?

3. Дать характеристику пищевой ценности блюд из яиц и сыра.

Задание:

1. Приготовить закуску по сборнику рецептур №77 «Салат яичный».
2. Приготовить закуску по сборнику рецептур №78 «Яйца под майонезом с гарниром»
3. Составить технологическую карту на закуски.

Технология приготовления

Требование к оформлению, подаче и реализации

Органолептическая оценка

Внешний вид:

Цвет _____

Консистенция: _____

Вкус и запах _____

Пищевая и энергетическая ценность в г.

Белки: _____ Жиры: _____ Углеводы: _____ Калорийность: _____

Инженер технолог:

4. Составить схему технологического процесса приготовления закусок.
5. Произвести оценку качества приготовленных закусок.

6. Убрать рабочее место.
7. Оформить и защитить работу.

Лабораторная работа № 5

Тема: «Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии»

Цель: отработка практических навыков в приготовлении сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», справочные таблицы.

Оборудование: доски разделочные с маркировкой ОС, ОВ, РС, Гастрономия, ножи поварской тройки, наплитные кастрюли, лотки эмалированные, ложки столовые, тарелки закусочные, весы.

Контрольные вопросы:

1. Как разделяют рыбу для приготовления люда «Рыба под маринадом»?

2. Какие гарниры можно использовать для подачи «Сельдь с гарниром»?

3. В чем заключается пищевая ценность блюд из рыбы?

Задание:

1. Приготовить блюдо по сборнику рецептур №115 «Сельдь с гарниром».
2. Приготовить блюдо по сборнику рецептур №121 «Жаренная рыба под маринадом»
3. Составить технологическую карту на блюдо.
4. Составить схему технологического процесса приготовления блюд.

Ход работы:

1. Сельдь почистить, нарезать. Овощи помыть, отварить, почистить, нарезать кубиком. Рыбу разморозить, помыть, почистить, нарезать порционными кусками, запанировать, обжарить,

Требование к оформлению, подаче и реализации

Органолептическая оценка

Внешний вид:

Цвет _____
Консистенция: _____
Вкус и запах _____

Пищевая и энергетическая ценность в г.

Белки: _____ Жиры: _____ Углеводы: _____ Калорийность: _____

Инженер технолог: _____

4. Составить схему технологического процесса приготовления блюд.
5. Произвести оценку качества приготовленных блюд.

6. Убрать рабочее место.
7. Оформить и защитить работу.

Лабораторная работа № 6

Тема: «Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.

Цель: отработка практических навыков в приготовлении сложных закусок из не рыбного водного сырья.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», справочные таблицы.

Оборудование: доски разделочные с маркировкой ОС, РС, РВ, Гастрономия, ножи поварской тройки, наплитные кастрюли, лотки эмалированные, ложки столовые, друшлаг, салатники, весы.

Контрольные вопросы:

1. Какова продолжительность варки кальмаров?

2. Перечислить ассортимент холодных блюд из морепродуктов.

3. К каким двум продуктам приравнивается пищевая ценность морепродуктов?

Задание:

1. Приготовить блюдо по сборнику рецептур №383 «Салат из кальмаров с яблоками».
2. Приготовить блюдо по сборнику рецептур №389 «Морепродукты под майонезом».
3. Составить технологическую карту на блюда.
4. Составить схему технологического процесса приготовления блюд.

Ход работы:

1. Кальмаров очищают, отваривают, нарезают. Яблоки моют, очищают, удаляют семенное гнездо, нарезают. Горошек освобождают от рассола, промывают. Яйца обрабатывают, отваривают, очищают, нарезают.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Органолептическая оценка

Внешний вид:

Цвет _____
Консистенция: _____
Вкус и запах _____

Пищевая и энергетическая ценность в г.

Белки: _____ **Жиры:** _____ **Углеводы:** _____ **Калорийность:** _____

Инженер технолог: _____

4. Составить схему технологического процесса приготовления блюд.
5. Произвести оценку качества приготовленных блюд.
6. Убрать рабочее место.
7. Оформить и защитить работу.



Лабораторная работа № 7

Тема: «Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы»

Цель: отработка практических навыков в приготовлении сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы.

Обеспечение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», справочные таблицы.

Оборудование: доски разделочные с маркировкой ОС, МС, МВ, ножи поварской тройки, наплитные кастрюли, мясорубка, салфетки хлопчатобумажные, марля, лотки эмалированные, лопатка деревянная, сковорода, салатники, весы.

Контрольные вопросы:

1. Какую птицу используют для холодных закусок?

2. Какие сорта мяса используют для приготовления холодных блюд?

3. В чем заключается пищевая ценность птицы?

Задание:

1. Приготовить блюдо по сборнику рецептов №130 «Паштет из печени».
2. Приготовить блюдо по сборнику рецептов №126 «Птица жареная с гарниром».
3. Составить технологическую карту на блюда.
4. Составить схему технологического процесса приготовления блюд.

Ход работы:

Требование к оформлению, подаче и реализации

Органолептическая оценка

Внешний вид:

Цвет _____

Консистенция: _____

Вкус и запах _____

Пищевая и энергетическая ценность в г.

Белки: _____ Жиры: _____ Углеводы: _____ Калорийность: _____

Инженер технолог: _____

4. Составить схему технологического процесса приготовления блюд. —————→
5. Произвести оценку качества приготовленных блюд. —————→
6. Убрать рабочее место.
7. Оформить и защитить работу.

Лабораторная работа № 8

Тема: «Приготовление заказных и банкетных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов»

Цель: отработка практических навыков в приготовлении заказных блюд и банкетных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов».

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», справочные таблицы.

Оборудование: доски разделочные с маркировкой МС, МВ, Гастрономия, ножи поварской тройки, наплитные кастрюли, блюдо банкетное, формочки для заливного, лотки эмалированные, соусник, весы.

Контрольные вопросы:

1. Какие виды мясопродуктов можно включать в ассорти мясное?

2. Правила оформления и подачи банкетных и заказных блюд.

3. Как осветлить бульон для заливного языка?

Задание:

1. Приготовить блюдо по сборнику рецептур №127 «Ассорти мясное».
2. Приготовить блюдо по сборнику рецептур № 129 «Язык заливной».
3. Составить технологическую карту на блюда.
4. Составить схему технологического процесса приготовления блюд.

Ход работы:

1. У мясокопченостей удаляют шкуру, кости и варят в течение 30-40 минут. Птицу моют, разрезают на куски и жарят. Язык и телятину варя, нарезают на куски. Для языка заливного замачивают желатин, вводят в кипящий бульон, охлаждают.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Органолептическая оценка

Внешний вид:

Цвет _____
Консистенция: _____
Вкус и запах _____

Пищевая и энергетическая ценность в г.

Белки: _____ Жиры: _____ Углеводы: _____ Калорийность: _____

Инженер технолог:

4. Составить схему технологического процесса приготовления блюд. —————→
5. Произвести оценку качества приготовленных блюд. —————→
6. Убрать рабочее место.
7. Оформить и защитить работу.

Лабораторная работа № 9

Тема: «Приготовление горячих закусок из овощей, грибов, яиц»

Цель: отработка практических навыков в приготовлении горячих закусок из овощей, грибов, яиц.

Обеспечение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», справочные таблицы.

Оборудование: доски разделочные с маркировкой ОС, ножи поварской тройки, сковорода, лотки эмалированные, кокотницы, противни для запекания, лопатка, тарелки закусочные, весы.

Контрольные вопросы:

1. При какой температуре подают горячие закуски?

2. Какова рекомендуемая норма отпуска горячих закусок?

3. В чем подают горячие закуски?

Задание:

1. Приготовить жульен из грибов.
2. Приготовить закуску из грибов фаршированных.
3. Составить технологическую карту на блюда.
4. Составить схему технологического процесса приготовления блюд.

Ход работы:

1. Грибы помыть, почистить, отделить ножки от шляпок, ножки нарезать. Для жульена нарезать и обжарить. Овощи помыть, очистить, обжарить, фарш разморозить, соединить с пассерованными грибами, обжарить.
2. Приготовить, оформить и подать блюда согласно технологии приготовления.
3. Составить технологическую карту на блюдо.

Утверждаю
Директор колледжа

Требование к оформлению, подаче и реализации

Органолептическая оценка

Внешний вид:

Цвет _____

Консистенция: _____

Вкус и запах _____

Пищевая и энергетическая ценность в г.

Белки: _____ Жиры: _____ Углеводы: _____ Калорийность: _____

Инженер технолог:

4. Составить схему технологического процесса приготовления блюд.
5. Произвести оценку качества приготовленных блюд.
6. Убрать рабочее место.
7. Оформить и защитить работу.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Органолептическая оценка

Внешний вид:

Цвет _____
Консистенция: _____
Вкус и запах _____

Пищевая и энергетическая ценность в г.

Белки: _____ Жиры: _____ Углеводы: _____ Калорийность: _____

Инженер технолог: _____

4. Составить схему технологического процесса приготовления блюд.
5. Произвести оценку качества приготовленных блюд.

6. Убрать рабочее место.
7. Оформить и защитить работу.

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. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Основные источники

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи –М.: Деловая литература, 2016.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи – Ростов- на-Дону: Феникс, 2017
3. Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. - М.: Деловая литература, 2013 г.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на -Дону, Феникс, 2014.
5. Н.А. Анфимова Кулинария – М.: АКАДЕМИЯ, 2013

Дополнительные источники

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания– М.: АСАДЕМА, 2009.
2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена – М.: Мастерство, 2002
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на- Дону.: Феникс, 2003
4. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на- Дону Феникс, 2005
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: ИНФРА, 2007

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. [www. Restaurant.ru](http://www.Restaurant.ru)
2. www.сухарежка. ru
3. www.bookline.ru
4. <http://www.povarenok.ru>
5. <http://eda.styleakcent.ru>
6. <http://supercook.ru>
7. <http://www.secreti.info>
8. <http://chefs.ru>