

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
"Чунский многопрофильный техникум"

**Методические указания
по выполнению самостоятельных работ
МДК 03.02.подготовка к реализации холодных блюд, Кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента
43.01.09. Повар, кондитер**

2017г.

Методические указания по выполнению самостоятельной работы по профессиональному модулю МДК 03.02.подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области "Чунский многопрофильный техникум".

Разработчик: Бойцова Т.А., преподаватель ГБПОУ ЧМТ

Пояснительная записка

Программа профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09.

ПК3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителям.

Самостоятельная работа.

Тема: Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

Задание 1. Создать слайд презентацию на тему «Приготовление бутербродов. Способы сервировки и варианты оформления». Выполнить работу по представленному алгоритму.

Задание 2. Создать слайд презентацию на тему «Приготовление гастрономических продуктов порциями. Способы сервировки и варианты оформления». Выполнить работу по представленному алгоритму. Допускается дублирование объекта работы.

Технология приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: холодные бутерброды открытые и закрытые, горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях), рыбные порционные гастрономические продукты, мясные порционные гастрономические продукты, масло сливочное порциями, сыр порциями.

Самостоятельная работа

Тема: Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

Задание: Создать слайд презентацию на тему «Приготовление салатов. Способы сервировки и варианты оформления». Выполнить работу по представленному алгоритму. Допускается дублирование объекта работы. Технология приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты; коктейль-салатов, фруктовых салатов.

Самостоятельная работа

Тема: Подготовить сообщение по теме «Современные направления в приготовлении бутербродов, ассортимент»

Задание. Подготовить сообщение

Вопросы к теме:

1. Какие пищевые вещества содержатся в сладких блюдах?
2. Какими продуктами можно повысить калорийность сладких блюд?
3. Чем можно улучшить вкусовые качества блюд?
4. Дайте классификацию сладких блюд
5. Как подразделяются сладкие блюда по температуре подачи?

Цель: изучить виды железированных блюд, их характеристику. Вопросы к теме: Назовите ассортимент железированных сладких блюд?

1. Какие желирующие вещества используют для приготовления сладких блюд?
2. Заполните таблицу, указав технологические показатели в зависимости от вида киселей

показатель	кисели		
	жидкие	средней густоты	густые
Количество крахмала (г) на 1 кг			
Кулинарное использование			
Посуда для отпуска			

3. Составьте схему приготовления киселя из яблок
4. Почему кисели не рекомендуется варить в большой емкости?
5. Составьте схему приготовления желе апельсинового

Критерии оценки: раскрытие содержания темы, выполнение требований к содержанию (см. ниже).

Контроль выполнения: сдача готового сообщения

№		Соответствие/
п/п	Требования к оцениванию	Несоответствие
1	Содержание вопроса отражено полностью	5
	Содержание вопроса отражено не полно	3
2	Содержание отражено в логической последовательности	5
	Логика содержания отсутствует	2
3	Весь материал располагается малыми логическими блоками	5
	Материал располагается абстрактно	3
4	Присутствует оригинальность	5
5	Использованы схемы, таблицы, рисунки	5
6	Каждый малый блок связан с другими блоками	3
	Связь между блоками нарушена	2
7	Опорный конспект занимает 3 полных страницы	2
	Объем ОК выходят за рамки страницы.	1
	16-23 баллов – «3»	
	Менее 15 баллов – «2».	

Методические указания по выполнению задания для составления сообщения. Сообщение – это развернутый план Вашего предстоящего ответа на теоретический вопрос. Он призван помочь Вам последовательно изложить тему, а преподавателю лучше понимать Вас и следить за логикой Вашего ответа.

Правильно составленное сообщение должно содержать все то, что в процессе ответа Вы намереваетесь рассказать.

Основные требования к содержанию сообщению:

Полнота – это означает, что в нем должно быть отражено все содержание вопроса.

Логически обоснованная последовательность изложения.

Основные требования к форме записи сообщения:

Лаконичность.	Сообщение должно	быть минимальным, чтобы его можно было
воспроизвести	за 6 – 8 минут. По объему он должно составлять примерно один	
полный лист.		
Структурность.	Весь материал должен располагаться малыми логическими	
		несколько отдельных пунктов, обозначенных номерами или строчными пробелами.
блоками, т.е.	должен содержать	

Акцентирование. Для лучшего запоминания основного смысла сообщения, главную идею опорного конспекта выделяют рамками различных цветов, различным шрифтом, различным расположением слов (по вертикали, по диагонали).

Унификация. При составлении сообщения используются определённые аббревиатуры и условные знаки, часто повторяющиеся в курсе данного предмета. Автономия. Каждый малый блок (абзац), наряду с логической связью с остальными, должен выражать законченную мысль, должен быть аккуратно оформлен (иметь привлекательный вид).

Оригинальность. Сообщение должно быть оригинальным по форме, структуре, графическому исполнению, благодаря чему, он лучше сохраняется в памяти.

Он должно быть наглядным и понятным не только Вам, но и преподавателю.

Взаимосвязь. Текст сообщения должен быть взаимосвязан с текстом учебника, что так же влияет на усвоение материала.

Примерный порядок составления сообщения.

Первичное ознакомление с материалом изучаемой темы по тексту учебника, сборника рецептов, дополнительной литературе.

Выделение главного в изучаемом материале, составление обычных кратких записей.

Подбор к данному тексту опорных сигналов в виде отдельных слов, определённых знаков, рисунков.

Продумывание схематического способа кодирования знаний, использование различного шрифта и построение технологических схем и т.д. Составление сообщения.

Самостоятельная работа

Тема: Выполнить творческую работу (презентацию)по теме: «Особенности приготовления салатов региональных и салатов различных кухонь мира.»

Задание: Сделать слайд презентацию на тему «Приготовление холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки и варианты оформления». Выполнить работу по представленному алгоритму.

Технология приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: семги малосолевой; рыбы отварной с хреном; рыбы заливной порциями; студня рыбного; рыбы под соусом майонез; жареной рыбы под маринадом; ассорти рыбного; ассорти мясного; языка отварного; ростбифа с гарниром; домашней птицы жареной с гарниром; мяса заливного порциями, заливного из курицы; филе птицы под майонезом; сациви из курицы; студня мясного, студня из субпродуктов. Алгоритм выполнения заданий 2,3,4,5,6

Слайд №1 Титульный лист

Слайд №2 Ингредиенты

Слайд №3 Оборудование для приготовления холодных блюд и закусок

Слайд №4 Инвентарь для приготовления холодных блюд и закусок

Слайд №5 Пошаговое приготовление холодных блюд и закусок

Слайд № 6 Способы сервировки

Слайд №7 Варианты оформления для подачи холодных блюд и закусок.

Слайд № 8. Источники

Цель: Усвоить последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления.

Критерии оценки: раскрытие темы, выполнение всех рекомендаций по составлению презентации (см. ниже).

Контроль выполнения: сдача презентации в электронном виде, защита презентации.

Создание слайдов	Максимальное кол-во баллов
Титульный слайд с заголовком	5
Минимальное количество – 10 слайдов	10
Использование дополнительных эффектов PowerPoint (смена слайдов, звук, графики)	5
Библиография	10
Использование эффектов анимации	15
Выводы, обоснованные с научной точки зрения, основанные на данных	10
Грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов	10
Текст хорошо написан и сформированные идеи ясно изложены и структурированы	15
Слайды представлены в логической последовательности	10
Эстетическое оформление презентации	10

Оценка:	
«5» – 90-100 баллов;	«3» – 50-60 баллов;
«4» – 70-60 баллов;	«2» – менее 50 баллов

Методические рекомендации по составлению презентации Содержание:

Мультимедийная презентация – это программа, которая может содержать текстовые материалы, фотографии, рисунки, слайд-шоу. Звуковое оформление и дикторское сопровождение, видеофрагменты и анимацию, трехмерную графику.

Презентация позволяет повысить успешность раскрытия темы с использованием демонстрационных средств.

Количество слайдов в презентации не ограничено.

Правила шрифтового оформления:

Для основного текста не рекомендуется использовать прописные буквы. Шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета. Правила выбора цветовой гаммы

Цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов.

Существуют не сочетаемые комбинации цветов.

Черный цвет имеет негативный (мрачный) подтекст.

Белый текст на черном фоне читается плохо (инверсия плохо читается). Правила общей композиции

На полосе не должно быть больше семи значимых объектов, так как человек не в состоянии запомнить за один раз более семи пунктов чего-либо.

Логотип на полосе должен располагаться справа внизу (слева наверху и т. д.).

Логотип должен быть простой и лаконичной формы.

Дизайн должен быть простым, а текст — коротким.

Крупные объекты в составе любой композиции смотрятся довольно неважно. Аршинные буквы в заголовках, кнопки навигации высотой в 40 пикселей, верстка в одну колонку шириной в 600 точек, разделитель одного цвета, растянутый на весь экран — все это придает дизайну непрофессиональный вид. Рекомендации по дизайну презентации. Чтобы презентация хорошо воспринималась слушателями и не вызывала отрицательных эмоций (подсознательных или вполне осознанных), необходимо соблюдать правила ее оформления.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Поэтому необходимо учитывать специфику комбинирования фрагментов информации различных типов. Кроме того, оформление и демонстрация каждого из перечисленных типов информации также подчиняется определенным правилам.

Текстовая информация

размер шрифта: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;

тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana, Times New Roman), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;

курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация

рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;

желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;

цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;

иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация

Анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории, допустимо применять 2-3 вида анимации для объектов и перехода слайдов.

Звук звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации; необходимо выбрать оптимальную громкость, чтобы звук был слышен всем слушателям, но не был оглушительным; если это фоновая музыка, то она должна не отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика. Чтобы все материалы слайда воспринимались целостно, и не возникало диссонанса между отдельными его фрагментами, необходимо учитывать общие правила оформления презентации. Единое стилевое оформление стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.; не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта; оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части; все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле;

Содержание и расположение информационных блоков на слайде информационных блоков не должно быть слишком много (3-6); рекомендуемый размер одного информационного блока — не более 1/2 размера слайда; желательно присутствие на странице блоков с

разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга; ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить; информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки — слева направо; наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда; логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

Защита презентаций

На выступление дается не более 5 минут. Выступление должно быть построено по закону рассказа, то есть краткое, слитное, логически обоснованное изложение своих мыслей по теме работы. В сообщении необходимо использовать профессиональную терминологию. В презентации отчетливо представить этапы приготовления блюд, полуфабрикатов и изделий: подготовка сырья к производству; приготовление полуфабрикатов, приготовление блюда при этом перечислить применение оборудования и инвентаря на каждом этапе; варианты оформления не менее 3 видов; сервировка. В конце следует отметить сложности при приготовлении данного блюда.

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Лабораторно – практическая работа

Цель:

1. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
2. Развитие репродуктивных умений выделять главное, сравнивать, обобщать учебный материал в табличной форме.
3. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

Задачи:

1. Проверить уровень усвоения знаний и умений по теме.

2. Апробировать процессы приготовления холодных блюд и закусок на практике.
3. Освоить методики самостоятельного расчета норм времени, процент отходов и расходования сырья при приготовлении холодных блюд и закусок.
4. Отработать правила оформления и защиты лабораторно – практических работ.

Задания:

1. Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

- открытый бутерброд с рыбными продуктами
- закрытый бутерброд с сыром
- канапе с окороком

2. Составить побригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, закусочное блюдо для канапе, поднос, салатник.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

- карточки- раскладки из Сборника рецептур блюд
- технологические схемы приготовления холодных блюд и закусок
- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок
- карта полезных советов при приготовлении холодных блюд и закусок
- эталоны готовых холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы

I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II. Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить для бутербродов:

- для открытых - хлеб нарезать с корками
- для канапе- хлеб нарезать на куски шириной 4см, толщиной 0,5см, срезать корки, подсушить или обжарить
- для закрытых – школьную булочку разрезать вдоль на две половины, или батон нарезать на полоски шириной 5-6см
- нарезать тонко продукты

2.5. Приготовить холодные блюда и закуски:

г) Открытый бутерброд с рыбными продуктами. Ломтики хлеба смазывают маслом, укладывают рыбные продукты. Дополняют зеленью, яйцами, маслинами, лимоном, украшают маслом из кондитерского мешка.

д) Закрытый бутерброд с сыром. Хлеб смазывают маслом, укладывают сыр и закрывают сверху такими же полосками смазанного хлеба, плотно прижимают, охлаждают, затем нарезают на бутерброды прямоугольной, квадратной или треугольной формы. Можно сыр вложить в разрезанную вдоль на две части булочку.

е) Канапе с окороком. Подготовленный хлеб смазывают маслом или масляными смесями, мясные продукты укладывают в виде башенки, украшают овощами и скрепляют при помощи коктейльной шпажки.

2.6. Оформить блюда для подачи:

- бутерброды подают на блюде или вазе, покрытых салфеткой, красиво украшенные зеленью.

2.7. Прогустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые

качества.

2.8. Оформить и сдать бригадные отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду.

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР, с тем чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Задание:

1. Составить технологическую схему приготовления закрытых и закусочных бутербродов
2. Составить таблицу органолептические требования к качеству холодных блюд и закусок

Бутерброд с рыбными продуктами

1	Яйцо	¼ шт
2	Рыбные продукты	44
3	Масло сливочное	5
4	Хлеб пшеничный	30
5	Зелень	1
	ВЫХОД:	65гр

Закрытый бутерброд с сыром

1	Сыр российский	21
2	Хлеб пшеничный	50
5	Масло сливочное	10
	ВЫХОД:	80гр

Канapé с окороком

1	Окорок	20
2	Огурцы маринованные	18
3	Масло сливочное	5
4	Хлеб пшеничный	45
5	Зелень	1
	ВЫХОД:	80гр

Полезные советы учащимся.

- Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2ч;
- Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей – 30 мин;
- Салаты и винегреты должны иметь температуру 10 – 12°C;
- Бутерброды готовят перед подачей, можно закрыть пищевой пленкой, чтобы не заветрились.

Органолептические требования к качеству холодных блюд и закусок

Наименование	Показатели качества			
	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция
Открытый бутерброд с рыбными продуктами	Рыба аккуратно нарезана, зачищена, поверхность украшена сливочным маслом, зеленью	Красновато-малиновый	Соленый рыбы, масла, зелени	Хлеб не черствый, рыбные продукты сочные
Закрытый бутерброд с сыром	Аккуратно нарезан, без признаков подсыхания	Желтоватый	Сыра и хлеба	Хлеб не черствый, сыр нежный
Закусочный бутерброд с окороком	Форма разнообразная; кусочки хлеба с румяной хрустящей корочкой, не пересушенные, красиво оформленные	Пестрый, соответствующий входящим продуктам	Окорока, масла, гарнира, зелени	Хлеб не черствый, мясные продукты сочные

ЛАБОРАТОРНО – ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Цель:

4. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
5. Развитие репродуктивных умений выделять главное, сравнивать, обобщать учебный материал в табличной форме.
6. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

Задачи:

5. Проверить уровень усвоения знаний и умений по теме.
6. Апробировать процессы приготовления холодных блюд и закусок на практике.
7. Освоить методики самостоятельного расчета норм времени, процент отходов и расходования сырья при приготовлении холодных блюд и закусок.
8. Отработать правила оформления и защиты лабораторно – практических работ.

Задания:

1. Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:
 - винегрет овощной
 - салат мясной
 - сельдь с гарниром
2. Составить отчеты о проделанной работе
3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, закусочное блюдо для канапе, поднос, салатник.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

- карточки- раскладки из Сборника рецептур блюд

- технологические схемы приготовления холодных блюд и закусок
- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок
- карта полезных советов при приготовлении холодных блюд и закусок
- эталоны готовых холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы:

I. Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II. Работа учащихся в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья

2.4. Подготовить продукты (овощи, рыбу, мясо, хлеб).

Для салата, винегрета и сельди с гарниром:

- овощи промыть, сварить в кожице, охладить и очистить

- вареные овощи для винегрета: свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, лук репчатый

нарезать ломтиками; свеклу заправить отдельно растительным маслом

- капусту квашенную отжать от рассола и порубить

- мясо сварить, охладить, нарезать ломтиками

- овощи для салата нарезать мелкими ломтиками или кубиками

- сварить яйца вкрутую, нарезать дольками

- у соленых огурцов снять кожицу, убрать семена

- овощи для сельди нарезать мелкими кубиками

- сельдь разделить на чистое филе и нарезать удлиненными кусочками

- приготовить салатную заправку

- перебрать и промыть зелень

2.5. Приготовить холодные блюда и закуски:

а) Винегрет. Подготовленные овощи (свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, лук репчатый, квашеную капусту) заправить салатной заправкой, перемешать, уложить в салатник.

б) Салат мясной. Вареное мясо, картофель, соленые огурцы посолить по вкусу, заправить частью майонеза, смешанным с соусом «Южный», положить в салатник горкой, сверху выложить оставшийся майонез.

в) Сельдь с гарниром. На селедочный лоток укладывают кусочки сельди, по бокам (или с одной стороны) гарнир: картофель, морковь, свекла, нашинкованный зеленый лук или кольца репчатого лука. Украшают вареными яйцами, зеленью и поливают салатной заправкой. Гарнир должен быть уложен красиво, овощи чередоваться по цвету.

2.6. Оформить блюда для подачи:

- приготовить салатную заправку и полить ее сельдь с гарниром перед подачей

- винегрет выложить в салатник горкой, украсить фигурно нарезанными овощами и зеленью и до подачи хранить в холодильнике.

- салат мясной выложить в салатник горкой, оформить ломтиками мяса, вареным яйцом, зеленью и до подачи хранить в холодильнике.

2.7. Прогустировать блюда, сравнить с эталоном, оценить их внешний вид и вкусовые качества.

2.8. Оформить и сдать отчеты.

2.9. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

IV. Домашнее задание: оформить в тетрадях для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР, с тем чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет

1. Определить количество отходов при чистке вареного картофеля (г, %)
2. Определить количество потерь при тепловой обработке мяса для салата мясного (г,%)
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций винегрета овощного с учетом отходов при механической обработке овощей
4. Составить технологическую схему приготовления салата мясного
5. Установить продолжительность тепловой обработки мяса
6. Определить количество отходов при обработке свеклы и моркови (г, %)
7. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 25 порций салата мясного с учетом отходов при механической обработке овощей
8. Составить технологическую схему приготовления сельди с гарниром
9. Установить количество потерь при тепловой обработке свеклы, моркови _
10. Определить количество отходов при механической обработке картофеля(г, %) _
11. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 55 порций винегрета овощного учетом отходов при механической обработке овощей

Рецептура холодных блюд и закусок

(расчет продуктов на 1 порцию в граммах по массе брутто)

Винегрет овощной

1	Свекла	150
2	Капуста квашеная	150
3	Морковь	100
4	Лук репчатый	150
5	Огурцы соленые	150
6	Картофель	210
7	Масло растительное или салатная заправка	100
	ВЫХОД:	1000гр

Сельдь с гарниром

1	Сельдь с/с	73
2	Яйца	¼ шт
3	Гарнир:	75
4	Картофель	31
5	Морковь	19
6	Свекла	29
7	Лук репчатый или зеленый	8

8	Салатная заправка:	15
9	Масло растительное	5
10	Уксус 3%- ный	10
11	Сахар – песок	0,6
12	Соль	0,3
13	Перец черный молотый	0,03
	ВЫХОД:	45/ 75/ 15

Салат мясной

1	Мясо говядина	65
2	Картофель	65
3	Огурцы соленые	38
4	Яйца	3/8 штг
5	Крабы консервированные	6
6	Майонез	30
7	Соус кетчуп	8
	ВЫХОД:	75гр

Полезные советы учащимся.

- Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2ч;
- Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей – 30 мин;
- Салаты и винегреты должны иметь температуру 10 – 12°С;

Органолептические требования к качеству холодных блюд и закусок

Наименование заправочного супа	Показатели качества			
	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция
Винегрет овощной	Овощи сохранили форму нарезки, имеют свой цвет, не окрашены свеклой, уложены горкой в салатник, блюдо украшено зеленью	Малино-розовый, блестящий благодаря салатной заправке	Кисло-сладкий, свойственный овощам и зелени	Овощи мягкие, но не переварены
Салат мясной	Салат уложен горкой в салатник, форма нарезки сохранилась, сверху кусочки говядины, дольки вареного яйца, зелени	Кремовый	Острый от майонеза и огурцов; запах, свойственный входящим продуктам	Вареных овощей – мягкая, огурцов хрустящая и твердая
Сельдь с гарниром	Одинаковые кусочки сельди под заправкой, гарнир не заветрен	Сельди – блестящая, овощи не потемневшие	Острый от салатной заправки; запах, свойственный входящим продуктам	Сельдь упругая, не дряблая, овощи мягкие, непереваренные

ЛАБОРАТОРНО – ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Цель работы – освоить приготовление холодных блюд и закусок, а также их оформление.

Холодные блюда и закуски в зависимости от способа приготовления и вида сырья можно подразделить на следующие группы: бутерброды, салаты, блюда и закуски из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса, мясопродуктов, птицы и т.д.

Так как эти блюда употребляют в холодном виде, при их приготовлении необходимо особенно тщательно соблюдать санитарные нормы и правила, а так же температурный режим хранения и сроки годности.

Задание:

1. Салат столичный.
2. Сыр слоеный.

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, закусочное блюдо для канапе, поднос, салатник.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

- карточки- раскладки из Сборника рецептур блюд
- технологические схемы приготовления холодных блюд и закусок
- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок
- карта полезных советов при приготовлении холодных блюд и закусок
- эталоны готовых холодных блюд и закусок

Холодные блюда и закуски

Наименование продуктов	Наименование блюд			
	Салат столичный, 150 г	Сыр слоеный, 100 г		
		основа	желе мясное	крем творожный
Курица	152			
Картофель	27			
Огурцы соленые	25			
Салат	14			
Крабы	6			
Яйца	15		1	
Майонез	45			
Сыр		30		
Ветчина		28		
Творог				16
Масло сливочное				11
Желатин			0,4	1
Вода				7
Орехи грецкие				4
Чеснок				0,3
Соль				
Бульон мясной			10	
Морковь			0,3	

Лук репчатый			0,3	
Уксус 9% - ный			0,15	
Лавровый лист			0,01	

Домашнее задание: оформить в тетрадах для лабораторно-практических работ отчеты по ЛПР, с тем чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет

1. Определить количество отходов при чистке вареного картофеля (г, %)
2. Определить количество потерь при тепловой обработке курицы для салата столичного (г,%)
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций салата столичного с учетом отходов при механической обработке овощей
4. Составить технологическую схему приготовления салата столичного
5. Составить технологическую схему приготовления сыра слоеного

ПРАКТИЧЕСАЯ РАБОТА

«Определение массы брутто гастрономических товаров»

В практической работе приводятся задачи по определению массы брутто гастрономических продуктов, по определению количества продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд и определению количества порций из заданного количества сырья.

1. Определить необходимое количество сыра пошехонского массой брутто для отпуска 100 порций, выход 30 г.
2. Определить количество семги соленой потрошенной массой брутто, необходимой для приготовления 50 порций. Выход 40 г.
3. Определить количество сельди неразделанной холодного копчения мелкого размера, чтобы получить 60 порций сельди без головы и кожи с костями. Выход 40 г.
4. Сколько требуется лосося куринаго, чтобы приготовить 80 порций. Выход 40 гр.
5. Сколько потребуется колбасы деликатесной сырокопченой, чтобы приготовить 20 порций. Выход 30 г.
6. Сколько потребуется окорока тамбовского сырокопченого, чтобы приготовить 80 порций. Выход 50 г.
7. Определить количество икры кетовой, для приготовления 30 порций ассорти рыбного на хлебе. Выход порции 60 г.
8. Сколько потребуется окорока варено-копченого для приготовления 40 порций ассорти мясного на хлебе. Выход одной порции 55 г.
9. Сколько потребуется сыра для приготовления 15 порций бутерброда «Пикантного» по Сборнику рецептов.

Пример решения задачи № 1.

Все задачи решаются с помощью таблицы 25 «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий». Так в задаче № 1 масса брутто сыра пошехонского на одну порцию с выходом 30 г – 31 г. Определяем массу брутто гастрономических продуктов:

$$31 \text{ г} \cdot 100 = 3,1 \text{ кг}$$

ПРАКТИЧЕСАЯ РАБОТА

«Определение количества продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд и закусок»

1. Выписать продукты массой брутто для приготовления 200 порций винегрета в марте по второй колонке Сборника рецептов. Если выход одной порции 150 г.

2. Выписать продукты для 200 порций трески под майонезом, если треска поступила потрошенная, обезглавленная мелкая, сезон – апрель. Овощной гарнир №516 (4 вариант). Расчет вести по первой колонке Сборника рецептур блюд.
3. Выписать продукты для 100 порций салата из сырых овощей по первой колонке в марте, если выход одной порции 150 г.
4. Выписать продукты для 100 порций икры баклажанной, если выход одной порции 100 гр. Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием 40 % сухих веществ.
5. Выписать продукты для приготовления 40 порций салата витаминного (1-й вариант) по первой колонке сборника рецептур с выходом на одну порцию 100 г. Сезон март.
6. Выписать продукты для приготовления 150 порций салата мясного по второй колонке Сборника рецептур блюд в феврале, если используется говядина второй категории.
7. Выписать продукты массой брутто на 200 шт. ассорти мясного на хлебе.
8. Выписать продукты массой брутто для приготовления студня говяжьего по первой колонке Сборника рецептур в количестве 200 порций с выходом одной порции 100 г. Сезон – февраль.
9. Выписать продукты массой брутто для 200 порций судака заливного по второй колонке Сборника рецептур. Сезон – январь. Судак поступил мелкий неразделанный.
10. Выписать продукты массой брутто по первой колонке Сборника рецептур для приготовления 50 порций поросенка фаршированного, соус майонез с хреном.
11. Выписать продукты для приготовления 200 порций студня говяжьего с овощным гарниром (4 вариант) по второй колонке Сборника рецептур, если поступила говядина второй категории. Сезон – апрель.
12. Выписать продукты для приготовления 50 порций языка заливного по первой колонке Сборника рецептур. Языки поступили свиные охлажденные.
13. Найти массу брутто моркови, необходимой для приготовления 150 порций салата витаминного (1-й вариант) по первой колонке сборника рецептур в феврале. Выход одной порции 150 г.
14. Выписать продукты для приготовления 100 порций сельди с гарниром по первой колонке Сборника рецептур. Сельдь разделяется на филе.
15. Определить вес брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций холодца домашнего. Выход одной порции 150 г.
16. Выписать продукты на 40 порций рыбы под маринадом в феврале по второй колонке Сборника рецептур.
17. Выписать продукты для приготовления 100 порций яйца под майонезом с гарниром по второй колонке Сборника рецептур.
18. Выписать продукты массой брутто для 100 порций судака заливного по первой колонке Сборника рецептур. Сезон – декабрь. Судак поступил неразделанный мелкий.
19. Сколько томатной пасты с содержанием 36 % сухих веществ необходимо для приготовления 100 порций рыбы под маринадом по второй колонке Сборника рецептур.
20. Выписать продукты для приготовления 40 порций сельди с гарниром по первой колонке Сборника рецептур в марте. Уксус 9 %. Гарнир овощной (2 вариант). Заправка горчиная.
21. Рассчитать продукты по второй колонке Сборника рецептур для приготовления 100 порций трески под маринадом. Поступила треска неразделанная мелкая. Сезон – март. Заменить томатное пюре томатной пастой с содержанием 27 % сухих веществ.

Пример решения задачи № 1.

Прежде всего, находим рецептуру блюда № 60. Выход блюда в рецептуре 1 кг, значит, рассчитываем какое количество кг винегрета нам надо приготовить для 200 порций.

$150 \text{ г} \cdot 200 = 30 \text{ кг}$. Теперь необходимо рассчитать продукты для 30 кг винегрета. Расчеты сводим в таблицу. По условию задачи сезон указан март. Следовательно, все овощи

(картофель, морковь и свекла) некондиционные. Необходимо сделать пересчет по массе вареных овощей.

Картофель. В таблице 24 находим брутто картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой на выход готового продукта 100 г. Тогда: 172 гр. брутто – 100 г готового картофеля.

$$\frac{172 \cdot 210}{100} = 361 \text{ г}$$

361 г – искомая масса брутто. Заносим это значение в таблицу.

Аналогично рассчитываем для моркови и свеклы. В табл. 24 находим массу брутто моркови на 100 г готового продукта – 134. Заносим это значение

в таблицу. Массу брутто свеклы на 100 г готовой – 136 г, тогда:

$$136 \text{ г} - 100 \text{ г}$$

$$X - 150 \text{ г}$$

$$\frac{136 \cdot 150}{100} = 204 \text{ г}$$

$$X = 204 \text{ г}$$

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

«Определение количества порций из заданного сырья»

1. Сколько порций можно приготовить салата витаминного (1-й вариант) в апреле, если выход одной порции 200 г, а моркови поступило 20 кг.

Рассчитать остальные продукты. Расчет вести по третьей колонке Сборника рецептов

Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	80	80
Яблоки свежие	40	40
Морковь	52	52
Сахар	10	10
Масло растительное	20	20
Лимонная кислота	0,2	0,2
Вода для разведения лимонной кислоты	10	10
Выход		200

2. Сколько порций рыбы под маринадом можно приготовить при наличии 8 кг моркови массой брутто в марте. Расчет вести по первой колонке Сборника рецептов.

Технологическая карта

№ п/п	Наименование продуктов	Расчет сырья на 1 порцию (г)	
		Брутто	Нетто
1	Треска (окунь морской)	79	60
2	Мука пшеничная	3	3
4	Масло растительное	4	4
	Масса жареной рыбы	-	50
5	Маринад №880	-	50
6	Лук зелёный	6	5
	Выход:	-	105

«Маринад овощной с томатом» Рец. № 880

№ п/п	Наименование продуктов	Расчет сырья на 1 кг (г)	
		Брутто	Нетто
1	Морковь	65,6	52,5
2	Лук репчатый	25	21
3	Томатное пюре	21	21
4	Масло растительное	12,7	12,7
5	Уксус 9%-ный	12,7	12,7
6	Сахар	3,15	3,15
7	Бульон рыбный или вода	31,5	31,5
	Выход:	-	105

3. Сколько порций винегрета можно приготовить из 20 кг картофеля в январе. Сколько понадобится остальных продуктов, если выход одной порции 150 г.

Технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	44	33,3
Свекла	8,6	22,6
Морковь	28,6	15
Огурцы соленые	45	45
Лук репчатый	27	22,6
Масло растительное	15	15
Выход		150

4. Сколько порций салат картофельный с огурцами солеными или капустой квашеной можно приготовить при наличии 10 кг моркови в феврале, если выход одной порции 100 г.

Сколько понадобится остальных продуктов.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	83	60*
Лук зеленый	14	11
или лук репчатый	13	11
Огурцы соленые	20	13
или капуста квашеная	19	13
Морковь	14	11
Масло растительное	5	5
Выход		100

5. Сколько порций салата из белокочанной капусты по второй колонке Сборника рецептов можно приготовить из 10 кг капусты, если выход одной порции 100 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г

Капуста белокочанная	106	84
Морковь	13	10
Масло растительное	10	10
Сахар	5	5
Лимонная кислота	0,1	0,1
Вода для разведения лимонной кислоты	5	5
Выход		100

6. Сколько порций салата рыбного по второй колонке Сборника рецептов можно приготовить из 8 кг судака неразделанного мелкого размера.

САЛАТ РЫБНЫЙ

98. Салат рыбный	I	
	БРУТТО	НЕТТО
<u>Окунь</u> морской ¹	74	49
или <u>сом</u> (кроме океанического)	109	49
или <u>ледяная рыба</u>	111	50
или <u>мерланг</u> ¹	68	49
Масса припущенной рыбы	-	40
Картофель	27	20 ²
Огурцы свежие или соленые	31	25
Помидоры свежие	29	25
Салат	14	10
или горошек зеленый консервированный	15	10
Майонез	30	10
Соус <u>Южный</u>	5	5
Выход	-	150

7. Сколько порций рыбы жареной под маринадом по первой колонке Сборника рецептов можно приготовить при наличии 2 кг томатной пасты с содержанием 40 % сухих веществ.

Пример решения задачи № 1.

Количество порций (кг) определяется путем деления общей массы

брутто на массу брутто одной порции. Находим рецептуру салата витаминного

№ 27-3. Раскладка рассчитана на выход 1 кг салата. По условию задачи сезон апрель, значит морковь некондиционная. По таблице 24 находим отходы моркови в апреле – 25 %.

Определим общую массу моркови:

20 кг – 100 %

X кг – (100 – 25) %

$$\frac{20 * 75}{100}$$

X = $\frac{100}{100} = 15$ кг

15 кг : 100 = 150 порций салата

Одна порция имеет выход 200 г, значит $150 \text{ кг} : 200 \text{ г} = 750$ порций салата. Расчет остальных продуктов необходимо ввести в таблицу

ПРАКТИЧЕСКОЕ РАБОТА

«Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и мясопродуктов»

Инструкция по выполнению практической работы

- Внимательно прочитайте задание
- Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, микрокалькулятором
- Время выполнения: 6 часов

Задание № 1

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.

1.1. Определение количества отходов

- 1.1.1. Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и марте?
- 1.1.2. Определить количество отходов при обработке 40 кг кабачков для фарширования
- 1.1.3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля в августе и марте.
- 1.1.4. Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта?
- 1.1.5. Какое количество отходов получится при обработке 25 кг моркови в сентябре и марте?

1.2. Определение веса нетто

- 2.1. Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?
- 2.2. Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 кг картофеля весом брутто в сезон после 1/III?
- 2.3. Сколько очищенного лука репчатого получится из 40 кг лука весом брутто?
- 2.4. Сколько очищенной репы получится из 23 кг репы весом брутто?
- 2.5. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 5 кг очищенной?

1.3. Определение веса брутто

- 1.3.1. Сколько моркови нужно взять в апреле, чтобы приготовить 120 порций рагу из овощей по колонке № 1 Сборника рецептов?
- 1.3.2. Сколько свеклы потребуется в январе для приготовления 200 порций винегрета по колонке 2?
- 1.3.3. Сколько лука репчатого надо взять, чтобы получить 5 кг очищенного?
- 1.3.4. Определить вес брутто картофеля (в январе) для приготовления 100 порций картофеля в молоке по колонке № 2 Сборника рецептов.
- 1.3.5. Сколько свеклы весом брутто надо взять в феврале, чтобы получить 30 кг очищенной?

1.4. Определение количества порций изделий

- 1.4.1. Сколько порций картофеля отварного можно приготовить по колонке № 2 из 30 кг картофеля весом брутто в сентябре?
- 1.4.2. Сколько порций картофеля, жареного из отварного по колонке № 2 можно приготовить из 40 кг картофеля весом брутто в январе?
- 1.4.3. Сколько котлет картофельных можно приготовить по колонке № 1 из 42 кг картофеля весом брутто в сезон после 1/III?
- 1.4.4. Сколько порций котлет свекольных можно приготовить по колонке № 1 из 18 кг свеклы в ноябре?

3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, доски с маркировкой «хлеб», «МВ», «РВ», «зелень», лотки, противни; весы, тарелки пирожковые.

Последовательность технологических операций для приготовления Бутербродов с отварными мясными продуктами

Операция №1. Организация рабочего места.

Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Нарезание хлеба.

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция №3. Подготовка и нарезание мясных продуктов.

Мясо зачистить и отварить;

Нарезать тонкими кусочками

Уложить на хлеб так, чтобы они целиком закрывали хлеб

Операция №4. **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды.

Бутерброд с отварными мясными продуктами

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г,	
	Брутто	Нетто
Говядина	65	48
или свинина	59	50
или баранина	66	47
или телятина	71	47
или язык говяжий	51	51
или язык бараний	57	57
или язык свиной	51	51
Масса отварных мясопродуктов	-	30
Хлеб	30	30
Выход	-	60

Последовательность технологических операций для приготовления бутербродов с сыром

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Нарезание хлеба.

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция №3. **Подготовка сыра.** Сыр освободить от оболочки и зачистить, нарезать ломтиками толщиной 2-3мм.

Операция №4. **Подготовка масла.** Масло зачистить и размягчить.

Операция №5. **Приготовление бутербродов.** На хлеб намазать масло, сверху положить кусочек сыра

Операция №5. **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды.

«Бутерброд с сыром»

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Сыр российский или волжский, или углический	21	20
или голландский или швейцарский или чеддер	22	20
или латвийский	23	20
или московский или ярославски	21,5	20
или степной или костромской	21	20
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход	-	55

Последовательность технологических операций для приготовления бутербродов с рыбными продуктами

Последовательность технологических операций для приготовления бутербродов с килькой.

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Нарезание хлеба.**

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. **Подготовка кильки.** Кильку разделать на чистое филе

Операция № 4. **Подготовка зеленого лука.** Лук перебрать, промыть, нашинковать.

Операция № 5. **Подготовка масла.** Масло зачистить и размягчить.

Операция № 6. **Приготовление бутербродов.** Филе кильки уложить по краям хлеба, посередине уложить лук и масло в виде цветочка.

Операция № 7 . **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды, температура подачи 10-12° С.

Бутерброд с килькой

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Килька	56	25
Масло сливочное	5	5
Лук зеленый	6	5
Хлеб	30	30
Выход	-	65

Последовательность технологических операций для приготовления закрытых бутербродов с мясными кулинарными изделиями.

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Нарезание хлеба.** Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3 **Приготовление бифштекса рубленного.**

- В измельченное мясо добавить сало шпик нарезанное кубиком. Соль, специи, воду, вымесить.
 - Полученную массу разделить в виде биточков
 - Жарить с добавлением масла с двух сторон, довести до готовности в жарочном шкафу
- Операция № 4. **Приготовление бутербродов.** На ломтик хлеба уложить готовый бифштекс и накрыть вторым ломтиком хлеба
- Операция № 5. **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды, температура подачи 10-12° С.

Бифштекс рубленный

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	54,5	40
Шпик	6,25	6
Вода	3,38	3,38
Перец черный молотый	0,02	0,02
Соль	0,6	0,6
Жир животный топленый пищевой	3,5	3,5
Выход		50

Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Бифштекс рубленный	50	50
Хлеб	50	50
Выход	-	100

Последовательность технологических операций для приготовления сыра порциями

- Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.
- Операция № 2. **Подготовка сыра.** Сыр разрезать на крупные куски прямоугольной формы, очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 2-3мм.
- Операция № 3. **Отпуск.** Пирожковую тарелку уложить подготовленный сыр, температура подачи 10-12° С.

Сыр порциями

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Российский или волжский или углический или рокфор	53	50
или голландский или швейцарский или чеддер	54	50
или московский или ярославский	54	50
или степной или костромской	52	50
Выход	-	50

Последовательность технологических операций для приготовления рыбы соленой порциями

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка рыбы.**

- Рыбу распластовать вдоль позвоночника
- С части, предназначенной для нарезки удалить позвоночник и реберные кости
- Рыбу нарезать тонкими кусками по 2-3 на порцию.

Операция № 3. **Подготовка лимона.** Лимон помыть и нарезать дольками.

Операция № 4 **Отпуск.** Пирожковую тарелку уложить рыбу, температура подачи 10-12о С.

Рыба соленая порциями

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Кета или семга	77	50
или лосось каспийский, или балтийский, или озерный	70	50
Лимон	10	9
Выход	-	65

Требование к качеству

Показатели качества	Наименование блюда					
	Бутерброд с отварными мясными продуктами	Бутерброд с сыром	Бутерброд с килькой	Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями	Сыр порциями	Рыба соленая порциями
Внешний вид	Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его	Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его	Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его	Хлеб нарезан ровными слоями, бифштекс имеет форму биточка, уложен между двумя ломтиками хлеба	Сыр зачищен, нарезан ровными ломтиками	Рыба разделана на чистое филе, нарезана тонкими ломтиками
Вкус, запах	Свойственный мясным продуктам	Свойственный сыру	Свойственный кильке	Соответственный бифштексу	Свойственный сыру	Свойственный соленой рыбе

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).
Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

«Приготовление и подача салатов из свежих и вареных овощей»

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов из свежих и вареных овощей.

Задания

- Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Салата из свежих помидор с яблоком, салат весна, салат из краснокочанной капусты, салат из картофеля с грибами, салата из овощей, винегрет овощной.
- Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
- Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

Последовательность технологических операций для приготовления

Салата из свежих помидор с яблоком

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка помидор.**

- Помидоры вымыть
- Удалить плодоножку
- Нарезать ломтиком

Операция № 3. **Подготовка яблок**

- Яблоки вымыть
- Очистить, удалить семенные гнезда
- Нарезать ломтиком

Операция № 4 **Подготовка зеленого салата**

- Салат перебрать, вымыть
- Нарезать мелко

Операция № 5 **Отпуск**

- Мелко нарезанный зеленый салат уложить горкой
- Вокруг уложить помидоры и яблоки
- Заправить сметаной

Салат из свежих помидор с яблоком

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	51,2	43,5
Яблоки свежие	50	35
Салат	10,4	7,5
Сметана	15	15
Выход	-	100

Последовательность технологических операций для приготовления

Салата весна

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка зеленого салата**

- Салат перебрать, вымыть
 - Нарезать крупно
 - Операция № 3. Подготовка редиса**
 - Редис промыть
 - Нарезать тонким ломтиком
 - **Операция № 4. Подготовка огурцов**
 - Огурцы промыть, удалить плодоножку
 - Нарезать тонким ломтиком
 - Операция № 5. Подготовка зеленого лука**
 - Зеленый лук перебрать
 - Промыть и нашинковать
 - **Операция № 6 Подготовка яиц**
 - Яйца проверить на свежесть, промыть
 - Сварить в крутую, охладить, очистить
 - Нарезать долькой
 - Операция № 7 Отпуск**
 - Овощи перемешать
 - Уложить горкой в салатник
 - Украсить долькой яйца
 - Полить сметаной
- Салат весна**

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Салат	29,2	21
Редис красный обрезной	21,5	20
Огурцы свежие	25	20
Лук зеленый	12,5	10
Яйца	1/4	10
Сметана	20	20
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления Салата из краснокочанной капусты

- Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.
- Операция № 2. **Приготовление отвара из корицы, гвоздики и сахара**
- В воду добавить корицу, гвоздику и сахар
 - Довести до кипения
 - Дать настояться 30 минут
- процедить
- Операция № 3 **Подготовка краснокочанной капусты**
- Капусту промыть
 - Нашинковать
 - Посыпать солью и перетереть до появления сока
 - Отжать, заправить уксусом с добавлением отвара из корицы, гвоздики и сахара
- Операция № 5. **Отпуск**
- Подготовленную капусту уложить в салатник горкой
 - Полить маслом

Салат из краснокочанной капусты

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста краснокочанная свежая	123,3	104,8
Уксус 3% - ный	15	15
Сахар	5	5
Корица	0,01	0,01
Гвоздика	0,01	0,01
Вода	10	10
Масло растительное	5	5
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления Салата картофельного с грибами

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка картофеля**

- Картофель перебрать, промыть
- Отварить
- Очистить от кожуры
- Нарезать мелкими ломтиками

Операция № 3 **Подготовка зеленого лука**

- Зеленый лук перебрать, промыть
- Мелко шинковать

Операция № 4 **Подготовка грибов**

- Маринованные грибы промыть
- Нарезать тонкими ломтиками

Операция №5 **Приготовление салата**

- Нарезанные: картофель, лук, грибы перемешать
- 3- аправить майонезом

Операция № 6. **Отпуск.**

- В салатник уложить салат горкой
- Украсить маринованными грибами и зеленью

Салат картофельный

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель	82	59,6
Лук зеленый	15,1	12,1
Выход		71

Салат картофельный с грибами

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто

Салат картофельный	-	71
Грибы маринованные	18,3	15
Майонез	15	15
Выход	-	100

Последовательность технологических операций для приготовления

Салата из овощей

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка цветной капусты**

- Цветную капусту отварить
- Разобрать на мелкие соцветия

Операция № 3 **Подготовка помидор свежих**

- Помидоры вымыть
- Удалить плодоножку
- Нарезать ломтиком

Операция № 4. **Подготовка огурцов**

- Огурцы промыть, удалить плодоножку
- Нарезать тонким ломтиком

Операция №5 **Подготовка яиц**

- Яйца проверить на свежесть, промыть
- Сварить вкрутую, охладить, очистить
- Нарезать долькой

Операция № 6 **Приготовление салата**

- Овощи перемешать
- Заправить сметаной

Операция № 6. **Отпуск.**

- В салатник горкой уложить салат
- Украсить яйцами, помидорами и огурцами

Салат из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Капуста цветная	44,8	23,3
Горошек зеленый консервированный	10,8	7
Помидоры свежие	23,5	20
Огурцы свежие	25	25
Яйца	1/4	13
Сметана	20	20
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления

Винегрета овощной

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка овощей**

- Картофель перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком
- Свеклу перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком, заправить растительным маслом

- Морковь перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком
- Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиком
- Квашенную капусту отжать от рассола, нашинковать
- Репчатый лук очистить, полукольцами

Операция № 3. Приготовление винегрета

- Подготовленные овощи перемешать
- Заправить подсолнечным маслом

Операция № 4. Отпуск.

- В салатник выложить винегрет горкой
- Украсить зеленью

Винегрет овощной

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель	28,9	21
Свекла	19,1	15
Морковь	12,6	10
Огурцы соленые	18,8	15
Капуста квашенная	21,4	15
Лук репчатый	17,9	15
Масло растительное	10	10
Выход		100

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда					
	Салат из свежих помидор с яблоком	Салат весна	Салат из краснокочанной капусты	Салат из картофеля с грибами	Салат из овощей	Винегрет овощной
Внешний вид	Аккуратн о и красиво уложены, оформлен ы, зелень для украшени я свежая					
Вкус, запах	Соответст вует продуктам входящих в салат	Соответст вует продукта м входящих в салат				
Цвет	Соответст вует красным помидор и	Пестрый всех овощей	Соответст вует основном у	Соответст вует основном у	Соответст вует основном у	Всех овощей , свекла не должна

	яблок		продукту	продукту	продукту	окрасить остальны е продукты
--	-------	--	----------	----------	----------	---------------------------------------

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

«Приготовление и подача мясных и рыбных салатов.»

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи мясных и рыбных салатов.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Винегрета с рыбой горячего копчения, салата рыбного, салата мясного, салата столичного
2. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «МВ», «РВ». «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, мерные ложки, закусочные тарелки, салатники.

Последовательность технологических операций для приготовления

Винегрета с рыбой горячего копчения

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Приготовление винегрета

- Картофель перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком
- Свеклу перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком, заправить растительным маслом
- Морковь перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком
- Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиком
- Квашенную капусту отжать от рассола, нашинковать
- Репчатый лук очистить, полукольцами
- Подготовленные овощи перемешать
- Заправить подсолнечным маслом

Операция № 3. Подготовка трески горячего копчения

- Треску разделать на чистое филе
- Нарезать ломтиками

Операция № 4. Отпуск

- Винегрет укладывают в салатники горкой
- Сверху украшают ломтиками рыбы

Винегрет с рыбой горячего копчения

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Винегрет	80	80
Треска	31	20
Выход	-	100

Винегрет овощной

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Картофель	28,9	21
Свекла	19,1	15
Морковь	12,6	10
Огурцы соленые	18,8	15
Капуста квашенная	21,4	15

Лук репчатый	17,9	15
Масло растительное	10	10
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления салата рыбного

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка рыбы**

- Рыбу разделить на чистое филе
- Припустить до готовности
- Охладить
- Нарезать тонким ломтиком

Операция № 3. **Подготовка картофеля**

- Картофель промыть
- Отварить
- Охладить
- Очистить от кожуры
- Нарезать тонким ломтиком

Операция № 4. **Подготовка соленых огурцов**

- Огурцы освободить от рассола
- Нарезать тонким ломтиком

Операция № 5. **Подготовка помидор**

- Помидоры промыть
- Удалить плодоножку
- Нарезать ломтиком

Операция № 6. **Приготовление салата**

- Подготовленные огурцы и картофель соединить
- Добавить часть зеленого горошка
- Добавить часть рыбы
- Заправить частью майонеза смешанного с соусом Южным

Операция № 7. **Отпуск.**

- Салат уложить в салатник горкой
- Оформить ломтиками рыбы, помидор и зеленым горошком
- Полить майонезом

Салат рыбный

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Окунь морской	56	37
Масса припущенной рыбы		30
Картофель	41	30
Огурцы соленые	31	25
Помидоры свежие	29	25
Зеленый горошек консервированный	15	10
Майонез	30	30
Соус Южный	5	5
Выход		150

Последовательность технологических операций для приготовления Салата мясного

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка мяса

Мясо зачистить от пленок и сухожилий

Заложить в горячую воду и отварить до готовности

Нарезать тонкими ломтиками

Операция № 3. **Подготовка картофеля**

Картофель промыть

Отварить

Охладить

Очистить от кожуры

Нарезать тонким ломтиком

Операция № 4. **Подготовка соленых огурцов**

Огурцы освободить от рассола

Нарезать тонким ломтиком

Операция № 5. **Подготовка яиц**

Яйца проверить на свежесть, промыть

Сварить в крутую, охладить, очистить

Нарезать долькой

Операция № 6. **Приготовление салата**

Соединить все подготовленные ингредиенты

Соединить майонез и соус Южный

Заправить частью полученной смеси соединенные ингредиенты

Операция № 7. **Отпуск**

Салат выложить горкой в салатник

Украсить вареным яйцом, крабами

Полить оставшимся майонезом

Салат мясной

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина	65	48
Масса отварной говядины		30
Картофель	55	40
Огурцы соленые	38	30
Яйца	3/8	15
Крабы консервированные	6	5
Майонез	30	30
Соус Южный	8	8
Выход		150

Последовательность технологических операций для приготовления Салата столичного

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка курицы

Курицу заправить

Отварить
Охладить
Освободить от костей
Нарезать тонкими ломтиками
Операция № 3. Подготовка картофеля
Картофель промыть
Отварить
Охладить
Очистить от кожуры
Нарезать тонким ломтиком
Операция № 4. Подготовка соленых огурцов
Огурцы освободить от рассола
Нарезать тонким ломтиком
Операция № 5. Подготовка яиц
Яйца проверить на свежесть, промыть
Сварить в крутую, охладить, очистить
Нарезать долькой
Операция № 6. Приготовление салата
Соединить все подготовленные ингредиенты
Соединить майонез и соус Южный
Заправить частью полученной смеси соединенные ингредиенты
Операция № 7. Отпуск
Салат выложить горкой в салатник
Украсить вареным яйцом, крабами
Полить оставшимся майонезом

Салат столичный

Ингредиенты				Масса нетто на 1 порцию г, мл	
				Брутто	Нетто
Курица				152	105
Масса вареной мякоти птицы					40
Картофель				27	20
Огурцы соленые				25	20
Показатели	Наименование блюда			14	10
	Винегрет с рыбой горячего копчения	Салат рыбный	Салат мясной		Салат столичный
Внешний вид	Аккуратно и красиво уложен, оформлен, рыбой горячего копчения, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложен, оформлен, помидором, ломтиками рыбы, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложен, оформлен, крабами и яйцом, зелень для украшения свежая		Аккуратно и красиво уложен, оформлен, крабами и яйцом, зелень для украшения свежая
Вкус, запах	Соответствует продуктам входящих в	Соответствует продуктам входящих в	Соответствует продуктам входящих в		Соответствует продуктам входящих в

	салат	салат	салат		
Цвет	Всех овощей, свекла не должна окрасить остальные продукты	Продуктов входящих в салат	Продуктов входящих в салат		
Консистенция	Мягкая, овощи не переварены	Мягкая, овощи не переварены	Мягкая, овощи не переварены		
Салат					
Крабы консервированные				6	5
Яйца				3/8	15
Майонез				45	45
Выход				-	150

Требования к качеству

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)

Задание:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

Сельдь с луком

Салака с луком и маслом

Паштет из печени

Яйца фаршированные сельдью и луком

Рубленые яйца с маслом и луком

Икра овощная

Икра грибная

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						

2.						
Выход	-			-		

2. Составьте алгоритм приготовления закусок

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления закусок.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

Какой инвентарь используется для приготовления холодных закусок из мяса и рыбы

Какое оборудование используется для приготовления закусок из яиц, овощей и грибов

Как приготовить сельдь?

Правила подготовки рыбы соленой?

Правила варки яиц

Как приготовить печень для паштета из печени

Какие продукты входят в икру овощную

Какие продукты входят в икру грибную

Температура подачи рыбных закусок

Температура подачи мясных закусок

Сроки хранения закусок из рыбы

Сроки хранения закусок из мяса

Температура подачи закусок из яиц

Температура подачи закусок из овощей и грибов

Сроки хранения закусок из яиц, овощей и грибов

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

«Приготовление и подача рыбных и мясных закусок»

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления горячих и подачи рыбных и мясных закусок.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Винегрета с рыбой горячего копчения, салата рыбного, салата мясного, салата столичного

2. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС», «сельдь», «РВ», «МВ», «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки.

Последовательность технологических операций для приготовления

Сельди с луком

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка сельди**

Сельдь разделить на чистое филе

Нарезать тонкими кусочками

Операция № 3. **Подготовка зеленого лука**

Зеленый лук перебрать, промыть

Мелко шинковать

Операция № 4. **Приготовление заправки для салатов**

Растительное масло смешать с уксусом

Добавить соль, сахар, перец черный молотый

Тщательно перемешать

Операция № 5. Отпуск

На закусочную тарелку уложить сельдь

Сверху посыпать зеленым луком

Поливать заправкой для салатов

Сельдь с луком

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Сельдь	73	35
Лук репчатый	36	30
Заправка для салатов		20
Выход		85

Заправка для салатов

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло растительное	7	7
Уксус 3 %-ный	13	13
Сахар	0,9	0,9
Соль	0,4	0,4
Перец черный молотый	0,04	0,04
Выход		20

Последовательность технологических операций для приготовления**Салаки с луком и маслом**Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка салаки**

Салаку перебрать

Вынуть внутренности

Операция № 3. **Подготовка зеленого лука**

Зеленый лук перебрать, промыть

Мелко шинковать

Операция № 4. **Отпуск .**

Салаку разложить на закусочную тарелку

Посыпать репчатым луком

Рядом положить кусочек сливочного масла

Салака с луком и маслом

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Салака	47	35
Лук зеленый	19	15
Масло сливочное	5	5
Выход		55

**Последовательность технологических операций для приготовления
Паштета из печени**

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка овощей**

Лук, морковь обработать, нашинковать

Обжарить на шпике до полуготовности.

Операция № 3. **Подготовка печени**

Печень зачистить от пленок

Промыть

Нарезать произвольно

Соединить с подготовленными овощами

Обжарить

Операция № 4. **Приготовление паштета**

Пропустить через мясорубку с частой решеткой

Соединить с 2/3 нормы размягченного сливочного масла и молоком

Тщательно перемешать

Сформовать в виде батона

Охладить

Операция № 5. **Подача**

Нарезать на порции

Уложить на закусочную тарелку

Оформить сливочным маслом

Паштет из печени

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Печень говяжья	37,2	30,87
Масло сливочное	2,25	2,25
Шпик	3,12	3
Лук репчатый	3,57	3
Морковь	2,79	2,22
Яйца	1/16	0,6
Молоко	1,5	1,5
Выход		30

Показатели	Наименование блюда		
	Сельдь с луком	Салака с луком и маслом	Паштет из печени
Внешний вид	Сельдь должна быть хорошо очищена, кусочки ровные	Салака должна быть хорошо очищена, без черных пленок с внутренней стороны, красиво уложена на закусочную тарелку	Аккуратно и красиво уложен, оформлен сливочным маслом
Вкус, запах	Сельдь должна быть слабосоленая, соответствовать данному продукту	Салака должна быть слабосоленая, соответствовать данному продукту	Соответствует используемым продуктам

Цвет	Свойственный сельди	Свойственный салаки	От светло-до темно-коричневого
Консистенция	Плотная	Плотная	Мягкая, эластичная, без крупинок

Требования к качеству

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

Приготовление и подача холодных закусок из овощей, яиц и грибов.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных закусок из овощей, яиц и грибов

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Винегрета с рыбой горячего копчения, салата рыбного, салата мясного, салата столичного
2. Прогреть блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

Последовательность технологических операций для приготовления яиц фаршированных сельдью и луком

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка яиц**

Яйцо проверить на свежесть

Промыть

Сварить вкрутую

Охладить

Очистить

Разрезать вдоль

Удалить желток

Операция № 3. **Подготовка сельди**

Сельдь вымочить в молоке

Сельдь очистить

Разделать на чистое филе

Соединить с луком

Пропустить через мясорубку

Заправить майонезом

Операция № 4. **Приготовление закуски**

Половинку яйца заполнить фаршем из сельди

Сверху полить майонезом

Операция № 5. **Отпуск**

На закусочную тарелку уложить половинку яйца

Украсить зеленью

Яйцо фаршированное сельдью и луком

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйца	½	20
Сельдь	10	5
Лук зеленый	6	5
Выход		30

Последовательность технологических операций для приготовления

Рубленых яиц с маслом и луком

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка яиц**

Яйцо проверить на свежесть

Промыть

Сварить вкрутую

Охладить

Очистить

Нарубить

Операция № 3. **Подготовка зеленого лука**

Зеленый лук перебрать

Промыть

Нашинковать

Операция № 4. **Приготовление закуска**

Рубленые яйца соединить с шинкованным луком

Посолить

Заправить сливочным маслом

Операция № 7. **Отпуск.**

На порционную тарелку выложить рубленую массу

Придать овальную форму

Украсить зеленью

Яйца, рубленые с маслом и луком

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Яйцо	1	34,5
Лук зеленый	8,75	7
Масло сливочное	8,75	8,75
Выход		50

Последовательность технологических операций для приготовления

Икры овощной

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка баклажан**

Баклажаны промыть

Запечь в жарочном шкафу

Снять кожицу

Охладить

Измельчить

Операция № 3. **Подготовка кабачков**

Кабачки очистить

Нарезать кружочками

Запечь в жарочном шкафу

Мелко нарезать

Операция № 4. **Подготовка репчатого лука, моркови и капусты**

Репчатый лук, морковь и капусту очистить

Нашинковать

Репчатый лук и морковь спассеровать с томатном пюре

Соединить с белокочанной капустой

Тушить до готовности

Операция № 5. **Приготовление икры**

Подготовленные овощи соединить

Тушить вместе 15-20 минут

Заправить уксусом, солью, перцем

Операция № 6. **Подача**

На закусочную тарелку выложить овощную икру горочкой

Украсить зеленью

Икра овощная

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Баклажаны	39,7	39,7
Кабачки	55,8	44,6
Морковь	20	16
Капуста свежая	28,8	23
Лук репчатый	13,1	11
Томатное пюре	10	10
Масло растительное	5	5
Уксус 3%-ный	30	30
Выход		100

Последовательность технологических операций для приготовления

Икры грибной

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка сушеных грибов**

Грибы промыть

Замочить на 2-3 часа

Отварить до готовности

Измельчить

Операция № 3. **Подготовка соленых грибов**

Грибы промыть в холодной воде

Измельчить

Операция № 4. **Подготовка репчатого лука**

Очистить от кожуры

Срезать донце и шейку

Мелко нашинковать

Слегка спассеровать

Операция № 5. **Приготовление грибной икры**

Подготовленные грибы соединить

Соединить с подготовленным луком

Жарить 10-15 минут

Заправить уксусом и специями

Операция № 6. **Подача**

Икру выложить на закусочную тарелку горочкой

Украсить зеленью

Икра грибная

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Грибы сушеные	10	20
Грибы соленые	79,3	65
Лук репчатый	14,9	12,5
Масло растительное	10	10
Уксус 3%-ный	2,5	2,5
Выход		100

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда			
	Яйца фаршированные сельдью и луком	Рубленые яйца с маслом и луком	Икра овощная	Икра грибная
Внешний вид	В половинке яйца выложен фарш из сельди	Закуска выложена в виде овала	Икра выложена в виде горки, без признаков подгорания	Икра выложена в виде горки, без признаков подгорания
Вкус, запах	Соответствует продуктам входящих в закуску	Соответствует продуктам входящих в закуску	Кисло – сладкий	Грибов
Цвет	Светло серый с зелеными вкраплениями	Соответствует продуктам входящих в салат	светло – оранжевый	Светло – коричневый
Консистенция	Мягкая	Однородная, мягкая	Однородная, мягкая	Однородная, мягкая

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Винегрета с рыбой горячего копчения, салата рыбного, салата мясного, салата столичного
2. Прогреть блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «РВ» «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки,.

Последовательность технологических операций для приготовления Рыбы отварной с гарниром и хреном

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка рыбы**

Сома разделать на филе с кожей без реберных костей

Нарезать порционными кусками

На поверхности кожи делают 2-3 надреза

Уложить в посуду для варки в один ряд, кожей вверх

Залить горячей водой

Добавить очищенный лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль

Довести до кипения, снять пену

Варить в течение 5 – 7 минут

Охладить

Операция № 3. **Приготовление гарнира**

Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком

Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками

Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 4. **Приготовление соуса**

Хрен натереть

Залить кипятком

Накрыть крышкой и дать остыть

Добавить соль, сахар, уксус

Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть

Готовый хрен соединить со свеклой

Операция № 5. **Отпуск**

На блюдо выложить куски рыбы

Рядом уложить гарнир

Соус подать отдельно в соуснике

Рыба отварная с гарниром и хреном

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Сом	192	96
Масса отварной рыбы		75
Гарнир		75
Соус		20
Выход		175

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие неочищенные	31,5	30
Помидоры свежие	35,5	30
Салат зеленый	21	15
Выход		75

Соус хрен

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Хрен (корень)	117,25	75
Уксус 9%-ный	62,5	62,5
Свекла	63,75	50
Сахар	5	5
Соль	5	5
Вода (кипяток)	62,5	62,5
Выход		25

Последовательность технологических операций для приготовления Рыбы под майонезом

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка рыбы

Сома разделать на филе с кожей без реберных костей

Нарезать порционными кусками

На поверхности кожи делают 2-3 надреза

Уложить в посуду для варки в один ряд, кожей вверх

Залить горячей водой

Добавить очищенный лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль

Довести до кипения, снять пену

Варить в течение 5 – 7 минут

Охладить

Операция № 3. **Приготовление заправки для салатов**

Растительное масло смешать с уксусом

Добавить соль, сахар, перец черный молотый

Тщательно перемешать

Операция № 4. **Приготовление гарнира**

Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком

Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками

Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 5. **Отпуск.**

1/3 гарнира заправить частью майонеза

Уложить на блюдо

На гарнир уложить рыбу

Вокруг расположить остальной гарнир

Рыбу полить майонезом
Гарнир полить заправкой

Рыба под майонезом

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Окунь морской	130	91
Масса припущенной рыбы		75
Майонез		35
Заправка для салатов		15
Гарнир		75
Выход		200

Заправка для салатов

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло растительное	7	7
Уксус 3 %-ный	13	13
Сахар	0,9	0,9
Соль	0,4	0,4
Перец черный молотый	0,04	0,04
Выход		20

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие (неочищенные)	31,5	30
Помидоры свежие	35,5	30
Салат зеленый	21	15
Выход		75

Последовательность технологических операций для приготовления Сельди рубленной с гарниром

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Приготовление сельди рубленной**

Сельдь разделить на чистое филе

Яблоки очистить от кожицы, удалить семенные гнезда

Репчатый лук очистить, нарезать

Белый хлеб замочить в молоке, отжать

Все подготовленные продукты попустить через мясорубку

Добавить масло и уксус

Взбить

Операция № 3. **Подготовка яиц**

Яйцо проверить на свежесть

Промыть
 Сварить в крутую
 Охладить
 Очистить
 Нарубить
Операция № 4. Подготовка зеленого лука
 Зеленый лук перебрать
 Промыть
 Нашинковать
Операция №5. Подготовка моркови
 Морковь промыть
 Отварить
 Нарезать
Операция № 6. Подготовка помидор
 Помидоры промыть
 Удалить плодоножку
 Нарезать ломтиком
Операция № 6. Подача
 Приготовленную селедочную массу сформовать в виде сельди
 Посыпать рубленным яйцом и зеленью
 Оформить вареной морковью и маслом
 Рядом уложить гарнир из свежих помидор

Сельдь, рубленая с гарниром

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Сельдь рубленая		75
Масло сливочное	5	5
Яйца	1/8	5
Морковь	6	5
Лук зеленый	6	5
Помидоры свежие	35	30
Выход		125

Сельдь рубленая

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Сельдь	70,35	33,75
Хлеб пшеничный 1с	10,5	10,5
Молоко	10,5	10,5
Лук репчатый	10,73	9
Яблоки свежие	10,73	7,5
Масло сливочное	3,75	3,75
Уксус 3%-ный	2,25	2,25
Выход		75

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда		
	Рыба отварная с гарниром и хреном	Рыба под майонезом	Сельдь, рубленая с гарниром
Внешний вид	Кусок рыбы ровный, не деформированный	Кусок рыбы ровный, без дефектов, овощи нарезаны ровно	На тарелке сельдевая масса в виде сельди, рядом гарнир
Вкус, запах	соответствует продуктам входящих в состав блюда	соответствует продуктам входящих в состав блюда	Слабо – соленый, соответствует продуктам входящих в состав блюда
Цвет	Соответствует продуктам входящих в состав блюда	Соответствует продуктам входящих в состав блюда	Соответствует продуктам входящих в состав блюда
Консистенция	Мягкая, не рассыпчатая	Мягкая, не рассыпчатая	Массы однородная

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

Приготовление и подача мясных холодных блюд.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи мясных холодных блюд.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Винегрета с рыбой горячего копчения, салата рыбного, салата мясного, салата столичного
2. Прогреть блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «МВ» «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки,.

Последовательность технологических операций для приготовления

Филе из кур фаршированного

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка овощей**

Морковь – промыть, очистить, нашинковать.

Лук репчатый – очистить, мелко нарезать

Сельдерей (корень) – промыть, очистить, нашинковать

Операция № 3. **Приготовление фарша**

Произвести первичную обработку печени

Нарезать произвольно

Обжарить на шпике с добавлением подготовленных овощей

Пропустить через мясорубку с частой решеткой

Добавить мускатный орех, перец, мадеру и перемешать

Операция № 4. **Приготовление желе**

Желатин замочить на 1- 2 часа

Распустить

Соединить с бульоном

Операция № 5. **Приготовление фаршированной курицы**

Курицу разделать на чистое филе

Отбить в тонкий пласт

На середину уложить фарш

Завернуть края филе, придать форму цилиндра

Припустить до готовности

Охладить

Залить желе слоем 1-2см.

Операция № 6. **Приготовление соуса**

Желтки растереть с солью, сахаром и горчицей

В полученную смесь влить тонкой струйкой постоянно помешивая растительное масло

Перемешивать до образования однородной густой массы

Влить уксус

Перемешать

Операция № 7. **Приготовление гарнира**

Огурцы маринованные – освободить из тары, слить рассол, нарезать

Помидоры свежие – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками

Фасоль стручковую консервированную – освободить из тары, слить рассол

Салат зеленый – промыть, перебрать.

Операция №8. Отпуск

На блюдо положить курицу фаршированную

Рядом уложить гарнир

Соус подлить под курицу или подать отдельно в соусник

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы маринованные	18,3	10
Помидоры свежие	17,7	15
Фасоль стручковая консервированная	16,7	10
Салат зеленый	7	5
Выход		50

Соус майонез

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Масло растительное	22,5	22,5
Яйца (желтки)	1/8	2,88
Горчица столовая	0,75	0,75
Сахар	0,6	0,6
Уксус 3%-ный	4,5	4,5
Выход		30

Филе из кур фаршированное

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Курица	147	53
Печень (телячья)	51	45
Шпик	14	13
Морковь	5	4
Сельдерей молодой корень	2,5	2
Лук репчатый	5	4
Мадера	5	5
Мускатный орех	0,5	0,5
Перец черный молотый	0,02	0,02
Масса фарша		41
Масса припущенного фаршированного филе		80
Желатин	2	2
Масса желе		20
Гарнир		50
Соус		30
Выход		180

Последовательность технологических операций для приготовления Ассорти мясного

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка мяса**

Мясо очистить от жил, и пленки

Заложить в горячую воду

Отварить до готовности

Охладить

Нарезать тонким ломтиком

Операция № 3. **Подготовка языка свиного**

Язык промыть

Заложить в горячую воду

Варить в течение 3 часов

Очистить от пленки

Охладить нарезать на тонкие ломтики

Операция № 4. **Подготовка окорока**

Окорок зачистить от оболочки

Нарезать тонкими ломтиками

Операция № 5. **Приготовление гарнира**

Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком

Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками

Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 6. **Приготовление соуса**

Огурцы маринованные (корнишоны) мелко нарезать

Соединить с майонезом

Добавить соус южный

Перемешать

Операция № 7. **Отпуск.**

Нарезанные мясопродукты уложить на блюдо

Рядом разместить гарнир

Украсить зеленью

Соус подать отдельно в соуснике

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие (неочищенные)	21	20
Помидоры свежие	23,6	20
Салат зеленый	14	10
Выход		50

Соус майонез с корнишонами

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Майонез	10,95	10,95
Огурцы маринованные (корнишоны)	6,83	3,75

Соус южный	0,6	0,6
Выход		15

Ассорти мясное

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Говядина	54	40
Язык свиной	42	42
Масса отварных мясных продуктов		25
Окорок копчено-вареный	33	25
Масса мясных продуктов		75
Гарнир		50
Соус		15
Выход		140

Последовательность технологических операций для приготовления Мяса жаренного с гарниром

Операция № 1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка свинины

Свинину зачистить от пленок и сухожилий

Нарезать на куски

Посоливать

Жарить основным способом

Охладить

Нарезать поперек волокон тонкими ломтиками

Операция № 3. **Приготовление гарнира**

Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком

Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками

Салат зеленый - перебрать, промыть

Операция № 4. **Приготовление соуса**

Хрен натереть

Залить кипятком

Накрыть крышкой и дать остыть

Добавить соль, сахар, уксус

Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть

Готовый хрен соединить со свеклой

Операция № 5. **Отпуск.**

Нарезанную свинину уложить на блюдо

Рядом разместить гарнир

Украсить зеленью

Соус подать отдельно в соуснике

Гарнир из овощей

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Огурцы свежие (неочищенные)	31,5	30
Помидоры свежие	35,5	30
Салат зеленый	21	15
Выход		75

Соус хрен

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Хрен (корень)	117,25	75
Уксус 9%-ный	62,5	62,5
Свекла	63,75	50
Сахар	5	5
Соль	5	5
Вода (кипяток)	62,5	62,5
Выход		25

Мясо, жаренное с гарниром

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Свинина	156	115
Жир животный топленый пищевой	3	3
Масса жареного мяса		75
Гарнир из овощей		75
Соус		25
Выход		175

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда		
	Филе из кур фаршированное	Ассорти мясное	Мясо, жаренное с гарниром
Внешний вид	Курица фаршированная имеет форму цилиндра, залитый желе	Мясо нарезано поперек волокон ломтиками	Мясо нарезано поперек волокон ломтиками
Вкус, запах	Соответствует продуктам входящих в блюдо	Соответствует продуктам входящих в блюдо	Соответствует продуктам входящих в блюдо
Цвет	Соответствует виду продукта входящих в блюдо	Соответствует виду продукта входящих в блюдо	Соответствует виду продукта входящих в блюдо

Консистенция	Упругая, мягкие	овощи	Упругая, мягкие	овощи	Упругая, мягкие	овощи
--------------	-----------------	-------	-----------------	-------	-----------------	-------

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Список рекомендуемой литературы

1. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.
2. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.
3. Анфимова Н. А. Кулинария, Издательство: Академия, 2010 г., 400 стр.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2009 г, 288 стр.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, Издательство: Академия, 2010 г., 160 стр.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.«Академия», 2015. – 432 с.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования /
- 2.В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с. Общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений
- 3.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- 4.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- 5.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с. сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр
- 6.Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях

Дополнительные источники:

- СHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября

2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4]. –