

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ им. ГЕРОЯ РОССИИ А.С.ЗАЙЦЕВА»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

Жуковский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «БАТ им. Героя России А.С. Зайцева».

Разработчик:

Хмура Ольга Александровна - мастер п/о Жуковского филиала ГБПОУ «БАТ им. Героя России А.С.Зайцева»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.Пояснительная записка
- 2.Критерии оценки
- 3.Тематический план
- 4.Лабораторная работа № 1
5. Лабораторная работа № 2
6. Лабораторная работа № 3
7. Лабораторная работа № 4
8. Лабораторная работа № 5
9. Лабораторная работа № 6

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лабораторные работы составлены основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программой и учебным планом по профессиональному модулю ПМ.03.

Лабораторные работы, выполняемые при изучении МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, знакомят обучающихся с первичными навыками и формируют у них конечные навыки (профессиональные компетенции) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Прежде чем приступить к выполнению лабораторных работ, необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения; повторить теоретический материал; При завершении работы обучающиеся составляют отчет в тетради в соответствии с требованиями к выполнению и оформлению лабораторной работы

В каждой теме лабораторных работ определены цели работы, приведен необходимый набор оборудования, инструментов, инвентаря, даны теоретические основы по теме занятия, раскрыт порядок проведения работы, приводится рецептура блюда, дается пример оформления лабораторно практической работы.

При составлении лабораторных работ были использованы действующие государственные стандарты на приготовление кулинарных блюд и другие нормативные документация: Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания, государственные стандарты на сырье, санитарные правила для предприятий производящих кулинарную продукцию.

Лабораторные работы проводятся в лаборатории техникума, оснащенной всем необходимым механическим, тепловым, холодильным оборудованием и производственным инвентарем.

В процессе проведения лабораторных работ обучающийся должен освоить следующие профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В процессе проведения лабораторных работ обучающийся должен освоить следующие общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения лабораторных работ, должен:

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, 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, весоизмерительные 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, весоизмерительных 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 потребителями.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка	Критерии
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью лабораторную работу. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные студентом.
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении лабораторной работы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные студентом после указания на них.
«Удовлетворительно»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении лабораторной работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении лабораторной работы или не выполнивший её.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п,п	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторных работ	К-во часов
1	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из яблок с сельдереем «Искушение». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: салат «Греческий», салат «Цезарь», салат из яблок с сельдереем «Искушение». Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества. Оформить отчет	6
2	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет овощной, салат мясной, сельдь с гарниром). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда: винегрет овощной, салат мясной, сельдь с гарниром. Составить отчеты о проделанной работе Дать оценку качества приготовленных блюд	6
3	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: открытый бутерброд с рыбными продуктами, закрытый бутерброд с сыром, канапе с окороком Составить отчет о проделанной работе. Дать оценку качества приготовленных блюд	6
4	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рыба отварная с гарниром и хреном, рыба под майонезом, сельдь рубленая с гарниром. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества. Оформить отчет.	6
5	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: паштет из печени, ассорти мясное, мясо жаренное с гарниром. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества. Оформить отчет.	6
6	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Филе из кур фаршированное. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества. Оформить отчет.	2

Лабораторная работа №1

Тема: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: *салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из яблок с сельдереем «Искушение»*. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

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

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

салат «Греческий»,

салат «Цезарь»,

салат из яблок с сельдереем «Искушение»

2. Прогустировать 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

салат «Греческий»,

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

Подготовить продукты.

Операция № 2. **Подготовка помидоров**

Помидоры вымыть

Удалить плодоножку

Нарезать крупным кубиком

Операция № 3. **Подготовка огурцов**

Огурцы вымыть

Удалить плодоножку

Нарезать крупным кубиком

Операция № 4 **Подготовка зеленого салата**

Салат перебрать, вымыть

Операция №5 **Подготовка перца болгарского**

Огурцы вымыть

Удалить плодоножку

Нарезать соломкой

Операция № 6 **Отпуск**

Салат посолить, перемешать, выложить на тарелку,

на подложку из листьев салата,

сверху положить оливки, маслины без косточки,

кубики сыра Фета.

Заправить оливковым маслом.

Декорировать зеленью.

Салат «Греческий»

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Маслины без косточки консервированные	20	20
Оливки консервированные	20	20
Огурцы (грунтовые)	44	42

Перец болгарский (сладкий)	27	20
Помидоры (Томаты) грунтовые	59	50
Сыр Фета	31	30
Зелень Укроп	4,1	3
Зелень Салат	21	15
Масло оливковое Extra Virgin	10	10
Выход		210

Последовательность технологических операций для приготовления Салата «Цезарь»

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

Подготовить продукты

Операция № 2. **Подготовка салата**

Салат промыть

Лист салата порвать

Операция № 3 **Подготовка помидоров свежих**

Помидоры вымыть

Удалить плодоножку

Нарезать помидоры кубиком

Томаты черри - на четвертинки.

Операция № 4.

Подготовка сыра

Нарезать тонкими слайсами

Операция № 5 **Приготовление креветок**

Хвосты креветок обжарить на оливковом масле,

в конце жарки добавить немного рубленого укропа, чеснока,

Операция № 6. **Отпуск.**

Смешать лист салата, сухарики, часть сыра, нарезанные помидоры, соус.

Выложить на тарелку, посыпать оставшимся сыром, сверху положить обжаренные креветки,

Декорировать четвертинками черри, молотой паприкой и зеленью.

Салат «Цезарь»

Ингредиенты	Норма расхода продуктов на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Зелень Салат	50	36
Сыр Пармезан (Пармеджано Реджано)	17	14
Помидоры (Томаты) грунтовые	35	30
Сухарики для салата "Цезарь"	22	22
Соус Цезарь	44	44
Помидоры (томаты) черри	19	18
Зелень базилик	6	5
Креветки тигровые очищенные в/м	107	107
Масло оливковое Extra Virgin	5	5
Зелень Укроп	1,4	1
Чеснок	1,3	1
Выход		215

Инструкционная карта

Организация рабочего места.

Оборудование: _____

Инвентарь, инструменты, посуда: _____

Подготовка продуктов: _____

Правила оформления и подачи блюда:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

Салат из фруктов Искушение

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сельдерей (стебли)	43	40
Яблоки зеленые	55	50
Грецкие орехи	40	40
Сливки	72	72
Йогурт нежирный	30	30
Лимонный сок	24	24
Соль	1	1
Выход:	-	250

Технология приготовления

Внешний вид _____

Вкус и запах _____

Цвет _____

Консистенция _____

Требования к качеству

Показатели	<i>салат «Греческий»,</i>	<i>салата «Цезарь»,</i>	<i>салат из яблок с сельдереем «Искушение».</i>
Внешний вид	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая	Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая
Вкус, запах	Соответствует продуктам входящих в салат	Соответствует продуктам входящих в салат	Соответствует продуктам входящих в салат
Цвет	Соответствует продуктам входящих в салат	Соответствует продуктам входящих в салат	Соответствует продуктам входящих в салат

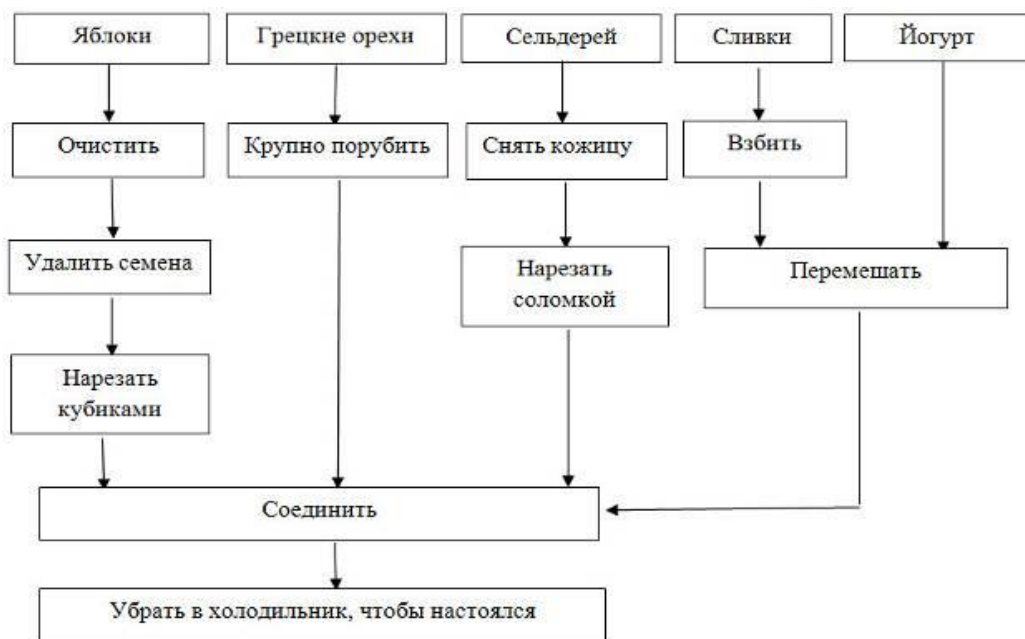
Оформить отчет

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

2. Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Технологическая схема приготовления салата «Искушение»



Лабораторная работа №2

Тема: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (*винегрет овощной, салат мясной, сельдь с гарниром*).

Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель:

1. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
2. Приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов из вареных овощей
3. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

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

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

Оформить отчет

1. Определить количество отходов при чистке вареного картофеля (г, %)
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций винегрета овощного с учетом отходов при механической обработке овощей
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
10. Определить количество отходов при механической обработке картофеля(г, %)

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:	1000 гр

Салат мясной

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

Сельдь с гарниром

1	Мясо говядина	65
2	Картофель	65
3	Огурцы соленые	38
4	Яйца	3/8 шт
5	Крабы консервированные	6
6	Майонез	30
7	Соус кетчуп	8
	<i>ВЫХОД:</i>	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°C;

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

Лабораторная работа № 3

Тема: Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе.

Цель:

- 1.Закрепление и углубление знаний по изученной теме
- 2.Приобрести практический опыт в приготовлении, оформлении и отпуске открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе.
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 отчет 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

Сборника рецептов блюд

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:

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

- 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.

- 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. Прodeгустировать 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 обучающихся, 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

Оформить отчет

1. Составить технологическую схему приготовления закрытых и закусочных бутербродов

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 обучающимся.

- 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

Лабораторная работа №4

Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель занятия:

1. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
2. Приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции
3. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
- Рыба отварная с гарниром и хреном
- Рыба под майонезом
- Сельдь рубленая с гарниром
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 «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 разделить 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. Приготовления 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

Сом разделить 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 рубленой с гарниром

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

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

Операция № 2. **Приготовление сельди рубленой**

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 вкрутую

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 рубленым 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

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

2.Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №5

Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель занятия:

1. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
2. Приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции
3. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

- Паштет из печени
- Ассорти мясное
- Мяса жаренное с гарниром

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 «МВ» «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки.

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	30,8

		7
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

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,	
	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	10,9 5	10,9 5
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

Посолить

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		
	Паштет из печени	Ассорти мясное	Мясо, жаренное с гарниром
Внешний вид	Аккуратно и красиво уложен, оформлен сливочным маслом	Мясо нарезано поперек волокон ломтиками	Мясо нарезано поперек волокон ломтиками
Вкус, запах	Соответствует используемым продуктам	Соответствует продуктам входящих в блюдо	Соответствует продуктам входящих в блюдо
Цвет	От светло-до темно - коричневого	Соответствует виду продукта входящих в блюдо	Соответствует виду продукта входящих в блюдо
Консистенция	Мягкая, эластичная, без крупинок	Упругая, овощи мягкие	Упругая, овощи мягкие

Оформить отчет

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

2. Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

--	--	--	--	--

Лабораторная работа № 6.

Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель занятия:

1. Закрепление и углубление знаний по изученной теме
2. Приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных блюд из домашней птицы.
3. Воспитание профессиональной аккуратности, внимательности в процессе выполнения трудовых действий.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
- *Филе из кур фаршированное*
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 «Птица» «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 разделить 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 соуснике

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

Требования к качеству

Показатели	Филе из кур фаршированное
Внешний вид	Аккуратно и красиво уложено, оформлено сливочным маслом
Вкус, запах	Соответствует используемым продуктам
Цвет	От светло-до темно - коричневого
Консистенция	Мягкая, сочная

Оформить отчет

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

2.Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка