Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области

Областное государственное автономное

профессиональное образовательное учреждение

«Белгородский индустриальный колледж»

Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № от « » \_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель ЦК\_\_\_\_\_\_\_Котлярова С.В.

**Из опыта работы**

**Методические рекомендации**

**для выполнения лабораторных работ**

**по МДК 07 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»**

Разработчик: Володина О.В.

преподаватель спецдисциплин ОГАПОУ

«Белгородский индустриальный колледж»

Белгород, 2020 г.

Содержание

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| Пояснительная записка | 3 |
| Лабораторная работа № 1. Тема: «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы» | 4 |
| Лабораторная работа №2. Тема: «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из тушеной и жареной рыбы» | 5 |
| Лабораторная работа № 3. Тема: «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из запеченой рыбы» | 7 |
| Лабораторная работа № 4. Тема: «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов» | 9 |
| Лабораторная работа № 5. Тема: «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясных порционных полуфабрикатов» | 10 |
| Лабораторная работа № 6. Тема: «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясной рубленой массы» | 12 |
| Лабораторная работа № 7. Тема: «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из птицы» | 13 |

**Пояснительная записка**

Представленный методический материал разработан на основе рабочей программы профессионального модуля 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар», разработанной, в свою очередь, на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Профессиональный модуль 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» является частью профессионального учебного цикла ППССЗ и изучается в VI семестре согласно учебного плана по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Рабочей программой предусмотрено 36 часов на выполнение лабораторных занятий.

Целью настоящих методических рекомендаций является комплексное содействие обучающимся в выполнении лабораторных занятий по междисциплинарному курсу 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар», качественное выполнение которых в полной мере способствует освоению обязательного минимума содержания профессионального модуля и помогает подготовиться к промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена.

Актуальность создания новых методических указаний для лабораторных работ обусловлена тем, что, если ранее темы были разделены на каждый вид блюд, то разработанные указания созданы как выполнение технологического процесса приготовления комплексных обедов. Это способствует лучшей подготовке к квалификационному экзамену.

Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по технологии приготовления и оценке качества всех видов кулинарной продукции, а также навыков проведения технологических расчетов. На лабораторных занятиях обучающиеся овладевают профессиональными знаниями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе прохождения производственной практики.

Реализация поставленной цели предполагает решение следующих задач:

* совершенствование умений обучающихся самостоятельно работать над содержанием изучаемой темы;
* активизация мыслительной деятельности и познавательного интереса обучающихся;
* приобретение профессиональных умений и навыков;
* воспитание ответственного отношения к выполнению заданий.

Представленные методические рекомендации способствуют формированию личностных, предметных результатов, а также содействуют образованию метапредметных результатов, в том числе, квалифицированной подготовки будущего специалиста среднего звена и его компетентности.

Настоящие методические рекомендации содержат 7 лабораторных занятий, и включают в себя следующие элементы: название темы, цель занятия или нескольких занятий, предусмотренных по данной теме, формируемые компетенции, обеспечение занятия, вопросы для самоконтроля, лабораторную работу, варианты заданий.

Лабораторная работа представляет собой перечень заданий, представленных в нескольких вариантах.

Методические рекомендации для выполнения лабораторных работ имеют практическую значимость и могут быть использованы при организации лабораторных занятий студентов преподавателями дисциплин профессионального цикла, реализующими ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар», по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**Лабораторная работа №1**

***Тема:* «Технология приготовления комплексных обедов.**

**Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы».**

***Цель****:* отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из отварной и припущенной рыбы, напитков.

**Формируемые общеучебные и профессиональные компетенции**:

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

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

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

*Самостоятельная работа* № 1 Подготовить реферат/доклад на тему «Классификация и оформление холодных блюд и закусок».

***Необходимо знать****:* назначение и содержание ТТК и ТК. Требование к оформлению. ***Контрольные вопросы***

1. Щи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
2. Борщи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
3. Классификация, ассортимент блюд из рыбы, нерыбных морепродуктов. Технологический процесс приготовления блюд из отварной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска, в том числе заказных, банкетных фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
4. Технологический процесс приготовления блюд из припущенной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

***Задание 1****:* пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ варианта** | **Наименование блюд комплексного обеда** | **Номер рецептуры** |
| **1** | 1. Салат из свежих помидоров и овощей  2. Борщ с капустой и картофелем  3. Рыба отварная  4. Компот из свежих плодов | № 49, к. III  № 133  № 331, к. II  № 639., к.III |
| **2** | 1.Салат из свежих помидоров  2. Борщ московский  3. Рыба припущенная  4. Компот из яблок и слив | № 48, к. III  №135  № 333, к. II  № 641, к.III |
| **3** | 1.Салат из свежих огурцов  2. Борщ украинский  3**. Рыба по-русски**  4.Компот из апельсинов | № 45, к. III  № 141  № 336, к. II  .№ 642. к.III |
| **4** | 1. Салат из свежих помидоров и яблок  2. Щи из свежей капусты  3. Рыба, припущенная с соусом белое вино  4. Компот из смеси сухофруктов | № 50, к. III  № 144  № 337, к. I  №644, к.III |

***Задание 2***

1. Оформить технологические карты

2. Приготовить и оформить для подачи блюда

3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.

4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1.Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд

2.Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд

3.Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

4.Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто

5.Подготовить сырье, произвести его механическую обработку

6.Приготовить полуфабрикаты

7.Приготовить блюда и довести блюда до вкуса

8.Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд

9.Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду

10.Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность

11.Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда

12.Оформить работу и сдать зачет преподавателю

**Лабораторная работа №2**

***Тема:* «Технология приготовления комплексных обедов.**

**Приготовление вторых блюд из тушеной и жареной рыбы».**

***Цель****:* отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из тушеной и жареной рыбы, напитков.

**Формируемые общеучебные и профессиональные компетенции**:

ПК: ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

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

*Самостоятельная работа* № 2

Подготовить реферат/доклад на тему «Классификация супов»

***Необходимо знать****:* назначение и содержание ТТК и ТК. Требование к оформлению.

***Контрольные вопросы***

1. Классификация и ассортимент супов. Основные критерии определения безопасности кулинарной продукции. Технологический процесс приготовления бульонов. Нормы закладки продуктов. Режим варки. Пищевая ценность. Технологический процесс приготовления заправочных супов. Правила отпуска супов в предприятиях разного типа.

2.Рассольники: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

3. Классификация, ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Основные критерии определения безопасности кулинарной продукции. Технологический процесс приготовления и отпуска каш различной консистенции. Совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

4. Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

***Задание 1****:* пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ варианта** | **Наименование блюд комплексного обеда** | **Номер рецептуры** |
| **1** | 1.Салат яичный  2. Щи зеленые  3. Рыба, тушеная в томате с овощами  4. Кисель из плодов или ягод свежих | № 77, к. I  № 146  № 340, к. II  .№645, к.III |
| **2** | 1. Салат из свежих помидоров со сладким перцем  2. Щи по-уральски с крупой  3. Рыба жареная  4. Кисель из кураги | № 51  № 151  № 344, к. III.  №646, к.III |
| **3** | 1. Салат «Весна»  2. Рассольник  3. Рыба в тесте жареная  4. Кисель из яблок | № 52, к. III  № 152  № 349, к. II  №655) |
| **4** | 1. Салат «Летний»  2. Суп гороховый  3. Тефтели рыбные  4. Кофе черный с мороженым (гляссе) | № 57, к. III  № 162  № 366, к. III  № 722 |

***Задание 2***

1. Оформить технологические карты

2. Приготовить и оформить для подачи блюда

3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.

4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1.Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд

2.Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд

3.Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

4.Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто

5.Подготовить сырье, произвести его механическую обработку

6.Приготовить полуфабрикаты

7.Приготовить блюда и довести блюда до вкуса

8.Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд

9.Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду

10.Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность

11.Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда

12.Оформить работу и сдать зачет преподавателю.

**Лабораторная работа № 3**

**Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.**

**Приготовление вторых блюд из запеченой рыбы».**

***Цель****:* отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из запеченой рыбы, напитков.

**Формируемые общеучебные и профессиональные компетенции**:

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

*Самостоятельная работа* № 3 Подготовить реферат/доклад на тему «Основные виды рыбы, используемые для приготовления горячих и холодных рыбных блюд». СР № 4 Подготовить реферат/доклад на тему «Рыбные полуфабрикаты и их централизованное производство»..

***Необходимо знать****:* назначение и содержание ТТК и ТК. Требование к оформлению.

***Контрольные вопросы***

**Формируемые общеучебные и профессиональные компетенции**:

ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

***Контрольные вопросы***

1. Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
2. Технологический процесс приготовления и отпуска супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
3. Назначение, классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления основного красного соуса. Его использование. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
4. Классификация, ассортимент блюд из овощей и грибов. Основные критерии определения безопасности кулинарной продукции. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Ассортимент, правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

***Задание 1****:* пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ варианта** | **Наименование блюд комплексного обеда** | **Номер рецептуры** |
| **1** | 1. Редис с огурцами и яйцом  2. Суп картофельный  3. Рыба, запеченная с помидорами  4. Мусс клюквенный | № 56, к. III  № 156  № 356, к. III  № 660, к. III |
| **2** | 1. Салат из сырых овощей  2. Суп из овощей  3. Рыба, запеченная в сметанном соусе  4. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом | № 53, к. III  . № 158  № 358, к. II  .№ 713, к III |
| **3** | 1. Салат из белокочанной капусты  2. Суп полевой  3. Рыба, запеченная в соусе с грибами  4. Кофе по-восточному | № 61, к. III  № 161  № 363  №721 |
| **4** | 1. Салат из редиса  2. Рассольник ленинградский  3. Рыба, запеченная с картофелем по-русски  4. Желе из апельсинов, мандаринов, лимонов | № 54, к. III  № 154  № 354, к. III  .№ 658, к.III |

***Задание 2***

1. Оформить технологические карты

2. Приготовить и оформить для подачи блюда

3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.

4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1.Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд

2.Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд

3.Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

4.Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто

5.Подготовить сырье, произвести его механическую обработку

6.Приготовить полуфабрикаты

7.Приготовить блюда и довести блюда до вкуса

8.Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд

9.Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду

10.Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность

11.Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда

12.Оформить работу и сдать зачет преподавателю.

**Лабораторная работа № 4**

**Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.**

**Приготовление вторых блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов».**

***Цель****:* отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов, напитков.

**Формируемые общеучебные и профессиональные компетенции**:

ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

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

*Самостоятельная работа* № 5 Подготовить реферат/доклад на тему «Основные виды мяса и мясопродуктов, используемые для приготовления горячих и холодных мясных блюд». СР №6 Подготовить реферат/доклад на тему «Мясные полуфабрикаты и их централизованное производство».

***Необходимо знать****:* назначение и содержание ТТК и ТК. Требование к оформлению.

***Контрольные вопросы***

1.Ассортимент супов-пюре, супов-кремов. Приготовление супов-пюре. Отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

2.Характеристика и ассортимент прозрачных супов. Приготовление и отпуск. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

3.Классификация, ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Технологический процесс приготовления блюд из отварного мяса и мясопродуктов. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

4.Технологический процесс приготовления блюд из мяса, жаренного крупным куском. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

5.Технологический процесс приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

***Задание 1****:* пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ варианта** | **Наименование блюд комплексного обеда** | **Номер рецептуры** |
| **1** | 1. Салат из свеклы с сыром и чесноком  2. Суп картофельный с макаронными изделиями  3. Гуляш  4. Кисель молочный | № 68  № 163  № 443, к. II  №652, к.III |
| **2** | 1. Салат из квашеной капусты  2. Суп картофельный с мясными фрикадельками  3. Плов  4. Какао с молоком | № 62, к. III  № 164  №450, к. II  №725, к. III |
| **3** | 1. Салат из моркови с яблоками  2. Суп-харчо  3. Поджарка  4. Кофе черный со взбитыми сливками по-венски | № 72, к. III  № 173  № 411, к. III  № 724 |
| **4** | 1. Винегрет овощной  2. Суп картофельный с крупой (пшено)  3. Бефстроганов  4. Коктейль сливочно-шоколадный | № 75  № 160, к. II  № 410, к. II  № 747 |

***Задание 2***

1. Оформить технологические карты

2. Приготовить и оформить для подачи блюда

3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.

4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1.Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд

2.Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд

3.Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

4.Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто

5.Подготовить сырье, произвести его механическую обработку

6.Приготовить полуфабрикаты

7.Приготовить блюда и довести блюда до вкуса

8.Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд

9.Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду

10.Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность

11.Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда

12.Оформить работу и сдать зачет преподавателю

**Лабораторная работа № 5**

**Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.**

**Приготовление вторых блюд из мясных порционных полуфабрикатов».**

***Цель****:* отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из мясных порционных полуфабрикатов, напитков.

**Формируемые общеучебные и профессиональные компетенции**:

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

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

*Самостоятельная работа* № 7 Подготовить реферат/доклад на тему «Основные виды птицы, используемые для приготовления горячих и холодных блюд из птицы».

***Необходимо знать****:* назначение и содержание ТТК и ТК. Требование к оформлению.

***Контрольные вопросы***

1. Солянки: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
2. Технологический процесс приготовления и отпуска супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
3. Технологический процесс приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
4. Технологический процесс приготовления блюд из мяса жареного мелкими кусками. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

***Задание 1****:* пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ варианта** | **Наименование блюд комплексного обеда** | **Номер рецептуры** |
| **1** | 1. Салат-коктейль овощной  2. Солянка сборная мясная  3. Шницель  4. Напиток апельсиновый | № 89  № 174  № 418, к. II  № 732 |
| **2** | 1. Салат-коктейль с курицей и фруктами  2. Суп молочный рисовый  3. Бифштекс с луком  4. Кисель из яблок (густой) | № 92  № 182  № 406, к. II  № 655 |
| **3** | 1. Салат из свеклы с черносливом  2. Уха с перловой крупой  3. Котлеты натуральные рубленые  4. Крюшон ананасный | № 82  № 200  № 464, к. II  № 758 |
| **4** | 1. Салат «Степной»  2. Солянка рыбная  3. Котлеты отбивные  4. Напиток клюквенный | № 95  № 179  № 417, к. II  №733 |

***Задание 2***

1. Оформить технологические карты

2. Приготовить и оформить для подачи блюда

3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.

4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1.Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд

2.Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд

3.Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

4.Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто

5.Подготовить сырье, произвести его механическую обработку

6.Приготовить полуфабрикаты

7.Приготовить блюда и довести блюда до вкуса

8.Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд

9.Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду

10.Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность

11.Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда

12.Оформить работу и сдать зачет преподавателю

**Лабораторная работа № 6**

**Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.**

**Приготовление вторых блюд из мясной рубленой массы».**

***Цель****:* отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из мясной рубленой массы, напитков.

**Формируемые общеучебные и профессиональные компетенции**:

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

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

СР № 8 Подготовить реферат/доклад на тему «Блюда из творога и их значение в питании человека».

***Необходимо знать****:* назначение и содержание ТТК и ТК. Требование к оформлению.

***Контрольные вопросы***

1. Технологический процесс приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
2. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном бульоне и его производных. Ассортимент, использование, совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
3. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Ассортимент, правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
4. Технологический процесс приготовления национальных блюд из мяса. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

***Задание 1****:* пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ варианта** | **Наименование блюд комплексного обеда** | **Номер рецептуры** |
| **1** | 1. Салат столичный  2. Рассольник домашний  3. Биточки из свинины  4. Коктейль молочно-шоколадный с мороженым | № 74  № 153  № 466, к. I  .№ 752 |
| **2** | 1. Салат витаминный  2. Солянка грибная  3. Тефтели мясные  4. Коктейль молочно-ягодный с мороженым | № 64, к. III  № 176, к. II  № 472, к. III  № 755 |
| **3** | 1. Салат-коктейль с ветчиной и сыром  2. Борщ со сметаной  3. Котлеты  4. Коктейль молочно-плодовый | № 91  № 132  № 466, к. II  № 751 |
| **4** | 1. Салат мясной  2. Уха рыбацкая  3. Шницель натуральный рубленый  4. Коктейль сливочно-кофейный | № 73  № 199  № 465, к. II  .№ 748 |

***Задание 2***

1. Оформить технологические карты

2. Приготовить и оформить для подачи блюда

3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.

4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1.Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд

2.Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд

3.Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

4.Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто

5.Подготовить сырье, произвести его механическую обработку

6.Приготовить полуфабрикаты

7.Приготовить блюда и довести блюда до вкуса

8.Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд

9.Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду

10.Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность

11.Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда

12.Оформить работу и сдать зачет преподавателю

**Лабораторная работа № 7**

**Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.**

**Приготовление вторых блюд из птицы».**

***Цель****:* отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из птицы, напитков.

**Формируемые общеучебные и профессиональные компетенции**:

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

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

*Самостоятельная работа* № 9. Подготовить реферат/доклад на тему «Горячие и холодные сладкие блюда и их значение в питании человека».

***Необходимо знать****:* назначение и содержание ТТК и ТК. Требование к оформлению.

***Контрольные вопросы***

1.Ассортимент супов-пюре, супов-кремов. Приготовление супов-пюре. Отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

2.Технологический процесс приготовления молочных соусов различной консистенции. Отличительные особенности приготовления и использования производных. Требования к качеству.

3.Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Ассортимент, правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

4.Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из птицы и дичи, жаренной целыми тушками. Ассортимент. Правила жарки птицы и дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и рекомендации.

***Задание 1****:* пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ варианта** | **Наименование блюд комплексного обеда** | **Номер рецептуры** |
| **1** | 1. Салат из моркови с орехами и медом  2. Окрошка мясная  3. Котлеты рубленые из птицы  4. Коктейль молочно-шоколадный | № 85  № 205  № 499, к. II  .№ 749 |
| **2** | 1. Салат с сыром  2. Окрошка сборная мясная на кефире  3. Жаркое из курицы по-русски  4. Молочно-кофейный коктейль | № 103  . № 210  № 501  .№ 750 |
| **3** | 1. Салат из сыра, яблок и огурцов  2. Суп картофельный с клецками  3. Птица тушеная в соусе  4. Коктейль молочно-кофейный с мороженым | № 99  № 167, к. I  . № 493, к. II  .№ 753 |
| **4** | 1. Салат витаминный  2. Суп рисовый  3. Рагу из птицы  4. Коктейль молочно-плодовый с мороженым | № 63, к. I  № 171 к. I  № 492, к. III  .№ 754 |

***Задание 2***

1. Оформить технологические карты

2. Приготовить и оформить для подачи блюда

3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.

4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1.Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд

2.Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд

3.Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

4.Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто

5.Подготовить сырье, произвести его механическую обработку

6.Приготовить полуфабрикаты

7.Приготовить блюда и довести блюда до вкуса

8.Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд

9.Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду

10.Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность

11.Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда

12.Оформить работу и сдать зачет преподавателю