

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Методические рекомендации для выполнения
лабораторно практических заданий
**по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Приаргунск 2021

ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение 2-х академических часов.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории и выполняются в течение 2-4 академических часов.

Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на 2 подгруппы. Каждая подгруппа делится на бригады численностью 2-3 человека, которые выполняют индивидуальные задания. В ходе лабораторной работы преподаватель или мастер оценивает поэтапное выполнение задания и формирование общих и профессиональных компетенций.

Каждая бригада имеет постоянное место — производственный стол и плиту, инвентарь и посуду.

В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; получение продуктов.

Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных блюд, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы.

В лаборатории должны висеть на видном месте правила внутреннего распорядка, личной гигиены и техники безопасности.

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет и получает оценку за лабораторную работу.

По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

Правила личной гигиены. К работе в лаборатории допускаются обучающиеся только после прохождения исследования на бактерионосительство и медицинского осмотра.

Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки с щеткой и мылом и ополаскивать дезинфицирующим раствором. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.

Санитарная одежда состоит из халата или куртки, колпака или косынки, фартука из белой хлопчатобумажной ткани и полотенца. Она должна прикрывать домашнюю одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя.

Обучающиеся должны иметь сменную обувь на низком каблуке.

После окончания занятий учащиеся убирают рабочее место, моют стол водой с содой, а также инвентарь, инструменты и посуду. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения.

Правила техники безопасности. Перед началом первой лабораторной работы заведующий лабораторией проводит инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомит с правилами эксплуатации механического и теплового оборудования, показывает правильные приемы включения электрических машин и аппаратов, кипятильника, проверки соединения их корпусов с системой защитного заземления; показывает основные приемы работы с мясорубками, овощерезками и др.

В журнале инструктажа все обучающиеся подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

Для оказания первой помощи при порезах и ожогах в лабораторной аптечке должны быть йод, бинты, мазь от ожогов и другие медикаменты.

Критерии оценки

Оценка	Критерии
Оценка «5» (отлично)	Все предусмотренные этапы работы выполнены Отчет оформлен полностью, без ошибок, на контрольные вопросы полные правильные
Оценка «4» (хорошо)	Все предусмотренные этапы работы выполнены Отчет оформлен полностью, но имеет незначительные ошибки, не искажающие смысл проделанной работы, на вопросы правильные, недостаточно полные, требуют дополнительных уточняющих вопросов.
Оценка «3» (удовлетворительно)	Не выполнен один из этапов работы. Отчет оформлен не полностью, имеет ошибки, на контрольные вопросы неполные, с ошибками
Оценка «2» (неудовлетворительно)	Выполнено менее 70% работы
	Отчет по работе оформлен с существенными ошибками, либо не оформлен. Ответы на контрольные вопросы отсутствуют, либо ошибочные

Тематическое планирование

№ ЛПЗ	Лабораторно практическое задание	Кол-во часов
1.	Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2
2.	Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4
3.	Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	4
4.	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
5.	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (<i>винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом</i>). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
6.	Практическое занятие № Расчет количества сырья, выхода бутербродов	4
7.	Практическое занятие Расчет количества сырья для приготовления холодных закусок	4
8.	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
9.	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
10.	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
11.	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
12.	Практическое занятие. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	4
13.	Практическое занятие. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	4

ТЕМА ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ №1

Практическое занятие 1 Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Цель работы: научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

Задание:

В соответствии с производственным заданием холодного цеха повар должен приготовить бутерброды с гастрономической нарезкой

1. Известно, что в холодном цехе будет задействовано следующее оборудование: весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); овощерезка; привод универсальный для взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические; печь пароконвекционная; фритюрница; микроволновая печь;.

Ход работы:

1. Выберите необходимое оборудование для приготовления бутербродов
2. Начертите схему расположения оборудования и обозначьте его.
3. Перечислите виды инвентаря, которые будут использованы в процессе изготовления полуфабриката. (Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито; лопатки (металлические, силиконовые), половник; щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов. Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
4. Заполните таблицу использования оборудования и инвентаря для приготовления бутербродов

Оборудование	Предназначение оборудование	Инвентарь

ТЕМА ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ №2

Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

Цель работы: научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место. Изучить устройство и правила эксплуатации слайсера и хлеборезки

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

Задание:

В соответствии с производственным заданием холодного цеха повар должен приготовить салаты из сырых овощей, гастрономическую мясную нарезку

2. Известно, что в холодном цехе будет задействовано следующее оборудование: весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); овощерезка; привод универсальный для взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические; печь пароконвекционная; фритюрница; микроволновая печь;

Ход работы:

1. Выберите необходимое оборудование для приготовления салатов
2. Начертите схему расположения оборудования и обозначьте его.
3. Перечислите виды инвентаря, которые будут использованы в процессе изготовления полуфабриката. (Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито; лопатки (металлические, силиконовые), половник; щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов. Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
4. Используя учебное пособие, плакат, электронную презентацию изучите устройство и правила безопасной эксплуатации слайсера, машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А
5. Заполните таблицу

Вид оборудования	параметры	характеристика	назначение
МРГ-300а			
Слайсер			
Хлебoreзка			

ТЕМА ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ №3

Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

Цель работы: научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место. Изучить устройство и правила эксплуатации аппарата для вакуумирования, шкафа шоковой заморозки

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

Задание: В соответствии с производственным заданием холодного цеха повар должен упаковать в вакуумную упаковку гастрономическую нарезку

Ход работы:

1. Используя учебное пособие, плакат, электронную презентацию изучите устройство и правила безопасной эксплуатации вакуумных упаковщиков камерного и бескамерного типа

2. Используя учебное пособие, плакат, электронную презентацию изучите устройство и правила безопасной эксплуатации системы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки
3. Описать правила эксплуатации данного оборудования
4. Описать требования безопасности
5. Заполнить таблицу

Вид оборудования	параметры	характеристика	назначение
ШХ 0,7 м (с)			
ШХ 1,4 м (с)			
Hans Chill			
DZ-400			

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №1

Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов:

Цель: Приобрести практический опыт приготовления основных салатов

Время: 6 часов

Задания

1. приготовьте и оформите для подачи следующие салаты: салат «Греческий», салат «Цезарь», салат Морская звезда, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат
2. Прогдегустируйте блюда и дайте органолептическую оценку качества
3. оформите отчет

Материально-техническое оснащение: весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); овощерезка; плиты электрические, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

Ход работы

1. С помощью технологических карт и сборника рецептов сделайте необходимый расчет
2. подготовьте рабочее место
3. Произведите механическую кулинарную обработку овощей и гастрономических товаров
4. Приготовьте заправки и соусы для салатов
5. Произведите тепловую обработку куриной грудки для салата Цезарь
6. Взвешайте все необходимое сырье
7. Приготовьте салаты согласно технологии приготовления и санитарных норм
8. Порционирование и оформление
9. Контрольное взвешивание
10. Подача
11. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Технологическая карта

Наименование блюда :

салат «Греческий»

Раскладка

Выход : 125 гр.

№ п/п	Наименование продукта	Масса, гр			
		1 порция		5 порций	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Помидор	24	20	120	100
2	Огурец	25	20	120	100

3	Перец сладкий	25	20	120	100
4	Лук репчатый	11,9	10	59,5	50
5	Брынза	15	15	75	75
6	Лимонный сок	15	15	75	75
7	Оливковое масло	5	5	25	25
8	Маслины	26	20	130	100
Выход		-	125	-	625

Технология приготовления:

Помидоры, перец, огурцы нарезают крупными кусочками и укладывают в салатник. Нарезают лук полукольцами, брынзу кубиками и добавляют к подготовленным овощам. Добавляют целые маслины, сбрызгивают лимонным соком, поливают оливковым маслом и все слегка перемешивают.

Оформление и подача:

Салат укладывают горкой в салатник, оформляют зеленью.

Технологическая карта

Наименование блюда: «салат Цезарь»

Выход: 200гр.

№	Наименование продуктов	Ед. Из.	На 1 порцию		На 5 порций	
			брутто	нетто	брутто	нетто
1	Куриное филе	гр.	130	100	650	500
2	сыр	гр.	50	45	250	225
3	батон	гр.	45	40	225	200
4	Салат зеленый	гр.	10	10	50	50
5	Помидоры черри	гр.	10	10	50	50
6	Яйца	гр.	1/2шт	20	2,5шт	100
7	Масло оливковое	гр.	10	10	50	50
8	чеснок	гр.	3	3	15	15
9	Горчица	гр.	5	5	25	25
	Сок лимона	гр.	5	5	25	25
	Соль	гр	0,03	0,03	0,15	0,15
	перец	гр	0,03	0,03	0,15	0,15

Технология приготовления

Подготовленные листья салата укладываем в салатник, сверху выкладываем ломтики обжаренной курицы и заправляем соусом. Посыпаем салат сухариками и сыром пармезан. Украшаем салат помидорами черри нарезанными на половинки и зеленью укропа, петрушки.

Технологическая карта

Наименование блюда: Салат «Морская звезда»

Наименование продуктов	Ед. изм	Масса на 1 порцию 150гр	Масса на 1000гр
------------------------	---------	-------------------------	-----------------

Кальмары	гр.		500
Яйца	гр.		120
Сыр твердый	гр.		150
Лук репчатый	гр.		50
Яблоко	гр.		60
Картофель	гр.		80
Укроп	гр.		50
Маслины	гр.		20
Сухари (овальные)	гр.		100
Соль	гр.		8
Майонез	гр.		400
Красная рыба (соленая)	гр.		300
Выход:	гр.	150	1000

Технология приготовления

Приготовленные продукты, выкладывают слоями на блюдо. Каждый слой промазываем майонезом.

1 слой; Отварной картофель мелко, мелко нарезают и репчатый лук.

2 слой; Сухарики, отварные кальмары

3 слой; Нарезанные яйца

4 слой; Тертая яблоко

Сверху посыпают тертым сыром.

Технологическая карта

Наименование блюда: **Салат-коктейль с ветчиной и сыром, .**

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр	22	20		
Ветчина в форме	20,4	20		
Огурцы свежие	25	20		
Яйца	1/4 шт.	10		
Майонез	15	15		
Сметана	10	10		
Перец сладкий маринованный (в банках)	10	5		
Петрушка (зелень)	3	2		
Выход	—	100	-	5 x 100

Подготовленные огурцы, очищенные от кожицы, сыр и ветчину нарезают соломкой и укладывают в фужер (креманку) слоями, поливают смесью майонеза и сметаны.

При отпуске оформляют перцем сладким, яйцом и зеленью петрушки.

Оформление отчета

Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

Изделие	выявленные дефекты	причины их возникновения	пути их устранения или предупреждения	Оценка

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №2

Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей.

Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель: Приобрести практический опыт приготовления основных салатов из вареных овощей

Время: 6 часов

Задания

1. приготовьте и оформите для подачи следующие салаты: *винегрет с сельдью, салат мясной, салат летний, винегрет*
2. Прогдегустируйте блюда и дайте органолептическую оценку качества
3. оформите отчет

Материально-техническое оснащение: весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; овощерезка; плиты электрические, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

Ход работы

1. С помощью технологических карт и сборника рецептов сделайте необходимый расчет
2. подготовьте рабочее место
3. Произведите механическую кулинарную обработку овощей и гастрономических товаров
4. Приготовьте заправки и соусы для салатов
5. Произведите тепловую обработку овощей
6. Взвешайте все необходимое сырье
7. Приготовьте салаты согласно технологии приготовления и санитарных норм
8. Порционирование и оформление
9. Контрольное взвешивание
10. Подача
11. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

№ 57. Салат “Летний”, II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель молодой	186	149/140*		
Огурцы свежие	263	210		
Помидоры свежие	235	200		
Лук зеленый	169	135		
Фасоль стручковая консервированная	108	65		
или горошек зеленый консервированный	100	65		
Яйца	1,5 шт.	60		
Сметана	200	200		
Выход	—	1000		3 x 150

* Масса вареного очищенного картофеля.

Молодой картофель очищают, отваривают. Подготовленные овощи нарезают: картофель, огурцы — ломтиками, помидоры — дольками, фасоль — ромбиками. Зеленый лук шинкуют. Картофель, овощи и фасоль или горошек консервированный перемешивают. При отпуске поливают сметаной. К сметане можно добавить соус “Южный” в количестве 5 г на порцию, соответственно уменьшив закладку сметаны. При отпуске салат оформляют дольками яиц и посыпают зеленым луком.

№ 73. Салат мясной, II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	65	48		
Или баранина	66	47		
Или свинина	59	50		
Или телятина	71	47		
Или язык говяжий	51	51		
Масса отварных мясных продуктов	—	30		
Картофель	55	40*		
Огурцы свежие или соленые	38	30		
Яйца	3/8 шт.	15		
Крабы**	6	5		
Салат	—	—		
Майонез	30	30		
Соус “Южный”	8	8		
Выход	—	150		3 x 150

* Масса вареного очищенного картофеля.

** Консервы.

Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса “Южный”; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, крабами или салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус “Южный” можно заменить таким же количеством майонеза. Вместо крабов можно использовать раковые шейки в том же количестве. Салат можно отпустить без крабов, соответственно уменьшив выход.

№ 75. Винегрет овощной, II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	289	210*		
Свекла	191	150*		
Морковь	126	100*		
Огурцы соленые **	188	150		
Капуста квашеная**	214	150		
Лук зеленый	188	150		
или лук репчатый	179	150		
Заправка для салатов № 603 или масло растительное	100	100		
Выход	—	1000		3 x 150

* Масса вареных очищенных овощей.

** Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1—1,5 см, а репчатый — полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

№ 76. Винегрет с сельдью, II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Винегрет № 75	—	115		
Сельдь	73	35		
Выход	—	150		3 x 150

Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут разделанную на филе сельдь, нарезанную наискось тонкими кусочками.

Оформление отчета

Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

Изделие	выявленные дефекты	причины их возникновения	пути их устранения или предупреждения	Оценка

Лабораторно-практическое занятие 3.

Расчет количества сырья, выхода бутербродов

Цель: сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления бутербродов

Задания

Рассчитать норму закладки сырья для приготовления 3 порций бутербродов: бутерброды с маслом и джемом, бутерброды с сыром, бутерброды с мясными продуктами, гамбургер, шаурма, канапе

Бутерброды с джемом или повидлом, II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Джем или повидло	30,3	30		
Масло сливочное	5	5		
Хлеб	30	30		
Выход	—	65	-	5 x 65

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

Бутерброды с сыром, II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр советский, или российский, или волжский, или угличский	21	20		
или голландский, или швейцарский, или чеддер	22	20		
или латвийский	23	20		
или московский, или ярославский	21,5	20		
или степной, или костромской	21	20		
Масло сливочное	5	5		
Хлеб	30	30		
Выход	—	55	-	5 x 55

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Бутерброды с отварными мясными продуктами, II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 5 порций	
	брутто	нетто	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		5 x 60

На ломтик хлеба укладывают отварные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками.

Лабораторно-практическое занятие 4.

Расчет количества сырья для приготовления холодных закусок

Цель: сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления холодных закусок

Задания

Рассчитать норму закладки сырья для приготовления 3 порций: роллы, Finger food, тапас, икра кабачковая, паштет из печени, яйца заливные, помидоры с сыром

Технико-технологическая карта.

Наименование блюда: Фингер фуды «Корзиночка с паштетом»

Область применения: фирменное блюдо

№ п/п	Наименование продуктов	Брутто на 1 порцию	Нетто на 1 порцию
1	Тесто слоеное	100	100
2.	Печень говяжья	125	103/70
3	Масло сливочное	10	10
4	Шпик	10.4	10
5	Морковь	10	8
6	Лук репчатый	15	12
7	Сливки – 33%	20	20
8	Орехи грецкие (ядра)	10	10
9	Петрушка - зелень	3	2
	Выход	-	185

Тесто слегка раскатать, вырезать кружочки одинаковой формы .выложить в корзинки, сделать в центре проколы, запечь в духовке при Т 200*С 5-7 мин. (конвекцию не включать).

Печень нарезать кусочками, овощи кубиками. Растопить шпик, спассеровать овощи, добавить печень, жарить до готовности,в конце добавить соль, перец. Массу пробить в блендере или пропустить два раза в мясорубке. Добавить сливки, вареное яйцо, сливочное масло и взбить до нежной консистенции.

Корзиночку заполнить паштетом и украсить рублеными орехами и измельченной зеленью.
Подача: на блюдо в одну линию выкладывают корзиночки, украшают орехами и зеленью.

Технико-технологическая карта.

Наименование блюда: Фингер фуды «Ово - лакто»

Область применения: фирменное блюдо

Требования к качеству сырья: сырье, пищевые продукты и продукты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованию ГОСТР 31985-2013

Услуги общественного питания, продукция реализуемая населению. Общие технические условия.

№ п/п	Наименование продуктов	Брутто,г на 1 порцию	Нетто,г на 1 порцию
1	Кабачок	35	28/24
2.	Сыр творожный	50	50
3	Чеснок	3	2
4	Зелень петрушки	3	2
5	Масло растительное	10	10
6	Томаты Черри	20	18
7	Хлеб пшеничный (багет)	50	50
8	Яйцо	1шт	40
	Выход	-	150

Из багета нарезают тонкие ломтики (белая доска) и слегка подсушивают на сковороде без масла.

Кабачок промывают, нарезают на тонкие ломтики (зеленая доска). Слегка смазывают пластины растительным маслом и жарят на сухой сковороде 3-5 минут с каждой стороны.

Творожный сыр смешивают с рублеными яйцами (белая доска), измельченной петрушкой и чесноком (зеленая доска). Добавляют соль, перец по вкусу. На каждую поджаренную овощную пластину выкладывают (коричневая доска) порцию начинки (20г).

Сворачивают заготовки в меру плотными рулетиками.

Томаты черри нарезают дольками (зеленая доска).

На ломтики багета выкладывают рулетики швом вниз.

Подача: на блюдо в одну линию выкладывают рулетики, украшают дольками черри и зеленью.

Икра кабачковая, II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порци	
	брутто	нетто	брутто	нетто
<u>Кабачки</u>	1693	1354/880*		
<u>Капуста</u> свежая	—	—		
<u>Лук репчатый</u>	143	120		
<u>Томатное пюре</u>	110	110		
<u>Масло растительное</u>	50	50		
<u>Уксус 3%-ный</u>	30	30		
Выход	—	1000		3 x 75

* В графе нетто в числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса готовых продуктов.

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности, добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусты. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют уксусом, солью, перцем. Отпускают по 75—100 г на порцию.

Паштет из печени, II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порци	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	1240	<u>1029/700*</u>		
Или печень свинья, или баранья, или телячья	1169	<u>1029/700*</u>		
<u>Масло сливочное</u>	75	75		
<u>шпик</u>	104	100		
<u>Лук репчатый</u>	119	<u>100/50*</u>		
<u>Морковь</u>	93	<u>74/50*</u>		
<u>Яйца</u>	1/2 шт.	20		
<u>Молоко</u> или бульон	50	50		
Выход	—	1000		3 x 100

* В графе нетто в числителе указана масса продуктов нетто, а в знаменателе — масса готового продукта.

Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир.

Отпускают паштет по 30—100 г на порцию.

Технологическая карта

Наименование блюда: **Заливные яйца**

Выход: 225 гр.

№п/п	Наименование сырья	Масса на 1 порцию		Масса на 5 порции	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Яйца	13	10	65	50
2.	Желатин	10	10	50	50
3.	Филе куриное	190	190	950	950
4.	ветчина	42	42	210	210
5.	Горошек консервированный	15	10	75	50
6.	Кукуруза консервированная	15	10	75	50
7.	Клюква	13	10	65	50
8.	Зелень	14	10	70	50
	Выход	-	225	-	1125

Технология приготовления

Филе отваривают до готовности в подсоленной воде, филе вынимают и охлаждают. На оставшемся отваре готовят бульон.

У подготовленных сырых яиц делают отверстие с тупого конца диаметром 2-2,5 см, выливают белок и желток. Скорлупу замачивают в растворе пищевой соды, промывают в проточной воде.

Ветчину и куриное филе нарезают соломкой.

Желатин растворяют в горячем бульоне.

Подготовленные скорлупки устанавливают в поставки, на дно скорлупы укладывают зелень и клюкву, мясо, горошек, кукурузу, заливают бульоном с желатином и ставят в холодильный шкаф для застывания.

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №5

Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы

Время: 6 часов

Задания

1. приготовьте и оформите для подачи следующие блюда: бутерброды с гастрономическими продуктами, шаурма, роллы, Finger food, тапас, икра кабачковая, паштет з печени, канапе, сулугуни жареный
2. Продегустируйте блюда и дайте органолептическую оценку качества
3. оформите отчет

Материально-техническое оснащение: весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; овощерезка; плиты электрические, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

Ход работы

1. С помощью технологических карт и сборника рецептов сделайте необходимый расчет
2. подготовьте рабочее место
3. Произведите механическую кулинарную обработку овощей и гастрономических товаров
4. Приготовьте заправки и соусы для блюд и закусок
5. Произведите тепловую обработку печени, яиц, кабачков
6. Взвешайте все необходимое сырье
7. Приготовьте закуски согласно технологии приготовления и санитарных норм
8. Порционирование и оформление
9. Контрольное взвешивание
10. Подача
11. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Оформление отчета

Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

Изделие	выявленные дефекты	причины их возникновения	пути их устранения или предупреждения	Оценка

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 6

Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

Цель: Приобрести практический опыт по разработке тематических меню, составление плана меню, составления заявок в кладовую и разработка технологических карт.

Время: 4 часа

Задания

1. разработать меню холодных блюд и закусок для проведения детского праздника, корпоративной вечеринки, Хэллоуина, нового года.
2. в соответствии с вашим меню разработать технологические карты и описать варианты оформления и подачи для разных форм обслуживания.
3. Составить заявку на сырье и расходные материалы

Ход работы

1. Выбор тематического мероприятия

2. Выбор формы обслуживания
3. Составить меню в соответствии с тематикой вечера и возрастной категорией
4. Разработать технологические карты на 4 блюда (3 порции) на выбор из вашего меню
5. описать варианты оформления блюд в соответствии с тематикой мероприятия
6. составить заявку на сырье и расходные материалы

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 7

Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд

Цель: сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления холодных блюд

Задания

Разработать и рассчитать технологические карты для приготовления 3 порций: язык заливной, фаршированная курица галантин, куриный рулет, рыба под маринадом, щука фаршированная, птица в ореховом соусе, рулет из шпината с рыбой, студень, холодец

образец

Технологическая карта

Наименование блюда: язык заливной, II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 3порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
или язык говяжий	126	126		
или язык бараний	143	143		
или язык свиной	127	127		
Масса отварных мясных продуктов	—	75		
Жир животный топленый пищевой	3	3		
Масса жареной телятины	—	75		
Морковь	4	3		
Петрушка (зелень)	4	3		
Желе № 605	—	125		
Гарнир №№ 552, 553	—	50		
Соус № 600	—	25		
Выход	—	270		3 x 270

Технология приготовления

Вареные мясо, или язык. или жареную телятину режут по 1—2 куса на порцию. Отварного поросенка рубят на порции. В лоток наливают тонкий слой желе и дают ему застыть. Затем на него кладут подготовленные куски мясного продукта, сверху его украшают морковью, зеленью, а поросенка и яйцом (по I—II кол. — 1/8 шт., по III кол. — 1/10 шт.), заливают тонким слоем желе и охлаждают. Когда желе застынет, продукты вновь заливают желе так, чтобы слой его составлял над продуктами 0,5 см. Соус подают отдельно. К поросенку можно подать соус хрен со сметаной.

Блюдо можно отпускать без соуса и гарнира

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №8

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

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению и отпуску блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Время: 6 часов

Задания

1. приготовьте и оформите для подачи следующие блюда: рыба заливная, рулет из шпи-

ната с рыбой, щука фаршированная

2. Прогдегустируйте блюда и дайте органолептическую оценку качества

3. оформите отчет

Материально-техническое оснащение: весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; овощерезка; плиты электрические, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

Ход работы

1. С помощью технологических карт и сборника рецептов сделайте необходимый расчет
2. подготовьте рабочее место
3. Произведите механическую кулинарную обработку рыбы, овощей и гастрономических товаров
4. Приготовьте заправки и соусы для рыбных блюд
5. Взвешайте все необходимое сырье
6. Произведите тепловую обработку согласно технологии приготовления
7. Приготовьте закуски согласно технологии приготовления и санитарных норм
8. Порционирование и оформление
9. Контрольное взвешивание
10. Подача
11. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Оформление отчета

Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

Изделие	выявленные дефекты	причины их возникновения	пути их устранения или предупреждения	Оценка

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №9

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

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению и отпуску блюд из мяса.

Время: 6 часов

Задания

1. приготовьте и оформите для подачи следующие блюда: язык заливной, студень, холодец
2. Прогдегустируйте блюда и дайте органолептическую оценку качества
3. оформите отчет

Материально-техническое оснащение: весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; овощерезка; плиты электрические, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

Ход работы

1. С помощью технологических карт и сборника рецептов сделайте необходимый расчет

2. подготовьте рабочее место
3. Произведите механическую кулинарную обработку мяса, овощей и гастрономических товаров
4. Приготовьте заправки и соусы и желе для подачи
5. Взвешайте все необходимое сырье
6. Произведите тепловую обработку согласно технологии приготовления
7. Приготовьте закуски согласно технологии приготовления и санитарных норм
8. Порционирование и оформление
9. Контрольное взвешивание
10. Подача
11. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Оформление отчета

Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

Изделие	выявленные дефекты	причины их возникновения	пути их устранения или предупреждения	Оценка

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №10

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

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению и отпуску блюд из птицы.

Время: 6 часов

Задания

1. приготовьте и оформите для подачи следующие блюда: курица галантин, рулет куриный, птица в ореховом соусе
2. Прогдегустируйте блюда и дайте органолептическую оценку качества
3. оформите отчет

Материально-техническое оснащение: весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; овощерезка; плиты электрические, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

Ход работы

1. С помощью технологических карт и сборника рецептов сделайте необходимый расчет
2. подготовьте рабочее место
3. Произведите механическую кулинарную обработку птицы, овощей и гастрономических товаров
4. Приготовьте заправки и соусы и желе для подачи
5. Взвешайте все необходимое сырье
6. Произведите тепловую обработку согласно технологии приготовления
7. Приготовьте закуски согласно технологии приготовления и санитарных норм
8. Порционирование и оформление
9. Контрольное взвешивание
10. Подача
11. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Оформление отчета

Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

Изделие	выявленные дефекты	причины их возникновения	пути их устранения или предупреждения	Оценка

Список литературы

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
3. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
5. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы– М., Изд-во «Академия», 2018
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М.Академия, 2018г.
8. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: М., Изд-во «Академия», 2018
9. Матюхина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
12. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
13. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
14. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента М., Изд-во «Академия», 2019
15. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента– М., Изд-во «Академия», 2018
16. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2018
17. Цыганенко В.А.,Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий-И.Киев Арий, 2017г
18. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2017