

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

Утверждаю:
Первый заместитель директора
ГПОУ «ЛГК»
Минакова Н.И.
« ____ » _____ 2018г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению лабораторно-практических работ
по **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,**
кулинарных изделий разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Приаргунск, 2018г.

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработаны на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» .

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:

Скорнякова Л.М. – преподаватель ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Рассмотрено на заседании ПЦК торгово-кулинарного цикла

« » 2018г

Председатель ПЦК _____ Вторушина Э.А.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации к лабораторным занятиям разработаны для студентов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» для освоения профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля.

Программой профессионального модуля предусматривается получение студентами теоретических знаний, а также лабораторно-практические работы по приобретению практических навыков и умений подготовки рабочего места, выбора оборудования, сырья, исходных материалов, производства полуфабрикатов из различных видов сырья. Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических и лабораторных работ.

Цель лабораторного практикума – закрепление теоретических знаний по междисциплинарному курсу и получение практических навыков по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов.

Обучающийся в результате освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов,

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения,

Тематическое планирование

№ темы	Наименование темы лабораторно-практического занятия	Количество часов
ПР1	Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
ПР 2	Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов Освоение правил безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины, овощерезки.	4
ПР 3	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки.	6
ПР 4	Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
ПР 5	Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	4
ЛР 1	Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.	2
ЛР 2	Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию.	4
ЛР 3	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4
ЛР 4	Органолептическая оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.	2
ЛР 5	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	2
ЛР 6	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы	4
ЛР 7	Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.	4
ЛР 8	Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек, приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	4
Л 9		4
Всего		48

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 бациллоносительство 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

ТЕМА ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ №1 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА ПОВАРА ПО ОБРАБОТКЕ, НАРЕЗКЕ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

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

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

Задание:

В соответствии с производственным заданием овощного цеха повар должен изготовить полуфабрикат «Картофель очищенный».

1. Составьте схему технологического процесса изготовления полуфабриката «Картофель очищенный»

2. Известно, что в процессе изготовления полуфабрикатов из картофеля будет задействовано следующее оборудование: подтоварники, моечные ванны, картофелеочистительная машина, стол производственный.

Ход работы:

1. Начертите схему расположения оборудования и обозначьте его.

2. Перечислите виды инвентаря, которые будут использованы в процессе изготовления полуфабриката.

3. Составьте маркировочный ярлык для полуфабриката «Картофель очищенный»

4. Заполните таблицу использования оборудования и инвентаря для обработки разных овощей.

Вид овощей	Оборудование	Инвентарь
корнеплоды		
капуста		
лук репчатый		
помидоры, перец, баклажаны		
огурцы свежие, кабачки		

Контрольные вопросы

1. Что означает обозначение «ОС» на инвентаре?
2. Как подготовить картофель к загрузке в картофелеочистительную машину?
3. Расшифруйте МОК-125
4. Какие машины и механизмы применяются для нарезки овощей?
5. Какую квалификацию имеет повар, приготавливающий овощные полуфабрикаты?

ТЕМА ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ №2 ОСВОЕНИЕ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ И ОВОЩЕРЕЗКИ

Цель работы: изучить устройство и правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК - 125 и овощерезки МРО 50-200.

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

Задание 1.

Изучение устройства и правил эксплуатации картофелеочистительной машины МОК - 125.

1. Используя учебное пособие, плакат, электронную презентацию изучите устройство и правила безопасной эксплуатации картофелечистки МОК – 125

2. Постройте схему последовательных шагов подготовки к работе, использования, санитарной обработки машины.

3. Ответьте на вопрос: Какая информация содержится в Руководстве по эксплуатации?

Задание 2.

Изучение устройства и правил эксплуатации овощерезательной машины МРО 50-200.

1. Расшифруйте название МРО 50-200. Используя учебное пособие, плакат, электронную презентацию изучите устройство и правила безопасной эксплуатации машины.

2. Начертите схему машины, обозначьте названия деталей.

3. Постройте схему последовательных шагов подготовки к работе, использования, санитарной обработки машины.

4. Найдите в руководстве по эксплуатации и запишите в таблице ответы на следующие вопросы:

1. Толщина ломтика может быть установлена от ... до....
2. Если толщина ломтя - 15 мм, то машина может нарезатькг в час
3. Овощерезка работает от сети переменного тока напряжением ...
4. Климатические условия работы овощерезки: температура воздуха в помещении -, относительная влажность воздуха -
5. Корпус овощерезки должен быть заземлен. Место заземления должно быть указано...
6. Овощерезка МРО 50-200 выполнена в исполнении
7. Овощерезка монтируют в помещении,
8. Поместив продукт в приемный лоток, его следует
9. В чем причина неисправности: машина остановилась, при этом двигатель гудит? Ваши действия.

ТЕМА ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ №3

Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приговления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки

Цель работы: научиться осуществлять подбор технологического оборудования и посуды инвентаря для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы; освоить правила безопасной эксплуатации мясорубки МИМ – 80 и рыбоочистительной машины РО - 1

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

Задание 1: Подобрать и разместить оборудование, инвентарь и посуду на рабочем месте повара

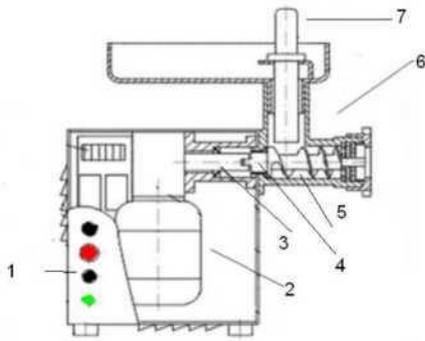
1. Составьте схему обработки рыбы частиковой и осетровой, объясните назначение операций

2. На рабочем месте повара по изготовлению полуфабрикатов из частиковой рыбы должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, моечная ванна, производственный стол, мясорубка, универсальный привод со сменным механизмом, весы, ножи, лопатка, разделочная доска, лоток с панировкой, емкости со специями, лоток для укладки полуфабрикатов, емкость для отходов, стеллаж.

Начертите схему размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара.

Задание 2 Изучение устройства и правила эксплуатации мясорубки МИМ - 80.

1. Используя учебное пособие, плакат изучите устройство мясорубки МИМ - 80
2. Рассмотрите схему мясорубки, обозначьте названия деталей



3. Запишите (или зарисуйте) порядок сборки мясорубки:
4. Запишите особенности эксплуатации мясорубки
5. Постройте схему последовательных шагов подготовки к работе, использования, санитарной обработки машины.

Контрольные вопросы

1. Чем подтверждается ветеринарная безопасность рыбы?
2. Как расшифровывается название мясорубки МИМ-80?
3. Как уменьшить износ ножей и решеток мясорубки?
4. Для чего нужна подрезная решетка в мясорубке?

Задание 2 Изучение устройства и правил эксплуатации рыбоочистительной машины

1. Используя учебное пособие, плакат изучите устройство рыбоочистительной машины РО-1
2. Рассмотрите схему рыбоочистительной машины РО-1
3. Укажите назначение рыбоочистительной машины РО-1
4. Запишите правила эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1
5. Постройте схему последовательных шагов подготовки к работе, использования, санитарной обработки машины.

Контрольные вопросы

1. Как расшифровывается название рыбоочистительной машины РО-1
2. В каких предприятиях чаще используется рыбоочистительная машина РО-1
3. Какие приспособления можно использовать для очистки чешуи?

ТЕМА ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ №4

Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

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

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы:

Задание 1 . В соответствии с производственным заданием мясного цеха повар должен произвести разделку говяжьей полутуши.

1. Составьте схему технологического процесса обработки говяжьей туши.

На рабочем месте повара в мясном цехе должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, моечная ванна, производственные столы, разборный стул, мясорубка, универсальный привод, рыхлитель, весы, ножи, тупка для отбивания, лопатка, разделочные доски, лоток для укладки полуфабрикатов, стеллаж.

2. Начертите схему размещения оборудования и инвентаря на рабочем месте повара.

Контрольные вопросы

1. Чем подтверждается ветеринарная безопасность мяса?
2. Какие операции можно выполнить с использованием универсального привода?
3. Какая нормативно-техническая документация должна быть в мясном (мясо-рыбном) цехе?

ТЕМА ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ №4

Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы

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

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

Задание. В соответствии с производственным заданием мясного цеха повар должен изготовить полуфабрикаты из котлетной массы.

1. Составьте схему технологического процесса изготовления полуфабрикатов из котлетной массы
2. Запишите (или зарисуйте) порядок сборки мясорубки: а) для крупного измельчения мяса б) для мелкого измельчения мяса
3. Запишите шаги по эксплуатации мясорубки
4. На рабочем месте повара по изготовлению полуфабрикатов из фарша должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, производственный стол, мясорубка, универсальный привод со сменным механизмом для измельчения сухарей, весы, ножи, лопатка, разделочная доска, лоток с панировкой, лоток для укладки котлет, емкость с фаршем, емкость со специями.
5. Начертите схему размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара.
6. Составьте технологическую карточку для полуфабриката «Котлета домашняя»

Контрольные вопросы:

Заполните таблицу

Вид полуфабриката	Рубленая масса с хлебом	Рубленая масса без хлеба
Бифштекс рубленый		
Биточки,		
Тефтели		
Котлета домашняя		
Котлета полтавская		
Люля - кебаб		

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №1

Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов

Цель работы: приобрести практический опыт обработки картофеля и корнеплодов

Материально-техническое оснащение:

Производственные столы, моечные ванны, сырьё, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи коренчатые, ножи желобковые, ножи для удаления глазков, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Задания.

1. Произвести очистку картофеля, моркови, свеклы.
2. Произвести нарезку овощей, применяя простые формы нарезки: соломка, брусочки, кубики, ломтики, дольки, кружочки.
3. Произвести фигурную нарезку овощей
4. Составить отчет (заполнить форму)
5. Дать оценку качества выполненной работы.

Ход работы.

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Помыть и очистить овощи.
3. Нарезать свеклу, морковь соломкой, кубиками, кружочками.
4. Нарезать картофель брусочками, дольками, ломтиками.
5. Произвести фигурную нарезку картофеля (шарики, бочонки).
6. Произвести уборку рабочего места.

7. Составить отчет.

Составить отчет. Заполнить таблицу 1.

Таблица 1. Формы нарезания, размеры и кулинарное использование овощей.

Овощи	Форма нарезки	Размеры	Кулинарное использование
картофель			
морковь			
свекла			

Контрольные вопросы:

1. Какими способами можно предотвратить потемнение очищенного сырого картофеля?
2. Назовите требования к качеству картофеля.
3. Перечислите овощи, относящиеся к группе «корнеплоды». Какие из них подвергаются тепловой обработке, а какие используются сырыми?

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №2

Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени подготовка капусты к фаршированию

Цель работы: выработать практические навыки обработки капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени, использования инвентаря, приспособлений, посуды.

Материально-техническое оснащение:

Производственные столы, моечные ванны

Инвентарь, инструменты: ножи коренчатые, ножи желобковые, ножи производственные, маркированные разделочные доски, лотки, гастрономические ёмкости

Сырье: капуста белокочанная, лук репчатый, лук зеленый.

Задания.

1. Произвести первичную обработку капусты белокочанной: очистить, промыть, нарезать соломкой, шашками, мелкими кубиками.
2. Произвести подготовку капуста к фаршированию и приготовлению голубцов: очистить, промыть, вырезать кочерыгу, отварить, разобрать на листья, отбить утолщенные части листа.
3. Произвести очистку и нарезку лука репчатого соломкой, кольцами, полукольцами, крошкой.
4. Произвести обработку и нарезку зеленого лука.
5. Составить отчет (заполнить форму)
6. Дать оценку качества выполненной работы.

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты, инвентарь и посуду.
2. Помыть и очистить овощи.
3. Произвести нарезку овощей.
4. Произвести подготовку капусты к фаршированию
5. Произвести уборку рабочего места
6. Составить отчет (заполнить таблицу)

Таблица 1. Формы нарезания, размеры и кулинарное использование овощей.

Овощи	Форма нарезки	Размеры	Кулинарное использование
капуста белокочанная			
лук репчатый			

Краткие теоретические и справочно-информационные материалы по теме:

1. Сортируют, калибруют овощи (для удаления посторонних примесей, испорченных экземпляров, снижения отходов при механической обработке, распределения овощей по размеру и качеству)
2. Промывают овощи (для удаления остатков земли и песка)
3. Очищают овощи (ручным или механическим способом для удаления отходов).
4. Промывают овощи (для улучшения санитарного состояния овощей)
6. Все овощи закладывают в отдельную посуду, заливают холодной водой и хранят до использования (не более 2 часов).

Требования к качеству:

1 Капуста, лук должны быть упругими, чистыми, целыми. Очищенные овощи необходимо сразу подвергать тепловой обработке, так как при хранении ухудшается их качество. Капуста при хранении подсыхает, а лук вянет и улетучиваются эфирные масла.

Контрольные вопросы:

1. Какое оборудование используют в овощных цехах большой мощности для обработки лука репчатого?
2. Какие овощи можно нарезать механическим способом? Какое оборудование при этом используется?
3. Как сохранить свежесть зелени?

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №3

Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы

Цель работы: приобрести практический опыт обработки рыбы для приготовления блюд и кулинарных изделий, приготовления порционных полуфабрикатов из рыбы.

Материально-техническое оснащение:

Холодильное оборудование, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи производственные, маркированные РС, рыбчистки ручные, маркированные разделочные доски РС, лотки, гастрономические емкости.

Сырье: рыбы частиковых пород (горбуша, камбала, минтай).

Задание:

Произвести разделку рыбы, изготовить полуфабрикаты: кругляши, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей.

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Подготовить рыбу к использованию. Определить ее доброкачественность. Рыба должна иметь ярко-красные жабры, прозрачные глаза, чешую гладкую и блестящую, мякоть плотную и упругую. Доброкачественность мороженой рыбы определить проколом горячей иглой: если рыба несвежая, то появится гнилостный запах.

3. Организация рабочего места. Рыбу разместить с левой стороны, инвентарь – справа, весы устанавливают на расстояние вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «РС» перед собой.
4. Оттаивание рыбы. Чешуйчатую мелкую рыбу оттаять в воде температурой 10-15 °С. На 1 кг рыбы берут 2 литра воды. В воду добавляют 7-13 г соли на 1 литр для сохранения минеральных веществ.
5. Разделка рыбы. С тушки рыбы очистить чешую, срезать плавники, отрезать голову, удалить внутренности, промыть, обсушить.
6. Затем нарезать поперек на порционные куски (кругляши), проверить массу.
7. Крупную рыбу разрезать вдоль по позвоночнику, выделить филе с кожей и реберными костями и филе с кожей без костей и потом нарезать на порционные куски начиная с хвоста.
8. Сдать работу.
9. Убрать рабочее место.

Контрольные вопросы

1. Опишите кулинарное использование порционных рыбных полуфабрикатов
2. Объясните особенности разделки камбалы, сома.
3. Определите количество отходов при обработке камбалы.

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №4

органолептическая оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья

Цель работы: Научить анализировать семейства рыб, виды рыбопродуктов, оценивать рыбу по органолептическим признакам.

Материальное обеспечение: рисунки, муляжи, натуральные образцы рыб и нерыбных продуктов моря.

Задание 1 Изучить отдельные семейства рыб

№ п/п	Задания и последовательность их выполнения	Технические условия и указания к выполняемому заданию
1.	Изучить промысловые семейства рыб по рисункам.	Начертите форму №1 и заполните, предварительно изучив наименование семейств, виды рыб, количество спинных плавников, их внешние признаки, использование в кулинарии.
2.	Определить виды рыб по натуральным образцам.	Начертите и заполните форму №2.
3.	Решить ситуации. №1. На предприятие общественного питания поступила рыба свежая. При проверке качества рыбы было установлено следующее: на поверхности чешуи имеется слизь, запах рыбы не характерный, неприятный. Отклонения в показателях качества рыбы вы установили в присутствии поставщика. Как поступите в данном случае? №2. При приемки рыбы на предприятии общественного питания установлено, что мороженая рыба имеет различную упитанность, потускневшую, с незначительными повреждениями поверхность, консистенцию слабую. В накладной указано: рыба мороженая 1 сорта. Каковы ваши действия?	

Форма №1 Изучить промысловые семейства рыб

№ п/п	Наименование семейств	Виды рыб	Количество спинных плавников	Характеристика внешних признаков	Использование в кулинарии

Форма №2 Определить виды рыб по натуральным образцам

Форма тела	Наличие чешуи	Расположение средней линии	Количество спинных плавников	Цвет мяса рыбы	Виды рыб	К какому семейству относиться

Задание 2: По имеющимся образцам рыбы мороженной и нерыбного водного сырья (креветки, кальмары мороженные) произвести описание показателей качества органолептическим способом, дать заключение о качестве сырья.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите признаки доброкачественности рыбы охлажденной и мороженной.
2. Назовите признаки недоброкачественности рыбы живой, охлажденной и мороженной.
3. Приведите примеры нерыбных продуктов моря, используемых предприятиями питания нашего региона.

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №5**Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса**

В рационе питания мясо и мясопродукты играют одну из ведущих ролей, так как они обладают высокой пищевой и биологической ценностью и отличаются высокими вкусовыми достоинствами. В мясе содержится наибольшее количество полноценных белков, что и определяет его высокую биологическую ценность.

Для производства мясных полуфабрикатов используется говядина, телятина, свинина, баранина, мясо диких животных (медвежатина, оленина, лосятина и т.д.) и субпродукты.

Все мясные полуфабрикаты, в зависимости от размера, формы и технологической обработки подразделяются на следующие группы: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые.

Цель работы – приобрести практические навыки в обработке крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, зачистке и нарезке порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Материально-техническое оснащение:

Холодильное оборудование, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи разделочные доски, маркированные МС, лотки, гастрономические емкости.

Сырье: крупные куски мяса (говядина), специи

Задание:

1. Произвести качественную оценку мясного полуфабриката (крупного куска).
2. Произвести зачистку и жиловку крупного куска.
3. Произвести изготовление следующих полуфабрикатов:
 - Антрекот
 - Ромштекс
 - Поджарка
 - Гуляш

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место, производственный инвентарь и посуду
2. Подготовить крупнокусковый полуфабрикат говядины для обработки
3. Обработать крупнокусковый полуфабрикат (произвести его зачистку, жиловку)
4. Произвести нарезку порционных полуфабрикатов – антрекот, ромштекс
5. Произвести изготовление порционных полуфабрикатов (выполнить отбивание, придание формы, панирование)

6. Произвести нарезку мелкокусковых полуфабрикатов – поджарка (брусочки), гуляш (кубики)
7. Определить качество приготовленных полуфабрикатов
8. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь
9. Составить отчет, заполнить таблицу

Наименование п/ф	Из какой части туши нарезается	Форма, размер	Дополнительные операции	
			отбивание	панирование
антрекот				
ромштекс				
гуляш				
поджарка				

Контрольные вопросы:

1. В каком виде мясо поступает в предприятия питания?
2. Из каких операций состоит процесс первичной обработки мяса?
3. Какой способ размораживания мяса лучше применять и почему?
4. Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины.
5. Составьте схему приготовления полуфабриката «Бефстроганов»

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №6

Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы

Цель работы – приобрести практические навыки в приготовлении натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.

Материально-техническое оснащение:

Холодильное оборудование, мясорубка, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски МС, лотки, гастрономические емкости.

Сырье: крупные куски мяса (говядина), шпик свиной, лук репчатый, хлеб пшеничный, яйцо, молоко, маргарин, сухари панировочные, мука, специи

Задание:

1. Произвести приготовление натуральной рубленой и котлетной массы.
2. Произвести изготовление следующих полуфабрикатов:
 - Бифштекс рубленый
 - Котлета
 - Тефтели
 - Зразы рубленые

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место, производственный инвентарь и посуду
2. Подготовить крупнокусковый полуфабрикат говядины для обработки
3. Произвести нарезку мяса и измельчить на мясорубке
4. Произвести подготовку дополнительных компонентов – нарезать шпик, замочить хлеб, сварить яйца, очистить и нарезать лук, пассеровать лук (использовать технологические карты)
5. Произвести изготовление натуральной рубленой массы
6. Произвести приготовление п/ф «Бифштекс рубленый»
7. Произвести изготовление котлетной массы
8. Произвести приготовление п/ф «Котлета»
9. Произвести приготовление п/ф «Тефтели»
10. Произвести приготовление п/ф «Зразы рубленые»
11. Определить качество приготовленных полуфабрикатов
12. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь
13. Составить отчет.

Контрольные вопросы:

1. Охарактеризуйте два варианта приготовления п/ф «Тефтели»
2. Каковы сроки хранения полуфабрикатов из рубленого мяса?
3. Какие полуфабрикаты можно приготовить из натуральной рубленой массы?

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №7**Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов**

Цель работы – приобрести практический опыт обработки домашней птицы и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, давать качественную оценку

Материально-техническое оснащение:

Холодильное оборудование, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, тряпки для отбивания, лотки, гастрономические емкости.

Сырье: тушки кур потрошенных

Задание:

1. Произвести качественную оценку тушки птицы
2. Приготовить полуфабрикаты из птицы:
 - котлеты натуральные из птицы
 - шницель по-столичному
 - рагу из птицы

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место, производственный инвентарь и посуду
2. Обработать тушку птицы для приготовления полуфабрикатов
3. Произвести выделение филе, мякоти ножек
4. Приготовить порционные полуфабрикаты – котлета натуральная, шницель столичный
5. Приготовить мелкокусковые полуфабрикаты – рагу
6. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь
7. Определить качество приготовленных полуфабрикатов, сравнить с нормативной документацией
8. Составить отчет, заполнить таблицу

Изделие	Возможные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления

Контрольные вопросы:

1. В каком виде и ассортименте поступает домашняя птица в предприятия питания?
2. Составьте технологическую схему обработки птицы замороженной полупотрошенной.
3. Какие полуфабрикаты можно приготовить из филе кур?
4. Перечислите показатели качества птицы охлажденной.

ТЕМА ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ №8**обработка домашней птицы, заправка тушек, приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.**

Цель работы – приобрести практический опыт заправки тушек домашней птицы разными способами, приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Материально-техническое оснащение:

Холодильное оборудование, мясорубка, производственные столы, весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, маркированные разделочные доски, лотки для полуфабрикатов, емкости с сухарями панировочными, емкости со специями, ведро для пищевых отходов.

Сырье: тушки кур (цыплят) потрошенных, молоко, хлеб пшеничный, сухари панировочные, специи.

Задание:

1. Произвести качественную оценку тушки птицы
2. Произвести заправку тушек птицы
3. Изготовить полуфабрикат «Котлеты или биточки рубленые»

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место, производственный инвентарь и посуду
2. Обработать тушку птицы для приготовления полуфабрикатов
4. Выполнить заправку тушек птицы способами: «в кармашек», «в одну нитку»
3. Произвести разделку тушек, отделить мякоть от костей
4. Подготовить дополнительные компоненты для котлетной массы
5. Приготовить котлетную массу
6. Сформовать полуфабрикаты «Котлеты», «Биточки»
7. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь
8. Определить качество приготовленных полуфабрикатов, сравнить с нормативной документацией

Контрольные вопросы:

1. Назовите способы заправки птицы.
2. С какой целью производят заправку птицы?
3. Каковы сроки реализации рубленых полуфабрикатов из птицы?

Литература

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М.Академия, 2014г.
4. Матюхина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2012
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012
6. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2009
7. Цыганенко В.А.,Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий- И.Киев Арий, 2013г
8. Харченко А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2013

Дополнительные источники:

Учебные пособия

1. Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2010
2. Мелеховская Л. П. Русская кухня – М., Изд-во «Эксмо», 2008
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М., Изд-во «Хлебпродформ», 2008
4. Шатун А. Г., Шатун О. Г. Повар – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2009

Сборники

1. 1000 рецептов на скорую руку – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008
2. Блюда на праздничном столе – М., Изд-во «ЭКСМО», 2008

3. Мясное меню – Челябинск, Изд-во «Аркаим-АСТ», 2007
4. Секреты русского застолья – М., Изд-во «Белый город», 2008
5. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2010

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество

Плакаты

1. «Блюда из овощей»
2. «Виды грибов»
3. «Овощной цех»
4. «Простая, сложная фигурная нарезка овощей»
(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>