САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
_____ Г.И. Софина
25.06 2020 г.
Приказ № 68 от 25.06 2020 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар

для обучающихся по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО
Эксперт(ы) от работодателя:_____

Акционерное общество «Комбинат питания «Кировский» Санкт-Петербург

Санкт-Петербург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1. **ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**
2. **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №6
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №7
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №8
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №9
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №10

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации предназначены для обучающихся колледжа, изучающих профессиональный модуль ПМ 07. Освоение профессии рабочего 16675 Повар, МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии Повар.

Методические рекомендации включают в себя учебную цель, перечень образовательных результатов, заявленных во ФГОС СПО, задачи, обеспеченность занятия, краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме, вопросы для закрепления теоретического материала, задания для практической работы и инструкцию по ее выполнению, методику анализа полученных результатов, порядок и образец отчета о проделанной работе.

Учебные материалы к каждому из занятий включают контрольные вопросы, задания. Пособие содержит также список рекомендуемой литературы – основной, дополнительной и справочной, которая может использоваться обучающимися не только при подготовке к практическим занятиям, но и при написании рефератов.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ раздела, темы	Тематика практического занятия	Кол-во часов
I курс		
Раздел I. Выполнение работ по профессии «Повар»		
Тема 1	Практическое занятие №1. Составление таблицы по заданным условиям	2
Тема 1	Практическое занятие №2. Составление таблицы по заданным условиям	2
Тема 2	Практическое занятие №3. Составление технологических карт по заданным условиям	2
Тема 2	Практическое занятие №4. Составление технологических карт по заданным условиям	2
Тема 2	Практическое занятие №5. Составление технологических карт по заданным условиям	2
Тема 2	Практическое занятие №6. Составление технологических карт по заданным условиям	2
Тема 2	Практическое занятие №7. Составление технологических карт по заданным условиям	2
Тема 2	Практическое занятие №8. Составление технологических карт по заданным условиям	2
Тема 3	Практическое занятие №9. Составление технологических карт по заданным условиям	2
Тема 4	Практическое занятие №10. Составление технологических карт по заданным условиям	2
	Всего	**20**

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

ТЕМА 1: Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из него для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1

Составление таблицы по заданным условиям
Количество часов - 2 ч.
Задачи:

1. Усвоение знаний и освоение умений, как элементов ПК и ОК

Форма организации занятия: индивидуальная
Форма отчетности по занятию: заполненная таблица
Оборудование занятия:
1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
3. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

ЗАДАНИЕ:
1. Составить таблицу «Классификация овощей»
2. Ответить на вопросы

Алгоритм выполнения задания:
1. Используйте учебник Н.А. Матюхиной «Кулинария «Повар, кондитер». Откройте стр. 8. Прочитайте текст и заполните таблицу классификации овощей по видам
2. Закончив выполнение практического задания, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю за разъяснениями.

Дата:_____ Ф.И.О. обучающегося:_____ группа _____

№ п/п	Группы овощей	Наименование
1		
2		
3		
4		
5		
6		
8		
9		
10		

11		

Контрольные вопросы:

Дайте определение:

Сортировка_____

Очистка_____

Блюдо_____

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, выполнено аккуратно	4 (хорошо)
Задание выполнено технологически не правильно, неаккуратно,	3 (удовлетворительно)
Задание не выполнено, не сдано	2 (неудовлетворительно)

ТЕМА 1: Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из него для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2

«Приготовление полуфабрикатов из рыбы»

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 2 ч.

Задачи:

1. Усвоение знаний и освоение умений, как элементов ПК и ОК.

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: заполненная таблица

Оборудование занятия:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
3. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

ЗАДАНИЕ:

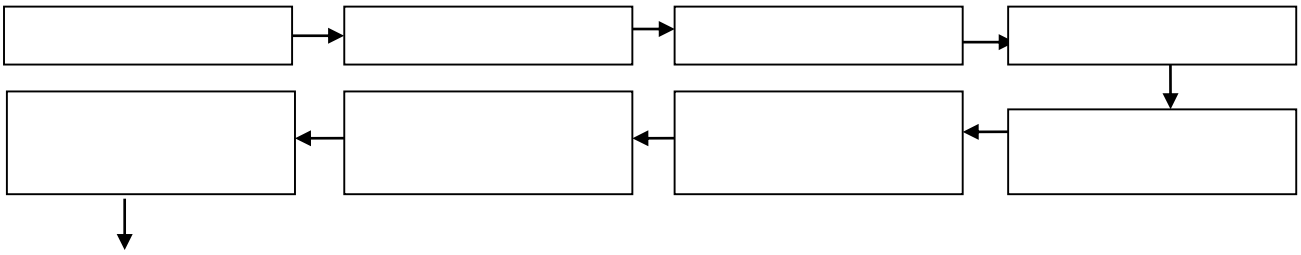
1. Составить таблицу
2. Ответить на вопросы

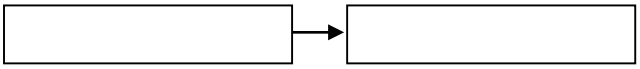
Алгоритм выполнения задания:

1. Используйте учебник Н.А. Матюхиной «Кулинария «Повар, кондитер». Откройте стр. 38. Прочитайте текст и составьте схему механической кулинарной обработки мороженой чешуйчатой рыбы2. Закончив выполнение практического задания, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю за разъяснениями.

Задание № 1.

Составьте схему механической кулинарной обработки мороженой чешуйчатой рыбы





Задание № 2. *Запишите название полуфабриката и соответствующе особенности приготовления*

Название блюда	Особенности приготовления полуфабриката
1. Рыба припущенная 2. Рыба кольбер (восьмеркой) 3. Рыба орли (в тесте) 4. Рыба фри 5. Рыба отварная 6. Рыба жареная	1. Нарезают порционные куски в виде ромба, двойная панировка. 2. Нарезают полосками 8 –10 см длиной и толщиной 1 см, маринуют 15 – 30 мин. 3. Нарезают под углом 30° с кожей или без кожи. 4. Непластованная рыба нарезается под прямым углом, а пластованная под углом в 30° 5. Нарезают под прямым углом 6. Нарезают лентой (длина -15-20 см, ширина - 4 – 5 см, толщина - 1 см), слегка отбивают и сворачивают в виде восьмерки, скалывают шпажкой, двойная панировка (мука, льезон, белая панировка)

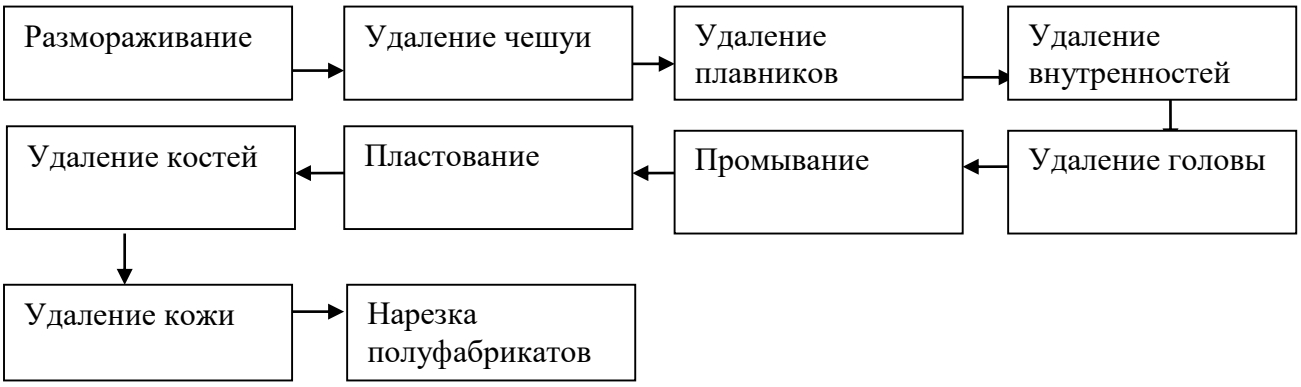
Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, выполнено аккуратно	4 (хорошо)
Задание выполнено технологически не правильно, неаккуратно,	3 (удовлетворительно)
Задание не выполнено, не сдано	2 (неудовлетворительно)

Эталон

Задание № 1.

Схема механической кулинарной обработки мороженой чешуйчатой рыбы



2. 1.– 4; 2. – 6; 3. – 2; 4. – 1; 5. – 5; 6. – 4

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2

«Приготовление полуфабрикатов из мяса»

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 2 ч.

Задачи:

1. Усвоение знаний и освоение умений, как элементов ПК и ОК.

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: заполненная таблица

Оборудование занятия:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
3. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

ЗАДАНИЕ:

1. Составить таблицу
2. Ответить на вопросы

Алгоритм выполнения задания:

1. Используйте учебник Н.А. Матюхиной «Кулинария «Повар, кондитер». Откройте стр. 75. Прочитайте текст и заполните таблицу полуфабрикаты из мяса. Закончив выполнение практического задания, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю за разъяснениями.

Название полуфабриката	Вид мяса/ часть мяса/ классификация по размеру	Способ приготовления полуфабриката	Вид жарки

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, выполнено аккуратно	4 (хорошо)
Задание выполнено технологически не правильно, неаккуратно,	3 (удовлетворительно)
Задание не выполнено, не сдано	2 (неудовлетворительно)

Эталон

Название полуфабриката	Часть мяса, классификация по размеру	Способ приготовления полуфабриката	Вид тепловой кулинарной обработки
Ростбиф	Вырезка, крупнокусковой	Вырезку зачищают, формуют п/ф массой 1 – 1,5 кг	Жарка в жарочном шкафу
Бифштекс	Вырезка, порционный	Нарезают из утолщенной части вырезки, толщиной 2 – 3 см, слегка отбивают, придавая округлую форму.	Жарка основным способом.
Филе	Вырезка, порционный	Нарезают из средней части вырезки, толщиной 4 – 5 см, придают форму	Жарка основным способом.

		цилиндра	
Лангет	Вырезка, порционный	Нарезают из тонкой части вырезки, по 2 куска на порцию толщиной 1 – 1,5 см, отбивают	Жарка основным способом.
Бефстроганов	Вырезка, толстый и тонкий край, верхний и внутренний куски тазобедренной части мелкокусковой	Нарезают из обрезков в форме брусочков, массой 5 – 7 г, длинной 3 – 4 см.	Жарка основным способом.
Шашлык	Вырезка, толстый и тонкий край, мелкокусковой	Нарезают в форме кубиков, массой 40 г, маринуют	Жарка на открытом огне, жарка на гриле.
Антрекот	Толстый и тонкий край, порционный	Нарезают куски толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки. Антрекот имеет овально-продолговатую форму.	Жарка основным способом.
Ромштекс	Толстый и тонкий край, верхний и внутренний куски тазобедренной части, порционный	Нарезают куски толщиной 1>5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке и придают форму.	Жарка основным способом.

ТЕМА 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 2 ч.

Задачи:

1. Усвоение знаний и освоение умений, как элементов ПК и ОК.

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: заполненная ТК

Оборудование занятия:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
3. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

ЗАДАНИЕ:

1. Повару горячего цеха необходимо приготовить первое блюдо «Солянка сборная мясная». Необходимо рассчитать набор сырья для приготовления блюда и заполнить технологическую карту на **5 порций солянки** сборной мясной по рецептуре № 116/2005 г. Необходимо учесть выход готовой солянки по сборнику рецептур и выход блюда при отпуске **(300 г).**

2. Ответить на вопросы

Алгоритм выполнения задания:

1. Работа с нормативной и технологической документацией.
2. Изучение нормативного документа.
3. Порядок построения схемы.
4. Решение задач по заданным условиям.

Ответить на поставленные вопросы:

1. В каком цехе приготавливают бульоны для супов?
2. Для каких целей пассеруют лук, морковь, томат, муку?
3. Для каких супов варят концентрированные бульоны?
4. Для каких целей вводят пассерованную муку в бульоны при варке супов?

Ход работы

- Найдите в сборнике рецептур необходимую информацию
- Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептур
- Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
- Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.
- Определите количество солянки, которую необходимо приготовить повару по технологической карте с учетом отпуска готового блюда.
- Впишите это **количество супа** в графу расчетного количества в теологическую карту, для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
- Умножьте **расчетное количество** сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.
- Заполните графу набора сырья расчетного количества. Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества первого блюда, для **5** порций солянки, вес одной порции составляет **(300 г).**

Информационный блок

Сборная мясная солянка — является символом настоящей русской кухни. Сам термин «солянка» или «мясная сборная солянка», первоначально возникло в нашей литературе еще в кон. XV в. С XVIII в. она стала очень популярна, а в самые далекие времена она именовалась еще и как «похмелка». Это был довольно жирный, острый и очень сытный густой суп, подающийся как первое блюдо и как закуска. Знатные люди того времени его не признавали, считая не заслуживающим внимания и подносить его к столу среди аристократов было дурным тоном.

Долгое время мясная солянка предпочиталась, в основном, среди бедняков и простолюдинов, помогая, таким образом, им хорошо подвыпить и не опьянеть, а так же служила замечательной закуской, делая чувство сытости довольно продолжительным. Она помогала восстановить силы и согреться.

Как полагают, термин «солянка» произошел от «селянки», то есть сельского, деревенского кушанья. Когда происходили большие празднования, крестьяне, как обычно, собирались за столом всей деревней, но так как они не обладали необходимыми средствами, чтобы независимо организовать званый ужин, то собирались сообща. Каждый мог брать с собой съестные припасы, которые имелись в доме, и кидать в общий котел. Таким образом, было уже не разобрать состав данного блюда, хотя никто и не смел жаловался.

Потихоньку букву «е» в слове «селянка» сменила «о», и таким образом она превратилась в «солянку».

По своей плотности и составу солянка мясная бывает жидкая и густая. Готовят ее, в основном, на насыщенных бульонах, таких как: мясной, рыбный и иногда грибной, которые в последствии являются основой данного супа.

Стало популярно добавление в ее состав копченых сосисок, копченого мяса, сарделек и различных сортов и видов колбасных продуктов.

Ф.И.О. обучающегося: _____ Дата:_____№ группы_____

Технологическая карта

Наименование блюда: Солянка сборная мясная № 116 **/2005 г.** III в.

№ п/п	**Наименование сырья**	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептур		**Расчётное количество 15 п. ( ) л.**	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	ВЫХОД	г				300

Способ приготовления

Технологическая схема блюда: **Солянка сборная мясная**

Контрольные вопросы:

Супами называют**?**_____

_____

Как классифицируют супы?_____

_____

Качество супов зависит?_____

_____

_____

Как правильно солить бульоны для супов?_____

_____

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать отчет преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, выполнено аккуратно	4 (хорошо)
Задание выполнено технологически не правильно, неаккуратно,	3 (удовлетворительно)
Задание не выполнено, не сдано	2 (неудовлетворительно)

ТЕМА 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 2 ч.

Задачи:

1. Усвоение знаний и освоение умений, как элементов ПК и ОК.

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: заполненная ТК

Оборудование занятия:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
3. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

ЗАДАНИЕ: Повару горячего цеха необходимо приготовить первое блюдо «Суп-харчо». Необходимо рассчитать набор сырья для приготовления блюда и заполнить технологическую карту на 1**5 порций Харчо** по рецептуре № 115 /2005 г. Необходимо учесть выход готовой солянки по сборнику рецептур и выход блюда при отпуске **(300 г).** Заполнить технологическую карту по предложенной рецептуре

Алгоритм выполнения задания:

1. Работа с нормативной и технологической документацией.
2. Изучение нормативного документа.
3. Порядок построения схемы.
4. Решение задач по заданным условиям.

Ответить на поставленные вопросы:

5. В каком цехе приготавливают бульоны для супов?
6. Для каких целей пассеруют лук, морковь, томат, муку?
7. Для каких супов варят концентрированные бульоны?
8. Для каких целей вводят пассерованную муку в бульоны при варке супов?

Ход работы

1. Найдите в сборнике рецептур необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептур
3. Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
4. Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.
5. Определите количество солянки, которую необходимо приготовить повару по технологической карте с учетом отпуска готового блюда.
6. Впишите это **количество супа** в графу расчетного количества в теологическую карту, для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
7. Умножьте **расчетное количество** сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.

Заполните графу набора сырья расчетного количества. Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества первого блюда, для **5** порций солянки, вес одной порции составляет **(300 гр).**

Форма организации занятия – индивидуально-групповая

Выполнив данную работу Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Форма отчетности по занятию:

- заполненная таблица,
- устный или письменный ответ на поставленные вопросы.

Информационный блок

Харчо́ (груз. ხარჩო) —

национальный грузинский суп из говядины с рисом и грецкими орехами на специальной кислой основе из сушеных слив-ткемали либо тклапи. Суп очень пряный, острый, с обилием чеснока и зелени и намного гуще, чем прочие супы, к которым применяется правило «в супе должно быть половина жидкости».

Характерным отличительным признаком этого национального грузинского блюда от других мясных супов является использование при приготовлении только говядины (на грузинском языке «*дзрохис хорци харшот*» означает «говяжий суп»), сливы ткемали и тёртых грецких орехов. По «классическому» рецепту эти три компонента нельзя убрать из блюда или заменить другими. И хотя часто, при указании рецепта харчо, конкретизируют, какой местности Грузии принадлежит рецепт (есть супы-харчо по-грузински, по-мегрельски и т.д.), но его суть — острый говяжий суп с ткемали и орехами, остается неизменной.

Однако в обыденной кухне допускается замена тклапи (кусок которого отламывают от его огромного коржа — лаваша, размачивают и добавляют в харчо, или другие блюда; в рецептах харчо часто можно встретить — «тклапи, кусок как ладонь») на свежую алычу, соус ткемали, гранатовый сок или помидоры и томат-пасту.

Ф.И.О. обучающегося: _____ _____Дата:_____№ группы_____
Тема: Составление технологических карт и схем супов по заданным условиям.
Цель работы: уметь находить информацию
Для выполнения задания Вам понадобится Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Технологическая карта

Наименование блюда: Суп-харчо № 115/2005 г. III в.

№ п/п	**Наименование сырья**	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептур		**Расчётное количество 15 п. ( ) л.**	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	ВЫХОД	гр				300

Способ приготовления

Технологическая схема блюда: **Суп-харчо**

Контрольные вопросы:

1. **Какое мясо используют для варки супа-харчо?_____**
_____

2. **Как подготовить крупу для варки харчо?**_____
_____
_____

3.Какие травы используют для ароматизации супа-харчо?_____
_____
_____

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, выполнено аккуратно	4 (хорошо)
Задание выполнено технологически не правильно, неаккуратно,	3 (удовлетворительно)
Задание не выполнено, не сдано	2 (неудовлетворительно)

ТЕМА 2
Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 2 ч.

Задачи:

1.Усвоение знаний и освоение умений, как элементов ПК и ОК.

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: заполненная ТК

Оборудование занятия:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
3. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

ЗАДАНИЕ: Заполнить технологическую карту по предложенной рецептуре. Составить технологическую схему блюда

Алгоритм выполнения задания:

1. Найдите в сборнике рецептур необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептур
3. Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
4. Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.
5. Определите количество соуса, которое необходимо приготовить повару по технологической карте № 1
6. Впишите это **количество соуса** в графу расчетного количества в теологическую карту № 2 для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
7. Умножьте на это **расчетное количество** набор сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.
8. Заполните графу набора сырья расчетного количества. Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества соуса для 15 порций тефтелей

Ответить на поставленные вопросы:

Задание: Заполнить технологическую карту по предложенной рецептуре. Составить технологическую схему блюда, провести оценку качества соуса красного (основного)

Технологическая карта № 1

Наименование блюда: Бульон коричневый **№ 362/2005 г.** III в.

№ п/п	**Наименование сырья**	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептур		**Расчётное количество 15 п. по 75 гр.(…….)**	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	ВЫХОД					75

Технологическая карта № 2

Наименование блюда: Соус красный (основной) № 364/2005 г. III в.

№ п/п	**Наименование сырья**	Ед. изм.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчётное количество	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	ВЫХОД					

Технологическая схема: **Соус красный (основной) № 364/2005 г.** III в.

Оценка качества приготовленного блюда

Наименование блюда: Соус красный (основной) № 364/2005 г. III в.

Критерии оценки	**Характеристика**	**Замечания**	**Оценка**
Внешний вид			
Цвет			

Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
		Итоговая оценка:	

Оценка качества приготовленного блюда

Наименование блюда: Бульон коричневый **№ 362/2005 г.** III в.

Критерии оценки	**Характеристика**	**Замечания**	**Оценка**
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
		Итоговая оценка:	

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, выполнено аккуратно	4 (хорошо)
Задание выполнено технологически не правильно, неаккуратно,	3 (удовлетворительно)
Задание не выполнено, не сдано	2 (неудовлетворительно)

ТЕМА 2

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №6

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 2 ч.

Задачи:

1.Усвоение знаний и освоение умений, как элементов ПК и ОК.

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: заполненная ТК

Оборудование занятия:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
3. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

ЗАДАНИЕ: Заполнить технологическую карту по предложенной рецептуре. Составить технологическую схему блюда

Алгоритм выполнения задания:

1. Найдите в сборнике рецептур необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептур
3. Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
4. Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.

5. Определите количество соуса, которое необходимо приготовить повару по технологической карте № 1
6. Впишите это в графу расчетного количества в теологическую карту № 2 для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
7. Умножьте на это **расчетное количество** набор сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.
8. Заполните графу набора сырья расчетного количества. Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества порций

Дата:_____ Ф.И.О. обучающегося:_____№ группы_____

Проведите необходимую обработку сырья в зависимости от вида продукта:

- Проведите основные и вспомогательные способы обработки сырья.
- Соедините подготовленные полуфабрикаты в такой последовательности, чтобы не допустить пересечения п/ф и сырья, чистой и грязной посуды.
- Проведите основные и вспомогательные способы тепловой обработки.
- Оформите блюдо.
- Отпустите готовое блюдо.

Технологическая карта

Наименование блюда: Картофельное пюре сборник рецептур № **162/2005 г**. III в.

№ п/п	**Наименование сырья**	Ед. измерения	**Набор сырья по сборнику рецептур**		**Расчётное количество 15 порций**	
			брутто	**нетто**	**брутто**	**нетто**
1	**Картофель**	**г.**	**300**	**225**		
2	**Молоко**	**г.**	**40**	**38**		
3	**Масло сливочное**	**г.**	**5**	**5**		
4	**Масло сливочное**	**г.**	**5**	**5**		
	ВЫХОД с маслом	**г**		**250/5**		

Оценка качества приготовленного блюда

Критерии оценки	Характеристика блюда	Замечание	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка			

Технологическая схема: **Картофельное пюре**

Перечень
посуды, инвентаря, инструментов повара горячего цеха
для приготовления блюда
Наименование блюда: Картофельное пюре № 162 (третий вариант)

№ п/п	Наименование	Количество
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

Задачи для самостоятельного решения
Технологическая карта
Наименование блюда: Картофель отварной, припущенный сборник рецептур
№ 160/2005 г. III в.

Условие задачи:
Рассчитать набор сырья весом «Брутто» и «Нетто» на расчетное количество порций.

№ п/п	Наименование сырья	Ед. измерения	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчётное количество 15 порций	
			брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картофель сырой	**г.**	**344**	**258**		
	Вареный картофель	**г.**		**250**		
2	Масло сливочное	**г.**	**10**	**10**		
	ВЫХОД с маслом	**г**		**250/10**		

Технологическая схема: **Картофель отварной (припущенный)**

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, выполнено аккуратно	4 (хорошо)
Задание выполнено технологически не правильно, неаккуратно,	3 (удовлетворительно)
Задание не выполнено, не сдано	2 (неудовлетворительно)

ТЕМА 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №6

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 2 ч.

Задачи:

1.Усвоение знаний и освоение умений, как элементов ПК и ОК.

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: заполненная ТК

Оборудование занятия:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
3. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

ЗАДАНИЕ: Заполнить технологическую карту по предложенной рецептуре. Составить технологическую схему блюда

Алгоритм выполнения задания:

1. Найдите в сборнике рецептур необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептур
3. Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
4. Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.
5. Определите количество соуса, которое необходимо приготовить повару по технологической карте № 1
6. Впишите это в графу расчетного количества в теологическую карту № 2 для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
7. Умножьте на это **расчетное количество** набор сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.
8. Заполните графу набора сырья расчетного количества. Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества порций

Проведите необходимую обработку сырья в зависимости от вида продукта:

- Проведите основные и вспомогательные способы обработки сырья.
- Соедините подготовленные полуфабрикаты в такой последовательности, чтобы не допустить пересечения п/ф и сырья, чистой и грязной посуды.
- Проведите основные и вспомогательные способы тепловой обработки.
- Оформите блюдо.
- Отпустите готовое блюдо.

Дата:_____ Ф.И.О. обучающегося:_____№ группы_____

Тема: Составление технологических карт и схем блюд из тушеных овощей по заданным условиям.

Задание: Используйте для своей работы учебное пособие «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Харченко Н.Э., 2006 год, рецептура № 189/ (третий вариант).

Технологическая карта

Наименование блюда: Рагу из овощей № 172/ 2005 г. по сборнику рецептур

.

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм в г.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчётное количество 5 порций		Способ приготовления
			брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Картофель	г	107	80			
2	Морковь	г	50/40**	27***			
3	Лук репчатый	г	24/20	100***			
4	Репа	г	53/40**	31***			
5	Капуста белокочан.	г	63/50**	45***			
6	Масло растительное	г	10	10			
7	Соус сметанный	г		75			
8	Перец молотый	г	0,05	0,05			
9	Лавровый лист	г	0,02	0,02			
10	Готовое рагу	г		250			
11	Мас ло сливочное	г	5	5			
	ВЫХОД	г		225			

Технологическая схема

Наименование блюда:	**Рагу из овощей № 172/ 2005 г.**

Оценка качества блюда

Критерии оценки	**Характеристика**	**Замечания**	**Оценка**
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
		Итоговая оценка:	

Критерии оценки:
Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, выполнено аккуратно	4 (хорошо)
Задание выполнено технологически не правильно, неаккуратно,	3 (удовлетворительно)
Задание не выполнено, не сдано	2 (неудовлетворительно)

ТЕМА 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №7

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям
Количество часов - 2 ч.
Задачи:

1.Усвоение знаний и освоение умений, как элементов ПК и ОК.

Форма организации занятия: индивидуальная
Форма отчетности по занятию: заполненная ТК
Оборудование занятия:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
3. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

ЗАДАНИЕ: Заполнить технологическую карту по предложенной рецептуре. Составить технологическую схему блюда

Алгоритм выполнения задания:

1. Найдите в сборнике рецептур необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептур
3. Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
4. Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.
5. Определите количество соуса или гарнира, если они входят в рецептуру блюда, которое необходимо приготовить повару по технологической карте.
6. Впишите это **количество соуса или гарнира** в графу расчетного количества в теологическую карту № 2 для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
7. Умножьте на это **расчетное количество** набор сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.
8. Заполните графу набора сырья расчетного количества.
9. Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества блюда.

Информационный блок

Мясо является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего оно содержит значительное количество белков (в %): говядина — 18,6—20, баранина — 15,6—19,8, жирная свинина — 11—12% и т. д. Большая часть этих белков полноценна. Они содержат все незаменимые аминокислоты, которые к тому же находятся в соотношениях, близких к оптимальным. Количество жира колеблется в зависимости от вида мяса и его упитанности в очень широких пределах: от 1—2% в телятине, до 49% в жирной свинине.

Жир в умеренном количестве улучшает вкус блюд, а в большом — ухудшает качество кулинарной продукции и поэтому излишек его при приготовлении полуфабрикатов удаляют.

Содержание минеральных веществ в среднем 0,8—1,3%. Это главным образом соединения натрия, калия, кальция, магния, фосфора, железа и важнейших микроэлементов.

Содержание экстрактивных веществ, среди которых преобладают азотистые, составляет 1,5—2,5%. В мясе имеются витамины группы В (В1? В2, Bg, Bg, В12), РР и др.

В тех случаях, когда хотят размягчить куски мяса с более плотной и грубой соединительной тканью, применяют процесс тушения. Кислоты ускоряют распад коллагена и переход его в глютин. Поэтому при тушении используют кислые соусы, сухие вина, маринованные ягоды и плоды вместе с соком.

Мясо тушат крупными, порционными и мелкими кусками. Подготовленный полуфабрикат натирают солью и специями, обжаривают до образования корочки, добавляют пассерованные овощи, бульон:

- порционные и мелкокусковые полуфабрикаты заливают бульоном полностью
- крупнокусковые полуфабрикаты заливают наполовину объема.

Для улучшения вкуса и аромата вводят перец горошком, лавровый лист, иногда – гвоздику, тмин и т.д. Пряности, зелень петрушки и сельдерея добавляют за 15-20 минут до конца тушения. Можно в процессе тушения вводить пассерованное томатное пюре.

Тушат мясо при слабом кипении в сотейнике при закрытой крышке. Нельзя тушить мясо при сильном кипении, так как сильное кипение сопровождается потерей ароматических веществ и сильном выкипании жидкости.

Крупные куски мяса при тушении необходимо периодически поворачивать.
Оставшийся после тушения мяса бульон с овощами используют для приготовления соуса.
Тушат мясо без гарнира, и с гарниром

Ф.И.О._____ Дата:_____№ группы_____

Задание: Рассчитайте технологическую карту, составьте технологическую схему блюда № 292 Азу. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения.

Укажите, для какого типа предприятия общественного питания оно готовится, проведите оценку качества

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Азу № 292/2005 сборник рецептур III в.

№ п/п	**Наименование сырья**	**Един. Измер.**	**Набор сырья по сборнику рецептур**		**Расчетное количество 5 порций**	
			Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
1	Говядина	гр	107	79		
2	Масло растительное	гр	10	10		
3	Томатное пюре	гр	12	12		
4	Лук репчатый	гр	24	20		
5	Мука пшеничная	гр	4	4		
6	Огурцы соленые	гр	33	20		
7	Картофель	гр	213	160		
8	Чеснок	гр	1	0,8		
	Масса тушеного мяса	гр		50		
	Масса соуса и овощей	гр		250		
	ВЫХОД	**гр**		**50/250**		
Способ приготовления						

Технологическая схема: **Азу**

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, выполнено аккуратно	4 (хорошо)
Задание выполнено технологически не правильно, неаккуратно,	3 (удовлетворительно)
Задание не выполнено, не сдано	2 (неудовлетворительно)

ТЕМА 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №8

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 2 ч.

Задачи:

1.Усвоение знаний и освоение умений, как элементов ПК и ОК.

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: заполненная ТК

Оборудование занятия:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
3. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

ЗАДАНИЕ: Заполнить технологическую карту по предложенной рецептуре. Составить технологическую схему блюда

Алгоритм выполнения задания:

1. Найдите в сборнике рецептур необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептур
3. Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
4. Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.
5. Определите количество соуса или гарнира, если они входят в рецептуру блюда, которое необходимо приготовить повару по технологической карте.
6. Впишите это **количество соуса или гарнира** в графу расчетного количества в теологическую карту № 2 для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
7. Умножьте на это **расчетное количество** набор сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.
8. Заполните графу набора сырья расчетного количества.
9. Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества блюда.

Задание: Рассчитайте технологическую карту, составьте технологическую схему блюда № 293 Плов. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания оно готовится, проведите оценку качества

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Плов из птицы № 293/2005 сборник рецептур III в.

№ п/п	**Наименование сырья**	**Един. Измер.**	**Набор сырья по сборнику рецептур**		**Расчетное количество 15 порций**	
			Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
1	Свинина	гр	87	74		
2	Масло растительное	гр	10	10		
3	Томатное пюре	гр	15	15		
4	Лук репчатый	гр	12	10		
5	Крупа рисовая	гр	68	68		
6	Морковь	гр	19	15		
7	Соль	гр	3	3		
8	Специи	гр	0,1	0,1		
	Масса тушеного мяса	гр		50		
	Масса готового риса	гр		200		
	ВЫХОД	**гр**		**50/250**		
Способ приготовления						

Технологическая схема:	**Плов из свинины**

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, выполнено аккуратно	4 (хорошо)
Задание выполнено технологически не правильно, неаккуратно,	3 (удовлетворительно)
Задание не выполнено, не сдано	2 (неудовлетворительно)

ТЕМА 3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №9

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 2 ч.

Задачи:

1.Усвоение знаний и освоение умений, как элементов ПК и ОК.

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: заполненная ТК

Оборудование занятия:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
3. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

ЗАДАНИЕ: Заполнить технологическую карту по предложенной рецептуре. Составить технологическую схему блюда

Алгоритм выполнения задания:

1. Найдите в сборнике рецептур необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептур
3. Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
4. Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.
5. Определите количество соуса или гарнира, если они входят в рецептуру блюда, которое необходимо приготовить повару по технологической карте.
6. Впишите это **количество соуса или гарнира** в графу расчетного количества в теологическую карту № 2 для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
7. Умножьте на это **расчетное количество** набор сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.
8. Заполните графу набора сырья расчетного количества.

Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества блюда

Задание: Составить технологическую карту и схему холодных закусок из мяса

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Паштет из печени **№ 79 /2016 г.**

№ п/п	**Наименование сырья**	**Един. измер.**	**Набор сырья по сборнику рецептур**		**Расчетное количество 6 порц. по 150 гр (…….)**	
			Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
	ВЫХОД			1000		

Технологическая схема: Паштет из печени

Ф.И.О._____Дата:_____№ Группы_____

Задание: Составить технологическую карту и схему **холодных закусок из мяса**

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Коктейль из ветчины № 685 /2016 г.

№ п/п	**Наименование сырья**	**Един. измер.**	**Набор сырья по сборнику рецептур**		**Расчетное количество 6 порц.**	
			Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						

	ВЫХОД					

Технологическая схема: Коктейль из ветчины

Ф.И.О._____Дата:_____№ Группы_____

Задание: Составить технологическую карту и схему холодных закусок из мяса **птицы**

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Паштет из птицы **№ 80 /2016 г.**

№ п/п	**Наименование сырья**	**Един. измер.**	**Набор сырья по сборнику рецептур**		**Расчетное количество 10 порц. по 150 гр (…….)**	
			Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
	ВЫХОД			1000		

Технологическая схема: **Паштет из птицы** (Технология приготовления мучных кондитерских изделий) Тесто слоеное стр.163

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, выполнено аккуратно	4 (хорошо)
Задание выполнено технологически не правильно, неаккуратно,	3 (удовлетворительно)
Задание не выполнено, не сдано	2 (неудовлетворительно)

ТЕМА 4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №10

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 2 ч.

Задачи:

1.Усвоение знаний и освоение умений, как элементов ПК и ОК.

Форма организации занятия: индивидуальная

Форма отчетности по занятию: заполненная ТК

Оборудование занятия:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
3. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

ЗАДАНИЕ: Заполнить технологическую карту по предложенной рецептуре. Составить технологическую схему блюда

Алгоритм выполнения задания:

1. Найдите в сборнике рецептур необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептур
3. Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
4. Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.
5. Определите количество соуса или гарнира, если они входят в рецептуру блюда, которое необходимо приготовить повару по технологической карте.
6. Впишите это **количество** в графу расчетного количества в теологическую карту № 2 для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
7. Умножьте на это **расчетное количество** набор сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.
8. Заполните графу набора сырья расчетного количества.

Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества блюда

Задание: Составить технологическую карту и схему напитка

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

№ п/п	**Наименование сырья**	**Един. измер.**	**Набор сырья по сборнику рецептур**		**Расчетное количество 6 порц. по 150 гр (…….)**	
			Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
1						
2						

3						
4						
5						
6						
7						
8						
	ВЫХОД			1000		

Технологическая схема:

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, выполнено аккуратно	4 (хорошо)
Задание выполнено технологически не правильно, неаккуратно,	3 (удовлетворительно)
Задание не выполнено, не сдано	2 (неудовлетворительно)

2. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2015 г

Дополнительные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
2. ЭУМК ИД Академия ИП.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
3. ЭУМК ИД Академия, Качурина Т.А., Приготовление блюд из рыбы
4. ЭУМК ИД Академия, Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов
5. ЭУМК ИД Академия Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов
6. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , Семичева Г. П.1-е изд. издание 2017г.

7. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента , Синицына А. В., Соколова Е. И.1-е изд. издание 2017г.
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
9. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
11. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
16. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
17. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Интернет-источники:

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/