

**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
2020 г.

Приказ № 25.06 от 25.06 2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"

для обучающихся по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



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
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №11
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №12
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №13
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №14
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №15
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №16
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №17
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №18
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №19
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №20

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации предназначены для обучающихся колледжа, изучающих профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии «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	4
Тема 1	Практическое занятие №2. Составление таблицы по заданным условиям	4
Тема 1	Практическое занятие №3. Составление таблицы по заданным условиям	4
Тема 2	Практическое занятие №4. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 2	Практическое занятие №5. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 2	Практическое занятие №6. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 2	Практическое занятие №7. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 3	Практическое занятие №8. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 3	Практическое занятие №9. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 4	Практическое занятие №10. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 4	Практическое занятие №11. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 4	Практическое занятие №12. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 5	Практическое занятие №13. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 5	Практическое занятие №14. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 6	Практическое занятие №15. Составление технологических карт по заданным условиям	4

№ раздела, темы	Тематика практического занятия	Кол-во часов
Тема 6	Практическое занятие №16. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 7	Практическое занятие №17. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 7	Практическое занятие №18. Составление технологических карт по заданным условиям	4
Тема 8	Практическое занятие №19. Составление технологических карт по заданным условиям	2
Тема 8	Практическое занятие №20. Составление технологических карт по заданным условиям	3
	Всего	77

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

ТЕМА 1: Механическая кулинарная обработка сырья

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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: Механическая кулинарная обработка сырья

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2

«Приготовление полуфабрикатов из рыбы»

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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:

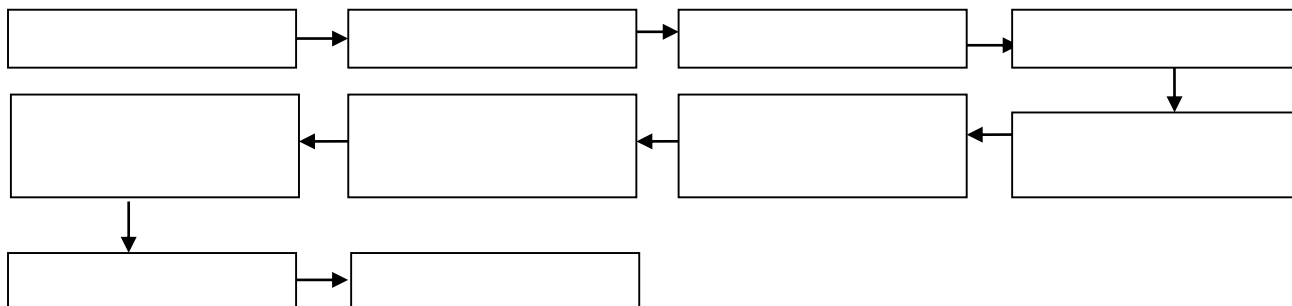
1. Составить таблицу
2. Ответить на вопросы

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 рыбы. 2. 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 соответствующие особенности приготовления

Название блюда	Особенности приготовления полуфабриката
1. Рыба припущенная	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)
2. Рыба кольбер (восьмеркой)	
3. Рыба орли (в тесте)	
4. Рыба фри	
5. Рыба отварная	
6. Рыба жареная	

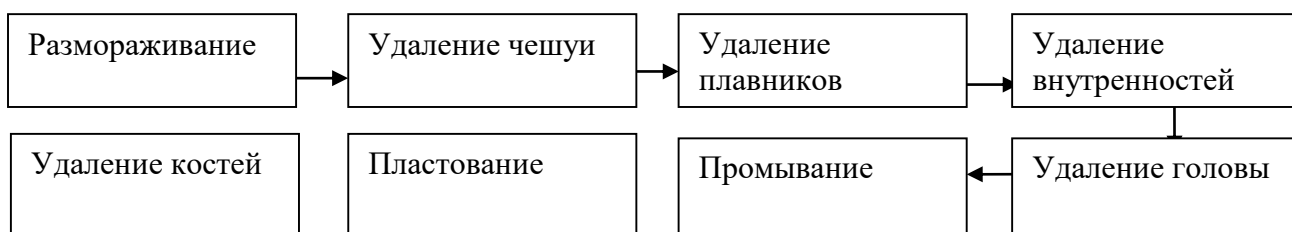
Критерии оценки:

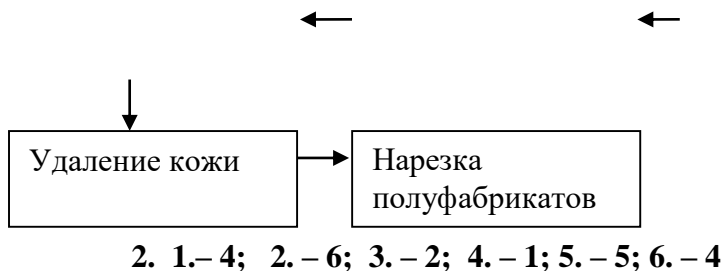
Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, выполнено аккуратно	4 (хорошо)
Задание выполнено технологически не правильно, неаккуратно,	3 (удовлетворительно)
Задание не выполнено, не сдано	2 (неудовлетворительно)

Эталон

Задание № 1.

Схема механической кулинарной обработки мороженой чешуйчатой рыбы





ТЕМА 1: Механическая кулинарная обработка сырья

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3

«Приготовление полуфабрикатов из мяса»

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 рецептов 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	Часть мяса,	Способ приготовления	Вид тепловой
----------	-------------	----------------------	--------------

полуфабриката	классификация по размеру	полуфабриката	кулинарной обработки
Ростбиф	Вырезка, крупнокусковой	Вырезку зачищают, формируют 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 цилиндра	Жарка основным способом.
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, длиной 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 Технология приготовления супов и соусов ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 технологическую 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

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 Технология приготовления супов и соусов
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5**

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 рецептов 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 **15 порций Харчо** по рецептуре № 115 /2005 г. Необходимо учесть выход готовой солянки по сборнику рецептов 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 рецептов необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептов
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 технологическую 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 рецептов 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 «*ძროხის ხორცი ხარჩო*» 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 (кусочек которого отламывают от его огромного коржа — лаваша, размачивают и добавляют в харчо, или другие блюда; в рецептах харчо часто можно встретить — «тклапи, кусочек как ладонь») на свежую алычу, соус ткемали, гранатовый сок или помидоры и томат-пасту.



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

МДК.03.01. Практическая работа № 5

Тема: Составление технологических карт и схем супов по заданным условиям.

Цель работы: уметь находить информацию

Для выполнения задания Вам понадобится Сборник рецептов 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 рецептов		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 приготовить 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
Технология**

**приготовления супов и соусов
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №6**

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 технологическую 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
Технология

приготовления супов и соусов
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №7

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 рецептов необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептов
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 технологическую 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:

9. В каком цехе приготавливают бульоны для супов?
10. Для каких целей пассеруют лук, морковь, томат, муку?
11. Для каких супов варят концентрированные бульоны?
12. Для каких целей вводят пассерованную муку в бульоны при варке супов?
13. Какую основу используют для приготовления сладких соусов?
14. Что такое сироп?
15. Для каких целей в сироп добавляют лимонную кислоту?

Задание:

1. Составьте технологическую схему сладких соусов по заданным условиям. Для работы используйте учебник «Кулинария» стр.150, раздел «Соусы» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.- Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Информационный блок

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.

Ускорение варки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину.

Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф.

Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две-три технологические линии.

Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы. В ресторанах в данную линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).

На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты, плоды, ягоды. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд соусами.

Изучите соответствующие рецепты в сборнике, указанные в карточке Вашего задания. Используя технологическую карту приготовления соуса, постройте технологическую карту и схему:

1. Соус шоколадный № 411/2005 г.
2. Соус ореховый № 412/2005 г.
3. Соус абрикосовый № 414/2005 г.
4. Соус яблочный № 418/2005 г.
5. Соус клюквенный № 417/2005 г.
6. Соус земляничный (или малиновый) № 413/2005 г.

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

Технологическая карта

Наименование блюда: Соус шоколадный № 411/2005 г

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчётное количество 15 п. по 50 гр (.....)	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	ВЫХОД					50

Технологическая схема:	Соус шоколадный № 411/2005 г.

Технологическая карта

Наименование блюда: Соус ореховый № 412/2005 г.

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчётное количество 35 п. по 50 гр.(.....)	
			брутто	нетто	брутто	нетто

	ВЫХОД					50

Технологическая схема:	Соус ореховый № 412/2005 г.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какие соусы относятся к сладким соусам? _____
2. Продолжите, «Сироп» это _____
3. Как подготовить плоды или ягоды к работе? _____
4. Мезга, это _____
5. Защищать сладкий соус означает _____
6. К каким кулинарным изделиям подают сладкие соусы? _____

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат 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 3
Технология**

**приготовления блюд из овощей
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №8**

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 рецептов 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 рецептов необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептов
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 технологическую 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 рецептов № 162/2005 г. III в.

№ п/п	Наименование сырья	Ед. измерения	Набор сырья по сборнику рецептов		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			

	с маслом					
--	----------	--	--	--	--	--

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 3 Технология приготовления блюд из овощей
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №9**

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 технологическую 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 _____

МДК.01.01. Практическая работа № 10

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

Задание: Используйте для своей работы учебное пособие «Сборник рецептов 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 рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм в г.	Набор сырья по сборнику рецептов		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	Масло 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:			

ТЕМА 4 Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №10

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 технологическую 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

Вариант задания № 1.

Составьте технологическую карту на блюдо «**Биточки или котлеты манные, рисовые**

Вариант задания № 2.

Составьте технологическую карту на блюдо «**Запеканка рисовая или манная или пшенная, или пшеничная**».

Показатели результата: Последовательность технологических операций определена в соответствии с технологическим процессом. Технологическая карта оформлена и заполнена в соответствии с требованиями к нормативной документации. Оценка качества проведена в соответствии с правилами бракеража.

Эталон технологических карт

Вариант №1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Биточки или котлеты манные, рисовые**

Рецептура № 396 Сборник рецептов 2014 г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная или рисовая	53	53		
Молоко	50	50		
Вода	100	100		
Яйца	1/5 шт	8		
Сахар	8	8		
Сухари пшеничные	8	8		
Масса полуфабриката	-	222		
Кулинарный жир	8	8		
Масса жареных изделий	-	200		
Сметана	30	30		
Варенье, джем, повидло	30	30		
Выход		230		3 x 230

Технология приготовления:

Варят густую вязкую кашу, охлаждают, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая круглую форму (биточки), или овальную приплюснутую с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях и жарят основным способом.

Требования к качеству:

Котлеты и биточки из каш сохраняют свою форму на их поверхности – легкая поджаристая корочка темно-желтого цвета. Котлеты не должны иметь трещин. Недопустимо подгорание или пережаривание изделий, наличие грубой корочки. Вкус и запах соответствует каше, из которой приготовлены биточки или котлеты. Консистенция мягкая, изделия легко разделяются на кусочки.

Правила подачи:

При подаче поливают сметаной.

Вариант №1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Запеканка рисовая или манная или пшенная, или пшеничная**

Рецептура № 398 Сборник рецептов 2014 г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто

Крупа рисовая или манная	45	45		
Вода	65	65		
Молоко	100	100		
Сахар	10	10		
или				
Крупа пшено или пшеничная	50	50		
Вода	60	60		
Молоко	100	100		
Сахар	10	10		
яйца	1/4	10		
Изюм	10.5	10		
Маргарин столовый	3	3		
Сухари пшеничные	4	4		
Сметана	3	3		
Масса полуфабриката	-	225		
Масса готовой запеканки	-	200		
Сметана	30	30		
Масло сливочное	10	10		
Выход:				
со сметаной		230		3 x 230
с жиром		210		3 x 210

Технология приготовления:

Готовую вязкую кашу охлаждают, добавляют в нее сырые яйца, подготовленный изюм, маргарин и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают.

Требования к качеству:

Запеканка покрыта слегка подрумяненной корочкой, по цвету соответствуют используемой каше. Консистенция мягкая, у пудинга нежная. Вкус и запах сладковатый.

Правила подачи:

Подают запеканку со сливочным маслом, сметаной.

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 Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №11

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 технологическую 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

Вариант задания № 1.

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Бобовые с жиром и луком»
2. Составьте технологическую карту на блюдо «Макароны отварные с овощами»

Вариант задания № 2.

1. Составьте технологическую карту на блюдо «Бобовые с копченой грудинкой».
2. Составьте технологическую карту на блюдо «Макароны отварные с грибами».

Показатели результата: Последовательность технологических операций определена в соответствии с технологическим процессом. Технологическая карта оформлена и заполнена в соответствии с требованиями к нормативной документации. Оценка качества проведена в соответствии с правилами бракеража.

Эталон технологических карт

Вариант №1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Бобовые с жиром и луком

Рецептура № 404 Сборник рецептур 2014 г.

	Наименование продуктов	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/
		1 порция		2 порции	
1	Бобовые	97	96		
2	Лук репчатый	30	25		
3	Жир-сырец свиной	20	20		
	Масса пассерованого с жиром лука	-	30		
	Выход	230			

Технология приготовления блюда:

Подготовленные бобовые заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом кипении. Мелко нарезанный репчатый лук пассеруют на жире и смешивают с горячими отварными бобовыми.

Требования к качеству:

Внешний вид: Зерна набухли, но не разварились. Консистенция: однородная, мягкая. Цвет: свойственный виду бобовых. Вкус: в меру соленый. Запах: пассерованого лука, без посторонних порочащих признаков.

Правила подачи: Подают в баранчике или на тарелке, блюдо оформляют зеленью.

Вариант № 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Бобовые с копченой грудинкой или корейкой

Рецептура № 405 Сборник рецептов 2014 г.

Наименование продуктов	1 порция		порции	
	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/
Масса отварных бобовых	-	150		
Грудинка копченая	27	20*		
или корейка копченая	26	20*		
Лук репчатый	36	30		
Жир свиной	15	15		
Масса пассерованного лука	-	25		
Чеснок	0,5	0,4		
Соус томатный	-	30		
Выход		225		

* масса вареной грудинки, корейки без шкуры и костей.

Технология приготовления блюда:

Вареную копченую нарезанную мелким кубиком грудинку или корейку, нашинкованный пассерованный лук кипятят в соусе красном или томатном 5 – 10 мин. смешивают с отварными бобовыми, добавляют растертый с солью чеснок и, помешивая, нагревают до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: Зерна набухли, но не разварились. Нарезка грудинки равномерная. Консистенция: однородная, мягкая. Цвет: красный. Вкус: в меру соленый. Запах: пассерованного лука, копченой грудинки, без посторонних порочащих признаков.

Правила подачи: Подают в баранчике или на тарелке, блюдо оформляют зеленью.

Вариант № 1.**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование блюда: Макароны отварные с овощами

Рецептура № 416 Сборник рецептов 2014 г.

	Наименование продуктов	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/
		1 порция		2 порции	
1	Макаронные изделия	70	70		
	<i>Масса отварных макарон</i>	-	200		
2	Морковь	25	20		
3	Петрушка (корень)	9	7		
4	Лук репчатый	19	16		
5	Горошек зеленый консервированный	-	-		
6	Томатное пюре	15	15		
7	Маргарин столовый	20	20		
	<i>Масса готовых овощей</i>	-	50		
	Выход		250		

Технология приготовления блюда:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Сваренные макаронные изделия откидывают и дают стечь воде.

Овощи нарезают соломкой и пассеруют. Добавляют томатное пюре и пассеруют еще 5 – 7 мин. Готовые макаронные изделия смешивают с пассерованными овощами.

Требования к качеству:

Внешний вид: Макароны изделия набухли, но не разварились. Овощи аккуратно нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки. Консистенция: мягкая. Цвет: оранжевый. Вкус: макарон и пассерованных овощей, в меру соленый. Запах: пассерованных с томатом овощей, без посторонних порочащих признаков.

Правила подачи:

При отпуске перец кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают соком, Подают в баранчике или на тарелке, блюдо оформляют зеленью.

Вариант № 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Макароны отварные с грибами

Рецептура № 418 Сборник рецептов 2014 г.

	Наименование продуктов	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/
		1 порция		2 порции	
1	Макаронные изделия	70	70		
	<i>Масса отварных макарон</i>	-	200		
2	Грибы белые сушеные	10	10		
3	Лук репчатый	60	50/25*		
4	Маргарин столовый	15	15		
	<i>Масса жареных грибов с луком</i>	-	50		
Выход		200			

Технология приготовления блюда:

Макаронные изделия кладут в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Сваренные макаронные изделия откидывают и дают стечь воде. Нарезанный лук пассеруют, добавляют мелко нарезанные соломкой вареные грибы и жарят 5 – 6 мин. Затем грибы с луком смешивают с отварными макаронными изделиями.

Требования к качеству:

Макаронные изделия набухли, но не разварились. Овощи аккуратно нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки. Консистенция: мягкая. Цвет: коричневый от грибов. Вкус: макарон и грибов, в меру соленый. Запах: грибов, без посторонних порочащих признаков.

Правила подачи:

Подают в баранчике или на тарелке, блюдо оформляют зеленью

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 Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №12

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 технологическую 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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: *«Блинчики - полуфабрикат (оболочка)»*

Сборник рецептур 2006 г.

Раскладка №

Выход 500г

№ п/п	Продукты	Масса на 1 кг		Масса на 500 г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Мука пшеничная	416	416		
2	Молоко или вода	1040	1040		
3	Яйца	2	83		
4	Сахар	25	25		
5	Соль	8	8		
6	Готовое тесто	-	1538		
7	Масло растительное	16	16		
8	Выход	-	1000		

Способ приготовления:

1. Яйца, соль, сахар размешивают
2. добавляют холодное молоко (50% нормы)
3. всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко.
4. Готовое жидкое тесто процеживают.
5. Блинчики выпекают на смазанных жиром и разогретых сковородах диаметром 24...26 см.
6. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны

7. после чего блинчики снимают и охлаждают
8. Изделия должны быть хорошо пропечёнными, мелкопористыми, равномерной толщины, без подсохших краёв.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: «*Блинчики с фаршем*»

Сборник рецептур 1983 г.

Раскладка № 1083

Выход 280г

№ п/п	Продукты	Масса на 1 порцию, г		Масса на _____ г	
		брутто	Нетто	брутто	
1	Блинчики п/ф	-	185	-	
2	Фарш	-	93	-	
	Масса п/ф	-	278	-	
3	Масло подсолнечное	10	10		
	Блинчики жареные с фаршем	-	250		
4	Масло сливочное	10	10		
5	Сметана	30	30		
	Выход с маслом	-	260	-	
	Выход со смет.	-	280		

Способ приготовления:

На поджаренную сторону блинчиков кладут фарш, заворачивают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5...6 мин.

Отпускают блинчики по 2 штуки на порцию.

При отпуске блинчики с мясным фаршем поливают растопленным маслом.

Блинчики с яблочным фаршем отпускают со сметаной.

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БЛЮД
БЛИНЧИКИ С ФАРШЕМ**

Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	Цвет
Правильная круглая форма, края не рваные, поверхность подрумяненная, но не подгоревшая	Блинчиков мягкая, корочка хрустящая, Фарш сочный, хорошо заправленный	Выпеченного теста, продуктов соответствующего фарша	Золотисто-коричневый, без подгоревших мест
Замечания			

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 5 Технология

приготовления блюд из рыбы ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №13

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 технологическую 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

Задание: Повару горячего цеха необходимо приготовить блюдо из жареной рыбы. Необходимо рассчитать набор сырья для приготовления блюда и заполнить технологическую карту на 5 порций блюда из жареной рыбы.

Информационный блок

Для жарки рыбных полуфабрикатов непосредственно на нагретой поверхности применяются сковороды и конвейерные жарочные машины, а также плиты и специальные аппараты для непосредственной жарки (открытые сковороды – «жарочные поверхности», аппараты для двусторонней жарки — «контактные грили»). Подобные аппараты принято называть сковородами.

Сковороды подразделяются на промышленные, с рабочей камерой в виде чаши и открытые (у них жарочная поверхность или имеет невысокий ограждающий бортик, или полностью его лишена).

Открытые сковороды предназначены для выполнения индивидуальных заказов клиентов при приготовлении порционных кулинарных изделий, а промышленные – для массового выпуска продукции.

Различают жарочные аппараты периодического и непрерывного действия с непосредственным и косвенным обогревом.

Эти плиты (открытые сковороды) предназначены для жарки порционных кулинарных изделий непосредственно на жарочной (рабочей) поверхности конфорки основным способом. Их нагревательный элемент аналогичен конфорке для электроплит с использованием на плитной посуде. Рыба является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего она содержит значительное количество белков, витаминов, минеральные вещества. 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 рыбы и ее упитанности в очень широких пределах: от 1—2% в тощей рыбе, от 2% до 5% в рыбе средней жирности, от 5% до 10% в рыбе жирной.

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 рыбе имеются витамины группы В (В1? В2, Вg, Вg, В12), РР и др.

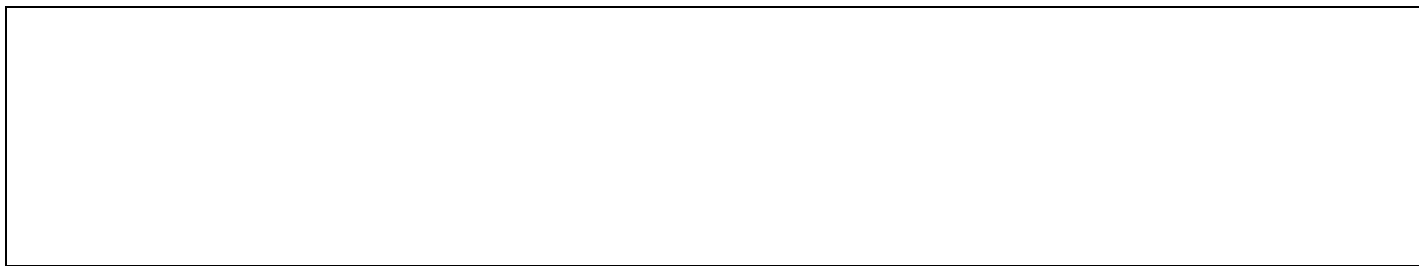
Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Технологическая карта

Наименование блюда: Рыба, жаренная во фритюре № 243/2016 г

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество 5 порций	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1		гр				
2		гр				
3		гр				
4		гр				
		гр				
5		гр				
6		гр				
7						
	ВЫХОД	гр				

Технологическая схема:	Рыба, жаренная во фритюре № 243/2016



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 5 Технология приготовления блюд из рыбы
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №14**

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 рецептов 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 рецептов необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептов
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 технологическую 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

Ответить на поставленные вопросы:

1. Как подготовить рыбную котлетную массу к работе
2. Какие полуфабрикаты можно приготовить из рыбной котлетной массы?
3. Для каких целей проводят тепловую обработку полуфабрикатов?
4. В чем заключается специфика расчетов в сборнике рецептов?

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 6
Технология
приготовления
блюд из мяса и
домашней птицы
ПРАКТИЧЕСКО
Е ЗАНЯТИЕ №15
Составление

технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 технологическую 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, Вg, Вg, 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 сильным выкипанием 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 рецептов III в.

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		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

без ошибок	
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 6 Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №16

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 рецептов 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 рецептов необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептов
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 технологическую 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.

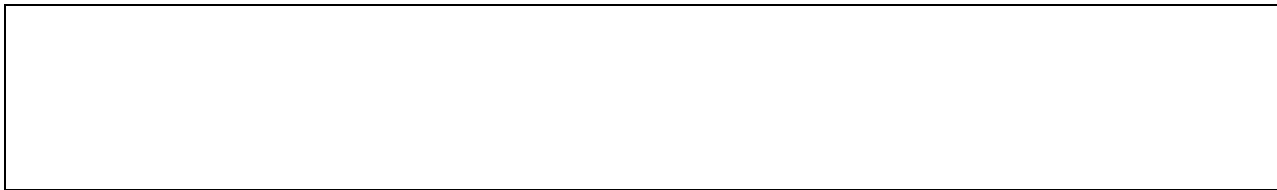
Задание: Рассчитайте технологическую карту, составьте технологическую схему блюда № 293 Плов. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения.

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

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Плов из свинины № 293/2005 сборник рецептов III в.

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		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		



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 7 Технология приготовления холодных блюд и закусок
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №17**

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 технологическую 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.

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Сельдь рубленая № 73 /2016 г.

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

--

Таблица оценки качества

Наименование блюда: Сельдь рубленая № 73 /2016 г.

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

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № Группы _____

Задание: Составить технологическую карту и схему холодных закусок из рыбы и морепродуктов

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА:

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчетное количество 2 5 порц.	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	ВЫХОД					

№ п/п	Технология приготовления.

Технологическая схема:

Таблица оценки качества

Наименование блюда:

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 7 Технология приготовления холодных блюд и закусок
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №18**

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 технологическую 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

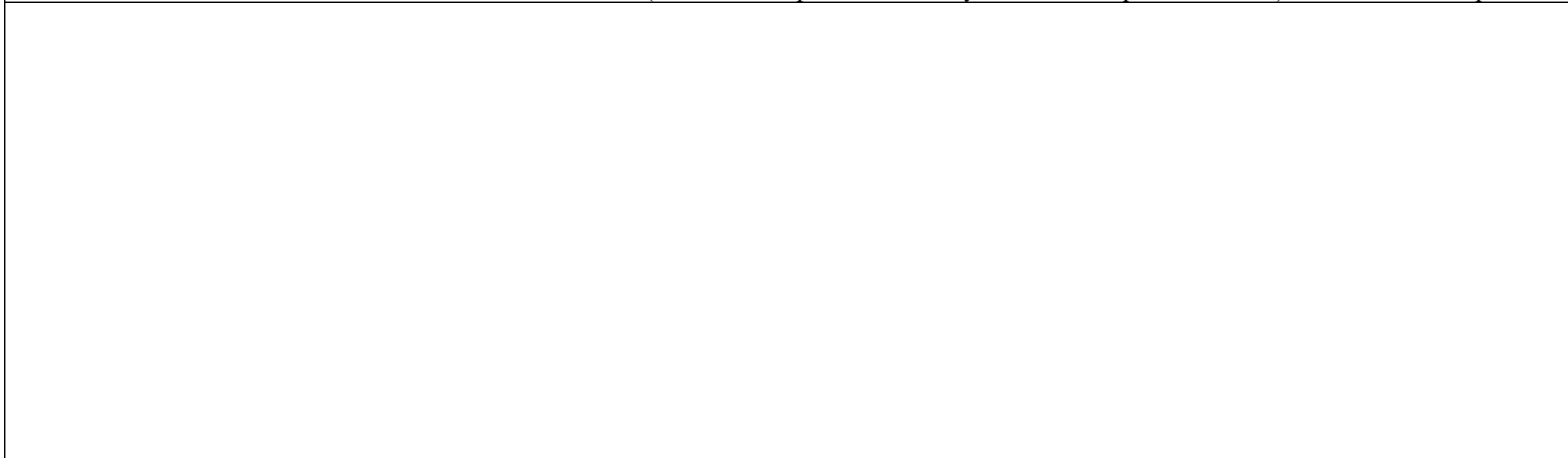
Ф.И.О. _____ **Дата:** _____ **№ Группы** _____

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 рецептов		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						
	ВЫХОД			1000		



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 8 Технология приготовления сладких блюд и напитков
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №19**

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 технологическую 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 сладкого блюда

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)

ТЕМА 8

Технология приготовления сладких блюд и напитков

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №20

Составление технологических карт по заданным условиям

Составление таблицы по заданным условиям

Количество часов - 4 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 рецептов 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 рецептов необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептов
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 технологическую 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 рецептов		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	5 (отлично)
---	-------------

без ошибок	
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. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.

дополнительные источники:

ИД Кнорус ЭБС Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, 2018 г

Нормативная литература:

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;**
- СанПин 2.3.2.1324-2003 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»**
- Правила оказания услуг общественного питания**, утвержд. Постановлением Правительства РФ 15.08. 97 № 1036 с изменениями и дополнениями, утвержд. Постановлением Правительства РФ от 04.10.2012 N 1007;
<http://docs.pravo.ru/document/view/5818/>

Журналы

«Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

Интернет-ресурсы

- Мир кулинара. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.mirkulinara.ru>
- Гастроном. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/>