

ГБПОУ РО
«Каменский техникум строительства и автосервиса»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**по МДК.03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации
и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	5
2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ И ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПРИ ОСВОЕНИИ МОДУЛЯ.....	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ	
Лабораторная работа № 1.....	7
Лабораторная работа № 2.....	7
Лабораторная работа № 3.....	8
Лабораторная работа № 4.....	9
Лабораторная работа № 5.....	10
Лабораторная работа № 6.....	11
Лабораторная работа № 7.....	12
Лабораторная работа № 8.....	13
Лабораторная работа № 9.....	14
Лабораторная работа № 10.....	15
4. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	16

ВВЕДЕНИЕ

Данные методические указания по выполнению лабораторных работ по МДК.03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, предназначены для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части изучения тем:

1. Организация приготовления и приготовление бутербродов;
2. Организация приготовления и приготовление салатов разнообразного ассортимента;
3. Организация приготовления и приготовление холодных закусок;
4. Организация приготовления и приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

Цель методических рекомендаций - организовать самостоятельную деятельность обучающихся при подготовке и проведении лабораторных работ.

Лабораторные работы дополняют теоретический курс, позволяют лучше усвоить его, знакомят с фактическим материалом на практике. Целью лабораторных работ является – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению блюд различного ассортимента; закрепление теоретических знаний; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Целью проведения лабораторных работ является отработка основных теоретических знаний модуля ПМ.03 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок и приобретение практического опыта в:

1. подготовке, уборке рабочего места,
2. выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
3. выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
4. приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
5. упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
6. порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
7. ведении расчетов с потребителями.

Задачами проведения лабораторных работ являются:

- установление связей теории с практикой;
- углубление, расширение и закрепление знаний обучающихся в процессе выполнения конкретных практических задач;
- овладение практическими приемами по МДК на современном уровне;
- обучение умению анализировать полученные результаты;
- контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины;
- обучение навыкам профессиональной деятельности.

В методических указаниях даны пояснения к выполнению и оформлению лабораторных работ. После каждой работы приведены вопросы для проверки.

Каждый обучающийся должен вести рабочую тетрадь, в которую заносятся:

- 1 название работы;
- 2 цель работы;
- 3 ход работы (порядок выполнения полученного задания);
- 4 выводы по работе.

Материал по каждому занятию излагается в следующей последовательности: вначале кратко формулируются тема и цель занятия, затем определяется конкретное задание и порядок выполнения, методические указания по проведению работы и контрольные вопросы.

При подготовке к лабораторной работе обучающиеся подбирают рецептуру, оформляют технологическую карту и производят расчет сырья для приготовления блюд по заданию. Для рациональной организации рабочего места, обучающиеся должны продумать и записать необходимое оборудование, инвентарь и посуду для выполнения задания.

Преподаватель принимает выполненную обучающимися работу в индивидуальном порядке.

Для допуска к экзамену, обучающийся представляет надлежащим образом оформленную тетрадь с оформленными работами – не менее 80 %.

1. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Оценка (балл)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техника безопасности	Выполнение норм выработки	Требования к качеству	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	100 %	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
4	Рабочее место организовано обучающимися самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправленные обучающимися самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устраненные обучающимися самостоятельно	100 %	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи педагога	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи педагога	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	менее 100%	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки	План работы на составлен некорректно, не соблюдена трудовая дисциплина
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Несоблюдение правил	Допущено значительное невыполнение	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	Работа не распланирована, нет предварительной подготовки

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ И ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПРИ ОСВОЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СОДЕРЖАНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторная работа № 1 – (4 часа)

Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных супов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель работы: отработать технологические операции подготовки сырья, приготовления и оформления для подачи холодных супов различного ассортимента.

Формируемые компетенции:

ПК 3.1

ОК 1-7, 9, 10

Задание:

1. Организовать рабочее место согласно выполняемым технологическим операциям.
2. Приготовить и оформить для подачи холодные супы (2 вида по 2 порции):
 - окрошка сборная мясная;
 - национальный холодный суп (по выбору обучающегося).
3. Определить качество приготовленных супов.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить супы.
3. Оформить супы для подачи.
4. Прогреть супы и отметить их вкусовые качества.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить технологические карты на супы по заданию (2 карты).
2. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду (записать перечень).
3. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленных супов:

Блюдо	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция
1			
2			

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Какая организация рабочего места считается рациональной для приготовления супов?
2. Как подготовить овощи для приготовления холодных супов?
3. Какие гарниры к холодным супам можно подавать отдельно?
4. Какова температура подачи холодных супов?
5. Укажите сроки хранения подготовленных продуктов и приготовленных супов.

Лабораторная работа № 2 – (4 часа)

Тема: Приготовление, оформление и кулинарное использование холодных соусов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель работы: отработать технологические операции подготовки сырья, приготовления и оформления для подачи холодных соусов различного ассортимента.

Формируемые компетенции:

ПК 3.1, 3.2

ОК 1-7, 9, 10

Задание:

1. Организовать рабочее место согласно выполняемым технологическим операциям.
2. Приготовить и оформить для подачи соусы (2 вида):
 - соус Майонез;
 - производный соус на основе майонеза (по выбору обучающегося).
3. Определить качество приготовленных соусов.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить соусы.
3. Оформить соусы для подачи (на тарелке).
4. Прогреть соусы и отметить их вкусовые качества.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить технологические карты на соусы по заданию (2 карты).
2. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду (записать перечень).
3. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленных соусов:

Соус	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция
1			
2			

4. Составить технологическую схему производного соуса.
5. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 3 – (4 часа)

Тема: Приготовление, оформление и отпуск бутербродов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель работы: отработать технологические операции подготовки сырья, приготовления и оформления для подачи бутербродов различного ассортимента.

Формируемые компетенции:

ПК 3.1, 3.4

ОК 1-7, 9, 10

Задание:

1. Организовать рабочее место согласно выполняемым технологическим операциям.
2. Приготовить и оформить для подачи бутерброды (по 2 порции):
 1. сложный открытый;
 2. с бутербродной массой;
 3. закусочный.
3. Определить качество приготовленных бутербродов.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить бутерброды.
3. Оформить для подачи.
4. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.

5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить технологические карты на бутерброды по заданию (3 карты).
2. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду (записать перечень).
3. Установить и записать время приготовления бутербродов.
4. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленных бутербродов:

Блюдо	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция
1			
2			
3			

5. Сделать вывод о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Какая организация рабочего места считается рациональной?
2. Как подготовить гастрономию, сыр и масло для холодных блюд и закусок?
3. Какие бутерброды рекомендуется готовить на ржаном хлебе?
4. Как классифицируют бутерброды в зависимости от технологии приготовления?
5. Какова температура подачи бутербродов?
6. Укажите сроки хранения подготовленных продуктов и приготовленных бутербродов.

Лабораторная работа № 4 – (4 часа)

Тема: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель работы: отработать технологию приготовления и оформления для подачи салатов из сырых овощей, сыра, фруктов.

Формируемые компетенции:

ПК 3.1, 3.2, 3.3

ОК 1-10

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи по 2 идентичные порции 2-х салатов (1 – из овощей, 2 – фирменный салат (возможно собственной разработки)): например - салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат;
2. Составить технологические схемы приготовления салатов.
3. Определить органолептические показатели приготовленных салатов.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить салаты, согласно технологическим картам.
3. Оформить по две идентичные порции салатов для подачи.
4. Прodeгустировать салаты и определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2-х салатов по 2 порции.
2. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
3. Установить и записать время на выполнение задания.
4. Оформить технологические схемы приготовления салатов.
5. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленных салатов:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

6. Сделать вывод о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите виды нарезки овощей при приготовлении салатов.
2. Расскажите технологию приготовления соуса майонез.
3. Укажите товароведческие характеристики продуктов, используемых для приготовления салатов.
4. Перечислите используемые при работе правила подачи салатов.

Лабораторная работа № 5 – (4 часа)

Тема: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель работы: Отработать технологию приготовления и оформления для подачи салатов из вареных овощей, с мясными и рыбными продуктами.

Формируемые компетенции:

ПК 3.1, 3.2, 3.3

ОК 1-10

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи по 2 идентичные порции 2-х салатов (1 – из овощей, 2 – из вареных овощей с использованием мяса/мясопродуктов или рыбы/рыбных продуктов/морепродуктов);
2. Определить калорийность салата из вареных овощей с использованием мяса/мясопродуктов или рыбы/рыбных продуктов/морепродуктов – на 1 порцию и на 100 г.
3. Определить органолептические показатели приготовленного салата (по выбору обучающегося).

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить салаты, согласно технологической карте.
3. Оформить по две идентичные порции салатов для подачи.
4. Прогреть салаты и определить органолептические показатели (по выбору).
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2-х салатов по 2 порции.
2. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
3. Установить и записать время на выполнение задания.
4. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного салата:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

5. Определить калорийность салата – на 1 порцию и на 100 г.
6. Сделать вывод о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите виды нарезки сырых и вареных овощей при приготовлении салатов.
2. Укажите условия хранения салатов до заправки.
3. Какие продукты используют для оформления салатов?
4. Укажите правила подачи салатов.
5. Какие соусы и заправки используют при подаче салатов? Укажите особенности использования.

Лабораторная работа № 6 – (4 часа)

Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель работы: Отработать технологию приготовления и оформления для подачи закусок из яиц, сыра, овощей.

Формируемые компетенции: ПК 3.1, 3.2, 3.4; ОК 1-4, 7,9

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи по 2 идентичные порции закусок (1 – из овощей, 2 – из яиц), согласно технологическим картам;

Рулетики из баклажанов с яйцом и сыром

Баклажан	150	120
Яйца	2 шт.	40
Сыр	80	80
Майонез	25	25
Масло растительное	для жарки	
Соль, перец молотый	по вкусу	

Яйца отварить вкрутую, охладить и очистить. Натереть на крупной тёрке яйца вместе с сыром. Посолить, поперчить, добавить майонез и перемешать. Баклажаны нарезать вдоль тонкими пластинками. Обжарить по несколько минут с каждой стороны. Переложить овощи на бумажные полотенца, чтобы убрать излишки жира. Баклажаны охладить, выложить начинку на каждый кусочек баклажана и завернуть рулетики. Перед подачей охладить в холодильнике 20-30 минут. Оформить закуску для подачи.

Фаршированные яйца с грибами

Яйцо куриное	3 шт.	3 шт.
Шампиньоны	85	75
Лук репчатый	12	10
Лук зеленый	5	4
Майонез	20	20
Масло растительное	для жарки	
Соль, перец молотый	по вкусу	

Грибы и луковичу мелко нарезать. На среднем огне обжарьте в масле до мягкости. Охладить и измельчить в блендере.

Яйца сварить вкрутую. Охладить, очистить и разрезать на половинки.

Желтки отделить от белков и размять. Смешать с грибной смесью, заправить майонезом, посолить и поперчить.

Нафаршировать белки начинкой. Перед подачей оставьте в холодильнике на 15–20 минут.

Оформить закуску для подачи.

2. Определить органолептические показатели приготовленных закусок.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить закуски, согласно технологическим картам.
3. Оформить по две идентичные порции закусок для подачи.
4. Прodeгустировать закуски и определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Подготовка и оформление отчёта по лабораторной работе:

1. При подготовке к лабораторной работе продумать оформление закусок (для обеспечения необходимыми продуктами).
2. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
3. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленных салатов:

	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция
Рулетики из баклажанов с яйцом и сыром			
Фаршированные яйца с грибами			

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 7 – (4 часа)

Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди, рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель работы:

Отработать технологию приготовления и оформления для холодных закусок из мяса и птицы. Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 3.1, 3.2, 3.4 ОК 1-10

Задание:

1. Оформить технологическую карту на закуску из сельди (согласно требованиям) с гарниром (50 г) и соусом (30 г).
2. Произвести расчет сырья для 2-х порций закуски из сельди с гарниром и соусом.
3. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции закуски (гарнир и соус должны быть при подаче на тарелке).
4. Определить органолептические показатели приготовленной закуски.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить закуску, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции для подачи.
4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить технологическую карту. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций закуски с гарниром и соусом.
2. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду. Использование пищевой пленки обязательно!

3. Определить время приготовления 2-х порций закуски с гарниром и соусом.
4. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного салата:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

5. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении закуски (чек-лист).

Например:

1. *Подготовить продукты: сельдь разделить на чистое филе, овощи (помыть, очистить, помыть, нарезать мелким кубиком), сыр (натереть на терке) и т.д.*
2. *Замариновать овощи для подачи в качестве гарнира (спассеровать лук, добавить стебли сельдерея, чеснок).*
3. *И т.д.*
4. *Оформить закуску (в центр тарелки уложить рулетик из сельди, рядом гарнир из овощей, сбоку к рулетику подлить соус сливочный с сыром, оформить зеленью базилика).*

6. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 8 – (4 часа)

Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель работы:

Отработать технологию приготовления и оформления для холодных закусок из мяса и птицы. Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 3.1, 3.2, 3.4

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 2 технологические карты: на закуску из мяса и на закуску из птицы (согласно требованиям).
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции закуски из мяса или птицы (по выбору обучающегося);
3. Определить органолептические показатели приготовленной закуски.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить закуску, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции для подачи.
4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 2 технологические карты: на закуску из мяса и на закуску из птицы (согласно требованиям). Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций закуски (по выбору).
2. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
3. Определить время приготовления 2-х порций закуски.
4. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного салата:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

5. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении закуски (чек-лист).

Например:

1. *Подготовить продукты: филе птицы (помыть, обсушить, отбить), овощи (помыть, очистить, помыть, нарезать мелким кубиком), сыр (натереть на терке) и т.д.*

2. *Обжарить овощи для фарша (спассеровать лук, добавить стебли сельдерея, чеснок).*

3. ***И т.д.***

4. *Оформить закуску (в центр тарелки уложить рулетик из птицы, рядом гарнир из овощей, припущенных в молоке, сбоку к рулетику подлить соус сливочный с сыром, оформить зеленью базилика).*

6. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 9 – (4 часа)

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

Цель работы:

Отработать технологию приготовления и оформления для холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Совершенствовать умения презентовать и оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 3.1, 3.2, 3.5

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить технологическую карту на блюдо из рыбы или нерыбного водного сырья – кулинарное изделие из рыбы/морепродукта, гарнир и соус (согласно требованиям).

2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции блюда (по выбору обучающегося);

3. Определить органолептические показатели приготовленного блюда.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.

2. Приготовить блюдо, согласно технологической карте.

3. Оформить две идентичные порции для подачи.

4. Определить органолептические показатели. Оформить отчет по проделанной работе.

5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить технологическую карту на блюдо из рыбы или нерыбного водного сырья. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций блюда (по выбору).

2. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
3. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного блюда:

Внешний вид (общий для всех компонентов блюда)	Вкус и запах (для всех компонентов блюда по отдельности)	Консистенция (для всех компонентов блюда по отдельности)

4. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 10 – (4 часа)

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

Цель работы: Отработать технологию приготовления и оформления для холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Совершенствовать умения презентовать и оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 3.1, 3.2, 3.6

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить технологическую карту на блюдо из мяса/птицы – кулинарное изделие, гарнир и соус (согласно требованиям).
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции блюда (по выбору обучающегося);
3. Определить органолептические показатели приготовленного блюда.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить блюдо, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции для подачи.
4. Определить органолептические показатели. Оформить отчет по проделанной работе.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить технологическую карту на блюдо из мяса/птицы.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций блюда.
3. Определить количество отходов, полученных при обработке сырья и определить их процентное соотношение.
4. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
5. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного блюда:

Внешний вид (общий для всех компонентов блюда)	Вкус и запах (для всех компонентов блюда по отдельности)	Консистенция (для всех компонентов блюда по отдельности)

6. Сделать вывод о проделанной работе.

4 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. 4-е изд., перераб. и доп. М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2017

Дополнительные источники:

- Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 8-е изд. перераб. и доп. Учебник для начального профессионального образования. -М.: Издательский центр «Академия», 2009-320 с.
2. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч.. М: Академия, 2011
 3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Учебник, М.: ИЦ «Академия», 2017
 4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М: «Дело и сервис» 2003
 5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях Общественного питания: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / В.В. Усов. – 7-е изд. перераб. И доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2015

Интернет-ресурсы

1. Кулинария [электронный ресурс]/режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish>;
2. Кухарка [электронный ресурс]/режим доступа <http://www.kухarka.ru/news/1338.html>;
3. Общественное питание Фотографии, рецепты приготовления блюд:[сайт].URL: <http://www.good-cook.ru>;
4. Фотографии, рецепты приготовления блюд: [сайт]. URL: <http://www.gotovim.ru>;
5. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [электронный ресурс]/режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>