

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаров Алексей Владимирович
Должность: И.о. директора технологического колледжа
Дата подписания: 25.03.2024 11:42:12
Уникальный программный ключ:
7f14295cc243663512787ff1135f9c1203eca75d

Приложение к ППССЗ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный аграрный университет –
МСХА имени К.А. Тимирязева»
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

**по профессиональному модулю
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

форма обучения: очная

Москва, 2022

Контрольно-оценочные средства

для проведения промежуточной аттестации

МДК.07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар»

1.1. Форма промежуточной аттестации: квалификационный экзамен в 7 семестре, дифференцированный зачет в 7 семестре.

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

МДК.07.01. Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Контрольно-оценочные задания

Задание 1

Решение задач

Задача № 1

Сколько необходимо взять картофеля весом брутто в феврале, чтобы приготовить 25 кг картофеля жареного во фритюре.

Задача №2

Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработке составляет 25% массы нетто. Определите массу вареного картофеля.

Тестирование

1. В группах овощей найдите лишние: а/корнеплоды, клубнеплоды б/капустные, луковые

в/зерновые, десертные

2. В группу корнеплодов входят овощи:

а/лук репчатый, зелёный, порей б/укроп, эстрагон, мята

в/морковь, свекла, редька, петрушка корневая, редис,

3. Какие дефекты овощей не допустимы при приемке на производство:

а/позеленевшие б/покрытые плесенью

в/имеющие дефекты развития

4. При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от:

а/качества поступивших овощей, способа обработки и времени года б/размеров, способа нарезки и качества поступивших овощей

в/ способа обработки, внешнего вида и калибровки.

5. По каким критериям оценивают овощи, поступающие на ПОП:

а/по накладной,

б/по качеству, количеству и сверяют с данными накладной в/доверяют экспедитору, так как он материальное лицо

Теоретические вопросы

1). Обработка консервированных овощей

2). С какой целью проводят сортировку овощей при механической кулинарной обработке?

Задание 2

Решение задач Задача №1

Масса очищенного картофеля 56 кг, масса жареного 38 кг 640 гр. Определите процент потерь при тепловой обработке.

Задача №2

Какое количество моркови припущенной получится в феврале месяце из 15 кг сырой неочищенной моркови.

Тестирование

1. С какой операции начинают обработку овощей:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка; в/мытьё овощей;

2. Картофель обрабатывают в следующем порядке: а/сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют б/калибруют, сортируют, очищают, дочищают, моют в/сортируют, очищают, моют

3. Для приготовления голубцов лучше использовать: а/тугие кочаны капусты

б/рыхлые кочаны капусты в/ крупные кочаны капусты

4. Мойка картофеля необходима для:

а/ улучшения санитарных условий дальнейшей обработки б/ улучшения пищевой ценности картофеля

в/ улучшения внешнего вида картофеля

5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища б/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву

в/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

Теоретические вопросы

1). Механическая кулинарная обработка томатов.

2). С какой целью проводят нарезку овощей перед кулинарной обработкой?

Задание 3

Решение задач

Задача №1

На п.о.п. поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено жареного картофеля, если норма отходов при холодной обработке составляет 30% массы брутто, а потери при тепловой обработке 31% массы нетто.

Задача №2

Определить вес нетто свеклы, количество отходов, если в столовой в январе отработано 40 кг свеклы.

Тестирование

1. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают б/ очищают, нарезают, проваривают

в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

2. Зачем свежие грибы промывают в воде:

а/ для удаления слизи

б/ для удаления песка, грязи, листьев в/ для удаления горького привкуса

3. Для лучшего хранения после очистки и минимизации потерь картофель:

а/ обрабатывают раствором пищевой соды б/ обрабатывают перманганатом калия

в/ обрабатывают бисульфитом натрия

4. Какого вида нарезки картофеля не существует:

а/брусочки, ломтики б/кружочки, чесночки в/колечки, звенья

5. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

а/соломка, кружочки б/спиральки, чесночки в/звездочки, цветочки

Теоретические вопросы

1). Механическая кулинарная обработка капусты белокочанной.

2). С какой целью проводят калибровку овощей при механической кулинарной обработке?

Задание 4

Решение задач

Задача № 1

Сколько отходов получится при обработке 10 кг перца свежего сладкого при подготовке его к фаршированию?

Задача №2

Масса отварного картофеля 25 кг. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в апреле месяце.

Тестирование

1. Шашки – форма нарезки

- а) репчатого лука;
- б) белокочанной капусты; в) свеклы.

2. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- 1) Распределение по качеству; а) очистка;
- 2) Распределение по размерам; б) сортировка;
- 3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
- 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

3. Какая операция лишняя в обработке капусты:

- а) удаление донца б) очистка
- в) нарезка

4. Какой овощ не входит в группу корнеплодов:

- а) морковь б) картофель в) свекла

5. Какое вещество входит в состав моркови

- а) соланин б) каротин в) лецитин

Теоретические вопросы

- 1). Механическая кулинарная обработка кабачков и свежих огурцов.
- 2). С какой целью проводят мойку овощей при механической кулинарной обработке?

Задание 5

Решение задач

Задача №1

Масса очищенного картофеля 56 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля, если норма отходов 30%?

Задача №2

Какое количество картофеля необходимо для приготовления 20 кг картофеля, жаренного ломтиками 18 ноября и 7 апреля?

Тестирование

1. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования:

- 1. Охлаждение
- 2. Удаление кочерыжки
- 3. Очистка от верхних листьев

4. Мытье
5. Подсоленная вода 15-20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формование голубцов
9. Отбивание утолщенной части листа

2. Ревень - это:

- а) плодовые овощи;
- б) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
- в) десертные овощи в виде побегов.

3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие;
- б) солёные;
- в) сушеные.

4. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны;
- б) перец, кабачки, огурцы;
- в) перец, кабачки, капуста для голубцов;

5. Картофель калибруют:

- а) для ручной очистки
- б) для ручной и машинной очистки
- в) для машинной очистки

Теоретические вопросы

1). Механическая кулинарная обработка десертных овощей. 2). Как обрабатывают соленые и маринованные грибы?

Эталоны ответов

Задание 1

Тестирование

1. в
2. в
3. б
4. а
5. б

Теоретические вопросы

1). *Обработка консервированных овощей*

Квашеную капусту отжимают от рассола, перебирают, удаляя посторонние примеси, отделяют крупнонарезанные кочерыжки и морковь, измельчают их, соединяют с капустой и все измельчают. Очень кислую капусту промывают в холодной воде. Солёные огурцы промывают холодной водой. У мелких солёных и маринованных огурцов отрезают место прикрепления плодоножки. Используют их целиком или нарезают. У крупных огурцов очищают кожицу, разрезают вдоль на 4 части и вырезают семена.

2). *С какой целью проводят сортировку овощей при механической кулинарной обработке?*

Способствует снижению отходов при механизированной обработке. Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

Задание 2

Тестирование

1. б
2. а
3. б
4. а
5. в

Теоретические вопросы

1). *Механическая кулинарная обработка томатов.*

Сортируют по размерам и степени зрелости (зрелые, незрелые, перезрелые), удаляют испорченные или помятые экземпляры. Затем промывают и вырезают место прикрепления плодоножки.

2). *С какой целью проводят нарезку овощей перед кулинарной обработкой?*

Способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, одновременно доходят до готовности.

Задание 3

Тестирование

1. а
2. б
3. в
4. в
5. в

Теоретические вопросы

1). *Механическая кулинарная обработка капусты белокочанной.*

Снимают загнившие и загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыжки и промывают. Кочан разрезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку. Если при обработке обнаружены улитки или гусеницы, то обработанную капусту кладут в холодную подсоленную воду (50–60 г соли на 1 л воды) на 15–20 мин, при этом гусеницы или улитки всплывают на поверхность, откуда их легко удалить.

2). *С какой целью проводят калибровку овощей при механической кулинарной обработке?*

Снижает количество отходов при механизированной обработке.

Задание 4

Тестирование

1. б
2. 1-б
- 2- г
- 3- в
- 4- а

3. а

4. б

5. б

Теоретические вопросы

1). *Механическая кулинарная обработка кабачков и свежих огурцов.*

Кабачки рекомендуется использовать в недозрелом виде, так как мякоть у них нежная, вкусная и семена нежесткие. Кабачки промывают, отрезают плодоножку, очищают кожицу и промывают. Крупные экземпляры нарезают на части и удаляют семена.

Огурцы свежие сортируют по размерам, моют. У грядковых огурцов срезают кожицу, у парниковых и ранних грядковых огурцов кожицу срезают только с обоих концов.

2). *С какой целью проводят мойку овощей при механической кулинарной обработке?*

Удаляются с поверхности овощей загрязнения и частично микроорганизмы. Улучшает санитарные условия дальнейшей обработки. **Задание 5**

Тестирование

1. 3-4-5-2-6-1-7-9-8

2. б

3. в

4. в

5. в

Теоретические вопросы

1). *Механическая кулинарная обработка десертных овощей.*

Ревень сортируют, у черешков отрезают нижнюю часть, снимают кожицу и промывают.

Спаржа - наиболее ценной и вкусной частью у спаржи является головка, поэтому при обработке её нужно не повредить. Спаржу промывают, осторожно очищают кожицу, отступая от головки на 2–3 см, и снова промывают. Очищенную спаржу сортируют по размерам, связывают в пучки, чтобы не поломалась при тепловой обработке.

Артишоки - острым ножом обрезают верхнюю колючую часть листьев, отрезают стебель и зачищают доньшко от сухих листьев. Затем ложкой или выемкой удаляют мягкую волокнистую часть, места среза смачивают лимонной кислотой, чтобы не потемнели. Обработанные артишоки промывают и перевязывают шпагатом, чтобы во время варки сохранилась форма.

2). *Как обрабатывают соленые и маринованные грибы?*

Отделяют от рассола, сортируют по размеру и качеству, удаляют специи, крупные экземпляры нарезают. Очень соленые или острые грибы промывают холодной кипяченой водой, иногда вымачивают.

Практическое занятие №2. Составление технологических карт приготовления блюд из варёных и тушёных овощей.

Цель и задачи работы:

Отработать технологию приготовления блюд из отварных и припущенных овощей: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, доски разделочные, тарелки мелкие, протирочная машина.

Картофель отварной.

Очищенный картофель отварить. Слить воду, картофель подсушить. При варке рассыпчатого картофеля воду слить через 15 минут после закипания, затем довести до готовности паром, образующимся в котле.

Варить картофель мелкими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем виде ухудшаются органолептические показатели.

Опускают целыми клубнями, политыми маслом, сметаной или различными соусами.

Можно отпустить с растительным маслом.

Сливочное масло, сметану, соус можно поддать к картофелю отдельно.

Картофель в молоке.

Сырой очищенный картофель нарезать крупными кубиками, погрузить небольшими партиями в посуду с кипящей водой, довести до кипения и варить 10 мин. Воду слить, картофель залить горячим кипячённым молоком, посолить, варить до готовности. Ввести половину масла от нормы и довести до готовности. Отпустить со сливочным маслом, посыпать зеленью.

Картофельное пюре.

Очищенный картофель варить в воде с солью до готовности, воду слить, картофель подсушить. Варёный горячий картофель протереть через протирочную машину. В горячий протёртый картофель, непрерывно помешивая, ввести в два-три приёма горячее кипячённое молоко и растопленный жир. Смесь взбить до получения пышной однородной массы. При порционировании на поверхность нанести узор, полить растопленным сливочным маслом.

Задание: Составить технологическую схему приготовления картофельного пюре.

- 1) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций картофеля в молоке

2. Приготовление блюд из запеченных овощей

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из жареных, тушёных овощей: картофель фри, лук фри, зразы картофельные, капуста тушёная

Содержание работы:

2. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: картофель фри, лук

фри, крокеты картофельные, запеканку картофельную

3. Картофель фри.

Картофель сварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, выложить на сковороду с разогретым жиром, жарить.

При отпуске полить растопленным маргарином или сметаной, подать с зеленым луком по 5-10 грамм на порцию.

Лук фри.

Репчатый лук порезать кольцами, посыпать мукой, стряхнуть лишнее. В подготовленный фритюр (160-180 градусов) положить лук, жарить 1-1,5 мин.

Зразы картофельные

Картофель сварить, обсушить и протереть. В полученное пюре добавить яйца и сразу же сформовать лепешки. На середину каждой лепешки положить рыбный фарш. Для его приготовления сваренное рыбное филе нарезать тонкими ломтиками, сваренные вкрутую яйца измельчить, репчатый лук мелко нашинковать и спассеровать. Все перемешать, посолить, поперчить и еще раз хорошо перемешать, края лепешки завернуть, придать ей форму прямоугольника. Зразы запанировать в молотых сухарях и поджарить с обеих сторон. Довести до готовности в духовом шкафу. При подаче полить маслом или сметаной. (Начинку можно использовать любую).

Капуста тушеная

Свежую капусту, нашинкованную соломкой, кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют небольшое количество бульона или воды, жир и тушат вначале на сильном огне, а когда она прогреется и немного осядет, нагрев уменьшают. Тушат, периодически помешивая, до полуготовности, затем кладут пассерованные морковь, лук, петрушку, томатное пюре, добавляют лавровый лист, перец и продолжают тушить. В конце тушения вводят уксус, мучную пассеровку, разведенную водой или бульоном, соль, сахар и доводят до готовности. Если приготавливают тушеную капусту из среднеспелых и среднепоздних сортов, то уксус добавляют в начале тушения. При использовании квашеной капусты уксус из рецептуры исключают, а норму сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Если приготавливают тушеную капусту со шпиком или копченой грудинкой, то их нарезают, обжаривают и кладут в капусту в начале тушения, а на вытопившемся жире пассеруют овощи. Тушеную капусту используют как самостоятельное блюдо, в качестве гарнира и включают в состав других блюд (солянка, бигус).

Практическое занятие №3. Составление технологических карт приготовления блюд из жареных и запечённых овощей.

Цель: Приготовить и подать картофель фри, лук фри, крокеты картофельные, запеканку картофельную.

Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: картофель фри, лук фри, крокеты картофельные, запеканку картофельную.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование. Сковорода, нож, разделочная доска, кастрюля,

Картофель фри.

Картофель сварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, выложить на сковороду с разогретым жиром, жарить.

При отпуске полить растопленным маргарином или сметаной, подать с зелёным луком по 5-10 грамм на порцию.

Лук фри.

Репчатый лук порезать кольцами, посыпать мукой, стряхнуть лишнее. В подготовленный фритюр (160-180 градусов) положить лук, жарить 1-1,5 мин. **Крокеты картофельные.**

Картофель отварить, обсушить, протереть, Сливочное масло, желтки яиц и 1/3 пшеничной муки использовать на заправку картофельной массы. Оставшуюся муку, яичные белки и сухари употребить для панирования крокетов. Крокетов приготовить в форме шарика, груши, столбика (3-4 шт. на порцию) и жарить в большом количестве жира 5-7 мин.

Отчет

- 1) Установить время жарки зраз картофельных
 - 2) Определить изменение массы полуфабриката зраз картофельных после жарки (г, %)
- Решение ситуационных задач.
- 3) Расчёт сырья, определённого количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов. Разработка новых видов продукции.

Цель:

изучить основные формулы по вычислению количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов.

научить работе с нормативно технологической документацией. Расчет количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов. Образец решения задачи Формулируем задачу.

Выписать продукты для приготовления порций рагу из овощей, соуса красного основного в январе.

- 1) Рассчитать количество продуктов (кг) для приготовления порций рагу из овощей, заполняя таблицу по массе брутто для кондиционного сырья и по массе нетто для некондиционного сырья.
- 2) Найти количество соуса красного основного на порцию рагу по рецептуре, перевести в кг.
- 3) Определить количество соуса, необходимое для приготовления порций рагу.

- 4) Рассчитать количество продуктов для приготовления соуса красного основного, заполняя таблицу по массе брутто только для кондиционного сырья.
- 5) Массу брутто некондиционного сырья рассчитать по массе нетто.
- 6) Составить итоговую таблицу, суммируя предыдущие данные: Выписать продукты для приготовления 20 порций рагу из овощей, соуса красного основного в январе.

1) Рассчитать количество продуктов, заполняя таблицу:

2) $75 \text{ гр} = 0,075 \text{ кг}$.

3) $0,075 * 20 = 1,5 \text{ кг}$.

4)

Образец решения задачи Формулируем задачу.

Определить количество порций котлет, которое можно приготовить из свеклы в январе.

1) Определить количество свеклы очищенной (в январе) по формуле для определения массы нетто.

2) Найти количество свеклы массой нетто на порцию по рецептуре, перевести в кг.

3) Рассчитать количество порций котлет свекольных из кг свеклы. Определить количество порций котлет, которое можно приготовить из 18 кг. свеклы в январе.

1) $13,5 \text{ кг}$.

2) $217 \text{ гр} = 0,217 \text{ кг}$.

3) $13,5 : 0,217 = 62$ (порции)

Ответ: из 18 кг свеклы в январе можно приготовить 62 порции котлет свекольных.

Задание.

1) Выписать продукты для приготовления 30 порций картофеля отварного, соуса Сметанного в феврале.

2) Определить количество порций картофельного пюре, которое можно приготовить из 30 кг

3)

4)

5)

6)

7) картофеля в ноябре.

Раздел 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Тема 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Практическое занятие № 4 . Составление технологических карт и схем приготовления каш и блюд из круп.

Цель: Приготовить и подать биточки манные, соус абрикосовый, запеканку рисовую, крупеник гречневый, горошницу, лапшевник с творогом, макаронник. Цель и задачи работы: Отработать технологию приготовления блюд из круп и бобовых.

Содержание работы:

- 1) Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: биточки манные, соус абрикосовый, запеканку рисовую, крупеник гречневый, горошницу.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование, кастрюля, нож, разделочная доска,

Биточки манные.

Сварить густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. Готовить согласно рецептуре № 398. Отпустить со сметаной или соусом.

Соус абрикосовый.

Свежие абрикосы погрузить на 30-40 сек., в кипяток, снять кожицу, разрезать на 4 части, удалить косточку, засыпать сахаром, выдержать 2-3 ч., кипятить 5-8 мин.

Курагу перебрать, промыть, залить холодной водой, оставить на 2-3 часа. Варить в густой воде до готовности, протереть, добавить сахар, помешивать и проваривать до загустения. Готовый соус охлаждают.

Запеканка рисовая.

Готовую вязкую кашу охладить до 60-70 градусов, ввести яйца, взбитые с сахаром, жир, перемешать. Далее готовить как запеканку. Отпускать с жиром или сметаной.

Крупеник гречневый.

Готовую рассыпчатую кашу охладить до 60-70 градусов, добавить протёртый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешать.

Приготовленную массу выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазать смесью яйца со сметаной и запекать. Подать с жиром или сметаной.

Лапшевник с творогом.

Лапшу варят не откидывая. Протёртый творог смешать с сырыми яйцами, солью и сахаром. Смесь соединить с отварными макаронными изделиями, выложить на противень, смазанный жиром и посыпать сухарями. Поверхность смазать сметаной, сбрызнуть жиром, запечь. Отпустить с жиром или со сметаной.

Макаронник.

Макаронны варить в смеси молока и воды не откидывая. В охлаждённые до 60- 70 градусов макаронны ввести яйца, взбитые с сахаром, перемешать. Массу выложить на смазанный жиром противень, посыпать сухарями, запечь. При отпуске полить жиром.

Отчёт

- 1) Определить время жарки биточков манннх
- 2) Определить привар макарон (г, %)
- 3) Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 120 порций лапшевника с творогом

Решение ситуационных задач. Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Составление технологических карт.

Цель:

изучить основные формулы по расчёту сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

научить работе с нормативно технологической документацией.

В рецептурах на блюда из круп, макаронных изделий и бобовых нормы вложения сырья приводятся из расчёта на 1 порцию.

Определение количества воды и соли для приготовления каш производится по «Сборнику рецептов» с помощью таблицы «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш», в котором указано количество крупы и жидкости, необходимое для приготовления 1000 гр. рассыпчатой, вязкой и жидкой каш; здесь же указывается примерное количество жидкости и соли, необходимое для приготовления каш различной консистенции из 1000 гр. крупы, а также выход готовой каши.

Образец решения задачи Формулируем задачу.

Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления порций биточков манннх.

- 1) Найти количество крупы (гр) для приготовления 1 порции биточков манннх по рецептуре.
- 2) Рассчитать количество крупы (кг) для приготовления 10 порций биточков манннх:

Ответ.

Определить количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манннх.

- 1) $70 \text{ гр} = 0,07 \text{ кг}$.
- 2) $0,07 * 10 = 0,7 \text{ кг}$.

Ответ: для приготовления 10 порций биточков манннх требуется 0,7 кг. манной крупы

Образец решения задачи Формулируем задачу.

Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой.

- 1) Найти количество каши вязкой на 1 порцию по рецептуре, перевести в кг.
- 2) Рассчитать количество каши вязкой
- 3) Найти количество жидкости на 1 кг выхода каши пшённой вязкой по таблице «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

- 4) Рассчитать количество жидкости на кашу.
- 5) Найти количество соли на выход каши пшённой вязкой по той же таблице.
- 6) Рассчитать количество соли на кашу. Ответ.

Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой.

- 1) $300 \text{ гр} = 0,3 \text{ кг}$.
- 2) $0,3 * 100 = 30 \text{ кг}$.
- 3) 0,8 л.
- 4) $0,8 * 30 = 24 \text{ л}$.
- 5) 40 гр., 10 гр соли = 0,01 кг.
- 6) $0,01 * 30 = 0,3 \text{ кг}$.

Ответ: для приготовления 100 порций каши пшённой вязкой требуется 24 л. воды и 0,3 кг. соли

Задание.

- 1) Определить количество макарон, необходимое для приготовления 12 порций лапшевника с творогом.
- 2) Определить количество воды и соли, необходимое для приготовления 40 порций крупеника.
- 3) Определить количество порций пудинга манного, которое можно приготовить из 15 кг манной крупы.
- 4) Определить количество порций каши гречневой рассыпчатой, которое можно приготовить из 25 кг крупы гречневой на гарнир, выходом в 150 гр. к биточкам рубленым.

Практическое занятие № 5. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий.

Тип урока: урок формирования первоначального практического опыта, освоение умений и способов деятельности.

Методы обучения: практическая работа.

Форма учебной деятельности: индивидуальная, звеньевая.

Цели урока:

- формировать у студентов практические умения, знания для освоения технологического процесса приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при подготовке круп, бобовых и макаронных изделий к варке, приготовлению блюд.

Задачи урока:

1. Закрепить теоретические знания технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Составить технологические схемы приготовления блюд.
3. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления заданных порций.
4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
 - каша гречневая рассыпчатая;
 - макароны, запеченные с сыром;
5. Правильно произвести отпуск блюда.
6. Произвести бракераж и органолептическую оценку качества готовых блюд.
7. Выявить ошибки и способы их устранения.
8. Подготовить отчет о работе.

Практическое занятие №6 Составление технологических карт и схем приготовления блюд из яиц и творога.

Тип урока: урок формирования первоначального практического опыта, освоение умений и способов деятельности.

Методы обучения: практическая работа. **Форма учебной деятельности:** бригадная.

Цели урока:

- формировать у студентов практические умения, знания для освоения технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога.

- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при подготовке яиц и творога к тепловой обработке. **Задачи**

урока:

1. Закрепить теоретические знания технологии приготовления блюд из яиц и творога.
2. Составить технологические схемы приготовления блюд.
3. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления заданных порций.
4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
 - омлет с жареным картофелем (смешанный)
 - вареники ленивые
 - сырники из творога
 - пудинг из творога
5. Правильно произвести отпуск блюда.
6. Произвести бракераж и органолептическую оценку качества готовых блюд.
7. Выявить ошибки и способы их устранения.

Материально-техническое и дидактическое оснащение урока:

Набор технологических карт для приготовления блюд из яиц и творога, вопросы фронтального опроса, контрольные вопросы, варианты подачи блюд, практические задания для актуализации опорных знаний по теме.

Оборудование: электрические плиты, миксер, жарочный шкаф, весы, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи поварской тройки, разделочные доски, миски, кастрюли, сковороды, лопатки, противни, формы, дуршлаг, шумовка, ложки, сито, подносы, столовые приборы и посуда.

Ход лабораторно – практического занятия 1.Организационный момент:

- Проверка присутствующих;
- Проверка санитарной одежды;
- Инструктаж по соблюдению требований охраны труда, пожарной и электробезопасности под роспись студентов в специальном журнале;
- Сообщение темы, цели и задач лабораторно – практического занятия;

2. Актуализация опорных знаний:

Фронтальный опрос:

1. Соблюдение правил санитарии и гигиены при приготовлении блюд из яиц и творога.

2. Подготовка яиц к приготовлению блюд.
3. Назвать способы варки яиц
4. Правила варки яиц в смятку.
5. Назвать набор продуктов для сырников.
6. Какие дополнительные продукты можно использовать для приготовления сырников
7. Назвать органолептические показатели блюда «яичница глазунья»
8. Перечислить блюда из творога.
9. Дать характеристику блюда «вареники ленивые».
10. Как подготовить творог к приготовлению блюд?
11. Объясните порядок закладки продуктов при приготовлении пудинга творожного
12. Творог какой жирности используют для приготовления блюд?

3. Самостоятельная работа

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
2. Подготовка яиц и творога к приготовлению блюд.
3. Приготовить блюда:
 - омлет с жареным картофелем (смешанный)
 - вареники ленивые
 - сырники из творога
 - пудинг из творога

4. *Омлет с жареным картофелем (запеченный):*

- Подготовить картофель
 - Нарезать картофель дольками или ломтиком
 - Обжарить картофель основным способом
 - Приготовить омлетную смесь
 - Выложить картофель на противень
 - Залить картофель омлетной смесью
 - Запечь массу в жарочном шкафу
- #### 5. *Вареники ленивые:*
- Творог протереть.
 - Соединить творог с мукой, солью, сахаром, яйцами.
 - Полученную массу вымесить.
 - Раскатать массу толщиной 10-12 мм
 - Разрезать на полоски шириной 2-2,5 см
 - Разрезать на кусочки в виде прямоугольников или ромбиков.
 - Сварить в кипящей, подсоленной воде около 4-5- минут.
 - Достать из воды шумовкой.
 - Соединить с растопленным сливочным маслом.

6. *Сырники из творога:*

- Творог протереть.
- Растереть яйца с сахаром.
- Подготовленный творог соединить с 2/3 нормы муки, солью, яйцами, сахаром.

- Из полученной массы сформовать валики толщиной 5-6 см.
 - Нарезать валики поперек на кусочки, обвалять в муке.
 - Каждый кусочек сформовать в виде биточка.
 - Пожарить основным способом.
 - Довести до готовности в жарочном шкафу. 7. *Пудинг из творога:*
 - Творог протереть.
 - Растереть яйца с сахаром.
 - Заварить манную крупу, охладить.
 - Изюм промыть и замочить.
 - Подготовленный творог соединить с заваренной крупой, маргарином, солью, яйцами, сахаром, изюмом.
 - Массу тщательно перемешать.
 - Яичные белки взбить до густой пены.
 - Белки ввести в подготовленную массу перед запеканием.
 - Полученную массу выложить на подготовленный противень.
 - Поверхность смазать сметаной.
 - Запечь в жарочном шкафу.
 - Готовый пудинг выдержать 5-10 минут, разрезать на порционные куски.
8. Оформить блюда для подачи:
9. Провести дегустацию блюда и отметить их вкусовые качества.
10. В рабочей тетради оформить отчет о проделанной работе и сдать для проверки.
11. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным.

Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов. Тема 3. Технология приготовления супов и соусов Практическое занятие № 7

Составление технологических карт и схем приготовления заправочных супов и супов- пюре.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска щей и борщей. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки щей, борщей, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

Подготовить рабочее место. Получить продукты.

Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.

Приготовить пассеровку для щей, борщевую заправку. Поставить тушить квашеную капусту. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.

Поставить варить: борщ и щи. Заправить все супы по вкусу. Подготовить посуду для отпуска супов. Оформить и подать супы.

Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

Оформить отчёт о проделанной работе.

Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления щей, борщей:

Борщ сибирский

Борщ полтавский с галушками

Щи из свежей капусты с картофелем

Полученные результаты представить в виде таблицы: наименование блюда наименование блюда **Всего масса брутто**

2. Составить технологические схемы приготовления щей, борщей с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести технологический процесс приготовления щей, борщей

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд Органолептическая оценка

Внешний вид
Цвет Вкус Запах
Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

6. Контрольные вопросы:

Объясните в результате какой химической реакции в процессе варки бульон может стать мутным, с скалистым привкусом, как этого избежать?

С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают? Какие кости при варке бульонов могут заливаться холодной водой?

Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?

Что называется бульоном? Что называется супом?

Почему мясо при варке мясокостного бульона закладывают в кипящий костный бульон?

Что представляет собой пена, образующаяся при варке бульонов, картофеля?

Как сохранить естественную окраску свёклы при варке борща?

Практическое занятие № 8

Составление технологических карт и схем приготовления холодных, молочных и сладких супов.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и отпуска молочных и сладких и холодных супов. Изучить рецептуры блюд, требования к качеству, особенности приготовления.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л для варки бульона, кастрюли ёмкостью 1 л для варки супов, сковороды для пассерования муки; сковорода для пассерования овощей, шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Промыть и почистить овощи
4. Перебрать крупу и промыть.
5. Приготовить сухофрукты
6. Поставить варить суп из сухофруктов
7. Заправить все супы по вкусу.
8. Подготовить посуду для отпуска супов.
9. Оформить и подать супы.
10. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
11. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
12. Оформить отчёт о проделанной работе
13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления молочных, сладких и холодных супов:

Суп молочный с макаронными изделиями. Суп с сухофруктами Окрошка овощная
Полученные результаты представить в виде таблицы:

2. Составить технологические схемы приготовления молочных, сладких и холодных супов с указанием процессов первичной обработки и температурно- временных режимов приготовления блюд.
3. Произвести технологический процесс приготовления молочных, сладких и холодных супов.
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд Органолептическая оценка

Внешний вид. Цвет. Вкус. Запах. Консистенция.

Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы.

Практическое занятие № 9

Составление технологических карт и схем приготовления соусов, масляных смесей, салатных заправок.

Цель занятия: освоить технику приготовления, оформления и основного красного соуса и его производных. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению основного красного соуса и его производных
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска соусов.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления основного красного соуса и его производных:

Соус красный с луком и огурцами. Соус красный с грибами и помидорами. Соус красный кисло-сладкий.

Полученные результаты представить в виде таблицы.

2. Составить технологические схемы приготовления основного красного соуса и его производных с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.
3. Произвести технологический процесс приготовления основного красного соуса и его производных
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд Органолептическая оценка Внешний вид Цвет Вкус

Запах Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

Какие соусы и почему относятся к основным соусам? Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные? Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?

С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?

Почему готовые соусы «зашипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином? Для каких блюд используют соусы красные?

Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.

При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения? Как подают соусы к блюдам?

Соус томатный не достаточно острый. Что можно добавить в соус для остроты?

Раздел 4. Технология обработки и приготовления блюд из рыбы.

Тема 4. Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Практическое занятие № 10. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёной, жареной рыбы.

Цели:

- научить составлять технологическую карту и рассчитывать количество продуктов для приготовления блюд из рыбы;
- обобщить и систематизировать учебный материал по теме;
- закрепить теоретические знания по теме.

Задание:

1. Составить технологические карты на блюда из отварной и припущенной рыбы и произвести расчет, пользуясь «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»
2. Сделать заключение о качестве блюда (в таблице).

Комплексно-методическое обеспечение:

- раздаточный материал с заданием,
- тетради для практических работ;
- калькулятор.

Методы обучения:

– частично-поисковый;

Форма организации учебной деятельности:

– групповая;

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию: Вопросы к занятию:

1. Перечислите процессы, происходящие в рыбе при тепловой обработке. 2. Укажите отличительные особенности массы сырья брутто и нетто.
3. Почему при варке рыбы порционные куски заливают горячей водой, а целую рыбу и звенья - холодной?
4. Укажите виды полуфабрикатов для различных способов тепловой обработки. 5. Какой цех используют при приготовлении горячих рыбных блюд? Укажите инвентарь и оборудование данного цеха.
1. Объяснить в чем отличие вареной рыбы от припущенной?
2. Время варки рыбы?
3. Рассказать кратко технологию припускания рыбы?
4. На какие полуфабрикаты делят рыбу?
5. Как изменяются основные вещества рыбы в процессе тепловой обработки?
6. Как варят и отпускают рыбу?
7. Каковы сроки и условия хранения готовых блюд из рыбы?

Теоретический материал

Варят рыбу (на все диеты) целыми тушками (потрошенную с головой или без нее), звеньями (рыба осетровых пород), порционными кусками. Для варки куски нарезают из филе с кожей и реберными костями под углом 9°; для припускания - из филе с кожей без реберных костей или из филе без кожи и

костей под углом 30°. Припускают рыбу, не имеющую резко выраженного специфического вкуса и запаха.

Варят и припускают рыбу на решетках рыбных котлов (коробинах), в сотейниках или глубоких противнях. Тушки укладывают на решетку котла брюшком вниз, звенья — кожей вниз, порционные куски - кожей вверх (кожу надрезают в 2-3 местах для уменьшения деформации).

Тушки и звенья заливают холодной водой или бульоном, порционные куски - горячей жидкостью, чтобы сократить сроки варки и уменьшить потери. После закипания нагрев ослабляют, добавляют соль. Дальнейшую варку ведут без кипения (85-90°C) до полной готовности рыбы.

Готовность определяют проколом поварской иглы (игла в толстую часть куска входит свободно). Для варки берут около 2 л воды на 1 кг, так, чтобы рыба была покрыта на 1-2 см.

Если не противопоказано, в бульон вводят репчатый лук, белые корни; при варке рыбы со специфическим запахом (морской) — морковь, зелень, лавровый лист. При варке форели, осетровых рыб ароматические овощи не добавляют, чтобы не заглушить приятный вкус и аромат рыбы. Рыбу варят порционным куском 12-15 мин, звеном — 45 мин.

Для припускания подготовленные куски рыбы укладывают в один ряд кожей вниз (или стороной, где была кожа) в сотейник или рыбный котел, заливают горячей водой или бульоном (0,3 л на 1 кг рыбы), добавляют соль, корни, иногда лимонную кислоту или огуречный рассол, закрывают крышкой и припускают.

Время припускания порционных кусков - 15-20 мин, целой рыбы и звеньев - 25- 45 мин.

Припущенная рыба содержит больше экстрактивных веществ.

Готовую рыбу хранят в бульоне не более 30-40 мин. Звенья осетровых нарезают на порционные куски перед подачей, заливают бульоном и доводят до кипения. Готовая отварная и припущенная рыба должна отвечать следующим требованиям: куски целые, неразвалившиеся, хорошо сохраняют форму; цвет на разрезе белый или серый разных оттенков: вкус, свойственный вареной или припущенной рыбе.

При отпуске на тарелку укладывают кусок рыбы кожей вверх, сбоку кладут гарнир и на него кусочек масла, овощи посыпают зеленью. Отварную рыбу поливают соусом (польским, голландским) или соус подливают сбоку (белый, с яйцом, томатный).

Припущенную рыбу, чтобы замаскировать ее поверхность, покрытую сгустками белка, поливают соусом (паровым, белым с яйцом, томатным, польским).

Гарниры: картофель отварной, картофель в молоке, сметане, картофельное пюре, отварные макаронные изделия, овощи припущенные, овощное пюре и т. п.

Производственное задание №1

1. Составьте технологическую карту и произведите расчет продуктов для приготовления 10 и 50 порций «РЫБА (ФИЛЕ) ПРИПУЩЕННАЯ», пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

2. Заполните технологическую карту № 1.

3. Изучение правил проведения бракеража Цель работы:

□ научить проводить бракераж готовых блюд - вторых блюд из рыбы и гарниров, соусов.

Оснащение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, термометр, весы, ложки.

Ход работы

1. Определить температуру блюда при отпуске: погрузить термометр в центр основного изделия и гарнира.

Температура вторых блюд при отпуске должна быть не менее 65°C. Провести органолептическую оценку блюда.

Проверить выход блюд, подготовленных к раздаче.

2. Дать оценку внешнего вида, цвета и консистенции основного продукта (рыбы):

а) правильность нарезки кусков, их формы,

б) отметить наличие кусков, нарезанных вдоль волокон или сильно деформированных,

в) состояние панировки (плотность прилегания, равномерность поджаривания, трещины на поверхности),

с) соответствие вида обработки принятому в калькуляции (филе с кожей и реберными костями, филе с кожей и без костей и др.).

3. Определить готовность и консистенцию рыбы проколом поварской иглой: она должна легко входить в толщину продукта.

4. Оценить цвет на поверхности, сделать вывод о правильности обжаривания или хранения готового продукта.

Отсутствие корочки у жареных изделий, серая увлажненная поверхность свидетельствует о том, что они доводились до готовности под крышкой; заветренная темная поверхность отварных мясопродуктов - о том, что после варки их хранили без бульона.

5. Оценить цвет на разрезе и сделать вывод о готовности продукта. 6. Оценить консистенцию изделий из рубленой массы рыбы - должна быть рыхлой, сочной, слегка упругой.

Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное количество его.

7. Оценить по этим же показателям остальные части блюда (гарнир, соус),

8. Прогреть блюдо.

9. При бракераже овощных гарниров (блюд) оценить качество очистки овощей и картофеля, тщательность удаления темных пятен и загнивших мест, правильную и аккуратную нарезку их; у жареных овощей, кроме того, - на наличие или отсутствие сильно подгорелых, а у тушеных - разварившихся и потерявших форму кусочков.

Готовность их определяют раздавливанием, разжевыванием или разрезанием.

Консистенция овощей должна быть мягкой и сочной.

10. При бракераже крупяных и мучных блюд (гарниров) оценить консистенцию каш, макаронных изделий, бобовых. В рассыпчатых кашах, используемых часто как гарнир, хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга.

11. Проверить присутствие в каше необрушенных зерен, посторонних примесей, комков - распределить кашу тонким слоем по тарелке.
12. Оценить качество сваренных макаронных изделий - должны быть мягкие, не склеенные, легко отделяющиеся друг от друга, свисают с ребра вилки или ножа.
13. Для котлет и биточков из круп обязательным является сохранение формы при жарке; для всех крупяных и макаронных изделий - отсутствие затхлости, горечи, кислого привкуса и запаха.
14. Оценить качество соуса: цвет, консистенцию и вкус.

Определить консистенцию соусов, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит наполнитель (пассерованный лук, коренья, огурцы и др.), его отделить и проверить состав, форму нарезки, консистенцию, продегустировать соус, отметить степень однородности его жидкой части и особенно степень выраженного вкуса и аромата.

15. Проверить массу гарнира: отобрать с раздачи при отпуске потребителю и взвесить.
16. Выставить оценку блюдам в зависимости от этих показателей: «отлично»,

«хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии органолептической оценки блюда

Оценку «отлично» получают блюда (изделия), приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и утвержденной технологией. По внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции они соответствуют установленным для них показателям и требованиям.

Оценку «хорошо» дают блюдам, приготовленным с соблюдением рецептуры, с отличными вкусовыми показателями, но имеющим, например, нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, а также недостаточно посоленным или пересоленным и т. п.

Оценку «удовлетворительно» присваивают блюдам и кулинарным изделиям, пригодным для продажи без переработки, но имеющим незначительные недостатки.

Оценку «неудовлетворительно» присваивают блюдам и кулинарным изделиям, имеющим значительные недостатки: наличие постороннего вкуса и запаха; пересоленным, излишне кислым, горьким, острым, утратившим свою форму, подгоревшим, с признаками порчи, недоваренным, недожаренным. Эти блюда отправляют на доработку или бракуют, оформляя соответствующим актом.

Формы теоретического задания:

1. Ответить на вопросы теоретической части.
2. Составить технологические карты и произвести расчет продуктов для приготовления рыбных блюд.
3. Сделать заключение о качестве блюда (в таблице).

Последовательность выполнения работы

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.
2. Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий рассчитать необходимое количество сырья для получения определенного количества полуфабрикатов из рыбы.
3. Сделать отчет:

Практическое занятие № 11. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из запеченной, тушеной рыбы.

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из жареной, тушёной рыбы
Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из жареной, тушёной рыбы
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюд из жареной, тушёной рыбы**

1. Рыба жареная по-ленинградски
2. Рыба, тушённая в томате с овощами

Полученные результаты представить в виде таблицы.

2. Составить технологические карты на данные блюда
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка Внешний

вид Цвет Вкус Запах

Консистенция

5Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Рыбы жареная по-ленинградски».
2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Рыба, тушённая в томате с овощами».

Тема : Приготовление блюд из запечённой рыбы

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из **запечённой рыбы** . Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **запечённой рыбы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюда из запечённой рыбы**

1. Рыба, запечённая по-русски

Полученные результаты представить в виде таблицы.

2. Составить технологические карту.
3. Произвести технологический процесс .
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд Органолептическая оценка Внешний

вид Цвет Вкус Запах

Консистенция

5Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Рыба, запечённая по- русски».

Практическое занятие № 12. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из котлетной рыбной массы и нерыбного водного сырья.

Цели урока:

Образовательная - формирование у обучающихся знаний о приготовлении рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

умения работать с учебным материалом кратко составлять технологические схемы

Развивающая - развивать память, мыслительную деятельность, грамотную профессиональную речь, самостоятельность.

Воспитательная - воспитывать интерес к предмету и выбранной профессии

Тип урока: комбинированный, практическое занятие

Вид урока: сообщения новых знаний, практическое занятие

Методы обучения: словесный (объяснение, беседа),наглядный, ИКТ

Средства обучения : плакаты, сборник , учебник Н. Анфимова «Кулинария»,презентация.

Ход урока:

1.Организационная часть урока-5 мин.

- приветствие

- определение отсутствующих **2.Постановка целей и задач урока** 3.Опрос по пройденной теме-15мин

1. Какие виды полуфабрикатов готовят из обработанной рыбы? (натуральные, панированные, и рубленые)

2. В зависимости от размера какие различают полуфабрикаты? (крупные, порционные и мелкокусковые п/ф)

3. Какие виды тепловой обработки используют?(варка, припускание, жаренье основным способом, жаренье во фритюре, запекание)

4. Какую рыбу используют для отваривания? 5.Какую рыбу используют для припускания?

6.Какую рыбу используют для жарки основным способом.? 7.Дать определение " панирование"?

8.Перечислить виды панировки? (мучная, белая, красная, хлебная, льезон) 9.Где используют панирование в муке, в сухарях, белой и красной панировке) **4.Изложение нового**

материала- 25 мин

Приготовление рыбной котлетной массы

Для приготовления котлетной массы используют чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом малокостную не жирную, морскую хрящевую рыбу и другие виды рыб, не имеющие резкого специфического запаха. *Судака, треску, пикишу, морского окуня, щуку обрабатывают на филе без кожи и костей, нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. У пшеничного хлеба не ниже 1-го сорта срезают корки и замачивают хлеб в воде или молоке. Соединяют измельченное филе и замоченный хлеб, добавляют соль, молотый перец, перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку, вымешивают в фаршемешалке или вручную(выбивают) В котлетную массу из тощих пород для сочности добавляют сливочное масло, маргарин или жир, снятый с внутренностей рыбы. Жир пропускают через мясорубку вместе с мякотью рыбы, сливочное масло размягчают и вводят в готовую котлетную массу (50..100г на 1кг мякоти рыбы).*

Чтобы масса лучше формовалась, для вязкости добавляют сырые яйца (1/10...1/20 шт на порцию) , для уменьшения вязкости в котлетную массу из нежирной рыбы добавляют измельченную вареную рыбу (1/3 нормы мякоти сырой рыбы).

На 1000г рыбного филе берут 250...300г хлеба, 350...400мл жидкости, 20г соли, 1г перца.

В котлетную массу можно добавить молоки от свежей рыбы (6% от массы нетто рыбы).

Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается влага, способствующая размягчению соединительной ткани. Хлеб придает изделиям сочную, пористую, пышную консистенцию. Продукты для приготовления котлетной массы используют охлажденными, т.к котлетная масса является скоропортящейся. Приготовленную котлетную массу охлаждают и разделяют на полуфабрикаты.

Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, биточки, тефтели, рулет, тельное, зразы, фрикадельки.

Котлеты формируют с помощью машины, которая разделяет массу на порции, формирует изделия и панирует их с одной стороны. Изделия дорабатываются вручную. При ручном способе формирования котлет в левую руку помещают часть массы, а правой отделяют кусочки, взвешивают их и укладывают рядами на стол, посыпанной панировкой. После чего формируют котлеты, придавая им овально- приплюснутую форму с заостренным концом. Изделия панируют в просеянных молотых сухарях и подравнивают края. Чтобы цвет изделий из рыбной котлетной массы не изменялся, их рекомендуют панировать в белой панировке. На 1 порцию формируют по 1-2шт. Используют для жаренья.

Биточки приготавливают также, но придают им округло-приплюснутую форму до 6см диаметром и до 2см толщиной. Панируют в сухарях или белой панировке. На 1 порцию формируют 1-2шт. Используют для жаренья и запекания.

Тефтели формируют в виде шариков диаметром до 3см, по 3-4 шт. на порцию, В котлетную массу для тефтелей добавляют мелко рубленый пассерованный лук.

Хлеба для котлетной массы берут меньше. Тефтели панируют в муке и используют для тушения и запекания.

Для рулета котлетную массу выкладывают на смоченную салфетку или полиэтиленовую пленку в виде прямоугольника шириной 20см, толщиной 1,5...2см. На середину по всей длине кладут фарш и, приподнимая концы марли, соединяют края котлетной массы, чтобы полностью закрыть фарш, придают форму батона. На противень, смазанной маслом и посыпанной сухарями, перекадывают рулет швом вниз, смазывают лезенком, посыпают сухарями, в нескольких местах делают проколы, чтобы не было разрывов при запекании. В состав фарша для рулета входят мелко резанные вареные яйца, пассерованный лук, отварные грибы, соль, молотый перец.

Тельное из рыбы- котлетную массу укладывают на смоченную марлю в форме лепешки, на ее середину кладут фарш. Складывают лепешку вдвое, придают форму полумесяца с помощью марли, смачивают в леззоне , панируют в сухарях. ***Зразы рыбные приготавливают также как и тельное.*** Форму придают овально- прямоугольную, панируют в сухарях или белой панировке.

Фрикадельки приготавливают из котлетной массы с добавлением мелко нарезанного лука, сырых яиц, маргарина. Разделяют в виде шариков массой 15..18г на 1 порцию 8..10 шт. Приготовление кнельной массы. Кнельную массу приготавливают из тех же видов рыб, что и котлетную. В состав кнельной массы на 1000г филе рыбы входят : хлеб пшеничный-100г, молоко или сливки-500г, белки яиц-3шт, соль-1,5г. Рыбу, обработанную на чистое филе, нарезают на кусочки, соединяют с хлебом без корок, замоченным в молоке или сливках, пропускают через мясорубку с частой решеткой 2-3 раза. Если масса недостаточно однородная, ее протирают.

Добавляют яичные белки и взбивают до получения пышной легкой массы, подливая охлажденное молоко или сливки. В конце сбивания кладут соль. Кусочек массы, брошенный в воду, должен плавать на поверхности. Для кнельной массы вместо хлеба используют пресное слоеное тесто. Из кнельной массы приготавливают кнели, диетические блюда, используют для фарширования рыбы.

5. Самостоятельная работа учащихся – 35мин

Практическое занятие.

Задание: изучить материал работая с учебником Н.А.Анфимова. "Кулинария" стр52-56 составить технологические схемы приготовления п/ф..

Составить технологическую схему приготовления котлет, кнельной массы

6. Домашнее задание -5мин

Повторить материал. Составить технологическую схему приготовления рулета, тельное из рыбы

Раздел 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Тема 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Практическое занятие № 13. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёного жареного тушеного запеченного мяса.

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из отварного и припущенного мяса. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности. **Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из отварного и припущенного мяса.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из отварного и припущенного мяса

1. Котлеты натуральные паровые
2. Мясо отварное

Полученные результаты представить в виде таблице: наименование блюда наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на данные блюда
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка Внешний вид

Цвет. Вкус. Запах. Консистенция.

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Котлеты натуральные паровые».

2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Мясо отварное». Тема :Приготовление блюд из жареного и тушёного мяса

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из жареного и тушёного мяса .Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **жареного и тушёного мяса**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из жареного и тушёного мяса
1. Бифштекс
2. Г овядина в кисло-сладком соусе
3. Бефстроганов с картофелем фри
4. Азу

Полученные результаты представить в виде таблице: наименование блюда наименование блюда.

2. Составить технологические карты на данные блюда
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка Внешний

вид Цвет Вкус Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Бифштекс»
2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Говядина в кисло- сладком соусе».

Тема :Приготовление блюд из запечённого мяса

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из запечённого мяса..Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из запечённого мяса
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта. Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из запечённого мяса.

1. Солянка сборная на сковороде
2. Г овядина, запечённая под луковым соусом

Полученные результаты представить в виде таблице: наименование блюда наименование блюда
Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на данные блюда
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка Внешний

вид Цвет Вкус Запах

Консистенция

5Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Солянка сборная на сковороде» и « Говядина, запечённая под луковым соусом».

Практическое занятие № 14. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из натуральной рубленой массы.

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из рубленого мяса.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **из рубленого мяса**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюд из рубленого мяса.**

1. Зразы

2. Бифштекс рубленый

Полученные результаты представить в виде таблице: наименование блюда наименование блюда.

2. Составить технологические карты на данные блюда
3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка Внешний

вид Цвет Вкус Запах

Консистенция

5Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Зразы»
2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Бифштекс рубленый»

Практическое занятие № 15. Составление технологических карт приготовления блюд из котлетной массы.

Цель и задачи занятия:

Виды работ:

В результате выполнения работ обучающиеся должны освоить и закрепить: **практический опыт (ПО)**

1. обработки сырья;
2. приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

Умения (У):

1. проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым

блюдам из мяса и домашней птицы;

2. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

3. использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

4. оценивать качество готовых блюд;

Форма организации учебной работы – индивидуальная, групповая, фронтальная.

Система производственного обучения – операционно-комплексная.

Материально-техническое обеспечение урока:

- учебный кулинарный цех, включая все необходимые единицы оборудования, инвентаря и посуды;
- сырьевой набор для отработки темы;
- медиапроектор, компьютер

Информационное обеспечение урока:

□ **наглядные пособия:** натуральные полуфабрикаты из котлетной массы; иллюстрации (подача блюд) в журналах профессиональной направленности; плакаты: «Пряности и пряные травы». «Виды столовой посуды». «Виды тепловой обработки», информация на стенде «Критерии оценки выполнения заданий».

□ **технологическая документация:** таблица рецептов; технологические карты

«Котлеты рубленые», «Гёфтели».

□ **раздаточный дидактический материал по теме:** инструкционная карта; схема приготовления котлетной массы; таблица видов полуфабрикатов из котлетной массы, тестовое задание;

- Приготовление котлетной массы и п/ф из нее
- **учебно-справочная литература:** Сборники рецептур;

Методы обучения:

1. Методы мотивации интереса к учению:

- словесные: монологический (объяснение), диалоговый (беседа), полилоговый (фронтальный опрос);
- наглядные: метод демонстраций (иллюстрации, ЭОР); метод учебного сотрудничества (показ трудовых приемов и операций);
- стимулирования: создание ситуации познавательной новизны, поощрение.

2. Методы практические:

- репродуктивный /метод формирования умений (под наблюдением мастера)/
- продуктивный /метод применения полученных знаний и умений (самостоятельно)/.

3. Методы контроля:

- самоконтроль обучающихся,
- наблюдение мастера производственного обучения.

4. Рефлексия

- рефлексия деятельности (представление блюда)
- настроения и эмоционального состояния (диалог при представлении блюда)
- рефлексия содержания учебного материала (опрос, тестирование).

Междисциплинарные связи:

- ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

– тема «Санитарные правила при работе в мясном цехе». «Санитарные требования к повару»;

- ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – тема «Мясо. Пищевая ценность. Требования к качеству».

- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места – темы

«Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном цехе».

«Организация рабочих мест в горячем цехе»;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА:

1. Организационный

Приветствует обучающихся, отмечает присутствующих. Приветствуют, готовятся к уроку

Словесные методы

Рапорт посещаемости обучающихся, журнал

Вводный инструктаж (1 час)

2. Мотивационный

Осознание и понимание учащимися знаний в известной ситуации.

Словесные методы. Метод демонстраций. Метод стимулирования. Иллюстрации.

Дневники учебной практики. Объявляет тему урока.

Определяет

- цели занятия (совместно с обучающимися);
- задачи урока Записывают тему урока, Определяют цели урока,

Знакомятся с планом занятия.

3. Актуализации знаний

Воспроизведение и восприятие известного знания

Словесные методы

Метод учебного сотрудничества. Методы контроля

Методы стимулирования Перечень вопросов по теме. Инструкции по охране труда

Проводит:

- актуализацию знаний с опорой на прежние знания, практический опыт; Отвечают на поставленные вопросы.

Внимательно слушают преподавателя или другого обучающегося.

4. Инструкционный

Восприятие новых знаний и способов действий

Словесные методы. Наглядный метод.

Метод учебного сотрудничества. Метод стимулирования

«Котлетная масса». Полуфабрикаты. Инструкционная карта

Схема приготовления котлетной массы Таблица полуфабрикатов

Таблица рецептов

Объясняет новый материал.

Выдает инструкционные карты и раздаточный дидактический материал. Инструктирует.

Соотносят теоретическую часть с опорами (раздаточный материал) Знакомятся с инструкционной картой выполнения задания.

Текущий инструктаж (4 часа)

5. Практический

Осознание и осмысление учащимися элементов нового материала.

Метод учебного сотрудничества (самоорганизация под наблюдением). Методы контроля (самоконтроль, наблюдение)

Инструкционная карта

Наблюдает, консультирует, контролирует

Проводят подготовку рабочего места в соответствии с заданием в инструкционной карте

Применение знаний и новых способов действий

Осуществляет наблюдение во время обходов рабочих мест учащихся на каждом этапе выполнения работы за:

- организацией рабочего места;
- выполнением правил санитарно-гигиенических;
- выполнением правил по охране труда;
- соблюдением правильного и последовательного выполнения технологических

приемов и операций;

- своевременным устранением, возникших в процессе работы учащихся:
 - недостатков в выполнении технологических приемов;
 - нарушений технологических операций;
 - ошибок в соблюдении технологического процесса. Фронтальное, групповое и индивидуальное консультирование.

Осуществляют самостоятельные упражнения учащихся в выполнении приемов и операций и т.п. на каждом этапе производственного задания в соответствии с инструкционной картой:

приготовление полуфабрикатов (котлеты, биточки, шницели, зразы, тефтели);

Приготовление блюд (котлеты, тефтели)

Подбор и приготовление соусов и гарниров.

Соблюдают санитарные правила и правила по охране труда. Практические методы:

- репродуктивный /метод формирования умений (под наблюдением мастера)/
- продуктивный /метод применения полученных знаний и умений (самостоятельно)/.

Словесные методы. Наглядный метод.

Метод учебного сотрудничества. Методы стимулирования.

Методы контроля.

Инструкционная карта

Схема приготовления котлетной массы Таблица полуфабрикатов

Таблица рецептов

Технологические карты «Котлеты рубленые», «Тефтели» Иллюстрации «Оформление и подача блюд»

6. Контрольный

Объясняет критерии органолептической оценки.

Актуализирует критерии выполнения производственного задания. Организует самопроверку и самооценку.

Проводят бракераж блюд (органолептическую оценку).

Вносят корректировки в соответствии с требованиями к качеству. Проводят самооценку по результатам бракеража.

Методы контроля. Метод учебного сотрудничества. Методы стимулирования.

Технологические карты

Иллюстрации «Оформление и подача блюд».

Критерии оценивания выполнения производственного задания (стенд).

Заключительный инструктаж (1 час)

7. Рефлексивный

Осознание и осмысление учащимися элементов нового

Словесные методы. Наглядный метод.

Метод учебного сотрудничества. Методы стимулирования.

Методы контроля Технологические карты.

Критерии оценивания выполнения производственного задания (стенд). Тестовые задания.

Проводит рефлексия соотнося цели урока и достигнутые результаты. Проводит тестирование.

Представляют блюдо. Проводят самоанализ результата, соотнося с процессом собственной деятельности. Тест.

8. Обобщающий

Обобщение элементов знания и способов действий. Подводит итоги урока, соотнося с намеченными целями.

Подводит наводящими вопросами к пониманию значения полученных знаний в практической деятельности.

Отвечают на вопросы, определяя значение полученных знаний в профессиональной деятельности.

Записывают домашнее задание. Убирают рабочие места.

Практическое занятие № 16

Составление технологических карт и схем приготовления блюд из варёной, запечённой и жареной домашней птицы.

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из **отварной и припущенной птицы**. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **из отварной и припущенной птицы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюд из отварной и припущенной птицы**

1. Птица под соусом паровым

2. Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами Полученные результаты представить в виде таблице: наименование блюда наименование блюда

Всего масса брутто

2. Составить технологические карты на данные блюда

3. Произвести технологический процесс приготовления данных блюд

4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка Внешний

вид Цвет Вкус Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Птица под соусом паровым**»
2. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Котлеты**»

натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами» Приготовление блюд из жареной птицы

Цель: освоить технику приготовления, блюд из **жареной птицы**. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **из жареной птицы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход занятия

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюда из жареной птицы**

1. Котлеты по-киевски

Полученные результаты представить в виде таблицы: наименование блюда наименование блюда **Всего масса брутто**

2. Составить технологическую карту на данное блюдо
3. Произвести технологический процесс приготовления данного блюда
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка Внешний

вид Цвет Вкус Запах

Консистенция

5Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Котлеты по- киевски**»

Тема : Приготовление блюд из тушёной птицы

Цель занятия: освоить технику приготовления, блюд из **тушёной птицы**.

Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито

волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **тушёной птицы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы:

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюда из тушёной птицы**

1. Чахохбили

Полученные результаты представить в виде таблицы: наименование блюда наименование блюда **Всего масса брутто**

2. Составить технологическую карту на данное блюдо
3. Произвести технологический процесс приготовления данного блюда
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка Внешний

вид Цвет Вкус Запах

Консистенция

5Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «**Чахохбили**» **Приготовление блюд из рубленой птицы**

Цель : освоить технику приготовления, блюд из **рубленой птицы**.

Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности .

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из **тушёной птицы**
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.
6. Оформить и подать соусы.
7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
9. Оформить отчет о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Ход работы:

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления **блюда из рубленой птицы**

1. Биточки, рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами

Полученные результаты представить в виде таблицы: наименование блюда наименование блюда **Всего масса брутто**

2. Составить технологическую карту на данное блюдо
3. Произвести технологический процесс приготовления данного блюда
4. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы: Наименование блюд

Органолептическая оценка Внешний

вид Цвет Вкус Запах

Консистенция

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите дефекты и причины их возникновения блюда «Биточки, рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами».
2. Сделать отчет о проделанной работе.

Практическое занятие № 17. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из тушеной домашней птицы.

Цель работы: приобрести практические навыки приготовления и отпуска блюд из отварной, жареной, тушеной птицы.

Научиться определять качество готовых блюд. Проводить бракераж. Образовательные - сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска блюд из отварной, жареной, тушеной птицы.

- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении блюд из отварной, жареной, тушеной птицы.

Развивающие:

- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы
- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие
- Воспитательные:
 - прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
 - прививать интерес к выбранной специальности.

- формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.

Теоретическая часть

Обработка сельскохозяйственной птицы.

Состоит из следующих операций:

Размораживание; опаливание; удаление головы, шеи, ножек; потрошение; промывание; приготовление полуфабрикатов.

Обработанные тушки птицы используют для тепловой обработки целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а также рубленую массу. Птицу, предназначенную для тепловой обработки целиком, предварительно формируют (заправляют), для того чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

Из птицы приготавливают различные полуфабрикаты: целые тушки птицы (для варки и жарки), порционные, мелкокусковые и рубленые.

Блюда из птицы.

Для вторых блюд птицу варят, припускают, жарят, тушат и запекают. Соединительная ткань птицы легко размягчается. Способ тепловой обработки зависит от вида птицы, её упитанности, возраста и других факторов. Старую птицу варят или тушат, так как у неё жесткое мясо и при жарке оно плохо размягчается.

Отварная птица.

Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже – гусей и уток, для холодных блюд можно использовать дичь. Из бульона, полученного при варке кур, цыплят, индеек, приготавливают соус. Продолжительность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери при варке птицы составляют 25%.

Жареная птица.

Птицу жарят целыми тушками и порционными кусками. Их жарят основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре. Из жидкости, оставшейся на противне, приготавливают мясной сок, который используют для поливки птицы при отпуске. Потери при жарке птицы составляют 25–40% в зависимости от её вида и содержания жира. При жарке жирных уток и гусей вытапливается до 15% жира.

Тушеные блюда из птицы.

Птицу тушат порционными и мелкими кусками, иногда целыми тушками (цыплят). Их вначале жарят целиком или нарубленными кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добавлением кореньев, лука, специй, можно добавить томат, грибы.

Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной птицы.

Инструкционная карта.

1. Оборудование: плиты электрические, электрические жарочные шкафы, электрокипяtilьник, сковороды электрические, производственные столы, производственные ванны.

Инвентарь и посуда: кастрюли, дуршлаг, ситейники, доски разделочные, лопатки, наплитные котлы, противни, лотки алюминиевые, шумовка.

Инструменты: поварская игла, поварские ножницы, ножи поварские.

2. Организация рабочего места.

Рабочее место повара при приготовлении вторых блюд из мяса должно быть специализированным, с постоянным набором предложенных инвентаря и инструментов, набором специй и приправ. На производственном столе располагают разделочную доску прямо перед собой. Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене. Инструмент и инвентарь размещают справа, а обрабатываемый продукт – слева. Весы, специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки. Вблизи производственного стола должны быть установленные ванны с подводкой горячей и холодной воды. Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7 метров. Технологическое оборудование располагается в непосредственной близости от рабочего стола.

3. Требования техники безопасности и правела санитарии.

Работать на исправном оборудовании.

Рубильники и предохранители должны быть закрытого типа, все движущие части машин должны быть ограждены, а моторы заземлены.

По окончании работ тщательно промывать и протирать насухо все части машин.

Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды.

При обработке сырья и полуфабриката использовать исправный инвентарь соответствующий маркировкой – «мясо сырая – МС».

При порционировании готовой продукции и блюд использовать инвентарь с маркировкой «мясо вареная – МВ» или «готовая продукция».

Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.

Посуда должна соответствовать следующим требованиям: быть изготовлена из неокисляющихся материалов, иметь ровное дно, гладкие стенки и прочно прикрепленные ручки.

Использовать посуду в зависимости от тепловой обработки:

для пассерования, тушения, припускания – сотейники с крышкой; для варки на пару – котлы со вставной решёткой;

для жарки – сковороды, фритюрницы.

При жарки во фритюре изделия следует обсушить и закладывать в жир по направлению от себя.

Использовать безопасные приёмы работы с инструментом.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Поверхность тушек птицы должна быть чистая, без остатков перьев и «пеньков», без слизи, сухая, жир бледно-желтый, клюв блестит. Допускаются незначительные ожоги кожи, два-три пореза кожи длиной не более 2 см. Цвет и запах, свойственные данному виду птицы, без постороннего запаха.

Консистенция мякоти плотная, упругая. Тушки не должны иметь сгустков крови и участков, пропитанных желчью.

Приготовленные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6 °С и хранят при температуре от 0 до 4 °С. Обработанные тушки укладывают в металлические ящики или лотки и хранят не более 36 ч.

Требования к качеству блюд из птицы. Сроки хранения.

Порционные куски отварной птицы состоят из части тушки и части окорочка. Цвет от серо-белого до светло-кремового, консистенция мягкая, сочная. Вкус в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Жареная птица должна иметь румяную корочку, цвет филе кур и индеек белый, окорочков – серый или светло-коричневый, гуся и утки – светло- или темно-коричневый, консистенция мягкая, сочная. Кожа чистая, без остатков пера и кровоподтеков. Котлеты из филе кур панированные имеют золотистый цвет, вкус нежный, сочный, консистенция мягкая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать. Котлеты рубленые из кур имеют на поверхности светло-золотистую корочку, цвет на разрезе от светло-серого до кремово-серого.

Консистенция пышная, сочная рыхлая. Не допускаются покраснение мяса и привкус хлеба. Вареные и жареные целые тушки птицы хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порции и прогревают. Блюда из филе птицы и тушки мелкой дичи приготавливают по заказу, так как при хранении ухудшается качество этих изделий. Блюда из котлетной массы хранят в горячем виде не более 30 мин, тушеные блюда – не более 2 ч.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2—3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5—10 г, перца сладкого — 5—10 г, зелени укропа или петрушки — 2—3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере необходимости.

Задания бригадам:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. птица отварная (гарнир картофельное пюре с белым соусом);
2. птица жареная (гарнир тушеная капуста);
3. птица тушеная в соусе (гарнир рис отварной);
4. чахохбили. Бригада №1

Производственное задание:

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Птица отварная с картофельным пюре и белым соусом»
2. Выполнить расчёт расхода сырья на 4порции.
3. Составить отчет (заполнить форму)

Практическое занятие № 18. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из фаршированной домашней птицы

Теоретический раздел

Характеристика сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из фаршированной птицы

Физиологическое значение и товароведческая характеристика сырья для приготовления сложных горячих блюд из фаршированной птицы

Мясо птицы -- ценный продукт питания. К мясу птицы относятся тушки кур, уток, гусей, индеек и цесарок, ГОСТ 21784-76 [8]. Оно содержит полноценные белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы. Более 85% белковых веществ мышечной ткани птицы относятся к полноценным. Они содержат все незаменимые аминокислоты. Аминокислотный состав мяса птицы представлен различными аминокислотами. Наибольшее значение из них имеют лизин (8,7%), лейцин (7,8%), изолейцин (3,6%), валин (4,8%) и др. Содержание неполноценных белков (эластин, коллаген) в мясе птицы составляет 1,5%, в говядине 3% и свинине 5%. Лимитирующими аминокислотами являются серосодержащие аминокислоты, изолейцин, валин. КЭБ мяса кур равен 2,0. таблица 1 (Приложение А.1).

Самое ценное в курином мясе - белок. В мясе кур и индеек он составляет около 20%, в гусе и утке - чуть меньше. Кроме того, в нем в большей степени, чем в других видах мяса, представлены полиненасыщенные жирные кислоты, благодаря чему оно не только хорошо усваивается организмом, но и способствует профилактике ишемии, инфаркта миокарда, инсульта, гипертонии, а также поддерживают нормальный уровень обмена веществ и повышают иммунитет. Куриное мясо содержит больше белков, чем любой другой вид мяса, при этом содержание в нем жиров не превышает 10%. Но особо следует выделить то, что белок куриного мяса содержит 92% необходимых для человека аминокислот (в белке свинины, баранины, говядины - соответственно 88,73% и 72%). По минимальному содержанию холестерина мясо куриных грудок, так называемое «белое мясо», уступает только рыбе.

В мясе птиц водоплавающих (гуси - 28-30%, утки - 24-27%), как правило, жира больше, в то время, как у молоденьких цыплят всего 10-15%.

Жир мяса птицы имеет больше ненасыщенных жирных кислот, которые не синтезируются организмом в достаточном количестве, однако играют важную роль в питании человека. В нем мало холестерина.

В связи большим содержанием олеиновой кислоты жир птицы отличается легкоплавкостью. Точка плавления жира курицы 23-40°C, индейки 31-32, утки- 31 и гуся 27-34°C, а говяжьего жира 50°C. Углеводов в мясе птицы относительно небольшое количество. В состав мышечной ткани птицы входят все водорастворимые витамины, жирорастворимых витаминов в нем очень мало.

Мясо птицы является для человека хорошим источником витаминов группы В (мг%): В₁ -- 0,2-0,4; В₂ - 0,1-0,4; В₂ - 0,1-0,4; В₆ - 0,5-0,8; РР-4-7 и С-2-6.

Другие витамины находятся в небольшом количестве.

Мышечная ткань богата минеральными веществами - железом, фосфором, калием, натрием, кальцием, магнием, цинком. Микроэлементы - медь,

марганец, никель, кобальт, алюминий и другие-в мышцах находятся в незначительном количестве. Химический состав мяса птицы варьирует в зависимости от вида птицы, кросса, возраста, упитанности и других факторов. Мясо птицы обладает высокими вкусовыми качествами, это связано как с морфологическими особенностями мышечной ткани, так и с его физическими свойствами - нежностью и сочностью. Мышечное волокно птицы тоньше и соединительной ткани между ними меньше, чем у других животных. В отличие от мяса скота внутримышечная соединительная ткань птицы менее развита и не имеет жировых отложений.

Мясо птицы имеет приятный запах, это объясняется образованием при термической обработке специфического соотношения веществ, участвующих в создании «букета» вкуса и аромата. Мясо у птицы различается по цвету (белое и красное) и качеству. Белое мясо - это в основном грудные мышцы, красное -- бедренные мышцы. Различия в цвете мышц обусловлены наличием в них белка миоглобина, который и придает красный цвет мышечным волокнам. Белое мясо нежнее, чем красное, что объясняется тонкой структурой мышечных волокон и меньшим содержанием соединительной ткани. Однако, красное мясо сочнее по сравнению с белым.

По содержанию (г/100г продукта) трех важнейших нутриентов - белков (Б), жиров (Ж) и углеводов (У)-вычисляют энергетическую ценность продукта (ккал/100г): $ЭЦ = 4 \times Б + 9 \times Ж + 4 \times У$, где 4; 9; 4 - коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, жиров и углеводов, ккал/г.

Исходя из имеющихся данных о химическом составе мяса различных животных, мы можем сравнить их энергетическую ценность по таблице 1. сырье горячий птица фаршированный

Так, согласно данным технологических источников, наибольшей энергетической ценностью из мяса птиц обладают гуси и утки, после идут индейки, затем куры и цыплята - бройлеры.

1.1.2 Приготовление полуфабрикатов для сложных горячих блюд из фаршированной птицы

Птица поступает на предприятия общественного питания 1-й или 2-й категории в зависимости от упитанности, охлажденной или мороженой, чаще всего без пера, потрошенной или полупотрошенной. Кроме того, с птицеобрабатывающих фабрик или от предприятий-заготовочных поступают целые разделанные тушки, порционные натуральные и панированные полуфабрикаты

Обработка птицы состоит в оттаивании (мороженой птицы), опаливании, разделке, обмывании и приготовлении полуфабрикатов.

Оттаивание

Оттаивают птицу на воздухе при температуре 16-18 °С. Тушки раскладывают на столы грудкой вверх, чтобы они не соприкасались друг с другом. Иначе тушки увлажняются, что осложняет их дальнейшую обработку. Крупная птица оттаивает в течение 6-8 ч, мелкая и средняя - 3-4 ч.

Опаливание осуществляют для удаления с кожи тушек мелких ворсинок и пуха.

Опаливать птицу следует осторожно, чтобы не повредить кожу и не растопить подкожный жир.

Перед удалением шейки делают вертикальный надрез кожи со стороны спинки, кожу опускают, высвобождают шейку и затем удаляют ее. После этого удаляют пищевод, трахею и зоб. Для прикрытия места отрубания шейки у тушек оставляют часть кожи длиной 5-6 см.

При потрошении птицы, поступающей от перерабатывающей пищевой промышленности в полупотрошенном виде, удаляют внутренний жир (сальник), печень с желчным пузырем, желудок, сердце, почки, легкие, селезенку, яичники, яйцевод. В потрошенном виде удаляют сальник, легкие, почки.

Потрошат птицу через разрез в брюшной полости от анального отверстия до киля грудной кости. Участки, пропитанные желчью, срезают.

После потрошения тушки птицы тщательно промывают холодной проточной водой температурой не выше 15°C, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Промытую птицу укладывают на стеллажи разрезом вниз, чтобы стекла вода.

Из домашней птицы приготавливают полуфабрикаты в следующем ассортименте: тушки целиком; тушки фаршированные, рулеты из мякоти тушек в фаршированном и нефаршированном виде, фаршированные котлеты из филе кур, фаршированные куриные ножки.

Фарширование тушки домашней птицы без костей

Подготовить тушку птицы к фаршированию, отрезать шейку и крылышки по второму суставу. Острым тонким ножом разрезать кожу на спинке тушки (вдоль от шеи до гузки) и осторожно отделить кожу с мясом от костей.

Крылышки выломать под кожей в плечевом суставе, ножки выломать в бедренном суставе, и вынуть скелет птицы, отделенный от мяса. Оставшуюся кожу с мясом, ножками и крылышками посолить и оставить на 1,5-2 часа.

Приготовленную начинку поместить внутрь кожи с мясом и тщательно зашить белой ниткой. Обжарить тушку руками и сформовать, завязав ниткой ножки и крылышки.

Подготовка для фарширования шеек жирной птицы

С жирных гусиных или утиных шеек, тщательно опаленных и промытых, аккуратно снять кожу. Зашить ее с одной стороны белыми нитками, плотно наполнить фаршем и зашить с другой стороны. Проколоть фаршированные шейки вилкой в нескольких местах. Далее фаршированные шейки можно запечь в духовке, поджарить на сковороде с жиром или протушить на «овощной подушке», подобрав овощи по вкусу.

Для фарширования можно использовать и жирные куриные (старой птицы или бройлеров) шейки.

Котлеты из филе

Котлеты приготавливают из филе кур, индеек, рябчиков, куропаток, тетеревов и фазанов. Они могут быть натуральными и фаршированными.

Для приготовления фаршированных котлет зачищенное филе подрезают вдоль, разворачивают в обе стороны, а затем слегка отбивают тылкой до толщины 2-3 мм и подрезают в двух - трех местах сухожилия. На образовавшиеся разрезы, чтобы не было прорывов, накладывают тонко отбитые кусочки мяса, срезанные с малого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденный фарш,

покрывают его малым филе, которое предварительно отбивают, и завертывают края большого филе, придавая котлете округлую грушеобразную форму.

Котлеты посыпают солью, смачивают в смеси сырых яиц с молоком или водой и панируют в хлебной крошке.

Панируют котлеты непосредственно перед тепловой обработкой. Котлеты, фаршированные маслом (по-киевски), панируют два раза, чтобы во время жарки масло не вытекало. Сформованную котлету смачивают в сыром яйце и панируют в хлебной крошке, затем снова смачивают в яйце и обсыпают хлебной крошкой.

Требования к качеству и оформлению сложных горячих блюд из фаршированной птицы . Цвет- от серо-белого до светло-кремового. Консистенция - мягкая, сочная. Вкус - в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы. Жареная птица должна иметь румяную корочку. Цвет филе кур и индеек - белый, окорочков - серый или светло-коричневый, гуся и утки - светло- или темно-коричневый. Консистенция - мягкая, сочная. Кожа - чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Котлеты из филе кур панированные имеют золотистый цвет. Вкус - нежный, сочный. Консистенция - мягкая, с хрустящей корочкой. Панировка не должна отставать.

Котлеты рубленые из кур имеют на поверхности светло-золотистую корочку. Цвет на разрезе - от светло-серого до кремово-серого.

Консистенция - пышная, сочная, рыхлая. Не допускаются покраснения мяса и привкус хлеба.

Вареные и жареные целиком тушки птицы хранят горячими не более 1 ч. Для более длительного хранения их охлаждают, а перед использованием нарубают на порционные куски и подогревают.

Блюда из филе птицы и тушки мелкой дичи приготавливают по заказу, так как при хранении ухудшается качество этих изделий.

Раздел 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Практическое занятие 19 Составление технологических схем приготовления салатов и винегретов

Цель работы – закрепить теоретические навыки составления технологических схем производства салатов и винегретов; выбора температурного и временного режима при тепловой обработке полуфабрикатов, подаче и сроке хранения сложных холодных блюд

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда №61 Салат из свежих помидоров со сладким перцем. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №69 Салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №83 Салат витаминный. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов.

Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №100 Винегрет овощной. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов.

Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую схему производства блюда №106 Винегрет мясной. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов.

Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №6. Составьте технологическую схему производства блюда №95 Салат рыбный. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов.

Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов.

Производственная ситуация №7. Составьте технологическую схему производства блюда №107 Салат яичный. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения салатов и винегретов.

Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

По окончании выполнения работы сделайте соответствующие выводы. Ответьте на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Требования к качеству готовых легких и сложных холодных закусок.
2. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд.
3. Варианты оформления легких и сложных холодных закусок.
4. Сделать отчет о проделанной работе.

Практическое занятие № 20. Составление технологических карт приготовления блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов. Составление технологических карт приготовления и схем закусок из сыра, творога, яиц, овощей и грибов.

Цель работ: приобрести практический опыт подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога разнообразного ассортимента

Общие требования к выполнению практического занятия: Составление технологических схем горячих блюд из яиц, творога. Определение последовательности технологических операций при приготовлении горячих блюд из яиц, творога.

1. Определить последовательность технологических операций при

приготовлении омлета смешанного.

2. Определить последовательность технологических операций при приготовлении сырников.

3. Определить последовательность технологических операций при приготовлении запеканки творожной.

4. Определить последовательность технологических операций при приготовлении ленивых вареников.

Составление технологических схем горячих блюд из яиц, творога.

1. Составить технологическую схему омлета смешанного. 2. Составить технологическую схему сырников.

3. Составить технологическую схему запеканки творожной. 4. Составить технологическую схему ленивых вареников.

Требования к выполнению практического задания:

Грамотность описаний Разборчивость текста Аккуратность

Оценка практического задания производится по пятибалльной системе.

оценка «5» ставится в случае выполнения всех требований к практической работе;

оценка «4» ставится в случае выполнения всех требований к практической работе с небольшими недочетами;

оценка «3» ставится в случае выполнения 50% требований к практической работе;

оценка «2» ставится в случае выполнения менее 50 % требований к практической работе

Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Тема 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков

Практическое занятие № 21. Составление технологических карт приготовления холодных и горячих сладких блюд.

Наименование работы:

- расчет сырья, определение количества порций сладких блюд;
- органолептическая оценка качества сладких блюд. Документальное оформление бракеража.

Цель работы: рассчитать сырье, определить количество порций при приготовлении сладких блюд, оценить качество сладких блюд.

Приобретаемый практический опыт:

расчета сырья, количества порций, оценки качества сладких блюд, документального оформления бракеража, руководствуясь данными Сборника рецептур и других нормативных документов.

Время на выполнение работы: 45 минут.

Оснащение рабочего места: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкционно-технологические карты.

Методические указания

1. Повторить теоретический материал по теме «Сладкие блюда».
2. Иметь навыки пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. При определении качества сладких блюд используйте таблицу примерных дефектов.

Таблица примерных дефектов сладких блюд 1 Наиболее часто встречающиеся дефекты

Вкус и запах слабо выражены(слабый аромат ванили в молочном киселе, недостаточный вкус и запах ягод, фруктов, вина в сиропах и т.д.)

Незначительные дефекты консистенции (жидкий кисель, плотное желе, слабо взбитые муссы, самбуки, сливки)

Недостаточная пористость пудингов и выпеченных изделий, частично переварены фрукты в компотах, наличие пленки на киселях, незначительные дефекты света(недостаточно выражен цвет киселей, желе)

Контрольно-оценочные материалы для зачета

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Вариант №1

1. К желированным взбитым блюдам относятся:

- а) муссы, самбуки, кисели;
- б) муссы, самбуки, желе;
- в) муссы, самбуки, кремы;
- г) муссы, самбуки, сливки.

2. Чем отличается мусс от желе:

- а) добавляются желтки и растираются;
- б) добавляются белки и взбивается;
- в) взбивается охлажденный сироп с

желатином; г) взбивается охлажденный сироп со сливками?

3. Эти бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные, их длина или диаметр 3,5-4,5 см.

- а) тартинки; б) сэндвичи; в) канапе;
- г) крутоны.

4. Для отпуска салатов-коктейлей используют: а) салатники, фужеры;

- б) закусочные тарелки, салатники; в) салатники, вазочки;
- г) фужеры, креманки.

5. Как называется целая курица, фаршированная кнельной массой а) по-столичному;

- б) фромаж; в) галантин; г) шофруа?

6. Установите соответствие:

- | | |
|-----------|-------------------|
| 1) кисель | а) из сухофруктов |
| 2) компот | б) молочный |
| 3) самбук | в) клюквенный |
| 4) мусс | г) абрикосовый |

7. Из общего списка выбрать продукты, которые относятся к паштету из печени: а) лук репчатый

- б) растительное масло
- в) печень
- г) морковь
- д) томатное пюре е) масло сливочное
- ж) хлеб пшеничный
- з) шпик

8. Установить соответствие:

- | | |
|---------------------------|---|
| 1) холодные сладкие блюда | а) мусс |
| 2) горячие сладкие блюда | б) суфле в) самбук г) пудинги д) кисель |
| | е) блюда из яблок ж) каши сладкие |

9. Из общего списка выбрать продукты, которые не относятся к жульену из грибов: а) помидоры
б) сухари в)
масло
г) говядина
д) грибы
е) сыр
ж) сметанный соус
з) вино

10. Вытекающие излишки теста при выпекании вафельных листов называются а) подтеки
б) отеки в)
упеки

11. В состав опары не входят
а) дрожжи;
б) мука;
в) яйца;

12. Разрыхлитель блинного теста –
это а) дрожжи
б) сода питьевая в)
аммоний

13. Недостаточная расстойка изделий из дрожжевого теста может привести к:
а) кислому вкусу готовых
изделий б) отсутствию глянца
в) трещинам на поверхности

14. Волованы готовят из
а) слоеного теста
б) заварного теста
в) песочного теста

15. Для уменьшения клейковины в бисквитном тесте часть муки можно заменить а) манной крупой
б) крахмалом
в) сахаром

16. Обминка дрожжевого теста необходима
для а) выделения влаги
б) удаления избытка CO₂
в) клейстеризации крахмала.

17. Крем, в который входит яично-молочный сироп,

- называется а) глянсе
б) шарлот
в) новый

18. Приготовление слоеного теста состоит из операций а) замеса теста, обминки, слоеобразования
б) замес теста, расстойки, выпечки
в) замеса теста, подготовки масла, слоеобразования

19. «Отсдобка» - это
а) введение сдобы в дрожжевое тесто в два приема б) введение сдобы в дрожжевое тесто в один прием
в) введение сдобы в бездрожжевое тесто в два приема

20. Крошковому пирожному относится а) «Картошка» глазированная
б) «Заварные трубочки»
в) «Буше»

21. Первичная обработка картофеля (ручной способ) состоит из следующих операций:
а) сортируют в) _____ д) _____
б) _____

22. Пропиши способы жарки пищевых продуктов при приготовлении блюд: а) жарка основным способом
б) жарка _____ в)
жарка _____ г)
жарка _____ д)
жарка _____

23. Пропиши способы варки пищевых продуктов при приготовлении блюд: а) варка основным способом
б) варка _____ в)
варка _____ г)
варка _____ д)

24. Полуфабрикаты из котлетной рыбной массы: а) кругляши
б) биточки в)
антрекот г)
лангет

25. Соотнесите способы нарезки мяса с названием блюд: столбец 1 столбец 2

Способы нарезки мяса	Название блюд		Ответ
а) крупнокусковые	1.биточки	а	
б) мелкокусковые	2.бефстроганов	б	
в) рубленая масса	3.ростбиф	в	
г) котлетная масса	4.бифштекс	г	

Вариант №2

1. Самбук - разновидность...

- а) киселя;
- б) крема; в) желе; г) мусса.

2. Укажите бутерброды, которые готовят с отварным костным мозгом: а) тартинки; б) сэндвичи; в) канапе; г) крутоны - муаль.

3. Для салата столичного используется:

- а) мясо; б) рыба; в) птица; г) субпродукты.

4. Для блюда «Рыба в томатном маринаде» маринад готовится из следующих продуктов: а) морковь, лук репчатый, масло растительное, томат, бульон, специи;

б) лук репчатый, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи; в) морковь, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи;

г) морковь, лук репчатый, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи.

5. Для паштета из печени все продукты обжариваются:

- а) на сливочном масле;
- б) на шпике;
- в) на растительном масле;
- г) на кулинарном жире.

6. Разделка дрожжевого теста состоит из операций

- а) отделка, промежуточная расстойка, смазывание льезоном
- б) деление, подкатка, промежуточная расстойка, формовка, окончательная расстойка. в) деление, отделка, выпечка, расстойка

7. Процесс введения сдобы в дрожжевое тесто в два приема, называется а) брожение
б) отсдобка
в) отделка
8. В белковый крем для устойчивости структуры добавляют а) ванилин
б) лимонную кислоту
в) яичный желток
9. При недостаточном времени выпечки бисквитного полуфабриката образуется а) закал
б) притиски
в) отеки
10. Разрывы на поверхности заварного полуфабриката образуются за счет а) жидкой консистенции
б) высокой температуры выпечки
в) низкой температуры выпечки
11. Муку, при подготовке масла для слоеного полуфабриката, добавляют, для того чтобы а) восстановить клейковину
б) связать влагу масла
в) склеились слои
12. Тесто, которое замешивают без муки, называется а) белковое
б) заварное
в) слоеное
13. Заварное тесто выпекают на противнях а) смазанных растительным маслом
б) посыпанных мукой
в) смоченных водой
14. Выбери и впиши в таблицу признаки доброкачественности мяса: а) упругая консистенция,
б) дряблая консистенция,
в) от тёмно-красного цвета до коричневого, г) цвет светло-розовый до красного,
д) поверхность туши имеет сухую корочку, е) липкая скользкая поверхность.
- 15 Отметь буквой «С» – санитарно-технические требования, буквой «Т» – правила безопасной работы:

- а) руки мыть с мылом,
- б) горячую посуду с плиты снимать прихватками,
- в) надеть фартук и колпак,
- г) включать электрооборудование сухими руками,
- д) под косынку заправить волосы.
- е) мясо проталкивать специальным толкачом.

16. Доброкачество рыбы определяют: а) по глазам
 б) по хвосту
 в) по плавникам

17. Доброкачество яиц проверяется: а) овоскопом
 б) зеркалом
 в) ножом

18. Для приготовления котлетной массы из говядины используют: а) пшеничный хлеб
 б) лук
 в) морковь
 г) рыбу

19. Обработку замороженной домашней птицы начинают: а) с нарезки на полуфабрикаты
 б) с оттаивания в) с потрошения г) с промывания

20. Выбери и впиши виды комбинированной тепловой обработки мяса: а) запекание б) соление в) варка
 г) замораживание д) брезирование е) тушение

21. Выбери и впиши в таблицу показатели органолептической оценки готового блюда:

- а) внешний вид б) цвет в) копчение
- г) запах д) варка е) вкус

	Ответ
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

22. Определить правильную последовательность приготовления песочного теста (ручной способ):

- а) добавляют в муку яично-масляную смесь
- б) в яйцо добавляют аммоний углекислый
- в) в просеянной муке делают углубление
- г) смешивают масляную смесь с яйцом
- д) сахар с маслом растирают до бела
- е) замешивают тесто
- ж) производят первичную обработку всех продуктов.

23. Выбери правила техники безопасности при работе жарочного шкафа:

- 1) проверить внутри наличие посторонних предметов,
- 2) при открытии дверцы, лицо отворачивать в сторону,
- 3) пользоваться резиновыми перчатками,
- 4) работать осторожно, чтобы не получить ожогов,
- 5) снимать противни мокрой тряпкой.

24. Выбери и впиши правила техники безопасности при работе с ножом:

- 1) мыть нож осторожно, только тряпкой,
- 2) размахивать ножом во время работы,
- 3) нож подавать ручкой вперёд,
- 4) нож должен быть тупым,
- 5) нож должен быть маркирован.

25. Дополните предложения

- 1. Тесто замешивают в машине.
- 2. Мука является основным сырьём для.....изделий.
- 3. Время брожения опары часа.
- 4. Картофель после очистки машиной _____.
- 5. Самые маленькие _____ называют канапе.
- 6. Морковь – это _____ овощи.
- 7. Щука относится к _____ видам рыб.
- 8. Пищевая сода _____ разрыхлитель.

Ответы:

Вариант 1	Вариант 2
б	г
в	г
б	в
а	г
в	б
1-в 2-а 3-г 4-б	б
А, б, в,	б

Г,е, з	
1 – а, б, в 2 – г, д, ж, е	б
А, б, Г, з	а
а	б
в	б
б	а
в	в
а	А,г,д
б	С – а, в, д Т – б, г, е
б	А
а	А
в	А
а	Б
а	А, д,е
Сортировка, мойка очистка, нарезка	А, г, б, е
Во фритюре На огне На вертеле Ик-нагрев	Ж, в, д, б, г, а, е
На пару Припускан ие Под давлением Свч варка	1,2, 4
б	Г, 3, 5
А – 3 Б – 2 В – 4 Г - 1	1.тестомесильная 2.приготовления кондитерских 3. 2 – 3 часа 4. дочищают 5. бутерброды 6. корнеплодные 7. чешуйчатым 8. ХИМИЧЕСКИЙ

4.1.2 Перечень лабораторно-практических работ

	Практические работы	
	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	
	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
1	Практическое занятие № 1 Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке овощей и грибов. Решение ситуационных задач.	2
2	Практическое занятие № 2 Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке рыбы. Составление технологических схем на п/ф. Решение ситуационных задач.	2
3	Практическое занятие № 3 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, решение ситуационных задач.	2
4	Практическое занятие № 4 Расчет сырья при обработке мяса, мясных продуктов, решение ситуационных задач.	2
5	Практическое занятие № 5 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, решение ситуационных задач.	2
6	Практическое занятие № 6 Расчет сырья при обработке домашней птицы, дичи, кролика, решение ситуационных задач.	2
7	Практическое занятие № 7 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, решение ситуационных задач.	2
	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
8	Практическое занятие № 8 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления супов, бульонов и отваров. Расчет массы сырья и отходов.	2
9	Практическое занятие № 9 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов.	2
10	Практическое занятие № 10 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов.	2
11	Практическое занятие № 11 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов	2
12	Практическое занятие № 12 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов. Расчет массы сырья и отходов.	2
13	Практическое занятие № 13 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления холодных супов, супов региональной кухни. Расчет массы сырья и отходов.	2

14	Практическое занятие № 14 Расчет массы сырья при приготовлении соусов на муке, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических соусов.	2
15	Практическое занятие № 15 Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2
16	Практическое занятие № 16 Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из овощей, плодов, грибов, пряностей и приправ. Расчет массы сырья и отходов при приготовлении блюд.	2
17	Практическое занятие № 17 Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
18	Практическое занятие № 18 «Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из яиц, творога, теста».	2
19	Практическое занятие № 19 «Расчет расхода сырья при приготовлении блюд из рыбы».	2
20	Практическое занятие № 20 «Разработка алгоритма приготовления блюд из морепродуктов».	2
21	Практическое занятие № 21 «Расчет расхода сырья при приготовлении блюд из мяса»	2
22	Практическое занятие № 22 «Разработка алгоритма приготовления блюд из мяса».	2
23	Практическое занятие № 23 Расчет массы сырья и отходов при приготовлении блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Решение ситуационных задач.	2
	Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
24	Практическое занятие № 24 Расчет массы сырья при приготовлении холодных соусов, салатных заправок. Решение ситуационных задач.	2
25	Практическое занятие № 25 Расчет массы сырья при приготовлении салатов. Решение ситуационных задач.	2
26	Практическое занятие № 26 Расчет массы сырья при приготовлении бутербродов, холодных закусок. Решение ситуационных задач.	2
	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
27	Практическое занятие № 27 Расчет массы сырья при приготовлении сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Решение ситуационных задач.	2

4.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Квалификационный экзамен проводится в форме демонстрационного экзамена

В рамках освоения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификации:
повар, кондитер.

Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции	выполняемые задания в ходе процедуры квалификационного экзамена
квалификационный экзамен	
1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

потребителей, видов и форм обслуживания	обслуживания
4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Задание для квалификационного экзамена

Описание задания

Квалификационный экзамен длится 6 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленная ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день преподаватель оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники квалификационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить учебному заведению за две недели до квалификационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания квалификационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные заранее.

Если участник квалификационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи квалификационного экзамена.

На выполнение задания квалификационного экзамена предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 1,5 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6 часов.

Описание модуля А: Работа

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

- Приготовить 2 порции горячего блюда из курицы на выбор участника
- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.
- 2 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка. Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

- Приготовить 2 порции Десерта на выбор участника

- Обязательные компоненты десерта:
- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
- порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля Н: Прозрачный бульон (консоте)

- Приготовить 2 порции прозрачного бульона (консоте) из курицы
- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
- Масса консоте минимум 250 г
- порции консоте подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше

- Подаются 2 идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
 - Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию
 - Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).
- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
 - Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На квалификационном экзамене используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.