 Государственное бюджетное профессиональное образовательное

 учреждение Иркутской области

«Братский торгово-технологический техникум»

Методические рекомендации

 к выполнению лабораторных работ

 по МДК 01.01. Организация процессов приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; МДК 01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для обучающихся

ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

2019 г.

|  |
| --- |
| Рассмотрено на заседании |
| МО педагогов сферы |
| общественного питания |
| Протокол № 1 от 1.09.2018 |
| Председатель МО\_\_\_ И. В. Краснеева |

1. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)

2. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

3. Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))

4. Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Методические рекомендации предназначены для обучающихся 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

**Разработчики:**

Смолина Татьяна Анатольевна, преподаватель ГБПОУ ИО БТТТ

**Рецензент:**

ИП Лоскутова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_

 (занимаемая должность) (подпись) (ФИО)

Содержание

|  |  |
| --- | --- |
| Введение | 4 стр. |
| Лабораторная работа №1 | 8 стр. |
| Лабораторная работа №2 | 10 стр. |
| Лабораторная работа №3 | 12 стр. |
| Лабораторная работа №4 | 14 стр. |
| Лабораторная работа №5 | 17 стр. |
| Лабораторная работа №6 | 19 стр. |
| Лабораторная работа №7 | 21 стр. |
| Лабораторная работа №8 | 23 стр. |
| Заключение | 30 стр. |
| Список литературы и используемых источников | 31 стр. |
| Приложение 1. «Критерии оценки» | 34 стр. |
| Приложение 2. «Сборник технологических карт» | 35 стр. |

Введение

Методические рекомендации подготовлены в соответствии с рабочей программой дисциплины – являющейся частью ППКРС в соответствии с Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Общие цели лабораторных работ сводятся к закреплению теоретических знаний, формированию умений и практического опыта, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и составляющих квалификационные требования к специалисту в области общественного питания.

Лабораторные работы способствуют формированию следующих профессиональных компетенций (далее - ПК) у обучающихся:

 ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

В результате освоения ПМ.01 обучающиеся должны:

иметь **практический опыт**:

- Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.

- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

- Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

- Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.

- Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.

- Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании.

- Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения.

- Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота.

- Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным.

- Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.

-Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.

- Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.

-Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учётом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.

-Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания солёных продуктов.

-Обрабатывать овощи вручную с использованием технологического оборудования.

-Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.

- Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.

- Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.

- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.

-Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учётом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.

-Править кухонные ножи. Измельчать рыбу вручную или механическим способом.

- Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья.

-Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельчённом виде.

-Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.

-Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.

-Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости.

- Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.

- Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.

- Вести учёт реализованных полуфабрикатов.

- Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.

- Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.

- Составлять отчёт по платежам.

- Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

- Владеть профессиональной терминологией.

- Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Нарезать, измельчать мясо, птицу вручную или механическим способом.

- Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

**знать:**

-Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.

-Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

- Способы правки кухонных ножей

-Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.

- Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.

- Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

-Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

- Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

- Правила утилизации отходов.

- Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.

- Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов.

-Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.

- Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.

- Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.

- Правила обращения с тарой поставщика.

- Ответственность за сохранность материальных ценностей.

- Правила поверки весоизмерительного оборудования.

- Правила приёма продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте.

- Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.

Основными задачами лабораторных работ являются:

- формирование практических умений по междисциплинарному курсу (далее - МДК);

- приближение учебного процесса к реальным условиям работы повара;

- развитие инициативы и самостоятельности обучающихся во время выполнения ими лабораторных работ.

В методических рекомендациях представлены 8 лабораторных работ по соответствующим разделам рабочей программы ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, согласно тематическому плану.

Каждая работа содержит тему и цель, пошаговую инструкцию, порядок выполнения отчета о проделанной работе, порядок проведения бракеража и задание для самостоятельной работы, которые четко отражают приобретение необходимых умений и практического опыта согласно требованиям ФГОС СПО.

При выполнении лабораторной работы преподаватель самостоятельно распределяет задания среди обучающихся, учитывая уровень сложности.

Методические указания к лабораторным работам также содержат приложение - «Сборник технологических карт», необходимых для выполнения лабораторных работ.

**Лабораторная работа №1**

**Тема:** Обработка и нарезка картофеля и других корнеплодов. Защита картофеля от потемнения. Обработка, нарезка корнеплодов.

**Цель:** организовать технологический процесс по первичной обработке и нарезке овощей.

**Оснащение:** доска разделочная, ножи, миски.

**Оборудование:** производственные столы, весы электронные,

**Задание:** 1**.** Произведите первичную обработку овощей; выполните простую и сложную нарезку овощей.

2. Дайте оценку качества нарезанных овощей.

3. Составьте отчёт.

**Последовательность выполнения работы:**

1.Подготовить рабочее место, овощи и посуду.

2. Обработать овощи: картофель – взвесить, рассортировать, вымыть, очистить, промыть, нарезать.

3. Убрать рабочее место.

4. Нарезать картофель:

- соломкой – сырой картофель нарезать на тонкие пластинки, накладывать одну на другую и нашинковать поперёк соломки длиной 4-5 см, сечением 0,2\*0,2. Используют для жарки во фритюре.

Брусочками - сырой картофель нарезать на пластинки толщиной 0,7\*0,7, разрезать на брусочки длиной 3-4 см. Используют для жарки, приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), рассольников, супов с макаронными изделиями.

Крупными кубиками - сырой картофель нарезать на пластинки, разрезать на брусочки, а затем на кубики сечением 2-2,5 см. Использовать для тушения и супов

Дольки - сырой картофель (некрупный) разрезают пополам и по радиусу. Используют для приготовления рассольников, рагу, говядины духовой.

5. Подготовить овощи, представить, то есть рассказать о требованиях и сроках хранения подготовленных полуфабрикатов:

- картофель необходимо класть в холодную воду на 2- 3 часа.

6. Решить производственную задачу:

А) для продолжения технологического процесса овощи можно отнести в горячий цех, так как очищенные и нарезанныеовощи необходимо сразу подвергать тепловой обработке, так как при хранении ухудшается их качество;

- подготовленные овощи для сохранения естественных свойств можно заморозить и хранить при температуре -180 С до -120С.

7. Убрать рабочее место.

8.Выполнить отчёт.

Требования к качеству подготовленных полуфабрикатов. Сроки хранения.

Овощи хорошо очищены, чистые, упругие, без остатков глазков, кожицы, без тёмных пятен. Цвет – свойственный свежим овощам. Запах - свойственный свежим овощам. Консистенция – плотная, упругая.

Отчёт:

1. Определить фактическое количество отходов при очистке картофеля (%)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Сравнить количество отходов, полученных при очистке с установленными нормами.
2. Заполнить сравнительную таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид овощей | Количество отходов( %), установленная норма | Количество отходов( %), полученные при обработке овощей |
| Картофель | 35 % |  |

1. Составить схему первичной обработки картофеля: сортировка ----- калибровка -------\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Дайте оценку качества полуфабрикатов из картофеля:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Внешний вид, в том числе соответствие формам нарезки | Цвет | Запах | Консистенция |
| Картофель:Соломка |  |  |  |  |
| Брусочки |  |
| Кубики (крупные) |  |
| дольки |  |

1. Сделать вывод по итогам работы.

**Лабораторная работа № 2**

**Тема:** Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов.

**Цель**: научиться отрабатывать практические навыки по первичной обработке, нарезке, формовке (приготовлению полуфабрикатов) традиционных видов овощей и грибов.

**Оснащение:** технологические карты, производственные столы, весы электронные, холодильный шкаф, электрические плиты, доска разделочная, ножи, лопатки, миски, кастрюли, тарелки для вторых блюд.

**Задания:** 1. Обработать овощи и приготовить овощной полуфабрикат для блюда: **зразы картофельные**.

2. Оформить отчёт о проделанной работе.

*«****Зразы картофельные****»*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто | Нетто |
|
| картофель | 241 | 181 |
| яйца | 1/10 шт. | 4 |
| **Масса картофельная** | - | **180** |
| грибы | 10 | 10 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| **Масса фарша** | **-** | **40** |
| сухари | 12 | 12 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **225 (2 шт.)** |

**Последовательность выполнения работы:**

1. Подготовить рабочее место, овощи и посуду.
2. Произвести первичную обработку овощей.
3. Приготовить **картофельную массу** для зраз картофельных. Нарезанный картофель положить в посуду, залить горячей водой, чтобы покрывало на 1-1,5 см, добавить соль, посуду накрыть крышкой. Довести до кипения и варить при слабом кипении до готовности. Отвар слить, картофель подсушить, (накрыть крышкой и оставить на 2-3 мин на менее горячем участке плиты). **В горячем состоянии** картофель **протереть**.
4. Приготовить фарш для зраз картофельных: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, грибы мелко режут и обжаривают. Лук смешивают с грибами, добавляют соль, перец.
5. **Для зраз**: протёртую картофельную массу охладить до 40-500С, добавить сырые яйца, перемешать, массу порционировать, придать форму лепёшки, на середину выложить фарш, соединить края, запанировать, сформовать, придавая форму кирпичика с овальными краями.
6. Сдать полуфабрикаты.
7. Убрать рабочее место.
8. Оформить отчёт.

**Отчёт:**

1. Рассчитать количество картофеля (брутто), необходимое для приготовления полуфабрикатов 27 порций зраз картофельных\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Дать оценку качества полуфабрикатов:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Запах | Моя оценка |
| Зразы картофельные – полуфабрикат |  |  |  |  |

1. Сделать вывод по итогам работы.

**Лабораторная работа № 3**

**Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из неё.**

**Цель**: отработать практические навыки по первичной обработке рыбы с костным скелетом, приготовить полуфабрикатов из неё.

**Оснащение:** производственные столы, весы электронные, холодильный шкаф, доска разделочная, ножи, миски, тарелки для вторых блюд.

**Задания:** 1. Произвести первичную обработку рыбы с костным скелетом.

2. Приготовить из рыбы следующие полуфабрикаты: «кругляши»; филе с кожей и рёберными костями, филе с кожей без рёберных костей, филе без кожи без рёберных костей.

**Последовательность выполнения работы:**

1.Подготовить рабочее место, рыбу и посуду.

2.Произвести первичную обработку рыбы

3.Приготовить из рыбы следующие полуфабрикаты: «кругляши»; филе с кожей и рёберными костями, филе с кожей без рёберных костей, филе без кожи без рёберных костей.

4.Сдать полуфабрикаты.

5.Убрать рабочее место.

6.Оформить отчёт

**Отчёт:**

Продолжите технологическую схему разделки рыбы:

 1. Размораживание – удаление плавников - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.. Какие виды рыб поступают на предприятия общественного питания?

3.Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

4.Для чего панируют рыбу? Перечислите виды панировок и дайте им определения.

5.Перечислите требования к хранению полуфабрикатов из рыбы.

5.Дайте оценку качества полуфабрикатов:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | Внешний вид Запах | Температура хранения | Сроки хранения | Моя оценка |
| «кругляши»  |  |  |  |  |
| филе с кожей и рёберными костями  |  |  |  |  |
| филе с кожей без рёберных костей  |  |  |  |  |
| филе без кожи без рёберных костей  |  |  |  |  |

6.Сделать вывод по итогам работы.

**Лабораторная работа № 4**

**Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.**

**Цель**: отработать практические навыки по первичной обработке рыбы с костным скелетом, приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.

**Оснащение:** производственные столы, весы электронные, холодильный шкаф, доска разделочная, ножи, миски, тарелки для вторых блюд.

**Задания:** 1. Произвести первичную обработку рыбы с костным скелетом.

2. Приготовить следующие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тельное, шницель.

**Последовательность выполнения работы:**

1.Подготовить рабочее место, рыбу и посуду.

2.Произвести первичную обработку рыбы

3.Приготовить следующие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тельное, шницель.

4.Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке чёрствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях.

5.Сдать полуфабрикаты.

6.Убрать рабочее место.

7.Оформить отчёт

**Отчёт:**

1.Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы:

Рыбу разделывают на филе – нарезают - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Составьте таблицу, характеризующих полуфабрикатов из рыбной котлетной массы:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | Форма | панировка | Количество на порцию |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. Перечислите требования к срокам хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
2. Дайте определение «пищевые рыбные отходы». Опишите обработку и использование рыбных пищевых отходов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид пищевых отходов | Технология обработки | Способ применения |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Дать оценку качества полуфабрикатов:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид, запах | Температура хранения | Сроки хранения | Моя оценка |
| Котлеты |  |  |  |  |
| Биточки  |  |  |  |  |
| Зразы |  |  |  |  |
| тельное |  |  |  |  |
| шницель |  |  |  |  |

1. Сделать вывод по итогам работы.

**Лабораторная работа № 4**

**Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.**

**Цель**: отработать практические навыки по первичной обработке рыбы с костным скелетом, приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.

**Оснащение:** производственные столы, весы электронные, холодильный шкаф, доска разделочная, ножи, миски, тарелки для вторых блюд.

**Задания:** 1. Произвести первичную обработку рыбы с костным скелетом.

2. Приготовить следующие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тельное, шницель.

**Последовательность выполнения работы:**

Подготовить рабочее место, рыбу и посуду.

Произвести первичную обработку рыбы

Приготовить следующие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тельное, шницель.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке чёрствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях.

Сдать полуфабрикаты.

Убрать рабочее место.

Оформить отчёт

**Отчёт:**

Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы:

Рыбу разделывают на филе – нарезают - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Составьте таблицу, характеризующих полуфабрикатов из рыбной котлетной массы:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | Форма | панировка | Количество на порцию |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Перечислите требования к срокам хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

Дайте определение «пищевые рыбные отходы». Опишите обработку и использование рыбных пищевых отходов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид пищевых отходов | Технология обработки | Способ применения |
|  |  |  |
|  |  |  |

Дать оценку качества полуфабрикатов:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид, запах | Температура хранения | Сроки хранения | Моя оценка |
| Котлеты |  |  |  |  |
| Биточки  |  |  |  |  |
| Зразы |  |  |  |  |
| тельное |  |  |  |  |
| шницель |  |  |  |  |

Сделать вывод по итогам работы.

**Лабораторная работа № 5**

**Тема:** **Первичная кулинарная обработка мяса**.

**Цель**: научиться отрабатывать практические навыки по первичной обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов из него.

**Оснащение:** производственные столы, весы электронные, холодильный шкаф, доска разделочная, ножи, лопатки, миски, тарелки для вторых блюд.

**Задания:** 1. Произвести первичную обработку мяса.

2. Приготовить полуфабрикаты из мяса.

3. Выполнить отчёт.

**Последовательность выполнения работы:**

1. Подготовить рабочее место, мясо и посуду.
2. Произвести первичную обработку мяса.
3. Приготовить из мяса следующие полуфабрикаты: гуляш; поджарка; шашлык; азу; бефстроганов.
4. Сдать полуфабрикаты.
5. Убрать рабочее место.
6. Оформить отчёт.

**Отчёт:**

1. Дать оценку качества полуфабрикатов:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Моя оценка |
| гуляш |  |  |  |
| поджарка  |  |  |  |
| азу  |  |  |  |
| шашлык  |  |  |  |
| бефстроганов |  |  |  |

9. Сделать вывод по итогам работы.

**Лабораторная работа № 6**

**Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса**

**Цель:** применение теоретических знаний, отработка практических навыков по обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов из него.

**Оснащение:** производственные столы, весы электронные, холодильный шкаф, доска разделочная, ножи, лопатки, миски, тарелки для вторых блюд.

**Задания:** 1. Произвести первичную обработку мяса.

2. Приготовить полуфабрикаты из котлетной массы из мяса.

3. Выполнить отчёт.

**Последовательность выполнения работы:**

1.Подготовить рабочее место, мясо и посуду.

2.Произвести первичную обработку мяса.

 3.Приготовить полуфабрикат из мяса

4.Сдать полуфабрикаты.

5.Убрать рабочее место.

 6.Оформить отчёт.

**Отчёт:**

1.Дать оценку качества полуфабрикатов:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Запах | Моя оценка |
| Котлеты |  |  |  |  |
| Биточки  |  |  |  |  |
| Тефтели |  |  |  |  |
| шницель |  |  |  |  |

2.Сделать вывод по итогам работы.

**Лабораторная работа № 7**

**Обработка мяса птицы, приготовление полуфабрикатов из мяса птицы**

**Цель:** применение теоретических знаний, отработка практических навыков по обработке птицы и приготовлению полуфабрикатов из неё.

**Задание:**

1.Обработать мясо птицы, произвести разделку птицы, отделить филе и приготовить полуфабрикаты для блюд: котлеты по-киевски, шницель по-столичному, п/ф для рагу, и для плова.

2.Провести бракераж полуфабрикатов.

3.Составить отчёт.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, оборудование**: миски, разделочные доски, ножи, столовая посуда, весы, холодильный шкаф.

**Последовательность выполнения задания:**

1.Составить алгоритм выполнения действий при механической кулинарной обработке мороженных полупотрошённых кур (схема):

Мороженные полупотрошённые куры ------- \_\_\_\_\_\_\_ ------ \_\_\_\_\_\_\_\_

2.Составить алгоритм выполнения действий при выполнении полуфабриката для блюда «Котлета по-киевски», имея обработанную тушку курицы (схема):

Обработанная тушка курицы ------\_\_\_\_\_\_\_\_ -------\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Заполните технологические карты приготовления полуфабрикатов для блюд «Котлета по-киевски» и «Шницель по-столичному»:

Технологическая карта № \_\_\_\_

Наименование изделия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

По Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий \_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | На 1 порцию |
| Брутто | Нетто |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Масса полуфабриката |  |  |

Технология приготовления полуфабриката:……..

4.Заполнить таблицу приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы:

|  |  |
| --- | --- |
| Мелкокусковые полуфабрикаты из птицы: | Вес полуфабриката, способ приготовления, количество на порцию |
|  |  |
|  |  |

5.Заполнить таблицу обработки и использования субпродуктов птицы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование субпродуктов птицы | Обработка субпродуктов птицы | Использование субпродуктов птицы |
| Головы |  |  |
| Гребешки |  |  |
| Шейки |  |  |
| Ножки (лапки) |  |  |
| Крылышки |  |  |
| Желудок |  |  |
| Печень |  |  |
| Сердце |  |  |

6. Определить требования к условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд: «Котлета по-киевски» и «Шницель по-столичному».

7.Провести обработку мясо птицы, произвести разделку птицы, отделить филе и приготовить полуфабрикаты для блюд: котлеты по-киевски; шницель по-столичному; п/ф для рагу; п/ для плова.

8.Провести бракераж полуфабриката.

9.Сделать вывод.

Заключение

В методических указаниях к лабораторным работам по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента представлен полный комплект лабораторных работ. Каждая лабораторная работа имеет четко установленную цель, которая дает возможность самостоятельно осуществлять деятельность, искать и использовать необходимые средства и способы ее достижения, контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности.

Так же лабораторные работы имеют инструкцию по выполнению, что позволяет обучающимся правильно выполнить задание согласно заданного алгоритма действий.

Выполненная обучающимися в полном объёме лабораторная работа позволяет выявить уровень освоения профессиональных компетенций по ПМ.01.

По итогам выполнения лабораторных работ каждая лабораторная работа оценивается по пятибалльной шкале. Благодаря разработанным критериям оценок (Приложение 1) обучающийся самостоятельно может оценить выполненную работу, что позволяет сделать систему оценивания более прозрачной и доступной.

Список литературы и используемых источников

**Основные источники:**

1. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г. в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М. Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

6. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007)– Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.

8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ СанПиН 2.3.2.2888-11 от 10.01.2012 (Роспотребнадзор, 2012 год, Дополнения и изменения № 25).

9. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ (с изменениями на 10 июня 2016 года

10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования

/ З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

13. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

**Периодические издания:**

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый смак».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мульмедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

**Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.smakov.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.gurmania.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.russianfood.com, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.meals.ru, с регистрацией.

Приложение 1

**Критерии оценок**

**Оценка «5»**

1. тщательно спланирован труд и рационально организовано рабочее место;
2. задание выполнено качественно, без нарушения соответствующей технологии приготовления;
3. правильно выполнялись приемы труда, самостоятельно и творчески выполнялась работа;
4. полностью соблюдались правила техники безопасности и пожарной безопасности.

**Оценка «4»**

1. допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
2. задание выполнено с небольшими отклонениями (в пределах нормы) от соответствующей технологии приготовления;
3. в основном правильно выполняются приемы труда;
4. работа выполнялась самостоятельно;
5. норма времени выполнена или недовыполнена 10-15 %;
6. полностью соблюдались правила техники безопасности и пожарной безопасности.

**Оценка «3»**

1. имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
2. задание выполнено с серьезными замечаниями по соответствующей технологии приготовления;
3. отдельные приемы труда выполнялись неправильно;
4. самостоятельность в работе была низкой;
5. норма времени недовыполнена на 15-20 %;
6. не полностью соблюдались правила техники безопасности и пожарной безопасности.

**Оценка «2»**

1. имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
2. неправильно выполнялись многие приемы труда;
3. самостоятельность в работе почти отсутствовала;
4. норма времени недовыполнена на 20-30 %;
5. не соблюдались многие правила техники безопасности.

Приложение 2

**Сборник технологических карт**

**для выполнения лабораторных работ**

**Лабораторная работа № 2**

Технологическая карта № 677

Наименование блюда: *«****Зразы картофельные****»*

по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий г. Москва 2018 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто | Нетто |
|
| картофель | 241 | 181 |
| яйца | 1/10 шт. | 4 |
| **Масса картофельная** | - | **180** |
| грибы | 10 | 10 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| **Масса фарша** | **-** | **40** |
| сухари | 12 | 12 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **225** |

Технология приготовления: Очищенный картофель варят в посоленной воде и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40-500С, добавляют яйца, перемешивают, формуют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют края. Панируют в сухарях или в муке, придавая форму кирпичика с овальными краями.

**Для фарша**: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, грибы мелко режут и обжаривают. Лук смешивают с грибами, добавляют соль, перец.

**Требования к качеству**: консистенция – пышная и однородная без темных вкраплений, при разрезе фарш расположен равномерно, цвет – от кремового до белого.

**Температура и срок хранения**: хранят в неокисляющейся посуде до 18 часов при 2-40 С.

**Лабораторная работа № 4**

Технологическая карта № 510

Наименование блюда: *«Котлеты или биточки рыбные»*

по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий г. Москва 2016 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто | Нетто |
|
| Горбуша | 89 | 65 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 |
| Молоко или вода | 25 | 25 |
| Сухари | 10 | 10 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **115** |

Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях.

Технологическая карта № 511

Наименование блюда: *«Шницель рыбный натуральный»*

по Сборнику рецептур блюд кулинарных и изделий г. Москва 2016 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто | Нетто |
|
| Судак | 177 | 85 |
| Или окунь морской | 189 | 85 |
| Лук репчатый | 20 | 17 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 |
| Петрушка (зелень) | 4 | 3 |
| Молоко или вода | 8 | 8 |
| Яйца | 1/10шт. | 4 |
| Сухари | 12 | 12 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **125** |

Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, добавляют перец, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях.

Технологическая карта № 513

Наименование блюда: *«Зразы рыбные рубленные»*

по Сборнику рецептур блюд кулинарных и изделий г. Москва 2016 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто | Нетто |
|
| Судак | 135 | 65 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 |
| Молоко или вода | 25 | 25 |
| **Масса рыбная котлетная** | **-** | **106** |
| Фарш: |  |  |
| Лук репчатый | 26 | 22 |
| Кулинарный жир | 4 | 4 |
| Грибы белые свежие | 17 | 13 |
| Или шампиньоны свежие | 18 | 14 |
| **Масса фарша** | **-** | **21** |
| Сухари | 6 | 6 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **130** |

Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец, тщательно перемешивают и выбивают. Рыбную котлетную массу формуют в виде лепешек толщиной 1 см. На середину кладут фарш, края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму.

Технологическая карта № 514

Наименование блюда: *«Тельное из рыбы»*

по Сборнику рецептур блюд кулинарных и изделий г. Москва 2018 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто | Нетто |
|
| Судак | 135 | 65 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 |
| Молоко или вода | 25 | 25 |
| **Масса рыбная котлетная** | **-** | **106** |
| Фарш: |  |  |
| Лук репчатый | 26 | 22 |
| Кулинарный жир | 4 | 4 |
| Грибы белые свежие | 17 | 13 |
| Или шампиньоны свежие | 18 | 14 |
| Яйца | 1/6 шт. | 7 |
| **Масса фарша** | **-** | **28** |
| Яйца | 1/6шт. | 7 |
| Сухари | 6 | 6 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **145** |

Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец, тщательно перемешивают и выбивают. Разделывают тельное при помощи смоченной полотняной салфетки. Рыбной котлетной массе придают форму лепешек толщиной 1 см. На середину лепешек укладывают фарш, складывают лепешки вдвое, придают им форму полумесяца. Сформованные изделия смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях

**Лабораторная работа № 6**

Технологическая карта № 608

Наименование блюда: *«Котлеты, биточки, шницели»*

по Сборнику рецептур кулинарных блюд и изделий г. Москва 2018 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто | Нетто |
|
| Говядина | 101 | 74 |
| хлеб пшеничный | 18 | 18 |
| Молоко или вода | 24 | 24 |
| Сухари | 10 | 10 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **123** |

Технология приготовления: Мясо зачищают, удаляют плёнки, сухожилия, нарезают, измельчают в мясорубке, добавляют замоченный в молоке чёрствый хлеб. Пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, перемешивают, формуют, придавая форму: для котлет – овально-приплюснутая с заострённым концом; для биточков – кругло приплюснутой формы; для шницелей – плоскоовальной формы; толщиной 2-2,5 см. Обваливают в сухарях.

Технологическая карта № 619

Наименование блюда: *«*Тефтели*»*

по Сборнику рецептур блюд кулинарных и изделий г. Москва 2018 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто | Нетто |
|
| Говядина | 103 | 76 |
| Вода | 12 | 12 |
| Крупа рисовая | 11 | 11 |
| **Масса готового рассыпчатого риса** | **-** | **30** |
| Лук репчатый | 29 | 24 |
| Жир животный | 4 | 4 |
| **Масса пассерованного лука** | **-** | **12** |
| Мука пшеничная | 8 | 8 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **135** |

Технология приготовления: Мясо зачищают, удаляют плёнки, сухожилия, нарезают, измельчают в мясорубке. Добавляют соль, перец, мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают на тефтели в виде шариков по 3-4 на порцию. Шарики панируют в муке.

Технологическая карта № 617

Наименование блюда: *«Рулет с луком и яйцом»*

по Сборнику рецептур блюд кулинарных и изделий г. Москва 2018 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто | Нетто |
|
| Говядина | 103 | 76 |
| хлеб пшеничный | 15 | 15 |
| Молоко или вода | 23 | 23 |
| Котлетная масса | - | 113 |
| Фарш: |  |  |
| Лук репчатый | 57 | 48 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |
| **Масса пассерованного лука** | **-** | **24** |
| Яйца | ¼ шт. | 10 |
| Зелень петрушки | 5 | 4 |
| **Масса фарша** | **-** | **38** |
| Сухари | 4 | 4 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **161** |

Технология приготовления: Мясо зачищают, удаляют плёнки, сухожилия, нарезают, измельчают в мясорубке. Добавляют соль, перец.

Для приготовления фарша пассерованный лук рубят, соединяют с измельчёнными варёными яйцами и зеленью петрушки.

На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш (рубленные крутые яйца с пассерованным луком и зеленью петрушки). Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы заходил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сухарями, прокалывают в нескольких местах.

**Лабораторная работа № 7**

Технологическая карта № 670

Наименование блюда: *«Шницель по-столичному»*

по Сборнику рецептур блюд кулинарных и изделий г. Москва 2018 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто | Нетто |
|
| Куринная грудка (филе) | 113 | 98 |
| Хлеб пшеничный | 37 | 33 |
| Яйцо | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **148** |

Технология приготовления: Зачищенное куриное филе слегка отбивают, смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой и обжаривают 12-15 мин.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Филе готовят по мере необходимости и реализуют в порционной посуде сразу после приготовления на филе кладут сливочное масло.

**Лабораторная работа № 8**

Технологическая карта № 677

Наименование блюда: *«Кнели из кур с рисом»*

по Сборнику рецептур блюд кулинарных и изделий г. Москва 2018 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто | Нетто |
|
| Курица | 211 | 76 |
| Крупа рисовая | 7 | 7 |
| **Масса вязкой рисовой каши** | - | 30 |
| Молоко или вода | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **107** |

Технология приготовления: Мякоть кур пропускают два раза через мясорубку, смешивают с холодной рисовой вязкой кашей, добавляют соль, молоко или воду, сливочное масло, тщательно перемешивают и взбивают до получения однородной массы. Из подготовленной массы разделывают кнели массой 20-25 гр. И варят их на пару.