

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

**МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции**

Методические рекомендации
по выполнению лабораторных и практических работ
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384, учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

Рассмотрены и приняты на заседании ПЦК преподавателей и мастеров производственного обучения кулинарного профиля

Протокол от «16» августа 2016 г. № 1

Председатель Н.П. Шпак

Приняты на заседании

Методического Совета

Протокол от «19» августа 2016 г. № 1

Председатель С.Н. Болотина

Утверждены заместителем директора по учебной работе

О.А. Сушко

«30» августа 2016г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Разработчик: Беседина Ольга Владимировна, преподаватель спецдисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	Пояснительная записка	4
2.	Цели, подготовка и порядок проведения лабораторных работ	5
3.	Перечень лабораторно-практических работ	8
4.	Приложения	10

1. Пояснительная записка

В современных условиях на предприятиях общественного питания, не зависимо от занимаемой должности: руководитель предприятия, заведующий производством, технолог или повар должны уметь рассчитывать требующееся количество продуктов для приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, а также определить, сколько порций готового изделия можно приготовить из имеющегося сырья. При подобных расчетах руководствуются «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий», где указаны нормы закладки продуктов по рецептурам и даны таблицы, определяющие количество отходов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и нормы взаимозаменяемости продуктов.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье определенных кондиций. При использовании сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норму вложения сырья определяют в соответствии с таблицами, приведенными в сборниках рецептур.

Технолог на предприятии питания должен уметь читать табличные данные, сформулировать стоящую перед ним технологическую задачу, то есть понять, что ему следует определить на их основании: сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или, напротив, сколько порций того или иного блюда можно из имеющегося сырья приготовить, какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т.п.

Данный профессиональный модуль направлен на изучение организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

При выполнении технологических процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции необходимо учитывать определенные правила:

1. Обязательным условием для качественного приготовления полуфабрикатов на предприятиях общественного питания является использование сырья, отвечающего требованиям государственных и отраслевых стандартов, технических условий и другой действующей нормативно-технической документации.

2. При подсчете количества продуктов в сборнике рецептур нормы вложения сырья предусмотрены на 1 порцию, однако есть исключения: например, для гарниров - норма указана на 1000 г выхода.

3. В связи с тем, что на предприятия общественного питания поступает сырье различной кондиции и видов промышленной обработки, для соблюдения указанного в рецептурах выхода готового полуфабриката необходимо изменить норму вложения сырья массой брутто для тех продуктов, кондиция и проценты отходов которых, не соответствует рецептуре в сборнике.

4. При отсутствии некоторых продуктов их можно заменить, пользуясь таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

С целью удовлетворения возрастающего спроса потребителей квалифицированные повара, технологи могут разрабатывать новые рецептуры блюд и изделий, в том числе банкетных, существенно отличающиеся от имеющихся в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий, обладающие новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На вновь разработанные блюда и кулинарные изделия составляются технико-технологические карты, в которых указываются норма закладки сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий, установленные в строгом соответствии с действующими нормами отходов и потерь при холодной и тепловой обработках сырья с учетом рациональной закладки основных продуктов.

2. Цели, подготовка и порядок проведения лабораторных работ

Основные цели проведения лабораторных работ

1. Освоение рациональных методов организации труда при приготовлении нескольких полуфабрикатов.

2. Закрепление теоретических знаний, полученных при изучении технологии приготовления сложных полуфабрикатов.

3. Отработка практических навыков приготовления сложных полуфабрикатов и проведения бракеража.

4. Отработка практических навыков организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Описание каждой лабораторной работы начинается с определения целей и задач. Выполнение этих задач направлено на приобретение широких навыков приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Далее приводится содержание работы: перечень и рецептуры конкретных полуфабрикатов, на примере которых отрабатываются указанные выше навыки.

После этого перечисляются посуда, инвентарь и инструмент, которые необходимо подготовить к занятию. Перечень необходимых продуктов и расчет их количества определяются по сырьевым ведомостям, составленным на основании Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.

Наибольшее внимание уделяется последовательности выполнения работы: именно эти указания помогут освоить рациональные приемы технологии при одновременном приготовлении нескольких видов сложных полуфабрикатов и правильно организовать работу.

Каждое занятие заканчивается оценкой качества приготовленных сложных полуфабрикатов. Провести бракераж помогут изложенные в конце работы требования к качеству полуфабрикатов, приготовление которых предусмотрено на занятии.

Типичным домашним заданием является подготовка к следующему занятию: составление технологических схем указанных полуфабрикатов, рецептуры которых приводятся в содержании предстоящей лабораторной работы. В наиболее сложных случаях там же приводятся образцы технологических схем. Для лучшего усвоения материала обучающиеся выполняют творческие работы - презентации.

Подготовка и порядок проведения лабораторных работ

К проведению лабораторных работ готовятся преподаватель и обучающиеся, а также проводится подготовка помещения технологической лаборатории:

- *подготовка преподавателя* состоит из анализа форм и методов проведения данной работы и подготовки заданий для обучающихся;
- *подготовка обучающихся* заключается в предварительном повторении теоретического материала, выполнении домашнего задания и записи в специальных тетрадях темы занятия и порядка его проведения;
- *в подготовку помещения технологической лаборатории* входит проверка исправности теплового и механического оборудования, наличия необходимого инвентаря, инструментов, посуды, а также развешивание и комплектование

наборов продуктов.

До начала работы обучающиеся надевают спецодежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования (снимают часы, украшения, моют руки и т.д.). Затем преподаватель проводит *вводный инструктаж* о правилах техники безопасности при работе с оборудованием, инвентарем и инструментами, о санитарно-гигиенических правилах и личной гигиене при работе в учебной лаборатории. В журнале инструктажа все обучающиеся подписью подтверждают, что ознакомлены с правилами техники безопасности.

В начале занятия преподаватель проверяет выполнение домашнего задания, проводит опрос и определяет последовательность операций при выполнении работы.

Обучающиеся закрепляются за отдельными рабочими местами, получают задания и приступают к работе. Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель. Также в процессе работы преподаватель обращает внимание обучающихся на правильность проведения отдельных технологических процессов, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды.

При проведении лабораторных работ следует обратить особое внимание на следующие моменты:

- полуфабрикаты готовят в специально отведенном помещении или на выделенных для этого столах;
- по окончании приготовления полуфабрикатов инструменты, разделочные доски и столы моют, скоропортящиеся полуфабрикаты до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах;
- дежурным по лаборатории в процессе занятий надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая.

По окончании приготовления полуфабрикатов проводится их бракераж. Преподаватель оценивает работу обучающихся, учитывая запах, консистенцию, форму, соблюдение норм выхода готовых полуфабрикатов, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Обучающиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь в следующей форме:

Наименование	Требования к качеству	Замечания	Оценка
--------------	-----------------------	-----------	--------

--	--	--	--

По окончании занятий обучающиеся убирают рабочее место, стол, инвентарь, посуду. Дежурные проверяют качество уборки рабочих мест и производят сдачу посуды и уборку помещения.

Преподаватель принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в журнал.

3. Перечень лабораторных и практических работ

Лабораторные работы

1. Оценка качества поступившего мясного сырья, ингредиентов для сложных полуфабрикатов.
2. Шпигование мяса овощами, чесноком, шпиком. Приготовление кнельной массы из мяса.
3. Приготовление начинок для фарширования и фаршированных полуфабрикатов из мяса.
4. Маринование мяса лося, оленя, козы, медведя, кабана.
5. Оценка качества полуфабрикатов
6. Оценка качества поступившей птицы, дичи
7. Удаление костей без нарушения целостности птицы. Приготовление начинок для фарширования
8. Приготовление сложных фаршированных полуфабрикатов из птицы
9. Приготовление кнельной массы из птицы. Оценка качества сложных полуфабрикатов из птицы
10. Оценка качества поступившего нерыбного водного сырья, механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья
11. Оценка качества поступившего рыбного сырья и потрошение судака через спинные плавники
12. Приготовление кнельной массы и начинок для фарширования
13. Приготовление рулетов из филе рыбы фаршированных и нефаршированных, тельного. Оценка качества полуфабрикатов
14. Фарширование рыбы целиком и порционными кусками. Оценка качества полуфабрикатов.

15. Оценка качества поступившего нерыбного водного сырья и его обработка.

Практические работы:

1. Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из мяса.
2. Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из птицы и дичи.
3. Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.

4. Приложения

Приложение № 1

Лабораторная работа

Фарширование рыбы целиком и порционными кусками. Оценка качества полуфабрикатов

Цель и задачи работы:

1. Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья.

2. Приготовление полуфабриката фаршированной рыбы целиком и порционными кусками.
3. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов.
4. Составление технологических (или технико-технологических) карт наготавливаемые полуфабрикаты.
5. Составление технологических схем наготавливаемые полуфабрикаты.

Содержание работы:

1. Приготовить следующие полуфабрикаты: судак фаршированный целиком, карп фаршированный порционным куском.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование:

Кастрюли, миски, сковороды, ножи поварской тройки, доски разделочные, ложки столовые, венчик, мерная кружка, тарелки глубокие, мелкие, поднос, весы, мясорубка.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. **Судак фаршированный целиком:** судака очищают от чешуи, стараясь не повредить кожу. Затем отрубают плавники, делают глубокие надрезы на спине, прорезая реберные кости вдоль позвоночника. После этого разламывают или перерезают позвоночник у хвоста и головы и удаляют его. Таким образом на спине рыбы образуется отверстие от головы до хвоста, через которое удаляют внутренности. Рыбу тщательно промывают. Тонким ножом срезают мякоть и реберные кости, оставляя на коже слой мякоти не более 0,5 см. Плавники и кости внутри рыбы вырезают ножницами. Из головы удаляют жабры и глаза. Тщательно промытую рыбу наполняют фаршем, заворачивают в чистую марлю, перевязывают шпагатом и направляют для тепловой обработки.

3. **Карп фаршированный порционным куском:** непластованную рыбу нарезают на кругляши толщиной примерно 5 см. Концом ножа вырезают мякоть с обеих сторон позвоночника так, чтобы на коже остался слой мякоти толщиной 0,3—0,5 см. Отверстие наполняют фаршем и подготовленную рыбу направляют на тепловую обработку.

Для приготовления фарша филе рыбы дважды измельчают на мясорубке вместе с пшеничным хлебом (без корок), замоченным в молоке или воде, пассерованным

луком и чесноком. В фарш добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и перемешивают до однородной консистенции.



Полуфабрикат судак фаршированный целиком



Полуфабрикат карп фаршированный порционным куском

4. Оформить отчет и сдать работу.
5. Отметить требования к качеству приготовленных полуфабрикатов.
6. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству полуфабрикатов:

Внешний вид – кожа гладкая, блестящая.

Цвет – свойственный продуктам, входящим в состав полуфабриката.

Запах – свежей рыбы, без посторонних признаков.

Консистенция – мякоть плотная и упругая.

Отчет:

1. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 80 порций судака фаршированного целиком, карпа фаршированного порционным куском.
2. Составить технологическую схему приготовления судака фаршированного целиком, карпа фаршированного порционным куском.

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Технология приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы».
2. Повторить ассортимент сложных полуфабрикатов из рыбы и их характеристику.

Приложение № 2

Как составить технологическую схему.

1. Прочтите предложенный текст и запишите его название

2. Укажите карандашом в тексте основные разделы, из которых состоит текст и дайте им названия.

3. Проведите от названия текста стрелки вниз и подпишите возле каждой из них названия разделов текста.

4. Дополните схему примерами.

Как заполнить таблицу.

1. Прочтите названия оглавлений таблицы.

2. Прочтите текст и с помощью карандаша, укажите в нем материалы к каждой графе.

3. Запишите в соответствующие графы таблицы указанные материалы из текста в сокращенном виде.

Как решить задачу.

1. Внимательно прочтите и поймите условие задачи.

2. Перескажите ее содержание.

3. Запишите краткое условие задачи, анализируя данные.

4. Если возможно, сделайте рисунок или схему, иллюстрирующие условия задачи.

5. Разделите задачу на очевидные части.

6. Осмыслите решение каждой части и их взаимосвязь.

7. Дайте четкий ответ на поставленный вопрос. Проверьте ответ.

8. Поищите другое решение задачи. Сравните его с первым. Сделайте выводы.