

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

**МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции**

Методические рекомендации
по выполнению лабораторных и практических работ
для обучающихся 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», рабочей программой ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Протокол от «26» август 2016 г. № 1

Председатель Шпак Н.П. Шпак

Приняты на заседании

Методического Совета

Протокол от «29» август 2016 г. № 1

Председатель Болотина С.Н. Болотина

Утверждены

заместителем директора
по учебной работе

Сушко О.А. Сушко
«30» август 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 лабораторных и практических работ	8
4.	Приложения	15

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 приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

При расчете количества продуктов, необходимого для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия. Это необходимо в связи с тем, что часть рецептур составлена из расчета на 1 кг готового изделия, а часть – из расчета выхода одной порции.

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

1. Обязательным условием для качественного приготовления блюд и кулинарных изделий 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 рецептов нормы вложения сырья предусмотрены на 1 порцию, однако есть исключения: например, для гарниров и соусов - 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 изделия 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 рецепты блюд и изделий, в том числе банкетных, существенно отличающиеся от имеющихся в Сборнике рецептов 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 блюд или кулинарных изделий.

2. Закрепление теоретических знаний, полученных при изучении технологии приготовления пищи.

3. Отработка практических навыков приготовления, оформления, подачи блюд

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, оформления и подачи сложной горячей кулинарной продукции.

Далее приводится содержание работы: перечень и рецептуры конкретных блюд, 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 блюд и правильно организовать работу.

Каждое занятие заканчивается оценкой качества приготовленной кулинарной продукции. Провести бракераж помогут изложенные в конце работы требования к качеству блюд, приготовление которых предусмотрено на занятии.

Типичным домашним заданием является подготовка к следующему занятию: составление технологических схем указанных блюд, 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 блюд проводится их бракераж. Преподаватель оценивает работу обучающихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, художественное оформление, соблюдение норм выхода готовых изделий, 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 лабораторно-практических работ

Лабораторные работы:

1. Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих закусок из рыбы.
2. Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих закусок из морепродуктов.
3. Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих закусок из мяса.
4. Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих закусок из птицы и субпродуктов.
5. Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих закусок из овощей, грибов.
6. Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих закусок из сыра.
7. Приготовление и отпуск пюреобразных супов из овощей
8. Приготовление и отпуск пюреобразных супов из мяса.
9. Приготовление и отпуск пюреобразных супов из птицы.
10. Приготовление и отпуск пюреобразных супов из субпродуктов.
11. Приготовление и отпуск пюреобразных супов из нерыбных продуктов моря.
12. Приготовление и отпуск супов-кремов.
13. Приготовление и отпуск прозрачных супов.
14. Приготовление и отпуск национальных супов: гаспачо, ботвинья, окрошки на кефире, мисо.
15. Приготовление и отпуск национальных супов: шурпа, лагман, гуляш.

16. Приготовление и отпуск национальных супов: борщ полтавский с галушками, луковый по-парижски, кюфта-бозбаш.
17. Приготовление и отпуск сложных горячих соусов.
18. Приготовление и отпуск соуса голландского и его производные.
19. Приготовление и отпуск соуса майонез и его производные.
20. Приготовление и отпуск соусов на рыбном бульоне.
21. Приготовление и отпуск сложных холодных соусов.
22. Оценка качества сырья и готовых сложных горячих соусов.
23. Приготовление и отпуск сложных блюд из вареных овощей и грибов.
24. Приготовление и отпуск припущенных паровых сложных блюд из овощей и грибов.
25. Приготовление и отпуск сложных блюд из жареных овощей и грибов.
26. Приготовление и отпуск сложных блюд из жареных на гриле овощей и грибов.
27. Приготовление и отпуск сложных блюд из тушеных овощей и грибов.
28. Приготовление и отпуск сложных блюд из томленых овощей и грибов.
29. Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченных овощей и грибов.
30. Приготовление национальных блюд из овощей и грибов: ризотто, рис по-итальянски, по-пьемонтски.
31. Приготовление национальных блюд из овощей: булани, жареный лук-шалот, лук-порей фаршированный.
32. Приготовление фирменных блюд из овощей и грибов предприятий общественного питания г. Белгорода и Белгородской области.
33. Оценка качества сырья и готовых сложных горячих блюд из овощей.
34. Оценка качества сырья и готовых сложных горячих блюд из грибов.
35. Приготовления холодных и горячих закусок из сыра.
36. Приготовления сложных блюд из сыра.
37. Приготовление сырной тарелки.
38. Приготовление фондю.
39. Приготовление сырных соусов.
40. Приготовления сложных супов из сыра.
41. Оценка качества сырья и готовых сложных горячих блюд из сыра.
42. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из отварной рыбы.
43. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из припущенной рыбы.

44. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из рыбы жареной основным способом.
45. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из рыбы жареной во фритюре.
46. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из рыбы жареной на гриле.
47. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из тушеной рыбы.
48. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из запеченной рыбы.
49. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из рубленой рыбы.
50. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.
51. Оценка качества сырья и готовых сложных горячих блюд из рыбы.
52. Оценка качества сырья и готовых сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.
53. Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса говядины жареных крупным куском.
54. Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса свинины и баранины, жареных крупным куском.
55. Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса говядины жареных порционным куском.
56. Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса свинины жареных порционным куском.
57. Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса жареного на гриле.
58. Приготовление и отпуск сложных тушёных блюд из мяса.
59. Приготовление и отпуск сложных фаршированных блюд из мяса.
60. Приготовление и отпуск сложных запечённых блюд из мяса.
61. Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса в тесте.
62. Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса в фольге.
63. Приготовление и отпуск сложных блюд из рубленого мяса.
64. Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса оленя.
65. Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса медведя, кабана, зайца.
66. Оценка качества сырья и готовых сложных горячих блюд из запеченного мяса.
67. Оценка качества сырья и готовых сложных горячих блюд из жареного и

тушеного мяса.

68. Приготовление сложных горячих блюд из отварной птицы.

69. Приготовление сложных горячих блюд из фаршированной птицы, дичи.

70. Приготовление сложных горячих блюд из жареных целиком птицы, дичи и кролика.

71. Приготовление сложных горячих блюд из запеченных целиком птицы, дичи и кролика.

72. Приготовление сложных порционных блюд из птицы и дичи, кролика.

73. Приготовление сложных горячих блюд из птицы, дичи и кролика приготовленных мелким куском.

74. Приготовление сложных горячих блюд из птицы, дичи и кролика из котлетной массы.

75. Приготовление сложных горячих блюд из птицы, дичи и кролика из кнельной массы.

76. Оценка качества сырья и готовых сложных горячих блюд из птицы.

77. Оценка качества сырья и готовых сложных горячих блюд из дичи и кролика.

Практические работы:

1. Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных супов и соусов.

2. Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

3. Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи.

4. Составление алгоритмов и схем приготовления и отпуска сложных горячих закусок.

5. Расчет сырья для приготовления горячих закусок.

6. Определение количества порций сложных горячих закусок с учетом вида, кондиции.

7. Расчет сырья, определение количества порций сложных горячих закусок с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.

8. Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных горячих закусок».
9. Разработка новых видов сложных горячих закусок.
10. Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных супов.
11. Расчет сырья, определение количества порций сложных супов с учетом сезона, вида, кондиции.
12. Расчет сырья, определение количества порций сложных супов с учетом совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
13. Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных супов».
14. Разработка новых видов сложных горячих супов.
15. Составление алгоритмов приготовления и использования сложных горячих соусов.
16. Расчет сырья для приготовления сложных горячих соусов.
17. Расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса.
18. Расчет сырья, определение количества порций сложных соусов с учетом сезона, вида, кондиции.
19. Расчет сырья, определение количества порций сложных соусов с учетом совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
20. Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных соусов».
21. Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных блюд из овощей и грибов.
22. Расчет сырья для приготовления сложных блюд из овощей и грибов.
23. Расчет сырья, определение количества порций сложных блюд из овощей и грибов с учетом сезона, вида, кондиции.
24. Расчет сырья, определение количества порций сложных блюд из овощей и грибов с учетом совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
25. Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных блюд из овощей и грибов».
26. Разработка новых видов продукции из овощей и грибов.
27. Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных блюд из сыра.

28. Расчет сырья для приготовления блюд и закусок из сыра.
29. Расчет сырья для приготовления блюд и закусок из сыра гарниров, заправок и соусов для отдельных блюд из сыра.
30. Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных блюд и закусок из сыра.
31. Разработка новых видов продукции из сыра.
32. Составление алгоритмов приготовления и отпуск сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
33. Расчет сырья для приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
34. Расчет сырья, определение количества порций сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом сезона, вида, кондиции.
35. Расчет сырья, определение количества порций сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
36. Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья».
37. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов.
38. Разработка новых видов продукции: установление показателей качества, оформление технологической документации.
39. Составление алгоритмов и схем приготовления и отпуска сложных блюд из мяса.
40. Расчет сырья для приготовления сложных блюд из мяса.
41. Расчет сырья, определение количества порций сложных блюд из мяса с учетом сезона, вида, кондиции.
42. Расчет сырья, определение количества порций сложных блюд из мяса с учетом совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
43. Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных блюд из мяса».
44. Разработка новых видов продукции из мяса.
45. Составление алгоритмов приготовления и отпуск сложных блюд из птицы и дичи.
46. Расчет сырья для приготовления сложных блюд из птицы и дичи.

47. Расчет сырья для приготовления гарниров к сложным блюдам из птицы и дичи.
48. Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных блюд из птицы и дичи».
49. Разработка новых видов продукции из птицы и дичи.

4. Приложения

Приложение № 1

Лабораторная работа

Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих закусок из овощей, грибов

Цель и задачи работы:

1. Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск сложных горячих закусок из овощей, грибов.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических (или технико-технологических) карт наготавливаемые блюда.
5. Составление технологических схем наготавливаемые блюда.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: лодочки из картофеля, грибы, начиненные с сыром.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование:

Кастрюли, миски, ножи поварской тройки, ложки столовые, чайные, вилки, сито, венчик, мерная кружка, доски разделочные, сковороды, тарелки глубокие, мелкие, поднос, противни, весы,

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2. **Лодочки из картофеля:** Картофель отваривают (не очищая от кожуры) в подсоленной воде до готовности. Затем охлаждают и очищают, разрезают вдоль на две половинки. Чайной ложкой делают углубление, вынимают часть мякоти, а затем ее мелко нарезают. Копченый окорочок зачищают и одевают мясо от костей, затем мясо нарезают мелкими кубиками. Зелень мелко нарезают. Помидоры нарезают мелкими кубиками. Смешивают мякоть картофеля, мясо, помидоры, зелень. Добавляют майонез, соль, перец и хорошо перемешивают. Полученной массой фаршируют картофель. Посыпают тертым сыром и запекают.

Грибы, начиненные с сыром: У грибов ножки отделяют от шляпок. Ножки мелко нарезают. Репчатый лук нарезают мелкими кубиками. Затем пассеруют ножки грибов с репчатым луком. Курицу зачищают, мелко нарезают, затем обжаривают. Добавляют сливки и тушат 5 минут, затем охлаждают. Полученной массой фаршируют шляпки грибов. Укладывают в форму для запекания, посыпают тертым сыром и запекают.

4. Оформить блюда для подачи: лодочки из картофеля и грибы, начинённые с сыром при отпуске украшают зеленью.



Вариант подачи лодочек из картофеля



Вариант подачи грибов, начиненных с сыром

5. Оформить отчет и сдать работу.

6. Прогустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству блюд:

Лодочки из картофеля:

Внешний вид – на поверхности поджаристая корочка, на разрезе равномерно распределен фарш.

Цвет – на поверхности светло-коричневый, картофеля желтоватый.

Вкус – в меру соленый, без посторонних признаков.

Запах – свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Консистенция – мягкая.

Грибы, начиненные с сыром:

Внешний вид – на поверхности поджаристая корочка, на разрезе равномерно распределен фарш.

Цвет – на поверхности золотистый, грибов от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вкус – в меру соленый.

Запах – грибов, сыра.

Консистенция – мягкая.

Отчет:

1. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 25 порций лодочек из картофеля, грибов, начиненных с сыром.
2. Составить технологическую схему приготовления лодочек из картофеля, грибов, начиненных с сыром.

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Технология приготовления сложных горячих закусок».
2. Повторить ассортимент сложных горячих закусок и их характеристику.
3. Подготовить ТТК на блюда сулугуни жареный, яичница с сыром сулугуни.

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.