

Министерство образования, науки и молодежной политике
Забайкальского края
ГОУ НПО «Профессиональное училище № 30»

Методические указания

К ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ПРОФЕССИИ: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Кокуй, 2014г.

Программа разработана преподавателем спец. дисциплин «Профессионального училища № 30» Кирилловой О.М.

Методические указания к выполнению отчета по лабораторно - практическим работам ПМ.01 – ПМ.08 для обучающихся по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» ГОУ НПО ПУ №30, 2014. – 62с.

Рассмотрено
на заседании МК
протокол № _____ от _____ 2014
Председатель МК
_____ Ф.И.О.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лабораторно – практические занятия предназначены для учащихся по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Лабораторно – практические задания направлены на подтверждение теоретических знаний, формирование учебных, профессиональных и практических умений, они составляют важную часть теоретической и профессионально-практической подготовки по освоению профессиональных компетенций:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные мучные и кондитерские изделия.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные, кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Каждая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

ПРАВИЛА ВЫПОЛНЕНИЯ ЛАБОРАТОРНО – ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

Подготовка к лабораторно-практическим занятиям заключается в самостоятельном изучении теории по рекомендуемой литературе, предусмотренной рабочей программой.

Выполнение заданий производится индивидуально в часы, предусмотренные расписанием занятий в соответствии с методическими указаниями к практическим работам.

Отчёт по лабораторно – практической работе каждый учащийся выполняет индивидуально с учётом рекомендаций по оформлению.

Защита проводится путём индивидуальной беседы или выполнения зачётного задания.

Практическая работа считается выполненной (зачёт), если она соответствует критериям, указанным в пояснительной записке.

Отчёты учащихся о проделанной работе помогают им лучше усвоить объяснения преподавателя и способствуют более прочному закреплению теоретического курса.

Оглавление

1	Пояснительная записка	3
2	Правила выполнения лабораторно-практических работ	4
3	Тематический план лабораторно-практических работ	7
4	МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	10
5	Лабораторно-практическое занятие № 1. Тема: Нарезка овощей и грибов	
6	Лабораторно-практическое занятие № 2. Тема: «Технология приготовления картофеля фри, пай».	
7	Лабораторно-практическое занятие № 3. Тема: «Простая, сложная, фигурная нарезка овощей различными видами».	
8	МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	16
9	Лабораторно-практическое занятие № 1. Тема: Технология подготовки яиц для приготовления блюд и гарниров согласно СанПиНов. Определение фактических отходов при подготовке продуктов к производству.	
10	Лабораторно-практическое занятие № 2. Тема урока: Технология приготовления манной, гороховой каши, риса припущенного	
11	Лабораторно-практическое занятие № 3. Тема урока: Технология приготовления яиц вареных вкрутую, всмятку, «пашот», творожной массы с сахаром и сметаной.	
12	Лабораторно-практическое занятие № 4. Тема урока: Приготовление вареников.	
13	МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов	22
14	Лабораторно-практическое занятие № 1. Тема: Приготовление щей со свежей капустой с картофелем	
15	Лабораторно-практическое занятие № 2. Тема: Приготовление соуса красного лукового.	
16	МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	25
17	Лабораторно-практическое занятие № 1. Тема урока: Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	
18	Лабораторно-практическое занятие № 2. Тема: Приготовление блюда рыба фри, рыба, жаренная основным способом	
19	МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	29
20	Лабораторно-практическое занятие №1. Тема урока: Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов для гуляша, плова.	
21	Лабораторно-практическое занятие № 2. Тема: Приготовление гуляша, плова	
22	Лабораторно-практическое занятие № 3. Тема урока: Приготовление котлет жареных панированных из курицы.	
23	МДК 06.01. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	33
24	Лабораторно-практическое занятие № 1. Тема урока: Приготовление простых и сложных бутербродов, канапе	
25	Лабораторно-практическое занятие № 2. Тема урока: Приготовление рыбных закусок из сельди с гарниром.	
26	Лабораторно-практическое занятие № 3. Тема: приготовление «Помидор фаршированных мясным салатом»	
27	МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	37
28	Лабораторно-практическое занятие №1. Тема: Приготовление киселя из клюквы	
29	Лабораторно-практическое занятие № 2. Тема: Приготовление какао с молоком.	
30	МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	40

- 31 Практическое занятие № 1. Тема: Определение клейковины и влажность муки, доброкачественности яиц, качества дрожжей.
- 32 Практическое занятие № 1(а). Тема: Решение задач на определение упёка, припёка, выхода кондитерских изделий.
- 33 Лабораторно-практическое занятие № 2. Тема: Приготовление вафельных трубочек, заварных калачей, бисквита основного, буше.
- 34 Лабораторно-практическое занятие № 2 (а). Тема: Приготовление булочек из слоеного теста, приготовление печенья меренги.
- 35 Лабораторно-практическое занятие № 3. Тема: Приготовление песочного печенья, пряников медовых.
- 36 Лабораторно-практическое занятие № 4. Тема: Приготовление крема «Шарлотт».
- 37 Лабораторно-практическое занятие № 5. Тема: Приготовление торта «Сказка», пирожного «Рулет Чешский».
- 38 Лабораторно-практическое занятие № 6. Тема: Приготовление пирожного «Яблочко».
- 39 Практическое занятие № 6 (а). Тема: Правила проведения бракеража.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ЛАБОРАТОРНО – ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

	Разделы	Наименование лабораторно – практических работ	Количество часов
МДК 01	Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ.	Нарезка овощей и грибов	1
	Производство подготовки и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	Приготовление блюд из овощей и грибов	2
		Простая, сложная, фигурная нарезка овощей различными видами.	1
		Итого:	4
МДК 02	Производство подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Технология подготовки яиц для приготовления блюд и гарниров, согласно СанПиНов. Определение фактических отходов при подготовке продуктов к производству.	2
	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простые блюда и бобовых и кукурузы.	2
	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	1
	Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.	Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.	2
		Итого	7
МДК 03	Приготовление простых супов.	Приготовление простых супов	2
		Приготовление основных соусов.	2
		Итого	4
МДК 04	Производство приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	2
	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	Приготовление и оформление простых блюд из рыбы.	2
		Итого	4
МДК 05	Производство подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, субпродуктов и домашней птицы.	1
	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и	Приготовление простых блюд из мяса и мясопродуктов	1

	мясных продуктов.		
	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	Приготовление простых блюд из домашней птицы.	2
		Итого	4
МДК 06	Производство приготовления и оформления салатов.	Приготовление бутербродов, салатов из сырых и вареных овощей, винегретов, блюд и закусок из сельди, рыбной гастрономии.	1
	Производство приготовления и оформления простых холодных закусок.	Приготовление простых холодных закусок.	1
	Производство приготовления и оформления простых холодных блюд.	Технология простых холодных блюд.	1
		Итого	3
МДК 07	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	Приготовление киселей, желе, муссов, самбуков, оформление и подача.	1
	Приготовление простых горячих напитков.	Приготовление горячих напитков.	1
		Итого	2
ВСЕГО			28
МДК 08	Производство и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Определение клейковины и влажности муки, определение доброкачественности яиц, определение качества дрожжей.	1
		Решение задач на определение упёка, припёка, выхода кондитерских изделий.	1
	Производство и оформление мучных, кондитерских изделий	Бездрожжевое тесто и изделия из него.	12
	Производство и оформление печенья, пряников, коврижек.	Приготовление песочного, пряничного теста и изделий из него.	6
	Производство, использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов.	3
	Производство и оформление отечественных классических тортов и пирожных	Приготовление классических тортов и пирожных.	3
	Производство и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	. Приготовление пирожных и тортов	3
		Правила проведения бракеража.	1
		Итого	30
ВСЕГО			58

МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.
Раздел ПМ 1. Производство первичной обработки, нарезки и формовки традиционных
видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.

Лабораторно-практическое занятие № 1

Тема: Нарезка овощей и грибов - 1 час

Цель занятия:

приобрести практический опыт по первичной обработке и нарезке овощей и грибов.

Оборудование: производственные столы

инвентарь, инструменты, посуда: маркированные доски, ножи, миски.

Сырье: овощи (картофель, морковь, репчатый лук, капуста, грибы).

Время занятия: 1 час

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П.

Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андронов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.
2. Теоретические сведения по теме: «Простая нарезка овощей, грибов»

Схема простой нарезки картофеля

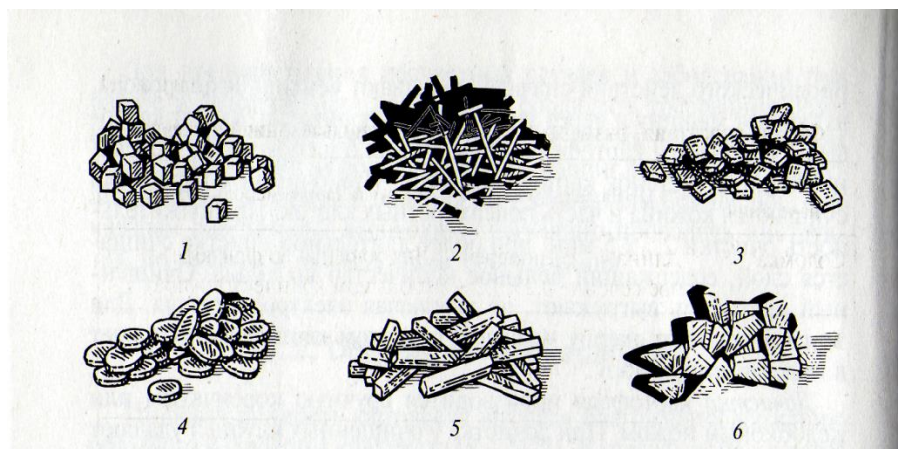


Таблица **Формы нарезания, размеры и кулинарное использование картофеля**

Форма нарезания	Размеры, см	Кулинарное использование
Соломка	Длина 4...5, поперечное сечение 0,2х0,2	Для жаренья во фритюре (большом количестве жира)
Брусочки	Длина 3,5 ... 4, поперечное сечение от 0,7 х 0,7 до 1 х 1	Для жаренья, супов
Кубики: крупные средние	Ребро 2...2,5 » 1,5 » 0,5	Для супов с крупами, борща флотского, сибирского, для тушения Для блюда «Картофель в молоке», тушения Для салатов, гарнира к холодным блюдам

мелкие		
Дольки	Со средний карто- фель, но длиной не более 5	Для рассольников, рагу, духовой говядины, жаренья во фритюре
Ломтики	Толщина 0,1 ...0,2, ребро 1 ... 1,5	Для салатов, винегретов, жаренья
Кружки: сырой вареный	Диаметр 2... 3, толщина 0,15. ..0,2	Для жаренья во фритюре, основным способом Для запекания рыбы, мяса, жаренья

Таблица 1.2 Формы нарезания, размеры и кулинарное использование моркови

Форма нарезания	Размеры, см	Кулинарное использование
Соломка	Дли на 4 ... 5 , поперечное сечение 0,1 x 0,2	Для маринада, супов с лапшой, рассольников, борщей (кроме флотского, сибирского)
Брусочки	Длина 3,5 ... 4, поперечное сечение 0,4x0,5	Для супа с макаронами, бульона с овощами, для припускания
Кубики: средние мелкие: сырые вареные крошка	Ребро 1...1,5 » 0,5x0,5 » 0,2x0,2	Для припускания, тушения Для супов с крупами, бобовыми. Для салатов, гарнира к холодным блюдам Для шей суточных, супа рисового
Дольки	Длина 3,5... 4	Для припускания, рагу, шей из свежей капусты, говядины духовой
Ломтики: сырые вареные	Толщина 0,1 ...0,2, ребро 1	Для борща флотского, сибирского Для салатов, винегрета
Кружки: сырые вареные	Диаметр 2. ..2, 5, толщина 0,1 ...0,15	Для супа крестьянского Для гарнира к холодным блюдам

Формы нарезания, размеры и кулинарное использование свеклы		
Форма нарезания	Размеры, см	Кулинарное использование
Соломка	Длина 4. ..5, попереч- ное сечение 0,2 x 0,2	Для борщей (кроме флотского, сибирского, свекольника)
Кубики: средние мелкие	1x1 0,5x0,5	Для тушения Для винегрета, гарнира к сельди
Ломтики	Поперечное сечение 0,2x0,2, длина 1,..1,5	Для борщей сибирского, флотского, вареная для винегрета

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку овощей
3. Произвести простую нарезку
4. Отчет о проделанной работе

Порядок выполнения работы:

Личный показ: правильное расположение рук, ножа при нарезке овощей, нарезка овощей

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку овощей, грибов. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают работу (форму нарезки овощей и грибов)
Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета

Содержание отчета.

Ответьте письменно на вопросы

1. Перечислите простую форму нарезки овощей и грибов
2. Укажите размеры простой нарезки овощей
3. Напишите кулинарное использование овощей той или иной простой нарезки

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5» , если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Раздел ПМ 2. Производство подготовки и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

Лабораторно-практическое занятие № 2

Тема: «Технология приготовления картофеля фри, пай». 2 часа

Цель занятия:

Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

Материалы и оборудование: технологические карты, электропечи, фритюрница, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: маркированные доски, ножи, миски, порционные тарелки, салфетки.

Сырье: картофель, растительное масло, зелень петрушки.

Время занятия: 2 час

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме: «Технология приготовления картофеля фри, пай»

Картофель, жаренный во фритюре. Картофель нарезают брусочками, соломкой, дольками, кубиками, шариками, стружкой, промывают и хорошо обсушивают. В нагретый до температуры 170° .. 180 °С жир закладывают подготовленный картофель и жарят до образования румяной корочки и готовности. Продолжительность жаренья зависит от температуры жира и формы нарезки. Готовый картофель вынимают, дают стечь жиру, посыпают мелкой солью и встряхивают. Солить картофель до жаренья нельзя, так как он отмокает, и жир сильно вспенивается. Картофель, нарезанный брусочками, дольками, кубиками, шариками и жаренный во фритюре, называют картофель фри. Картофель, нарезанный соломкой, называют пай. Используют его как самостоятельное блюдо и в

качестве гарнира. При отпуске картофель кладут на тарелку с бумажной салфеткой, украшают веточками зелени.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку овощей
3. Произвести простую нарезку
4. Отчет о проделанной работе

Порядок выполнения работы:

Личный показ: правильное расположение рук, ножа при нарезке картофеля, нарезка картофеля.

Выдаю инструкционно-технологические карты.

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку картофеля. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают приготовленное блюдо, проводится бракераж.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Отчет о проделанной работе

Содержание отчета.

Ответьте письменно на вопросы

1. рассказать о первичной обработке клубнеплодов
2. назвать форму нарезки и размеры картофеля для блюда картофель фри, пай
3. чем отличается картофель фри от картофеля пай
4. как оформляется и подается картофель фри, пай

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Раздел ПМ 2. Производство подготовки и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

Лабораторно-практическое занятие № 3

Тема: «Простая, сложная, фигурная нарезка овощей различными видами». (1 час)

Цель занятия:

приобрести практический опыт по первичной обработке и нарезке овощей и грибов

Материалы и оборудование: производственные столы

Инвентарь, инструменты, посуда: маркированные доски, ножи, миски.

Сырье: овощи (картофель, морковь, репчатый лук, капуста, грибы).

Время занятия: 1 час.

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П.,

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме: «Простая, сложная, фигурная нарезка овощей»

Схема простой нарезки картофеля

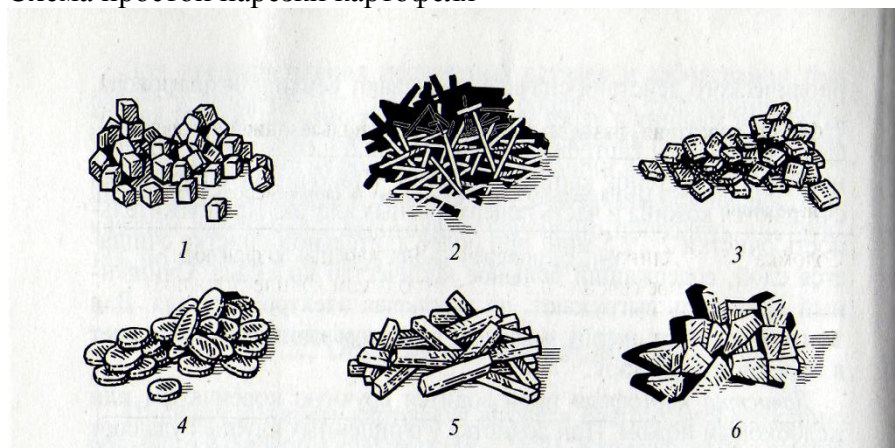


Таблица **Формы нарезания, размеры и кулинарное использование картофеля**

Форма нарезания	Размеры, см	Кулинарное использование
Соломка	Длина 4 ... 5, поперечное сечение 0,2х0,2	Для жаренья во фритюре (большом количестве жира)
Брусочки	Длина 3,5 ... 4, поперечное сечение от 0,7 х 0,7 до 1 х 1	Для жаренья, супов
Кубики: крупные средние мелкие	Ребро 2 ... 2,5 » 1,5 » 0,5	Для супов с крупами, борща флотского, сибирского, для тушения Для блюда «Картофель в молоке», тушения Для салатов, гарнира к холодным блюдам
Дольки	Со средний картофель, но длиной не более 5	Для рассольников, рагу, духовой говядины, жаренья во фритюре
Ломтики	Толщина 0,1 ... 0,2, ребро 1 ... 1,5	Для салатов, винегретов, жаренья
Кружки: сырой вареный	Диаметр 2... 3, толщина 0,15... 0,2	Для жаренья во фритюре, основным способом Для запекания рыбы, мяса, жаренья
Бочоночки	Высота 3,5... 4, диаметр 3... 3,5	Для варки на гарнир
Чесночки	Длина 3,5 ... 4	Для рассольника
Шарики: крупные средние мелкие	Диаметр 3... 4 » 1... 1,5 » 0,5	Для жаренья во фритюре, варки Для жаренья во фритюре, варки, на гарнир Для холодных блюд (вареный)
Стружка	Ширина 2... 3; толщина 0,2... 0,25; длина 25... 30	Для жаренья во фритюре

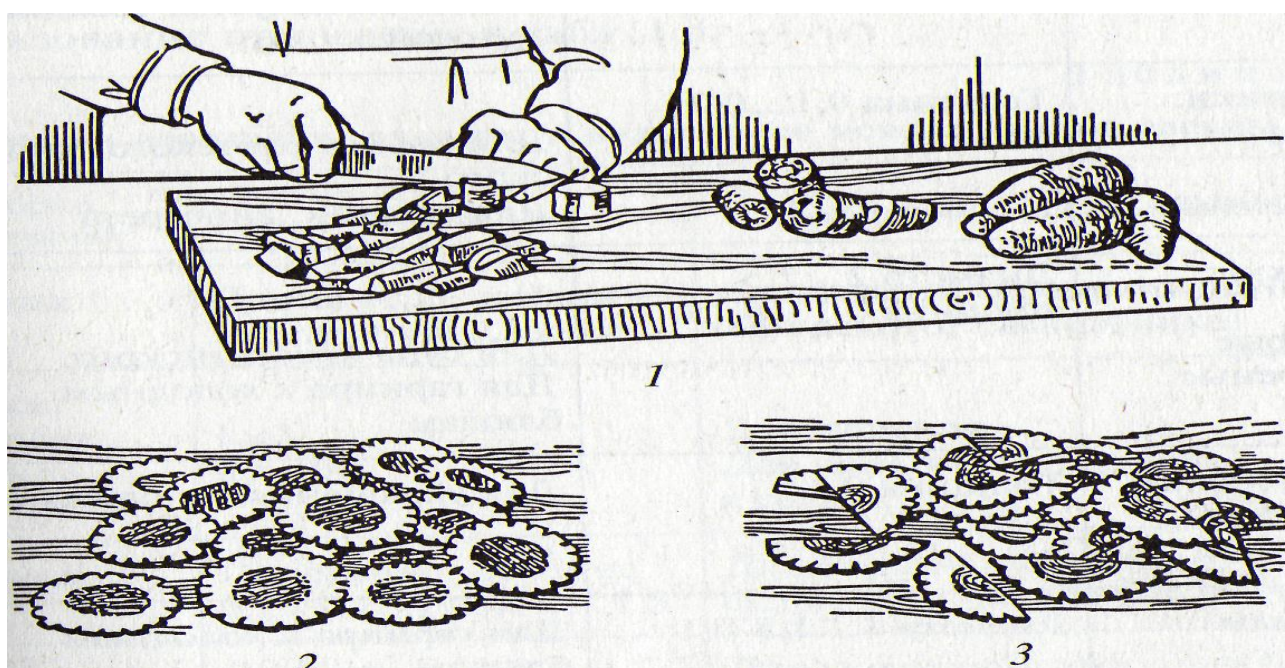


Таблица 1.2 Формы нарезания, размеры и кулинарное использование моркови

Форма нарезания	Размеры, см	Кулинарное использование
Соломка	Дли на 4 ... 5 , поперечное сечение 0,1 х 0,2	Для маринада, супов с лапшой, рассольников, борщей (кроме флотского, сибирского)
Брусочки	Длина 3,5 ... 4, поперечное сечение 0,4х0,5	Для супа с макаронами, бульона с овощами, для припускания
Кубики: средние мелкие: сырые вареные крошка	Ребро 1...1,5 » 0,5х0,5 » 0,2х0,2	Для припускания, тушения Для супов с крупами, бобовыми. Для салатов, гарнира к холодным блюдам Для щей суточных, супа рисового
Дольки	Длина 3,5... 4	Для припускания, рагу, щей из свежей капусты, говядины духовой
Ломтики: сырые вареные	Толщина 0,1 ...0,2, ребро 1	Для борща флотского, сибирского Для салатов, винегрета
Кружки: сырые вареные	Диаметр 2. ...2, 5, толщина 0,1 ...0,15	Для супа крестьянского Для гарнира к холодным блюдам

Формы нарезания, размеры и кулинарное использование свеклы		
Форма нарезания	Размеры, см	Кулинарное использование
Соломка	Длина 4. ...5, поперечное сечение 0,2 х 0,2	Для борщей (кроме флотского, сибирского, свекольника)
Кубики: средние мелкие	1х1 0,5х0,5	Для тушения Для винегрета, гарнира к сельди
Ломтики	Поперечное сечение 0,2х0,2, длина 1,...1,5	Для борщей сибирского, флотского, вареная для винегрета

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку овощей

3. Произвести простую, сложную, фигурную нарезку овощей

4. Отчет о проделанной работе

Порядок выполнения работы:

Личный показ: правильное расположение рук, ножа при нарезке овощей, нарезка овощей

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку овощей, грибов. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают работу (форму нарезки овощей и грибов)

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.

2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.

3. Выставление и комментирование оценок.

4. Составление отчета

Содержание отчета.

Ответьте письменно на вопросы:

1. перечислить, указать размеры, применение простой нарезке овощей и грибов

2. перечислить, указать размеры, применение сложной нарезке овощей и грибов

3. перечислить, указать размеры, применение фигурной нарезке овощей и грибов

4. Напишите кулинарное использование овощей той или иной простой нарезки

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Раздел ПМ 1. Производство подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Лабораторно-практическое занятие № 1

Тема: Технология подготовки яиц для приготовления блюд и гарниров согласно СанПиНов.

Определение фактических отходов при подготовке продуктов к производству. (2 часа)

Цель занятия:

научиться технологии подготовки яиц согласно СанПину для приготовления блюд и гарниров, соблюдая нормы отходов.

Материалы и оборудование: производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: миски

Сырье: куриные яйца

Время занятия: 2 час

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Яйца - это высококалорийный продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. Яйца улучшают вкус изделий, придают им пористость.

Белок яйца обладает связующими свойствами. Желток яйца богат белками, жиром и витаминами (А, D, Е, В, Р, и РР). Благодаря лецитину желток является хорошим эмульгатором. Желтки улучшают структуру теста, придают нежный вкус изделиям.

На предприятиях общественного питания применяются только куриные яйца и продукты их переработки. В зависимости от массы и срока хранения яйца подразделяют на I и II категории и диетические. Диетическим яйцо считается в течение 7 дней после снесения.

Перед использованием загрязненные яйца моют в сетчатых ваннах под проточной теплой водой. Сильно загрязненные яйца обмывают мягкой щеткой или протирают солью. После мытья яйца дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести в течение 5 мин, промывают в 2%-ном растворе соды и споласкивают в течение 5 мин в проточной воде.

Свежесть и доброкачественность яиц можно определить при помощи овоскопа или погрузив их в 10%-ный раствор поваренной соли: свежие яйца опустятся на дно, испорченные будут плавать.

Яйца разбивают в отдельную посуду (не более 3—5 шт.) и, проверив их доброкачественность, переливают в общую емкость. Подготовленные яйца процеживают через сито с ячейками не более 3 мм. Масса одного яйца может колебаться от 40 до 60 г; средняя масса яйца — 40 г.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку яиц
3. Отчет о проделанной работе

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят обработку яиц согласно Сан Пину.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета

Содержание отчета.

Ответьте письменно на вопросы:

1. Какие яйца применяются на ПОП
2. Перечислить сортность яиц
3. Как можно проверить качество яиц
4. Назвать ассортимент яичных продуктов
5. Как проводится санитарная обработка яиц

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление каши и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.

Лабораторно-практическое занятие № 2

Тема урока: Технология приготовления манной, гороховой каши, риса припущенного (2 часа)

Цель занятия:

сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и оформления каш из круп, риса и бобовых

Материалы и оборудование: технологические карты, электропечи, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: миски, кастрюли, глиняные горшочки, сито

Сырье: крупа манная, рис, горох, масло сливочное, молоко, куриный бульон, жир-сырец

Время занятия: 2 час

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Рис припущенный. Подготовленную рисовую крупу обваривают кипятком, чтобы она не имела привкуса муки, сливают воду и заливают горячим мясным или куриным бульоном по норме, добавляют соль и масло (можно положить в середину крупы несколько очищенных сырых луковиц и душистый перец), закрывают котел крышкой и варят на пару до готовности. По окончании варки лук вынимают.

Используют припущенный рис в качестве гарнира, фарша и как самостоятельное блюдо.

Манная каша молочная. Цельное молоко или молоко, разбавленное водой, кипятят, добавляют соль, сахар и быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струей манную крупу, чтобы не образовалось комков, так как манная крупа заваривается через 20...30 с, поэтому нужно за это время успеть всыпать всю крупу, уменьшают нагрев и варят 10... 15 мин. Не рекомендуется одновременно заваривать большое количество крупы, потому что могут образоваться комки.

Манную кашу отпускают с маслом, сахаром, вареньем.

Пюре из бобовых. Бобовые варят и сразу протирают. В полученное пюре добавляют соль, жир, и прогревают. Можно пюре приготовить с копченой грудинкой, шпиком. При отпуске поливают маслом, посыпают зеленью.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы

2. Произвести первичную обработку круп, бобовых

3. Приготовление блюд

4. Оформление и подача блюд

5. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологические карты.

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку круп, бобовых. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе.
Проведение бракеража блюда

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Отчет о выполненной работе

Содержание отчета.

Ответьте письменно на вопросы:

1. Рассказать о подготовке круп к варке
2. Рассказать о подготовке бобовых к варке
3. Рассказать о технологии приготовления манной каши
4. Рассказать о технологии приготовления риса припущенного
5. Рассказать о технологии приготовления риса рассыпчатого, откидного
6. Рассказать о технологии приготовления бобовых

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

- оценка «5», если работа выполнена на 90-100%
оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%
оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%
оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.

Лабораторно-практическое занятие № 3

Тема урока: Технология приготовления яиц вареных вкрутую, всмятку, «пашот», творожной массы с сахаром и сметаной. (1 час)

Цель занятия:

сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога.

Материалы и оборудование: технологические карты, электропечи, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: миски, кастрюли, порционные тарелки

Сырье: яйца, творог, сметана, сахар,

Время занятия: 1 час

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андронов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.
2. Теоретические сведения по теме:

Яйца варят в скорлупе и без скорлупы. Для варки яиц применяют яйцеварки, кастрюли, сотейники, котлы со специальными сетчатыми вкладышами, с помощью которых яйца удобно закладывать и вынимать из воды. Для варки одного яйца берут 250-300 г воды. В

зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции — всмятку, «в мешочек», вкрутую.

Яйца всмятку варят в кипящей воде 2,5... 3 мин с момента закипания воды. При варке добавляют соль. Готовые яйца вынимаю шумовкой и промывают холодной водой. Яйцо всмятку содержит полужидкий белок и жидкий желток. Отпускают яйца в горячем (обычно на завтрак) по 1 ...2 шт., укладывая на тарелку или вставляя в специальные подставки. К яйцам можно подать хлеб и масло.

Яйца «в мешочек» (пашот) варят так же, но в течение 4,3 мин. Ополаскивают холодной водой и отпускают в скорлупе же, как яйца всмятку, или осторожно очищают, опустив в холодную воду, затем прогревают и используют для прозрачного бульона, для шпината с яйцом и гренками, яиц на гренках под соусом. У яйца, сваренного «в мешочек», желток и основная часть белка не подвергаются глубоким изменениям и остаются жидкими наружные слои белка под влиянием высокой температуры свертываются и образуют как бы «мешочек», в котором оказывается большая часть яйца.

Яйца вкрутую варят 10 - 12 мин. После промывания холодной водой подают в скорлупе или используют в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования. Яйца, сваренные вкрутую, имеют полностью загустевшие, плотные белок и желток. Нельзя удлинять срок варки яиц, так как они становятся твердыми, упругими и значительно труднее усваиваются. Чтобы избежать вытекания яиц при варке, если появилась трещина на скорлупе, в воду добавляют соль, которая образует в растворе осмотическое давление выше давления внутри яйца. Разность этих давлений не дает возможность вытекать содержимому яйца. В сваренном яйце, не охлажденном в холодной воде, можно видеть потемнение верхнего слоя желтка за счет образования сернистого железа из сероводорода белка и железа желтка. Быстрое охлаждение яйца в холодной воде не дает соединения сероводорода с железом, и желток не темнеет.

Творожная масса со сметаной. Творожную массу сладкую или соленую укладывают в посуду горкой, в углубление кладут сметану. В соленую массу можно добавить тмин.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку яиц, творога
3. Приготовление блюд
4. Оформление и подача блюд
5. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологические карты.

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку яиц, творога. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе.

Проведение бракеража

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета

Содержание отчета.

Ответьте письменно на вопросы:

1. Какие яйца применяются на ПОП
2. Перечислить сортность яиц
3. Как можно проверить качество яиц
4. Назвать ассортимент яичных продуктов

5. Как проводится санитарная обработка яиц
6. Рассказать о технологии приготовления яиц вкрутую, всмятку, «пашот»
7. Рассказать о подготовке творога к приготовлению блюд

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

- оценка «5», если работа выполнена на 90-100%
- оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%
- оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%
- оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Раздел ПМ 5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.

Лабораторно-практическое занятие № 4

Тема урока: Приготовление вареников. (2час)

Цель занятия: Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Материалы и оборудование: технологические карты, электропечи, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: миски, кастрюли, деревянные лопатки, сито, половник, порционные тарелки

Сырье: яйца, творог, сахар, мука, масло сливочное

Время занятия: 2 часа

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Приготовление вареников состоит из следующих процессов: изготовления теста, подготовки фарша, формовки вареников, хранения полуфабрикатов на холоде и варки. Для теста молоко или воду соединяют с яйцами, растворяют в ней сахар, соль и вводят в подготовленную просеянную муку, высыпанную горкой на стол или в широкую посуду. Начиная с середины - постепенно замешивают тесто для полного соединения жидкости с мукой, а затем до образования плотного упругого комка (1-1,5 % муки оставляют для посыпки стола при разделке). Готовое тесто оставляют на 40 мин для созревания и приобретения большей эластичности. Для фарша творог протирают, добавляют сырые яйца, сахар, и хорошо перемешивают. Фарш разделявают в виде небольших шариков.

Тесто раскатывают толщиной 1,5... 2 мм в виде полосы шириной 4-5 см, край теста смазывают сырыми яйцами или льезоном. Отступив 3...4 см от края, на тесто кладут шарики фарша на расстоянии 4 см друг от друга.

Приподняв край смазанной полосы теста, накрывают им фарш, вокруг каждого шарика, верхний слой теста прижимают к нижнему и вырезают вареники металлической выемкой. Обрезки теста соединяют и вторично раскатывают. Раскатанное тесто можно нарезать небольшими кусочками, и из них с помощью круглой выемки сразу нарезать кружочки. На них кладут фарш, закрывают и защипывают края. Для разделки вареников используют стол с деревянной поверхностью или широкую доску.

Приготовленные полуфабрикаты хранят до варки на деревянных лотках, посыпанных мукой, в холодильнике при температуре от -6 до 0 °С. При плюсовой температуре вареники не должны храниться более 20 мин.

Вареники варят в широкой и низкой посуде, закладывают их в кипящую подсоленную воду (на 1 кг 4 л воды) небольшими порциями. Продолжительность варки с момента закипания воды после опускания вареников 5... 8 мин. Варят при слабом кипении готовые, всплывшие наверх вареники вынимают шумовкой, кладут в посуду с растопленным сливочным маслом и слегка встряхивают. Отпускают вареники в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Сметану можно подать отдельно.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку продуктов
3. Приготовление теста
4. Приготовление начинки
5. Формование вареников
6. Варка вареников
7. Оформление и подача блюда
8. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологические карты.

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку муки, яиц, творога. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета.

Содержание отчета.

Ответьте письменно на вопросы:

1. Рассказать о первичной обработке муки
2. Рассказать о приготовлении теста для вареников
3. Рассказать о формовании и варке вареников, вареников ленивых

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов

Раздел ПМ 2. Приготовление простых супов.

Лабораторно-практическое занятие № 1

Тема: Приготовление щей со свежей капустой с картофелем. (2час)

Цель занятия:

Готовить простые супы.

Материалы и оборудование: технологические карты, электропечи, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: миски, кастрюли, маркированные доски, ножи, половник, порционные тарелки

Сырье: капуста белокочанная, картофель, томатная паста, репчатый лук, морковь, майонез, зелень петрушки

Время занятия: 2 часа

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Щи из свежей капусты.

Капусту нарезают шашками или соломкой, коренья — дольками, брусочками или соломкой (в зависимости от формы нарезки капусты), лук — дольками или соломкой. Репу и капусту, имеющую горьковатый вкус, предварительно ошпаривают.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные коренья и лук, варят 10... 12 мин, затем заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре, соль, специи и варят до готовности. Щи можно приготовить с картофелем.

При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану, зелень; отдельно на пирожковой тарелке можно подать ватрушку с творогом, пирожки или кулебяку.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы

2. Произвести первичную обработку овощей

3. Произвести простую нарезку овощей

4. Приготовление щей

5. Оформление и подача

6. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологические карты.

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку овощей. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.

2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.

3. Выставление и комментирование оценок.

4. Отчет о проделанной работе

Содержание отчета.

Ответьте письменно на вопросы:

1. Рассказать о первичной обработке овощей

2. Рассказать о приготовлении мясного бульона

3. Рассказать о технологии приготовления щей со свежей капустой с картофелем

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%
оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%
оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%
оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов
Раздел ПМ 4. Приготовление простых холодных и горячих соусов.

Лабораторно-практическое занятие № 2

Тема: Приготовление соуса красного лукового. (2час)

Цель занятия:

Готовить простые соусы.

Материалы и оборудование: технологические карты, электропечи, производственные столы.
Инвентарь, инструменты, посуда: миски, кастрюли, маркированные доски, ножи, сковороды, соусники

Сырье: репчатый лук, морковь, мука, мясной бульон

Время занятия: 2 часа

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.
2. Теоретические сведения по теме:

Мучные пассеровки. Для приготовления соусов используют пшеничную муку не ниже 1 -го сорта, ее предварительно пассеруют. Пассерованная мука не образует клейковину, поэтому соусы не будут иметь клейкую консистенцию.

В зависимости от способа приготовления мучные пассеровки делят на сухие и жировые, по цвету — красные и белые. Красные и белые пассеровки приготавливают без жира и с жиром.
Сухая пассеровка. Просеянную пшеничную муку насыпают тонким слоем (не более 2,5 см) на противень или сковороду и нагревают, помешивая вилкой, в жарочном шкафу или на поверхности плиты при температуре 150 °С. Спассерованная мука легко рассыпается, приобретает запах каленого ореха.

Для красной пассеровки муку пассеруют при температуре 150 °С до образования светло-коричневого цвета, для белой пассеровки при температуре 120°С — до светло-кремового, затем охлаждают до температуры 50 °С.

Красная пассеровка используется для приготовления красных соусов.

Жировая пассеровка. Приготавливают в посуде с толстым дном сотейнике или кастрюле, чтобы легче было соединять муку с жидкостью. Для белой пассеровки используют сливочное масло, для красной — кулинарные жиры.

В посуду кладут жир, растапливают, всыпают муку и пассеруют на плите при температуре 120... 130 °С, помешивая деревянной вилкой, до рассыпчатой консистенции, светло-кремового цвета — для белой пассеровки и золотистого цвета — для красной.

Коричневый бульон. Обработанные кости в течение 1... 1,5 ч обжаривают на противне в жарочном шкафу при температуре 160... 170 °С до золотистого цвета. Обжаренные кости закладывают в котел, заливают холодной водой и варят 5... 10 ч при слабом кипении. В процессе варки с поверхности снимают жир и пену. За час до окончания варки в бульон добавляют морковь, лук, корни петрушки и сельдерея, которые можно предварительно подпечь или обжарить вместе с костями.

Для увеличения содержания экстрактивных веществ и улучшения вкуса и запаха бульона в него можно добавить мясной сок, полученный после жарки мясных продуктов. Готовый бульон процеживают.

Соус луковый. Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до готовности, но не поджаривая. Затем добавляют уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают 5...7 мин до удаления из него влаги и для ароматизации. Из лука удаляют специи и соединяют его с готовым красным соусом, после чего варят еще 10...15 мин. Соус заправляют солью, сахаром, маргарином. Подают к мясным котлетам, биточкам, картофельным котлетам, запеканке, рулету, используют для запекания мяса.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку овощей, муки
3. Приготовление мучной пассеровки
4. Приготовление соуса красного основного
5. приготовление соуса красного лукового
6. Оформление, подача соуса
7. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологические карты.

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку овощей, муки. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Отчет о проделанной работе.

Содержание отчета.

Ответьте письменно на вопросы:

1. Рассказать о приготовлении мясного бульона для соуса красного основного
2. Рассказать о приготовлении красной пассеровки
3. Рассказать о технологии приготовления соуса красного основного
4. Рассказать о технологии приготовления соуса красного лукового

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

Раздел ПМ 2. Производство приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Лабораторно-практическое занятие № 1

Тема урока: Приготовление полуфабрикатов из рыбы. (2час)

Цель занятия:

Производить обработку и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Материалы и оборудование: технологические карты, электропечи, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: миски, маркированные доски, ножи

Сырье: свежая рыба

Время занятия: 2 часа

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Обработка рыбы на филе (пластование). Пластование применяют при обработке рыбы массой 1,5 кг и более. При этом способе рыбу очищают от чешуи, удаляют плавники, отделяют голову, разрезают брюшко, удаляют внутренности, промывают, обсушивают и пластуют. Начинать пластование можно как от головы, так и от хвоста. Из пластованной рыбы можно получить четыре вида филе, используя разные способы разделки.

При первом способе подготовленную рыбу кладут на разделочную доску брюшком к себе, вдоль спины делают надрез мякоти до ребер и срезают филе рыбы (пластуют), ведя нож параллельно позвоночнику.

В результате пластования получают два филе: одно — с кожей и реберными костями (срезанное с позвоночника) и другое — с кожей, реберными костями и позвоночной костью. Отходы при первом способе составляют до 43 %.

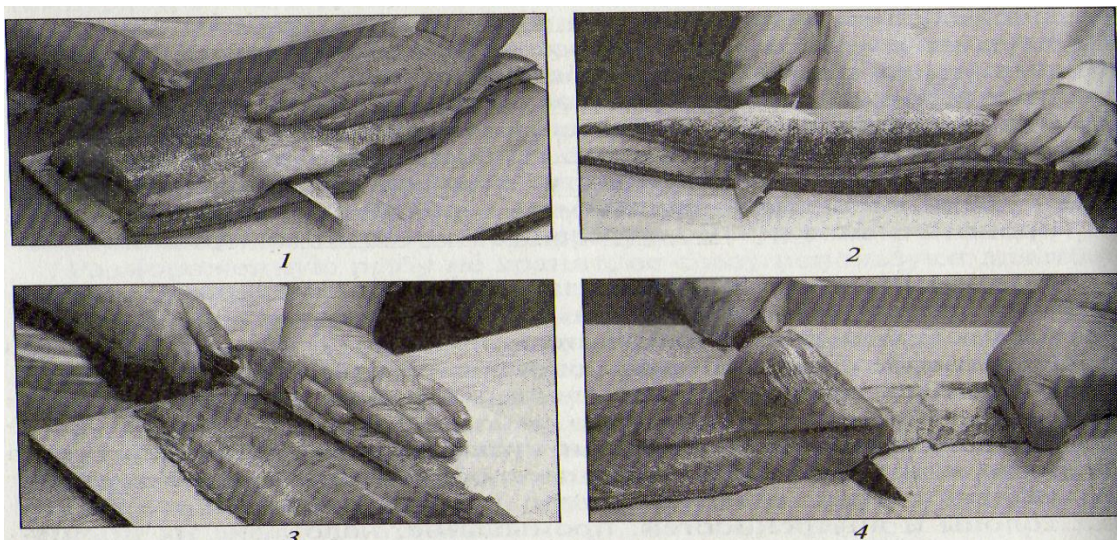
При втором способе у филе с кожей, реберными костями и позвоночной костью срезают позвоночную кость. Для этого филе с кожей, реберными костями и позвоночной костью кладут на доску кожей вверх и, начиная от хвоста или головы, подрезают мякоть и срезают ее с позвоночной кости, получают два филе с кожей и реберными костями. Количество отходов при этом способе увеличивается на 7... 10 %.

При третьем способе пластования вначале получают филе с кожей и реберными костями, кладут его на разделочную доску кожей вниз и, начиная с более толстой части мякоти спинки, срезают реберные кости и внутренние кости плавников, получают филе с кожей без костей. Отходы при этом способе составляют 48...49%.

При четвертом способе рыбу от чешуи не очищают, чтобы не повредить кожу и не выполнять лишних операций. Рыбу обрабатывают и получают филе с кожей, без костей, кладут его на доску кожей вниз, подрезают мякоть до кожи, отступив 1... 1,5 см от хвостовой части и, осторожно, ведя нож вплотную к коже, срезают мякоть филе с кожи. Получают филе без кожи и костей — чистое филе. При таком способе разделки отходы составляют 50...68 %.

Способы разделки рыбы на филе:

1 — пластование рыбы со стороны головы; 2 — пластование рыбы со стороны хвостового плавника; 3 — срезание реберных костей с филе; 4 — срезание филе с кожи



Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку рыбы с костным скелетом
3. Произвести приготовление п/ф из рыбы с костным скелетом
4. Отчет о проделанной работе

Личный показ разделки рыбы с костным скелетом

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку рыбы. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Отчет о проделанной работе

Содержание отчета.

Ответьте письменно на вопросы:

1. Рассказать о первичной обработке рыбы с костным скелетом
2. Рассказать о приготовлении п/ф из рыбы с костным скелетом

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.

Лабораторно-практическое занятие № 2

Тема: Приготовление блюда рыба фри, рыба, жаренная основным способом. (2час)

Цель занятия:

Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Материалы и оборудование: технологические карты, электропечи, производственные столы, фритюрница.

Инвентарь, инструменты, посуда: миски, маркированные доски, ножи, сковорода, противни

Сырье: свежая рыба

Время занятия: 2 часа

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Рыба, жаренная во фритюре. Подготовленный полуфабрикат — «целая рыба» или порционные куски — закладывают во фритюр, нагретый до температуры 180 °С. Рыбу опускают во фритюр с помощью шумовки осторожно, чтобы не вызывать разбрызгивания жира, и жарят 5... 10 мин до образования на поверхности золотистой корочки, затем вынимают, дают стечь жиру, укладывают на сковороду и дожаривают и жарочном шкафу. При отпуске на подогретую тарелку или порционное блюдо помещают гарнир в виде ломтиков картофеля, жаренного из отварного, или брусочки картофеля фри, рядом кладут рыбу, которую поливают растопленным маслом, украшают ломтиком лимона и зеленью петрушки, жаренной во фритюре. В соуснике подают соус томатный, или майонез с корнишонами, или майонез.

Рыба жареная. Обсушенную целую рыбу или порционные куски посыпают солью и перцем, панируют в муке, укладывают на хорошо разогретую с жиром сковороду или противень кожей вниз и жарят с двух сторон до образования поджаристой золотистой корочки в течение 5...10 мин при температуре 140... 160°С. Рыбу дожаривают в жарочном шкафу до полной готовности 5...7 мин при температуре 250 °С. Общая продолжительность жаренья 10...20 мин. К концу жаренья рыба прогревается внутри до 85...90°С. Готовность рыбы определяют по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков. Жареную рыбу отпускают сразу же после тепловой обработки.

На подогретую тарелку или порционное блюдо укладывают гарнир в виде картофеля жареного, отварного или картофельного пюре. Рядом помещают жареную рыбу, поливают растопленным маслом сливочным. Отдельно к рыбе подают соусы томатный, красный основной или томатный с овощами. Блюдо украшают пучками зелени петрушки, а иногда кружочками лимона. Рыбу можно отпустить с тушеной капустой, гречневой кашей, жареными кабачками, баклажанами, помидорами, отварными овощами с жиром.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку овощей
3. Произвести простую нарезку овощей
4. Приготовление простого гарнира
5. Тепловая кулинарная обработка п/ф из рыбы
6. Оформление и подача блюда
7. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку рыбы. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.

2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.

3. Выставление и комментирование оценок.

4. Отчет о проделанной работе

Содержание отчета.

Ответьте письменно на вопросы:

1. Рассказать о первичной обработке рыбы с костным скелетом

2. Рассказать о приготовлении п/ф из рыбы с костным скелетом

3. Рассказать о технологии приготовления рыбы фри

4. Рассказать о технологии приготовления рыбы жаренной основным способом

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Раздел ПМ 1. Производство подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Лабораторно-практическое занятие №1

Тема урока: Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов
для гуляша, плова. (1 час)

Цель занятия: Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Материалы и оборудование: технологические карты, электропечи, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: маркированные доски, ножи.

Сырье: свежее мясо

Время занятия: 1 часа

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Гуляш — нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, покромки, грудинки кусочки в виде кубиков массой 20...30 г по 4...5 шт. на порцию.

Плов — нарезают из лопаточной части, грудинки кусочки в виде кубиков массой 15...20 г по 6...8 кусочков на порцию.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы

2. Произвести первичную обработку мяса

3. Произвести приготовление п/ф
4. Заморозка п/ф для хранения
5. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку рыбы. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Отчет о проделанной работе

Содержание отчета.
заполнить таблицу

Ассортимент п/ф	Вырезка	Толстый край	лопаточная часть	подлопаточная часть	покрывка	грудинка
Антрекот						
бефстроганов						
Бифштекс						
Гуляш						
Зразы отбивные						
Лангет						
Ромштекс						
Ростбиф						
Филе						
Шашлык						

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5» , если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.

Лабораторно-практическое занятие № 2

Тема: Приготовление гуляша, плова. 1 час

Цель занятия:

Материалы и оборудование: технологические карты, электропечи, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: миски, маркированные доски, ножи, сковорода, противни

Сырье: свежее мясо

Время занятия: 1 часа

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Гуляш. Мясо, нарезанное в виде кубиков по 20...30 г, кладут слоем 1... 1,5 см на разогретую с жиром сковороду или противень, посыпают солью, перцем и обжаривают до образования поджаристой корочки. Обжаренное мясо перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 1... 1,5 ч. Затем вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный мелко нарезанный репчатый лук, перец горошком и тушат при слабом кипении 25...30 мин до готовности, в конце тушения кладут лавровый лист. В гуляш можно добавить сметану положить чеснок.

При отпуске в баранчик или на тарелку кладут гарнир, рядом гуляш, посыпают измельченной зеленью. В качестве гарнира используют рассыпчатые каши, макароны отварные, клецки из манной крупы, картофель, тушеную капусту.

Плов. Мясо, нарезанное кубиками по 20...30 г, посыпают солью, перцем, кладут на разогретый с жиром противень и быстро обжаривают. Перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой (жидкости заливают столько, сколько нужно для приготовления рассыпчатой каши), добавляют пассерованные томатное пюре, морковь и лук, нарезанные соломкой, предварительно замоченную рисовую крупу, перец горошком, лавровый лист и тушат до полуготовности. После этого доводят до готовности в жарочном шкафу. Плов можно приготовить без томата, положив в него сухие кислые ягоды (черную смородину, барбарис). Готовый плов разрыхляют поварской вилкой.

При отпуске кладут в баранчик или на порционную сковороду, посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы

2. Произвести первичную обработку овощей

3. Тепловая кулинарная обработка п/ф

4. Оформление и подача блюда

5. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку рыбы. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.

2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.

3. Выставление и комментирование оценок.

4. Составление отчета

Содержание отчета.

Отметьте в табл. знаком **x** продукты, входящие в состав тушеных блюд.

Продукты	Блюдо			
	Плов	Азу	Гуляш	Рагу
Баранина				

Гарнир				
Говядина				
Жир				
Картофель				
Крупа рисовая				
Лук репчатый				
Морковь				
Мука пшеничная				
Огурцы				
Петрушка (корень)				
Томатное пюре				
Чеснок				

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5» , если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.

Лабораторно-практическое занятие № 3

Тема урока: Приготовление котлет жареных панированных из курицы. (2 часа)

Цель занятия: Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Материалы и оборудование: технологические карты, электропечи, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: миски, маркированные доски, ножи, сковорода, противни

Сырье: мясо птицы, панировочные сухари, капуста свежая белокочанная, морковь, огурцы, помидоры.

Время занятия: 2 часа

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Котлеты из филе птицы панированные жареные. Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретую с маслом сковороду, обжаривают до образования золотистой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают сложный гарнир из 3...4 видов овощей, рядом кладут крутон из пшеничного хлеба, на него — котлету, поливают сливочным маслом, на косточку надевают папильотку. Гарнир можно подать в корзиночки (тарталетки).

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы

2. Произвести первичную обработку овощей

3. Приготовление п/ф из птицы.
4. Тепловая кулинарная обработка п/ф из птицы
5. Оформление блюда
6. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета

Содержание отчета.

нарисовать схему приготовления блюда «Котлета жареная панированная из курицы».

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 06.01. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Раздел ПМ 2. Производство приготовления и оформления салатов.

Лабораторно-практическое занятие № 1

Тема урока: Приготовление простых и сложных бутербродов, канапе. (1 час)

Цель занятия: Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

Материалы и оборудование: технологические карты, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: миски, маркированные доски, ножи, порционные блюда

Сырье: хлеб пшеничный, батон, зелень, колбаса, помидоры, огурцы, сыр, репчатый лук, сливочное масло, отварное мясо

Время занятия: 1 часа

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.
2. Теоретические сведения по теме:

Бутерброды открытые. Эти бутерброды подразделяют на простые и сложные.

Для открытых бутербродов хлеб нарезают толщиной около 1 см, массой 30...40 г, смазывают сливочным маслом или маргарином, укладывают на него подготовленные продукты. Маслом можно не смазывать.

Простые бутерброды готовят с каким-либо одним видом продукта, украшают сливочным маслом, зеленью.

Бутерброд с ветчиной или мясом. Мясо варят или жарят, охлаждают. Мясные продукты нарезают на тонкие ломтики. На ломтик укладывают ломтики мяса или ветчины так, чтобы они полностью закрывали хлеб и не свешивались с него. Можно украсить зеленью, кусочками овощей, имеющих яркую окраску, а хлеб смазать маслом

Сложные бутерброды (комбинированные, «столичные»). Приготавливают из нескольких продуктов, сочетающихся по вкусу и цвету, продукты красиво укладывают и оформляют сливочным маслом, масляными смесями из кондитерского мешка, свежими помидорами, огурцами, сладким перцем, маслинами, зеленью, майонезом.

Бутерброды закрытые (сэндвичи). У хлеба срезают корки и нарезают в длину полоски толщиной 0,5 см. Полоску хлеба смазывают сливочным маслом и укладывают на нее тонко нарезанные продукты (мясо или рыбу, икру, сыр и др.), затем накрывают другой полоской хлеба, смазанного сливочным маслом, слегка прижимают, охлаждают, нарезают на кусочки длиной 7...8 см.

Сэндвичи можно готовить двух - трехслойными (слоеные) и комбинированные. Для этого используют кулинарные изделия, отварное или жареное мясо, птицу, паштеты, бутербродные пасты, омлеты, масляные смеси, сочетающиеся по вкусу. Они могут быть калорийными и легкими.

Бутерброды закусочные (канапе). Эти бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные, они имеют привлекательный вид и являются украшением праздничного стола.

Для приготовления закусочных бутербродов используют подсушенный (поджаренный) пшеничный, ржаной хлеб, выпеченные изделия из слоеного теста, гренки, сухое печенье.

Слегка черствый ржаной или пшеничный хлеб очищают от корки, нарезают вдоль батона на полоски шириной 4... 5 см, толщиной 0, 5... 0, 7 см и обжаривают на сливочном масле или маргарине, не засушивая. Поджаренные полоски охлаждают, слегка смазывают сливочным маслом, укладывают рядами мясные, рыбные или другие продукты, чередуя по цвету сладким перцем, зеленым луком и яйцами, сваренными вкрутую. Между уложенными продуктами или поверх них тонкой лентой или сеткой выпускают взбитое сливочное масло или пасту. Затем полоски нарезают в виде прямоугольников, треугольников по 2... 6 шт. на порцию. Можно изделиям придать форму кружочков диаметром 4 см, ромба, которые вырезают из гренков специальными выемками. Нарезанные продукты мясные или рыбные кладут один на другой в виде башенки, украшают фруктами или овощами и скрепляют разноцветными шпажками с фигурками или в виде флажков.

Бутерброды укладывают на тарелку, блюдо или вазу, покрытые салфеткой, украшают зеленью.

Закусочные бутерброды подают к чаю, кофе, коктейлям, алкогольным напиткам, при организации банкетов, фуршетов.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку овощей
3. Произвести простую нарезку овощей, хлеба
4. Приготовить простые, сложные бутерброды
5. Приготовить сэндвичи, канапе
6. Оформление и подача
7. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку рыбы. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета

Содержание отчета.

1. Составить схему приготовления сэндвича
2. Составить схему приготовления сложного бутерброда
3. Составить схему приготовления простого бутерброда

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

- оценка «5», если работа выполнена на 90-100%
- оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%
- оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%
- оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 06.01. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Раздел ПМ 3. Производство приготовления и оформления простых холодных закусок.

Лабораторно-практическое занятие № 2

Тема урока: Приготовление рыбных закусок из сельди с гарниром. (1 час)

Цель занятия: Готовить и оформлять простые холодные закуски.

Материалы и оборудование: технологические карты, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: миски, маркированные доски, ножи, вазы, порционные блюда

Сырье: вареные картофель, морковь, свекла, свежие огурцы, помидоры, зеленый горошек, яйца, лук, сельдь, зелень, заправка для салатов.

Время занятия: 1 часа

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практической работы.

Инструктаж к выполнению работы:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Сельдь с гарниром. На селедочный лоток укладывают нарезанную кусочками сельдь, по бокам — нарезанные кубиками вареные картофеля, морковь, свеклу, нарезанные кружочками или ломтиками свежие огурцы, помидоры, зеленый горошек, яйца, шинкованный лук или нарезанный кольцами репчатый лук. Сельдь украшают листьями салата или веточками зелени. Гарнир укладывают букетами, чередуя овощи по цвету.

При подаче сельдь поливают заправкой для салатов или горчицей. Овощи можно накарбовать. Часть гарнира можно разложить продолговатой горкой, а сверху положить сельдь.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку овощей
3. Произвести нарезку овощей
4. Оформление и подача блюда

5. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку овощей. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.

2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.

3. Выставление и комментирование оценок.

4. Составление отчета

Содержание отчета.

Составить схему приготовления блюда

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 06.01. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Раздел ПМ 4. Производство приготовления и оформления простых холодных блюд.

Лабораторно-практическое занятие № 3

Тема: приготовление «Помидор фаршированных мясным салатом» (1 час)

Цель занятия: Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Оборудование: технологические карты, производственные столы

Инвентарь, инструменты, посуда: миски, маркированные доски, ножи, порционные тарелки.

Сырье: говядина, овощи, яйца, майонез, соус «Южный», зелень

Время занятия: 1 часа

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практического занятия.

Инструктаж к выполнению занятия:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Помидоры, фаршированные мясным салатом. Для получения салата говядину, овощи, яйца нарезают мелкими ломтиками или кубиками и заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный». Подготовленные для фарширования помидоры заполняют салатом, сверху украшают яйцом и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы

2. Произвести первичную обработку овощей

3. Произвести простую нарезку овощей

4. Нарезать мясо и приготовить салат

5. Заполнить помидоры фаршем

6. Оформление и подача

7. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку овощей. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.

2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.

3. Выставление и комментирование оценок.

4. Составление отчета

Содержание отчета.

Составить схему блюда: «Помидор фаршированных мясным салатом»

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.

Лабораторно-практическое занятие №1

Тема: Приготовление киселя из клюквы. 1 час

Цель занятия: Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

Оборудование: плита электрическая, производственные столы, блендер

инвентарь, посуда: кастрюля, стаканы, миски.

Сырье: свежая клюква, крахмал, сахар

Время занятия: 1 час

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практического занятия.

Инструктаж к выполнению занятия:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Кисель из клюквы. Ягоду перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком, а большое количество протирают с помощью протирачной машины и отжимают сок, который ставят в холодильник. Мезгу

заливают горячей водой (1 : 6) и проваривают 10... 15 мин. Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют, получают сироп и нагревают до кипения. Картофельный крахмал разводят холодной кипяченой водой или частью полученного отвара (1:5) и вливают

одним приемом в кипящий сироп при энергичном размешивании. Кисель доводят до кипения, проваривая не более 1...2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня, вливают, помешивая, сок, который придает киселю цвет, вкус и запах свежих ягод. Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до температуры 10 - 14 °С и отпускают.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку ягоды
3. Подготовить крахмал
4. Отжать сок
5. Сварить отвар
6. Заварить кисель
7. Оформление и подача
8. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку ягоды. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета

Содержание отчета.

Составить схему блюда

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

Схема приготовления киселя из клюквы



МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков

Раздел ПМ 2. Приготовление простых горячих напитков.

Лабораторно-практическое занятие № 2

Тема: Приготовление какао с молоком. 1 час

Цель занятия: Готовить простые горячие напитки.

Оборудование: производственные столы, плита электрическая

посуда: кастрюли, миски, стаканы, ложки

Сырье: молоко, сахар, какао-порошок.

Время занятия: 1 час

Место: учебный кулинарный цех

Литература, использованная при подготовке занятия: Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011, Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2012, Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2013, Андросов В. П., Пыжова Т. В. Производственное обучение по профессии Повар, часть 1, 2 – М., Изд-во «Академия», 2011

Ход лабораторно-практического занятия.

Инструктаж к выполнению занятия:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Какао с молоком. Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром, заливают небольшим количеством горячей воды или молока и растирают до получения однородной

массы. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Приготовление блюда
3. Оформление и подача
4. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета

Содержание отчета.

Составить схему блюда

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Раздел ПМ. 1. Производство и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Практическое занятие № 1

Тема: Определение клейковины и влажность муки, доброкачественности яиц, качества дрожжей. 1 час

Цель занятия: научиться определять качество сырья для производства простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Оборудование: производственные столы, электронные весы

посуда: тарелки, стаканы, миски, ложки.

Сырье: мука (высший, 1 сорт, 2 сорт), яйца куриные.

Время занятия: 1 час

Место: учебный кулинарный цех

Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Изд-во «Академия», 2011, Кузнецова С.Н. Изделия и украшения из шоколада, – М.: Кнорус, 2012, Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2013, Прохоров В. А. Рецептуры для кондитера – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012, Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011, Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012, Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2013

Ход практического занятия.

Инструктаж к выполнению занятия:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.
2. Теоретические сведения по теме:

Методы и задачи лабораторного контроля

Качество поступающего сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, правильность ведения технологического процесса и соблюдение рецептур контролируются едиными методами по следующим направлениям.

1. Исследование продуктов, сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на доброкачественность.
2. Исследование полуфабрикатов и сырья на соответствие их ГОСТам, ТУ.
3. Специальные виды исследований: количество лактозы, качество фритюрного жира и др.
4. Исследование продукции кондитерских цехов.

Исследования сырья и готовых изделий производят двумя методами: органолептическим и лабораторным. Результаты анализов заносят в журнал и записывают в специальные бланки, которые передают на склад или в кондитерский цех. Для контроля используют анализы сырья - методы, предусмотренные ГОСТами для каждого вида сырья.

О доброкачественности изделий и правильности организации технологического процесса можно довольно точно судить по органолептическим показателям (влажность, вкусу, консистенции, внешнему виду, запаху и др.).

Более точные и объективные сведения дают лабораторные исследования. В лаборатории, пользуясь физико-химическими методами, устанавливают соблюдение норм закладки сырья. В муке пшеничной — основном сырье кондитерского производства — проверяют влажность, вкус, запах, цвет, содержание посторонних и металлических примесей, количество и качество клейковины.

В яйцах и яйцепродуктах определяют вкус, влажность, запах и цвет, а в меланже, яичном желтке и яичном порошке — кислотность. У яиц определяют среднюю массу одного яйца для определения их категории.

Сущность процессов, происходящих при замесе теста, основные белки муки — глиадин и глютеин — при замешивании теста, соединяясь с водой, набухают и образуют клейковину. От количества и качества клейковины зависит качество будущих изделий. 100 г муки замешивают с 50 г воды, дают ей 30 мин набухнуть и отмывают и проточной воде крахмал и другие примеси. Промывают до тех пор, пока промывная вода не станет прозрачной, затем муку отжимают и взвешивают. Массу выражают в процентах.

Свойство клейковины определяют, растягивая ее кусочек в руках. Клейковина может быть крепкая, короткая при растяжении, упругая, но рвется; эластичная — хорошо растягивается и сжимается; слабая, длинная — при растяжении растягивается и рвется, не сжимаясь.

Влажность муки определяют по разнице массы при взвешивании пробы до и после высушивания. Две навески по 5 г высушивают в сушильном шкафу в течение 1 ч при 130°C в бюксах и после охлаждения взвешивают.

Определение водопоглощающей способности муки. Водопоглощающая способность муки зависит от количества в ней влаги и от способности белков и крахмала связывать воду. От водопоглощающей способности муки зависит выход теста и готовых изделий. Определить ее можно следующим образом: две капли воды капают в углубление, сделанное в муке, и стеклянной палочкой месят тесто до тех пор, пока к нему не будет прилипать мука. Полученный комочек теста взвешивают и определяют водопоглощающую способность муки в процентах. Чем больше весит комочек теста, тем меньше водопоглощающая способность муки (в среднем она колеблется в пределах 55-65%).

Контроль качества прессованных дрожжей. Основные показатели качества прессованных дрожжей — это цвет, вкус, запах, консистенция и подъемная сила. Запах дрожжей — характерный, слегка напоминающий фруктовый, вкус специфический, свойственный дрожжам, цвет серый с желтоватым оттенком, консистенция плотная, однородная, при разломе дрожжи должны ломаться, но не мазаться.

Свежесть и доброкачественность яиц можно определить при помощи овоскопа или погрузив их в 10%-ный раствор поваренной соли: свежие яйца опустятся на дно, испорченные будут плавать.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Определение водопоглощающей способности муки.
3. Определение качества клейковины.
4. Определение влажности муки.
5. Определение качества прессованных дрожжей
6. Определение свежести и доброкачественности яиц.
7. Отчет о проделанной работе

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Приступают к практической работе.

После выполнения задания учащиеся заполняют таблицу «Показатели качества сырья для производства простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Составление отчета (таблица)

Содержание отчета.

таблица «Показатели качества сырья для производства простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Сырье	Влажность	Вкус	Запах	Цвет	Примеси	Другие показатели
Пшеничная мука высший сорт						
Пшеничная мука 1 сорт						
Пшеничная мука 2 сорт						
Яйца						
Дрожжи						

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Раздел ПМ. 1. Производство и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Практическое занятие № 1(а).

Тема: Решение задач на определение упёка, припёка, выхода кондитерских изделий. 1 час

Цель занятия: научиться решать задачи по определению упека и припека в изделиях

Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий– М.: Изд-во «Академия», 2011, Кузнецова С.Н. Изделия и украшения из шоколада, – М.: Кнорус, 2012, Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2013, Прохоров В. А. Рецептуры для кондитера – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012,

Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011, Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012, Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2013

Ход практического занятия.

Инструктаж к выполнению занятия:

Теоретические сведения по теме:

Выпеченные изделия после тепловой обработки в результате потери ими воды при выпекании имеют меньшую массу по сравнению с массой изделий до выпекания. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют *упеком*. Выражают его в процентах:

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{масса изделия после выпекания}}{\text{масса изделия до выпекания}} * 100$$

Процент упека того или иного теста тем выше, чем больше влаги теряет оно при выпечке, т.е. чем меньше и тоньше выпекаемое изделие и чем дольше тепловая обработка; чем жиже тесто, тем выше процент упека.

Пример. Определите потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 100шт булочек массой по 50г

На 100шт булочек расходуется 5,8кг теста. Масса выпеченных булочек 5кг. Следовательно, потери в массе 0,8кг. Определим упек:

$$\frac{5,8 - 5}{5,8} * 100 = 14\%$$

Масса готового изделия всегда больше массы использованной муки для изготовления изделий. Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют *припеком*. Выражают его в процентах:

$$\frac{\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} * 100$$

Припек того или иного теста тем выше, чем больше в тесто вводится дополнений и воды, и чем ниже упек.

Мука, имеющая высококачественную клейковину, при замесе теста поглощает больше влаги, чем мука со слабой клейковиной, это также увеличивает припек изделий.

Пример. Рассчитать какой припек получится при изготовлении 100шт булочек массой по 50г.

На 100шт булочек расходуется 4кг муки масса выпеченных 100шт булочек 5кг. Определим припек:

$$\frac{5 - 4}{4} * 100 = 25\%$$

Задача.

Рассчитать количество муки с влажностью 15,5%, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных.

Практическое задание:

1. Решение задачи
2. Отчет о проделанной работе

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Проверка решенной задачи
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Домашнее задание: составление отчета

Содержание отчета.

Решенная задача

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

- оценка «5», если работа выполнена на 90-100%
- оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%
- оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%
- оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Раздел ПМ. 2 Производство и оформление мучных, кондитерских изделий

Лабораторно-практическое занятие № 2

Тема: Приготовление вафельных трубочек, заварных калачей, бисквита основного, буше. 6 часов.

Цель занятия: Готовить и оформлять кондитерские изделия.

Оборудование: производственные столы, электронные весы, электрическая плита, жарочный шкаф

инвентарь, инструменты, посуда: ножи, ложки, кастрюля, деревянные лопатки, миксер тарелки, стаканы, миски, ложки,

Сырье: мука, яйца куриные, сахар, масло сливочное, молоко.

Время занятия: 6 час

Место: учебный кулинарный цех

Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий– М.: Изд-во «Академия», 2011, Кузнецова С.Н. Изделия и украшения из шоколада, – М.: Кнорус, 2012, Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2013, Прохоров В. А. Рецептуры для кондитера – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012, Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011, Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012, Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2013

Ход лабораторно-практического занятия.

Инструктаж к выполнению занятия:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Тесто для листовых сахарных вафель

Желтки, соду питьевую, соль, воду (50% нормы) перемешивают до однородной консистенции не более 30—40 с, затем добавляют сахарную пудру или сахар-песок и перемешивают несколько минут до полного его растворения. Добавляют остальное количество воды и 50% муки и перемешивают 3—5 мин, затем добавляют остальную муку, ванильную пудру, а также сливочное масло, нагретое до 35— 37°. Масло вливают тонкой струей, чтобы оно распределилось по всей поверхности теста. Затем тесто взбивают еще 8—10 мин.

Муку при замесе теста добавляют постепенно для более равномерного распределения ее в тесте. При одновременной загрузке всей муки из-за неравномерного распределения муки и жидкости образуется густое, затянутое тесто.

Вафельные листы, приготовленные с сахаром, сохраняют хрустящие свойства при влажности до 9%, а вафельные листы, приготовленные без сахара, теряют хрустящие свойства уже при влажности 6,5%.

Трубочка вафельная с начинкой

Вафли сахарные 200. Начинка: крем «Зефир» 500 или сливки, взбитые с ванильным сахаром, 500, или крем шоколадно-сливочный «Шарлотт» 440. Выход 100 шт. по 70 г.

После выпечки в горячем состоянии вафельные листы сворачивают в трубочку. Готовые трубочки наполняют из кондитерского мешка зефирным кремом или взбитыми сливками, или шоколадным кремом.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Приготовление кондитерских изделий
6. Оформление и подача
7. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку сырья. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета

Содержание отчета.

Составить схему приготовления кондитерских изделий

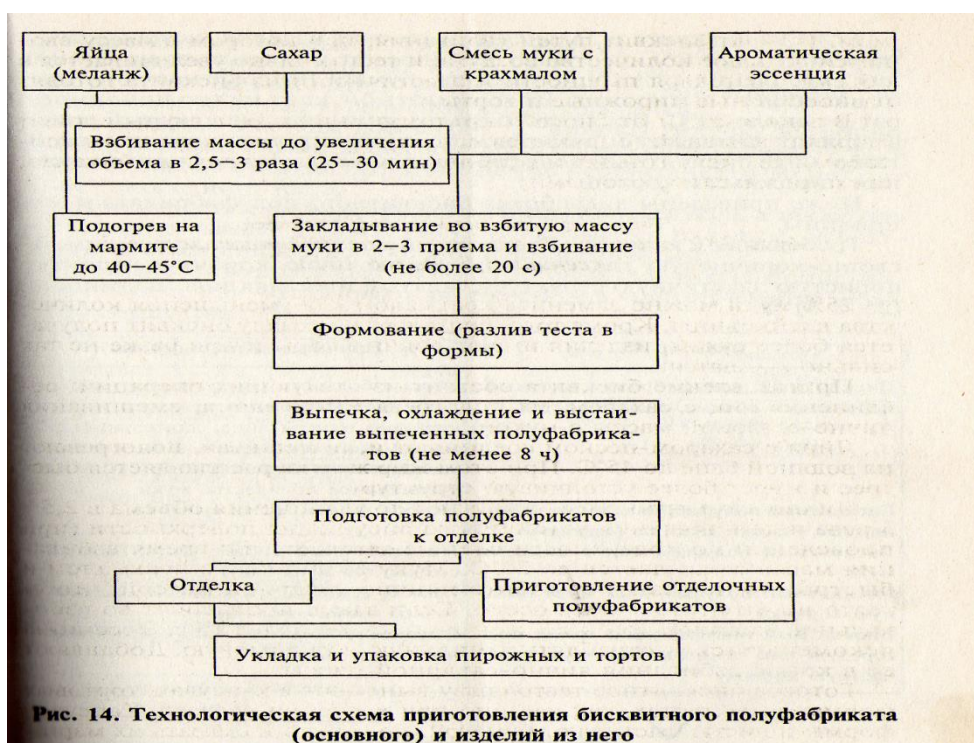
Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

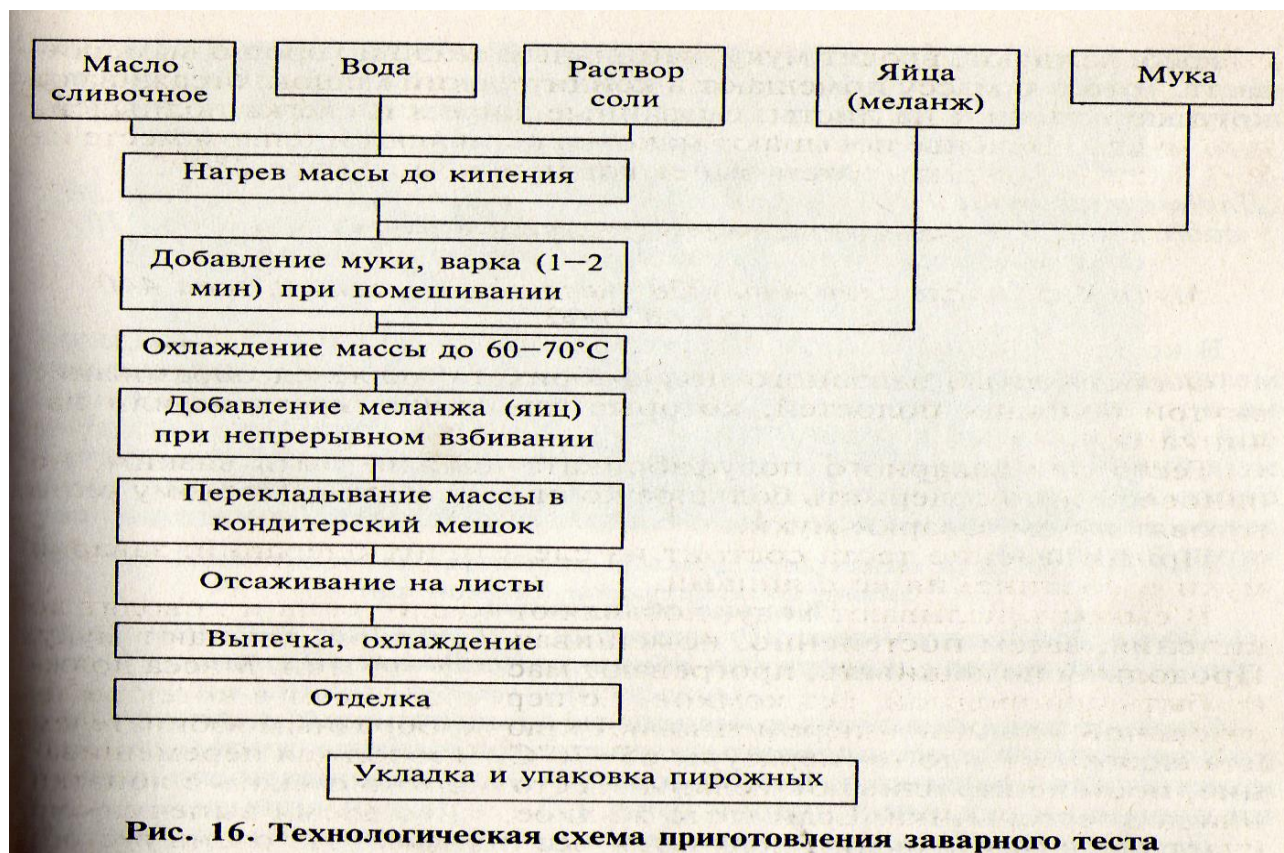
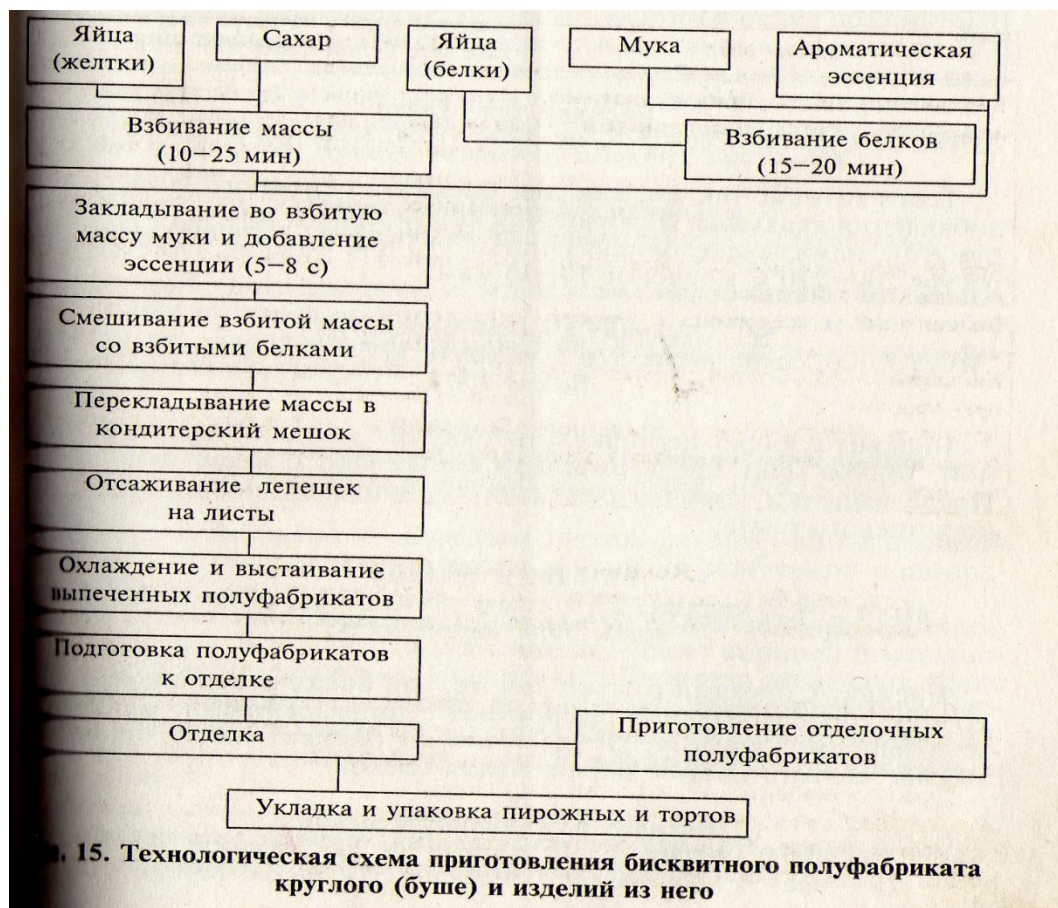
оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%





МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Раздел ПМ. 2 Производство и оформление мучных, кондитерских изделий

Лабораторно-практическое занятие № 2 (а)

Тема: Приготовление булочек из слоеного теста, приготовление печенья меренги. 6 часов.

Цель занятия: Готовить и оформлять кондитерские изделия.

Оборудование: производственные столы, электронные весы, электрическая плита, жарочный шкаф

инвентарь, инструменты, посуда: ножи, ложки, кастрюля, деревянные лопатки, миксер тарелки, стаканы, миски, ложки,

Сырье: мука, яйца куриные, сахар, масло сливочное, молоко.

Время занятия: 6 час.

Место: учебный кулинарный цех

Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий– М.: Изд-во «Академия», 2011, Кузнецова С.Н. Изделия и украшения из шоколада, – М.: Кнорус, 2012, Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2013, Прохоров В. А. Рецептуры для кондитера – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012, Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011, Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012, Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2013

Ход лабораторно-практического занятия.

Инструктаж к выполнению занятия:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.

2. Теоретические сведения по теме:

Миндальное тесто (полуфабрикат)

Миндальный полуфабрикат имеет пористую структуру светло-коричневого цвета, мелкие трещины на поверхности, характерные запах и вкус миндального ореха.

Ядра миндаля просеивают на грохоте для удаления примесей, соединяют с сахаром-песком и с $\frac{3}{4}$ яичного белка по рецептуре, пропускают через мясорубку 2—3 раза, каждый раз уменьшая размер решетки. Если сразу измельчать на решетке с мелкими отверстиями, то из миндаля будет выделяться жир, который ухудшает качество изделий (они получаются расплывчатыми, без глянца на поверхности). К измельченной массе добавляют оставшиеся яичные белки.

В дальнейшем миндальное тесто можно приготовить двумя способами. *Первый способ:* приготовленную массу переносят в котел взбивальной машины, слегка взбивают и, перемешивая, добавляют постепенно муку.

Второй способ: подготовленную массу подогревают, помешивая на водяной бане до температуры 35—40°C, затем охлаждают до 20°C и перемешивают с мукой.

Готовое тесто может храниться более суток при температуре 5°C.. Выпекают его для тортов на листах при помощи рам или колец, при температуре 150—160°C 30—35 мин.. Для пирожных и печенья тесто выкладывают в кондитерский мешок гладкой трубочкой и отсаживают на листы, смазанные маслом подпыленные мукой, выпекают при температуре 150-160°C в течение 20—25 мин.

В процессе выпечки при более высокой температуре образуется толстая корочка с крупными трещинами и не пропекается мякиш. При низкой температуре выпечки изделия получаются сухими и жесткими.

Миндальные изделия плохо поднимаются, не имеют глянца на поверхности, если их приготовили из крепкого теста или в тесто положили много муки либо недостаточно сахара.

Однако полуфабрикат из слабого теста или теста с большим содержанием сахара будет расплывчатым.

Воздушное тесто (полуфабрикат)

Воздушное тесто представляет собой пенообразную массу белого цвета, легкую, пористую. Тесто готовят без муки. Для того чтобы воздушный полуфабрикат соответствовал своему названию, очень важно при приготовлении точно соблюдать технологический режим взбивания белков.

Яичные белки взбивают до увеличения объема в 5—6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, добавляют ванильную пудру и после этого взбивают не более 1—2 мин. Если взбивать дольше, то масса может уменьшиться в объеме и осесть. Она должна быть пышной и сухой на вид. Готовое тесто сразу выпекают в виде лепешек на листах для тортов круглой или прямоугольной формы, используя для этой цели железные рамы или кольца определенного размера. Кондитерские листы смазывают маслом, подпыливают мукой, ставят на них раму или кольцо, наполняют тестом слоем 8—10 мм, выравнивают ножом и выпекают при температуре 100—110°C около 1 ч.

Для приготовления пирожных воздушную массу выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубкой и отсаживают на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и подпыленные мукой, в виде круглых или овальных заготовок. Выпекают при температуре 100—110°C около 40 мин. При более высокой температуре изделия темнеют, а мякиш становится тягучим.

Выпеченный полуфабрикат охлаждают, снимают с кондитерского листа при помощи тонкого ножа и используют для приготовления пирожных и тортов. Обращаться с ним надо осторожно в связи с повышенной хрупкостью.

Иногда изделия при отсадке расплываются, это может быть вызвано тем, что неправильно были взбиты белки, на посуде имелись следы жира или было добавлено много сахара.

При недостаточном времени выпечки изделия могут осесть, поэтому после выпечки их необходимо просушить в теплом месте до полного высыхания.

Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением лимонной кислоты, которую вводят в конце взбивания белков для укрепления структуры.

Печенье воздушное «Меренги»

Белки взбивают на взбивальной машине до увеличения в объеме в 4—5 раз. В конце взбивания постепенно добавляют ванильную пудру, сахар (50% предусмотренного рецептурой), после чего белки смешивают с остальным сахаром. Готовую массу помещают в кондитерский мешок и через гладкую или зубчатую трубку отсаживают на листы, смазанные жиром и посыпанные мукой или выстланные бумагой. Выпекают печенье при температуре 100—110°C в течение 1 ч.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Приготовление кондитерских изделий
6. Оформление и подача
7. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологические карты

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку сырья. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета.

Содержание отчета.

1. Написать рецепт булочек из слоеного теста.
2. Написать рецепт печенья меренги.
3. Составить приготовления слоеного теста п/ф.

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%
 оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%
 оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%
 оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

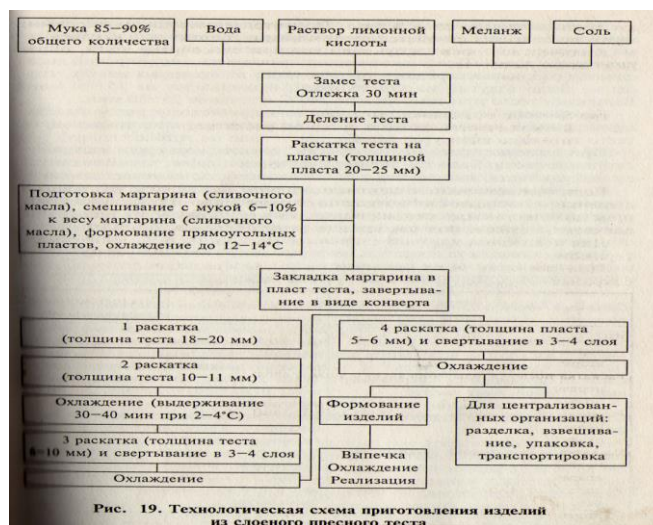


Рис. 19. Технологическая схема приготовления изделий из слоеного пресного теста

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Раздел ПМ 3. Производство подготовки и оформления печенья, пряников, коврижек.

Лабораторно-практическое занятие № 3

Тема: Приготовление песочного печенья, пряников медовых. 6 часов

Цель занятия: Готовить и оформлять кондитерские изделия.

Оборудование: производственные столы, электронные весы, электрическая плита, жарочный шкаф

инвентарь, инструменты, посуда: ножи, ложки, кастрюля, деревянные лопатки, миксер тарелки, стаканы, миски, ложки,

Сырье: мука, яйца куриные, сахар, масло сливочное, молоко, мед.

Время занятия: 6 час.

Место: учебный кулинарный цех

Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий– М.: Изд-во «Академия», 2011, Кузнецова С.Н. Изделия и украшения из шоколада, – М.: Кнорус, 2012, Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2013, Прохоров В. А. Рецептуры для кондитера – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012, Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011, Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012, Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2013

Ход лабораторно-практического занятия.

Инструктаж к выполнению занятия:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.
2. Теоретические сведения по теме:

Пряничное тесто (полуфабрикат) Изделия из пряничного теста отличаются разнообразной формой и содержат большое количество сахара и различных пряностей, придающих им особый аромат. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется «букет», или «сухие духи». В нее входят (в %): корица 60, гвоздика — 12, перец душистый — 12, перец черный — 4, кардамон — 4, имбирь - 8. Кроме пряников, из этого теста выпекают коврижки, прослаивая их фруктовой начинкой или вареньем.

Иногда вместо сахара в тесто кладут искусственный мед или инертный сироп, часть пшеничной муки (50%) заменяют ржаной. Это улучшает качество пряников, уменьшает их усушку при длительном хранении благодаря повышенной гигроскопичности этих продуктов. Разрыхляют тесто химическими разрыхлителями, так как большое содержание сахара и малая влажность препятствуют развитию дрожжей. Приготавливают тесто двумя способами: сырцовым и заварным. При заварном способе часть муки перед замесом теста заваривают.

Песочное тесто (полуфабрикат)

Наличие в тесте большого количества масла, сахара и отсутствие воды способствуют получению рассыпчатых изделий (отсюда и название теста — песочное). Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. Готовят тесто в помещении при температуре не выше 20°C.. При более высокой температуре тесто крошится при раскатывании, так как масло в нем находится в размягченном состоянии. Изделия из такого теста получаются жесткими. Масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду питьевую, соль, эссенцию. Эссенция рекомендуется ванильная. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно засыпают муку, но 7% ее оставляют на подпыл, т.е. для дальнейшей работы с тестом.

Замес нужно производить быстро до однородной консистенции. При увеличении времени замеса тесто может быть затянутым. Изделия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми.

При изготовлении песочного теста ручным способом на стол насыпают горку муки, делают в ней воронку, в которую кладут масло, предварительно растертое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара, добавляют яйца, в которых растворяют соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса должно иметь температуру не выше 20°C.. Тесто раскатывают в пласт требуемой толщины (от 3 до 8 мм) при помощи металлических или деревянных скалок. Во время разделки и формования изделий стол посыпают мукой во избежание прилипания теста.

Песочное тесто выпекают целым пластом или предварительно формуют, пользуясь дисковыми резцами и металлическими выемками, а затем выпекают при температуре 260—270°C 10—15 мин.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Приготовление кондитерских изделий
6. Оформление и подача
7. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку сырья. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета

Содержание отчета.

1. Написать рецептуру песочного печенья.
2. Написать рецептуру пряников медовых.
3. Составить схему приготовления п/ф пряников медовых сырцовым и заварным способом.
4. Составить схему приготовления п/ф песочного теста

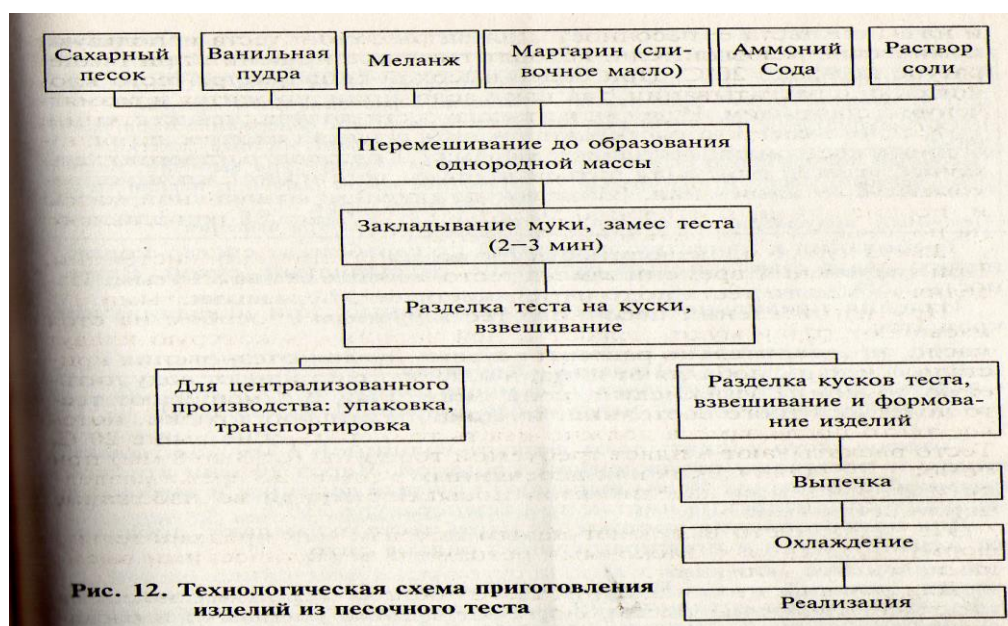
Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

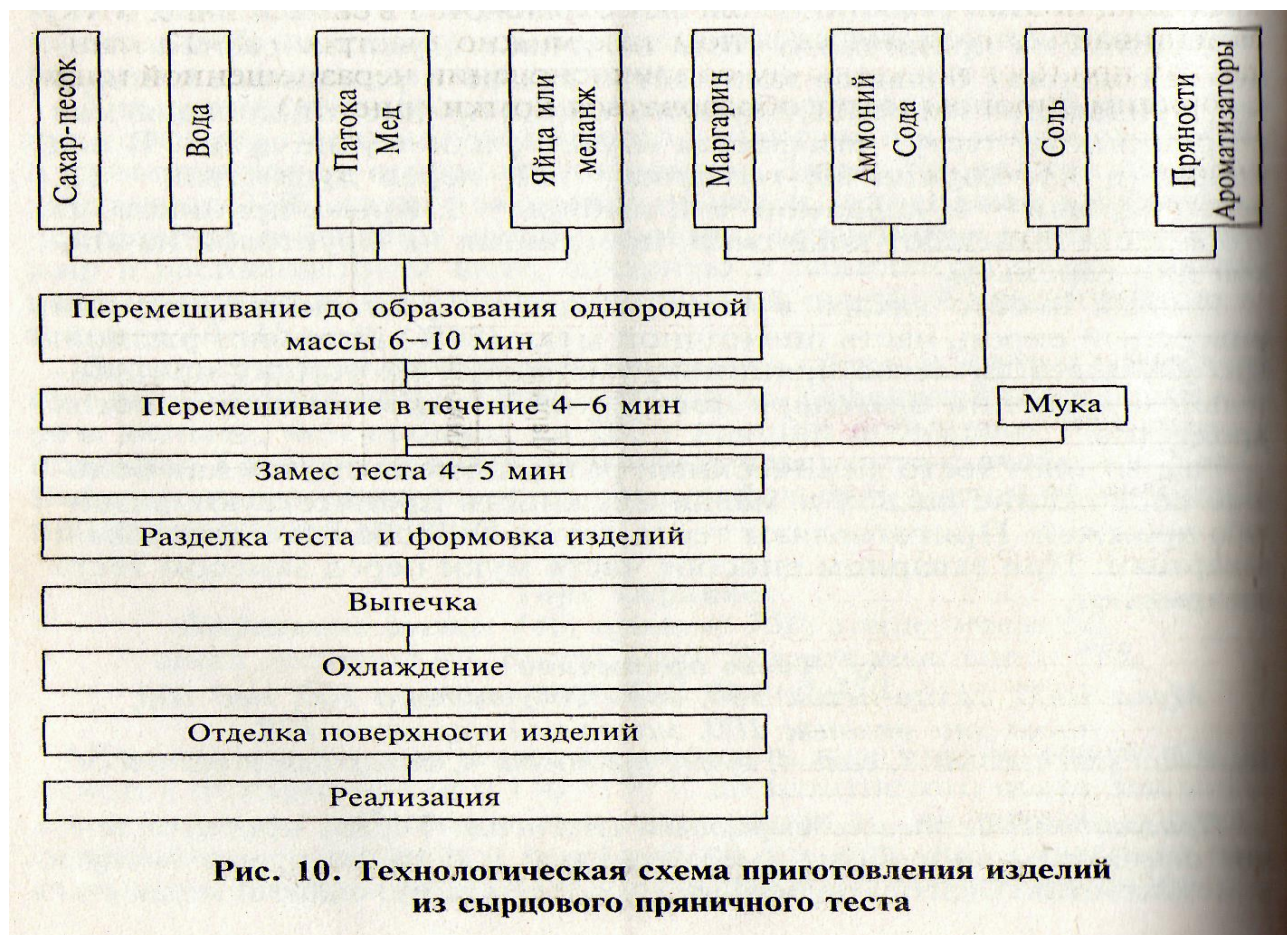
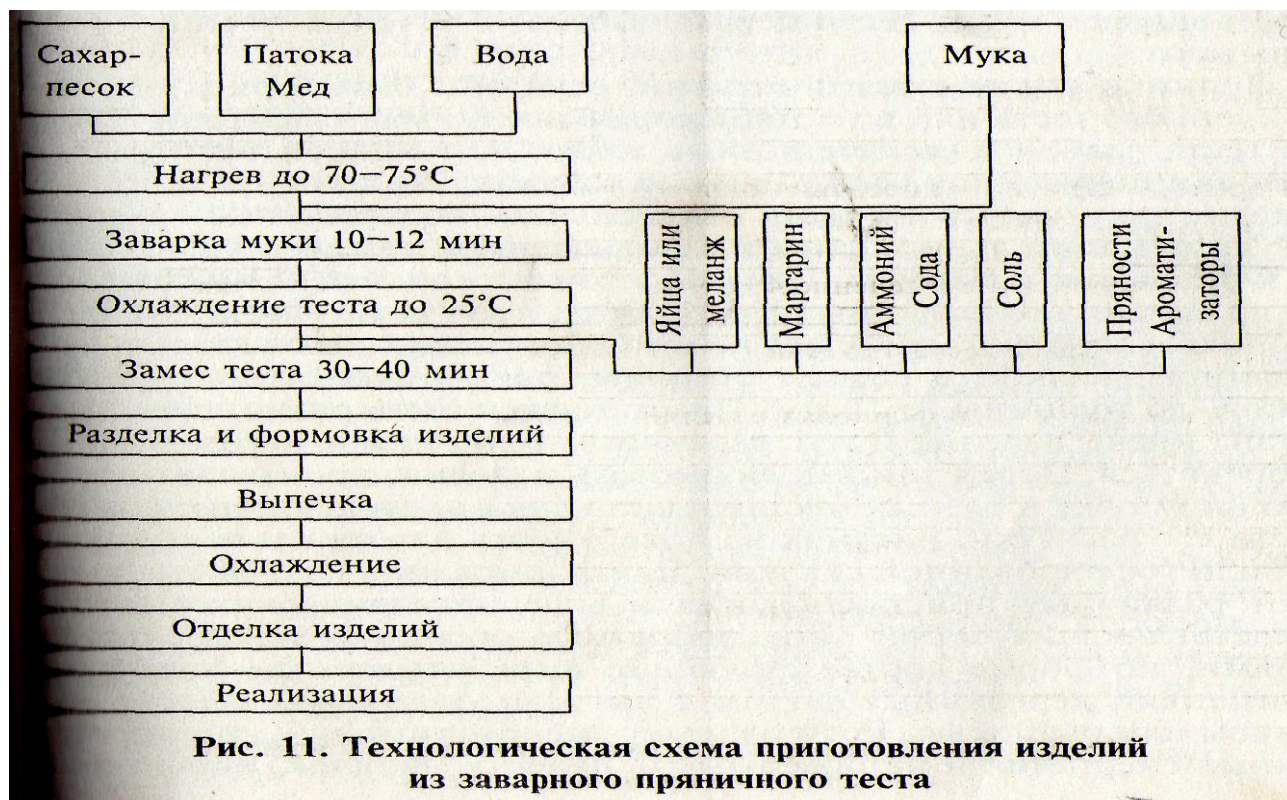
оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%





МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Раздел ПМ 4. Производство, использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.

Лабораторно-практическое занятие № 4

Тема: Приготовление крема «Шарлотт». 3 часа

Цель занятия: Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов.

Оборудование: производственные столы, электронные весы, электрическая плита
инвентарь, инструменты, посуда: ложки, кастрюля, деревянные лопатки, миксер, тарелки, стаканы, миски,

Сырье: мука, яйца куриные, сахар, масло сливочное, молоко.

Время занятия: 3 час.

Место: учебный кулинарный цех

Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий– М.: Изд-во «Академия», 2011, Кузнецова С.Н. Изделия и украшения из шоколада, – М.: Кнорус, 2012, Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2013, Прохоров В. А. Рецептуры для кондитера – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012, Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011, Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012, Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2013

Ход лабораторно-практического занятия.

Инструктаж к выполнению занятия:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.
2. Теоретические сведения по теме:

Кремы

Кремы характеризуются отличными вкусовыми качествами, высокой калорийностью, пластичностью и используются для украшения изделий рисунками при помощи различных приспособлений. В основном их готовят взбиванием, в результате которого получается пышная масса. Недостатком кремов является то, что они скоро портятся. При их изготовлении нужно особенно тщательно соблюдать температурный и санитарный режимы. Для приготовления крема применяют диетические яйца, и только свежие продукты. Используют крем в строго определенные сроки после его изготовления. Готовят кремы в необходимом количестве; остатки крема оставлять нельзя.

Хранят крем в холодильниках при температуре не выше 6°C. Изделия с кремом после изготовления сразу направляют на реализацию.

В зависимости от рецептуры и технологии приготовления кремы можно приблизительно распределить на следующие группы: сливочные, белковые, заварные.

Кремы сливочные — наиболее распространенные. Их используют для украшения изделия, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей выпеченных полуфабрикатов.

Кремы белковые — легкие, пышные и поэтому применяются только для отделки и наполнения изделий.

Заварные кремы не используют для отделки, так как они имеют неустойчивую структуру; ими склеивают пласты и наполняют закрытые полости (например, изделия из заварного теста).

Крем «Шарлотт» (основной)

Для этого крема готовят яично-молочный сироп. Его можно приготовить двумя способами.

Первый способ. Сахар, яйца и молоко тщательно перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до температуры 104— 105°C (до тонкой нитки), процеживают и охлаждают до 20-22°C.

Второй способ. Вначале готовят молочно-сахарный сироп. Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5—7 мин и постепенно тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа, затем соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 95°С. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20°С.

Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 7—10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк или вино десертное; ванильную пудру и взбивают еще 10—15 мин.

Крем «Шарлотт» можно приготовить с какао-порошком, кофе, орехами, джемом.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Приготовление крема
6. Оформление и подача
7. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку сырья. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета

Содержание отчета.

Составить схему приготовления крема «Шарлотт»

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Раздел ПМ 5. Производство подготовки и оформления отечественных классических тортов и пирожных.

Лабораторно-практическое занятие № 5

Тема: Приготовление торта «Сказка», пирожного «Руллет Чешский». 3 часа.

Цель занятия: научиться приготавливать классические торты и пирожные.

Оборудование: производственные столы, электронные весы, электрическая плита, жарочный шкаф

инвентарь, инструменты, посуда: ножи, ложки, кастрюля, деревянные лопатки, миксер тарелки, стаканы, миски, ложки,

Сырье: мука, яйца куриные, сахар, масло сливочное, молоко.

Время занятия: 3 час.

Место: учебный кулинарный цех

Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий– М.: Изд-во «Академия», 2011, Кузнецова С.Н. Изделия и украшения из шоколада, – М.: Кнорус, 2012, Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2013, Прохоров В. А. Рецептуры для кондитера – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012, Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011, Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012, Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2013

Ход лабораторно-практического занятия.

Инструктаж к выполнению занятия:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.
2. Теоретические сведения по теме:

Пирожное «Рулет чешский»

Для этого пирожного бисквит готовят с какао-порошком. Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, ставят в холодильник до полного охлаждения крема, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий. Когда шоколад застынет, рулет разрезают на пирожные под острым углом.

Для крема часть молока соединяют с крахмалом и размешивают. Остальное молоко с сахаром доводят до кипения и заливают тонкой струей крахмал, разведенный молоком. Доводят до кипения, охлаждают. Масло взбивают до пышной массы, добавляют подготовленную массу, какао-порошок, коньяк или вино.

Торт «Сказка»

Торт «Сказка» можно приготовить двумя способами. *Первым способом* бисквит выпекают в полуцилиндрической форме. Разрезают его по горизонтали на три пласта, каждый пласт промачивают сиропом и склеивают шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны торта смазывают шоколадным кремом. Нижнюю часть боковых сторон обсыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхность торта наносят шоколадный крем из плоской зубчатой трубочки в виде волнистых линий. Украшают торт цветами из белого или цветного крема, фруктами или цукатами.

Вторым способом бисквит выпекают, как для рулета. После освобождения от бумаги пласт промачивают сиропом, смазывают шоколадным кремом и сворачивают в рулет. Поверхность и боковые стороны рулета покрывают белым кремом. Нижнюю часть рулета и торцы посыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхность отсаживают полосы из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Приготовление кондитерских изделий
6. Оформление и подача
7. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку овощей. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета

Содержание отчета.

1. Составить схему приготовления пирожного «Рулет Чешский»
2. Составить схему приготовления торта «Сказка»

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

- оценка «5», если работа выполнена на 90-100%
оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%
оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%
оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Раздел ПМ 6. Производство подготовки и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

Лабораторно-практическое занятие № 6

Тема: Приготовление пирожного «Яблочко». 3 часа

Цель занятия: Приготовление легкого, обезжиренного, фруктового пирожного.

Оборудование: производственные столы, электронные весы, электрическая плита, жарочный шкаф

инвентарь, инструменты, посуда: ножи, ложки, кастрюля, деревянные лопатки, миксер тарелки, стаканы, миски, ложки,

Сырье: мука, яйца куриные, сахар, яблочная паста или яблочное повидло, лимонная кислота.

Время занятия: 6 час.

Место: учебный кулинарный цех

Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий– М.: Изд-во «Академия», 2011, Кузнецова С.Н. Изделия и украшения из шоколада, – М.: Кнорус, 2012, Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2013, Прохоров В. А. Рецептуры для кондитера – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012, Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011, Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012, Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2013

Ход лабораторно-практического занятия.

Инструктаж к выполнению занятия:

1. Повторение техники безопасности при работе с ножами, тепловым и механическим оборудованием, электробезопасность.
2. Теоретические сведения по теме:

Бисквитно - фруктовые полуфабрикаты. Для этих бисквитов используют яблочную, айвовую или сливовую пасты. Бисквит яблочный можно приготовить с добавлением яблочного повидла.

Бисквит яблочный для пирожного

Бисквит готовят основным способом. Яблочную пасту предварительно перемешивают с растворенной лимонной кислотой, затем добавляют меланж, сахар и взбивают 30—35 мин до увеличения объема в 2,5—3 раза. Затем добавляют муку, перемешанную с крахмалом, и взбивают не более 15 с. Муку вводят в 2—3 приема. Выпекают бисквит 40—50 мин при температуре 200—225°C.

Пирожное оформляют в виде яблока.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Приготовление кондитерских изделий
6. Оформление и подача
7. Отчет о проделанной работе

Выдаю инструкционно-технологическую карту

Учащиеся подготавливают рабочее место, посуду, инвентарь.

Производят первичную обработку сырья. Приступают к практической работе.

Первый обход. Провожу контроль учащихся за выполнением практической работы.

Второй обход. Исправляю типичные ошибки при выполнении работ.

Третий обход. Контролирую выполнение работы.

После выполнения задания учащиеся показывают и рассказывают о проделанной работе, проведение бракеража.

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета

Содержание отчета.

Составить схему приготовления пирожного.

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Раздел ПМ 6. Производство подготовки и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

Практическое занятие № 6 (а)

Тема: Правила проведения бракеража. 1 час

Цель занятия: научиться проводить бракераж готовых кондитерских изделий.

Оборудование: производственные столы.

инвентарь, инструменты, посуда: ножи, ложки, миски.

Сырье: готовые кондитерские изделия.

Время занятия: 1 час.

Место: учебный кулинарный цех

Бутейкис Н.Г. технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Изд-во «Академия», 2011, Кузнецова С.Н. Изделия и украшения из шоколада, – М.: Кнорус, 2012, Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2013, Прохоров В. А. Рецептуры для кондитера – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012, Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011, Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012, Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2013

Ход практического занятия.

Инструктаж к выполнению занятия:

Теоретические сведения по теме:

Исследование готовых кондитерских изделий

Пирожные и торты контролируют по органолептическим показателям, их массе и влажности.

Иногда определяют количество составных частей в тех видах изделий, где легко их отделить.

Для этого взвешивают среднюю пробу, отделяют от нее составные части и взвешивают их. По разности в массе находят массу составных частей образца, которую выражают в процентах.

Определение качества кондитерских изделий по органолептическим показателям производится по внешнему виду, цвету и запаху. Разрезав изделие на четыре части (вдоль и поперек), определяют его вид на разрезе. Вкус определяют, пробуя изделие целиком, а затем отдельно основу, крем или помаду.

Массу одного изделия устанавливают взвешиванием не менее 50 шт. изделий этого вида, отмечая отклонения от установленной массы. Допускаются следующие отклонения: для пирожных – 5 г, для тортов, кексов и ромовой бабы массой до 500 г — 5%, массой до 800 г — 3, более 800 г — 2%. Для пирожков допускаются следующие отклонения от установленной массы в сторону уменьшения: массой 75-100 г-не более 2,5%, 50 г — не более 3%.

Влажность готовых изделий определяют тем же методом, что и влажность муки, и сравнивают полученный результат с установленной для данного изделия нормой влажности, которая указана в «Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». Отклонения допускаются не более чем 3%.

Результаты анализа кондитерских изделий отмечаются в журнале, а предприятию выдается заполненный бланк. Показатели анализируемого изделия сравниваются с данными рецептуры по сборнику рецептур, и дается заключение о качестве изделия. Положительную оценку получают изделия, у которых внешние данные, вкус, цвет и запах соответствуют установленным, а физико-химические показатели имеют отклонения в пределах допустимых норм.

Практическое задание:

1. Подготовить рабочее место для практической работы
2. Произвести бракераж кондитерских изделий, данные занести в таблицу
3. Отчет о проделанной работе

Заключительный этап.

1. Подведение итогов работы на уроке.
2. Разбор ошибок, неточностей; причин их появления и устранение.
3. Выставление и комментирование оценок.
4. Составление отчета

Содержание отчета.

Бракеражная таблица

наименован. кондитерского изделия	Внешний вид	Вкус	Цвет	запах	Соблюдение рецептуры	Средняя оценка
печенье песочное						
Торт «Сказка»						
Булочка слоеная						
печенье меренги						
пирожное «Яблочко»						

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе:

- оценка «5», если работа выполнена на 90-100%
оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%
оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%
оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%