



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева


**ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Методическое пособие по выполнению лабораторных занятий
по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»


МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ

| | |
|-----------------------|---------------|
| РАЗРАБОТЧИК | С.С. Макарова |
| ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ | Н.А. Судьбина |
| ГОД РАЗРАБОТКИ | 2021 |
| ГОД ОБНОВЛЕНИЯ | 2022 |

| | | |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.2/55 |

Содержание

| | |
|---|----|
| Введение | 3 |
| Критерий оценки лабораторных работ | 9 |
| Тема 2.1. Обработка, подготовка овощей, экзотических и редких видов овощей, грибов. Ассортимент полуфабрикатов | 9 |
| Лабораторное занятие №1. Тема: «Нарезка овощей. Полуфабрикаты из сырья растительного происхождения» | 10 |
| Руководство к проведению лабораторной работы №1. Тема: «Нарезка овощей. Полуфабрикаты из сырья растительного происхождения» | 13 |
| Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 15 |
| Лабораторное занятие №2. Тема: «Полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из рыбы с костным скелетом» | 15 |
| Руководство к проведению лабораторной работы №2. Тема: «Полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из рыбы с костным скелетом» | 18 |
| Лабораторное занятие №3. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из рыбы с костным скелетом» | 22 |
| Руководство к проведению лабораторной работы №3. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из рыбы с костным скелетом» | 24 |
| Лабораторное занятие №4. Тема: «Полуфабрикаты крупнокусковые, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из мяса» | 29 |
| Руководство к проведению лабораторной работы №4. Тема: «Полуфабрикаты крупнокусковые, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из мяса» | 31 |
| Лабораторное занятие №5. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из мяса» | 36 |
| Руководство к проведению лабораторной работы №5. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из мяса» | 38 |
| Лабораторное занятие №6. Тема: «Способы заправки сельскохозяйственной птицы» | 42 |
| Руководство к проведению лабораторного занятия №5. Тема: «Способы заправки сельскохозяйственной птицы» | 45 |
| Рекомендованные источники литературы: | 49 |
| Приложение 1 | 55 |

| | | |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.3/55 |

Введение

Методическое пособие составлено в соответствии с рабочей программой ПМ.01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Рабочей программой профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» лабораторные занятия предусмотрены только для МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» для проведения лабораторных занятий выделено 36 академических часов.

Целью проведения лабораторных занятий является:

- закрепление теоретических знаний;
- приобретение необходимых практических навыков и умений по отдельным темам дисциплины (производить расчеты норм сырья на заданное количество порций, замену сырья по кондиции и другим параметрам);
- ведение технологического процесса от приготовления полуфабрикатов до оформления и реализации полуфабриката, соблюдая все правила и нормы;
- воспитание логического мышления в процессе выполнения трудовых действий;
- развитие репродуктивных умений органолептической оценки качества изделий.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе лабораторных занятий обобщаются, систематизируются, конкретизируются и углубляются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность применять эти знания на практике, развиваются интеллектуальные умения. Обучающиеся знакомятся с приемами тепловой обработки сырья и приготовления разнообразных полуфабрикатов и начинок (фаршей).

Выполнение заданий на лабораторных занятиях способствует формированию у обучающихся:

умений:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

знаний:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов *профессиональных компетенций*:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В рамках профессионального модуля у обучающихся формируются следующие личностные результаты:

Перечень личностных результатов, формированию которых способствует программа

| Код | Наименование личностных результатов |
|-------|---|
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, с портя; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 10 | Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| ЛР 13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела |
| ЛР 14 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса и туризма с учетом специфики субъекта Российской Федерации |
| ЛР 15 | Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности |

| Код | Наименование личностных результатов |
|-------|---|
| ЛР 16 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ЛР 18 | Осознанно планирующий и ответственно реализующий собственное профессиональное и личностное развитие |
| ЛР 19 | Эффективно взаимодействующий с коллегами, руководством, клиентами, реализующий тактику сотрудничества в команде |
| ЛР 21 | Добросовестный, соответствующий высоким стандартам бизнес-этики и способствующий разрешению явных и скрытых конфликтов интересов, возникающих в результате взаимного влияния личной и профессиональной деятельности. Осознающий ответственность за поддержание морально-психологического климата в коллективе |
| ЛР 23 | Способный преобразовывать и оценивать информацию в соответствии с профессиональными нормами и ценностями |
| ЛР 24 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ЛР 25 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |

Перед проведением лабораторных занятий обучающиеся обязаны проработать соответствующий материал, уяснить цель занятия, ознакомиться с содержанием и последовательностью его проведения, а преподаватель проверить их знания готовность к выполнению задания.

Задания лабораторных занятий предусматривают приготовление трех-четырёх блюд, определение величины отходов при первичной обработке сырья, потерь при холодной и тепловой обработках, ее продолжительности, выхода полуфабриката и готовой продукции. В работах приведено подробное описание технологии приготовления каждого полуфабриката и начинки (фарша).

Чтобы научить обучающихся правильной организации рабочего процесса предусматривается определенная последовательность выполнения операций при одновременном приготовлении нескольких блюд.

Работам по приготовлению полуфабрикатов блюд предшествует материал, в котором обучающиеся знакомятся с правилами пользования Сборниками рецептов, и работа по первичной обработке овощей и приемам тепловой обработки продуктов. Предварительное ознакомление с этими приемами облегчает выполнение последующих заданий по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Лабораторные занятия заканчиваются изложением органолептических требований к качеству полуфабрикатов, руководствуясь которыми обучающиеся учатся проводить бракераж приготовленных изделий.

Все задания рассчитаны на индивидуальную работу обучающихся.

Перед началом выполнения занятий излагается техника выполнения, основные приборы, оборудование, посуда, используемые в ходе работы.

Для выполнения каждой работы требуется 6 часов.

Перед началом занятий проводят инструктирование обучающихся по техники безопасности, знакомят с правилами эксплуатации механического и теплового оборудования, показывают правильные приемы включения электрических плит, машин и аппаратов, показывают основные приемы работы с мясорубками, овощерезками и др. В журнале инструктажа все обучающиеся подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

В технологической лаборатории работа проводится индивидуально. Бригадное выполнение заданий предусмотрено лишь в тех случаях, когда переработка малого количества сырья невозможна или нецелесообразна.

Обучающиеся заранее знакомятся с технологией приготовления полуфабрикатов и блюд, которые им предстоит проработать в лаборатории, и оформляют технологическую карту в тетради с описанием необходимых продуктов (массой брутто и нетто). Продукты выписываются для каждого блюда отдельно, что облегчает правильное распределение их в ходе работы.

В начале занятия преподаватель путем опроса выясняет подготовленность обучающихся к работе и правильность выписки ими сырья, после чего обучающиеся получают требующиеся продукты у лаборанта.

Приступая к работе, обучающийся должен правильно организовать рабочее место, удобно расположив разделочную доску, весы, посуду, инструменты.

Технологический процесс начинается с приготовления полуфабрикатов. По окончании приготовления их разделочные доски, инструменты и столы моют. Скоропортящиеся полуфабрикаты (мясные, рыбные, из птицы) до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах.

Обучающиеся должны научиться правильно держать нож при ручной нарезке продуктов и освоить ряд других приемов, гарантирующих безопасность работы.

Дежурным в процессе работы надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая.

Работая в технологической лаборатории, обучающиеся обязаны соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду (куртку, фартук), тщательно прикрыв волосы шапочкой или косынкой и вымыв руки с мылом. Санодержку нельзя закалывать булавками или иголками, хранить в ее карманах посторонние предметы. Выходя из лаборатории, санодержку снимают.

Перед использованием проверяют чистоту посуды, инвентаря и инструментов, ополаскивают посуду горячей водой. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место, убирать освобождающуюся посуду и инвентарь, мыть инструменты и руки.

По окончании приготовления полуфабрикатов и блюд проводится их бракераж. Обучающиеся выставляют на общий стол приготовленные и оформленные полуфабрикаты (блюда) и сдают преподавателю аккуратно заполненные тетради с учебным заданием.

Текст выполняемых работ на лабораторных занятиях обучающиеся должны писать ручкой, понятным почерком. Схемы, эскизы, таблицы необходимо выполнять только карандашом с помощью чертежных инструментов.


Требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов (блюд), излагаются в конце каждой работы.

После каждого лабораторного занятия проводится зачет, как правило, на следующем лабораторном занятии перед выполнением последующей работы.

На зачете студент должен: знать теорию по данной теме; пояснить, как проводится расчет; уметь проанализировать полученные результаты. Ответить на контрольные вопросы.

Принимая работу, преподаватель оценивает, с одной стороны, правильность приготовления, подачи и оформления полуфабриката (блюда) и с другой стороны, теоретические знания обучающихся по данному разделу.

По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы и аппараты, вымыть и убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные моют котлы, инструменты, инвентарь и др., которыми группа пользовалась на занятии, проверяют отключение нагревательных приборов, убирают места общего пользования.

| | | |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.9/55 |

Примечание:

В пособии не указаны номера рецептур, таблиц и страниц, т.к. сборники рецептур разных годов выпуска имеют различия, поэтому следует привить навыки работы с учебной и нормативной технологической документацией по определению местонахождения нужного материала (оглавлению, содержанию).

Критерий оценки лабораторных работ

| | | |
|----|---|--------------------------|
| 1. | Внешний вид. | 12 баллов |
| 2. | Организация рабочего места. | 6 баллов |
| 3. | Активность в выполнении задания. | 25 баллов |
| 4. | Обработка сырья и его рациональное использование | 3 балла |
| 5. | Вкусовые качества блюд, оформление, правила подачи. | 30 баллов |
| 6. | Теоретическое обоснование выполненной работы. | 20 баллов |
| 7. | Оформление работы в тетради. | 4 балла |
| | ИТОГО | 100-80 баллов «5» |
| | | 79-65 баллов «4» |
| | | 64-50 баллов «3» |
| | | ниже 50 баллов незачет |

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ


Тема 2.1. Обработка, подготовка овощей, экзотических и редких видов овощей, грибов. Ассортимент полуфабрикатов

Для решения задач и ситуаций при выполнении лабораторных занятий по разделу ПМ. 01 следует пользоваться учебными пособиями, приведенными в разделе рекомендованная литература.

Рекомендательный подход допускается в применении указанных в «Сборнике норм отпуска порций блюд (изделий), в том числе соусов и гарниров».

Для картофеля приняты нормы отходов, действующие по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января. Для другого времени года нужно производить перерасчет расхода овощей, взяв за основу массу нетто как постоянную величину для любого сырья.

При замене одних продуктов другими следует руководствоваться данными, приведенными в таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.10/5 5 |

В некоторых рецептурах указывается два вида жира или один и тот же вид указан дважды. Это значит, что часть жира вводится в блюда в процессе приготовления, а часть - при отпуске.

Нормы расхода соли, специй для приготовления блюд в рецептурах не указаны. При калькуляции и оформлении технологической карты используют таблицу №28 «Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий»

В Сборниках включены нормативные материалы, позволяющие определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий; приведены также таблицы продолжительности тепловой обработки некоторых продуктов.

В Сборнике приводятся рекомендации по отпуску и оформлению блюд, которые могут быть изменены с учетом сложившихся условий работы предприятия.

На изделия, отмеченные в Сборнике звездочкой, даны промышленные рецептуры, и какое-либо изменение не допустимо.

Помимо изложенных основных указаний, приведенных во введении, следует учитывать и дополнительные, помещенные в каждом разделе Сборника.

Лабораторное занятие №1. Тема: «Нарезка овощей. Полуфабрикаты из сырья растительного происхождения»

Цель работы:

1. Приобретение профессиональных навыков организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из сырья растительного происхождения, нарезки овощей: свеклы, моркови, капусты, картофеля, перца, томатов, лука репчатого.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи полуфабрикатов.

Формирование компетенций: ПК 1.2, 1.3

Тип урока: формирование и совершенствование профессиональных умений и навыков.

Метод: лабораторное занятие - бригадный метод.

Оснащение урока:

*Документ управляется программными средствами ИС: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в ИС: Колледж*

-наглядные пособия: плакат, иллюстрации;

-справочная литература: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, технологические карты блюд;

- необходимая посуда, инвентарь, сырье, инструменты.

Ход урока:

1.Организация группы.

2.Выдача задания: каждой бригаде с №1 по №5 – нарезка картофеля, корнеплодов (свекла, морковь), капустных и луковых овощей, перца.

3.Работа студентов со справочной литературой.

4.Актуализация знаний:

* технологический процесс подготовки сырья растительного происхождения для приготовления п/ф;

* формы нарезки картофеля соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками, дольками, фигурной нарезкой;

* каковы примерные размеры, см.;

* каков способ тепловой обработки при кулинарном использовании п/ф из картофеля;

* каковы рекомендации кулинарного использования п/ф из картофеля;

* формы нарезки корнеплодов соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками, дольками, фигурной нарезкой;

* наименование корнеплодов;

* каковы примерные размеры, см.;

* каков способ тепловой обработки при кулинарном использовании п/ф из корнеплодов;

* каковы рекомендации кулинарного использования п/ф из корнеплодов;

* приготовление п/ф из капустных овощей;

* нарезка капустных овощей шашками, соломкой и др.;

* каковы примерные размеры, см.;

* каков способ тепловой обработки при кулинарном использовании п/ф из капустных овощей;

* каковы рекомендации кулинарного использования п/ф из капустных овощей;

* приготовление п/ф из капустных овощей;

* нарезка капустных овощей шашками, соломкой и др.;

- * каковы примерные размеры, см.;
 - * каков способ тепловой обработки при кулинарном использовании п/ф из луковых овощей;
 - * каковы рекомендации кулинарного использования п/ф из луковых овощей;
 - * приготовление п/ф из луковых овощей;
 - * нарезка луковых овощей;
 - * каковы примерные размеры, см.;
 - * приготовление п/ф из перца свежего;
 - * формы нарезки перца;
 - * каковы примерные размеры, см.;
 - * каков способ тепловой обработки при кулинарном использовании п/ф из перца;
 - * каковы рекомендации кулинарного использования п/ф из перца;
 - * какие виды современного инвентаря и приспособлений дополнительно используются для приготовления п/ф фигурной формы нарезки;
 - * какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф из сырья растительного происхождения;
 - * изменения, происходящие в химическом составе при приготовлении п/ф из сырья растительного происхождения;
 - * требования к качеству п/ф из картофеля;
 - * требования к качеству п/ф из корнеплодов (свеклы, моркови);
 - * требования к качеству п/ф из капустных овощей;
 - * требования к качеству п/ф из луковых овощей;
 - * требования к качеству п/ф из перца;
 - * условия и сроки хранения п/ф;
 - * санитарно-гигиенические требования к приготовлению указанных п/ф.
5. Составление плана работы бригады.
6. Самостоятельная работа студентов согласно руководства.
7. Деятельность преподавателя во время самостоятельной работы студентов:
- * демонстрация нарезки п/ф из картофеля;
 - * демонстрация нарезки п/ф из корнеплодов;
 - * демонстрация нарезки п/ф из капустных;
 - * демонстрация нарезки п/ф из луковых;

- * демонстрация нарезки п/ф из перца;
- * демонстрация фигурной нарезки овощей;
- * помощь при приготовлении п/ф из овощей и нарезке;
- * контроль занятостью студентов;
- * контроль за соблюдением санитарных и гигиенических правил, за организованностью и дисциплинированностью

8. Заключение:

- * органолептическая оценка (бракераж) п/ф блюд, разбор ошибок, варианты исправления ошибок;
- * подведение итогов работы.

9. Домашнее задание: повторить технологию приготовления п/ф из сырья растительного происхождения в ПОП и крупных цехах пищевых производств.

Руководство к проведению лабораторной работы №1. Тема: «Нарезка овощей. Полуфабрикаты из сырья растительного происхождения»

Приготовить: *полуфабрикаты из сырья растительного происхождения, нарезка овощей: свеклы, моркови, капусты, картофеля, перца, томатов, лука репчатого.*

-Цель занятия:

- изучить технологический процесс приготовления указанных п/ф,
- освоить технологические приемы приготовления и отпуска п/ф,
- уяснить органолептические показатели качества.

1. Проверить рабочее место и подобрать необходимую посуду и инвентарь:

- различные доски «ОС», «ОВ», «Зелень».
- поварские иглы, тяпки
- поварские ножи
- мясорубка
- кастрюля емкостью 1,5 л, 1 л, 0,5 л.
- сковорода
- терка
- лопатка деревянная или металлическая
- сковороды порционные
- тарелки для 2 блюд -3 шт



-ложки, вилки, стаканы.

2. Выписать продукты, используя технологические карты и сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, выполнить сырьевую ведомость по форме:

| № | Название блюд | № рецептуры | Выход порций | Кол-во порций | Наименование продуктов |
|--------|---------------|-------------|--------------|---------------|------------------------|
| | | | | | |
| Итого: | | | | | |

В числителе указывается масса брутто продукта, в знаменателе - масса нетто. Используя таблицу сделайте перерасчет мясных блюд в зависимости от кондиции и вида; овощей в зависимости от времени года; замените томатное пюре томатной пастой и сделайте другие необходимые перерасчеты в зависимости от наличия сырья.

4. Порядок выполнения работы

* Получение у дежурного необходимых продуктов.

* Распределение продуктов согласно сырьевой ведомости.

*Выполните механическую обработку сырья.

*Удалите пленку с мяса и свинины или говядины если это предусмотрено рецептурой.

*Выполните механическую обработку сырья.

* Выполните тепловую обработку сырья при необходимости.

*Нарежьте сырье растительного происхождения разной формой.

*Бланшируйте п/ф если это предусмотрено рецептурой.

*Подготовьте сухари.

*Подготовьте лезон.

* Нарежьте овощные полуфабрикаты нужной формы.

*Отбейте подготовленные п/ф если это предусмотрено рецептурой.

*посолите и поперчите.

*Смачивайте в лезоне и панируйте в сухарях, если предусмотрено рецептурой


*Сформируйте п/ф .

*Подготовьте к органолептической оценке полуфабрикаты.

5.Органолептическая оценка п/ф.

6.Уборка рабочих мест.

7.Оформление записей в тетради.

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.15/5 5 |

8.Подведение итогов работы, задание на дом:

1.Составить ТК на 2 полуфабриката овощных

2.Выписать отличительные особенности полуфабрикатов биточков и котлет в таблицу (кратко).

Контрольные вопросы

1. В чем отличие полуфабрикатов от полуфабрикатов высокой степени готовности?

2. Назовите формы нарезки тыквенных?

3. Назовите ассортимент полуфабрикатов из картофеля?

4. Для каких блюд применяется полуфабрикат «Морковь сушеная»?

Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Расход сырья и выход полуфабрикатов зависят от вида рыбы, ее размера и способа разделки. Эти данные приводятся в таблицах Сборника рецептур. Для определения количества общих и пищевых отходов следует пользоваться таблицами.

Лабораторное занятие №2. Тема: «Полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из рыбы с костным скелетом»


Цель работы:

1.Приобретение профессиональных навыков организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов порционных и мелкокусковых из рыбы для сложной кулинарной продукции: порционные куски филе с кожей и реберными костями для варки, припускания и жаренья (полуфабрикат «Рыба (филе) отварная, полуфабрикат «Рыба по-русски», полуфабрикат «Рыба, фаршированная целиком, полуфабрикат «Филе из рыбы фаршированное», полуфабрикат «Рыба жареная», полуфабрикат «Поджарка из рыбы», полуфабрикат «Зразы донские») порционные куски без кожи и хрящей.

2.Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3.Закрепление теоретических знаний.

4.Развитие творческих способностей.

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.16/5 5 |

5.Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи полуфабрикатов.

6.Формирование компетенций: 1.2, 1.3

Тип урока: формирование и совершенствование профессиональных умений и навыков.

Метод: лабораторное занятие - бригадный метод.

Оснащение урока:

-наглядные пособия: плакат, иллюстрации;

-справочная литература: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, технологические карты блюд;

-необходимая посуда, инвентарь, сырье, инструменты.

Ход урока:

1.Организация группы.

2.Выдача задания: каждой бригаде с №1 по №5 – полуфабрикат «Поджарка с из рыбы», полуфабрикат «Зразы донские», полуфабрикат «Рыба по-русски», полуфабрикат «Филе из рыбы фаршированное», полуфабрикат «Рыба в тесте жареная».

3.Работа студентов со справочной литературой.

4.Актуализация знаний:

* каким образом разделяется рыба для полуфабриката «Поджарки из рыбы»;

* как нарезается мясо рыбы для полуфабриката поджарки;

* какова примерная масса одного кусочка в г.;

* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления полуфабриката;

* каков вид последующей тепловой обработки полуфабриката поджарки;


* как разделяется рыба для полуфабриката «Зразы донские»;

* как нарезается рыба для полуфабриката «Зразы донские»;

* какое количество кусков на порцию полуфабриката необходимо;

* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления полуфабриката;

* каков вид последующей тепловой обработки блюда из полуфабриката «Зразы донские»;

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.17/5 5 |

* каким образом разделяется рыба для полуфабриката блюда «Рыба в тесте жареная»;

* как нарезается мясо для полуфабриката «Рыба в тесте жареная»;

* какова примерная масса одного кусочка в г.;

* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления полуфабриката;

* каков вид последующей тепловой обработки полуфабриката «Рыба в тесте жареная»;

* требования к качеству п/ф «Поджарка из рыбы»;

* требования к качеству п/ф «Зразы донские»;

* требования к качеству п/ф «Рыба в тесте жареная»;

* требования к качеству п/ф «Рыба по-русски»;

* требования к качеству п/ф «Филе из рыбы фаршированное»;

* условия и сроки хранения п/ф;

* санитарно-гигиенические требования к приготовлению указанных п/ф.

5. Составление плана работы бригады.

6. Самостоятельная работа студентов согласно руководства.

7. Деятельность преподавателя во время самостоятельной работы студентов:

* демонстрация нарезки п/ф «Поджарки из рыбы»;

* демонстрация нарезки п/ф «Зразы донские»;

* демонстрация нарезки п/ф «Рыба в тесте жареная»;

* демонстрация нарезки п/ф «Рыба по-русски»;

* демонстрация нарезки п/ф «Филе из рыбы фаршированное»;

* помощь в доведении до вкуса п/ф;


* контроль занятостью студентов;

* контроль за соблюдением санитарных и гигиенических правил, за организованностью и дисциплинированностью

8. Заключение:

* органолептическая оценка (бракераж) п/ф блюд, разбор ошибок, варианты исправления ошибок;

* подведение итогов работы.

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.18/5 5 |

9. Домашнее задание: повторить технологию приготовления п/ф для блюд: рыба отварная (целиком с головой); рыба соленая отварная, рыба припущенная с соусом белое вино, рыба запеченная с яйцом.

Руководство к проведению лабораторной работы №2. Тема: «Полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из рыбы с костным скелетом»

Приготовить: полуфабрикат «Поджарка с из рыбы», полуфабрикат «Зразы донские», полуфабрикат «Рыба по-русски», полуфабрикат «Филе из рыбы фаршированное», полуфабрикат «Рыба в тесте жареная».

Цель занятия:


- изучить технологический процесс приготовления указанных блюд,
- освоить технологические приемы приготовления и отпуска блюд,
- уяснить органолептические показатели качества.

1. Проверить рабочее место и подобрать необходимую посуду и инвентарь:

- различные доски «ОС», «РС», «ОВ», «Хлеб».
- сито.
- поварские иглы, тяпки
- мясорубка
- кастрюля емкостью 1,5 л, 1 л, 0,5 л.
- миксер
- сковорода
- терка
- лопатка деревянная или металлическая
- сковороды порционные
- тарелки для 2 блюд -3 шт
- ложки, вилки, стаканы.

2. Выписать продукты, используя технологические карты и сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, выполнить сырьевую ведомость по форме:

| № п/п | Название блюд | № рецептуры | Выход порций | Кол-во порций | Наименование продуктов |
|---------------|---------------|-------------|--------------|---------------|------------------------|
| | | | | | |
| Итого: | | | | | |

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.19/5 5 |

В числителе указывается масса брутто продукта, в знаменателе - масса нетто. Используя таблицу, сделайте перерасчет рыбных блюд в зависимости от кондиции и вида; овощей в зависимости от времени года; замените томатное пюре томатной пастой и сделайте другие необходимые перерасчеты в зависимости от наличия сырья.

4.Порядок выполнения работы

- * Получение у дежурного необходимых продуктов.
 - * Распределение продуктов согласно сырьевой ведомости.
 - *Выполните механическую обработку сырья.
 - *Произведите очистку рыбы, разделку и приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, тушения, запекания и жаренья.
 - * Нарезьте на порционные куски подготовленный рыбный полуфабрикат.
 - * Нарезьте мелкокусковой полуфабрикат для блюда «Поджарка из рыбы».
 - * Нарезьте жир-сырец если предусмотрен рецептурой.
 - *Нарезьте лук репчатый мелко.
 - * Произведите пассеровку лука репчатого.
 - * Нарезьте мелко зелень петрушки.
 - * Сварите яйца и измельчите их.
 - *Подготовьте сухари.
 - *Подготовьте лезон.
 - * Подготовьте фарш для зраз.
 - * Добавляют соль, перец.
 - * Перемешивают массу.
 - * Разделяют полуфабрикаты.
 - * Формуют полуфабрикаты.
 - *Смачивайте в лезоне и панируйте в сухарях если предусмотрено рецептурой
 - *Подготовьте к органолептической оценке полуфабрикаты.
- 5.Органолептическая оценка п/ф.
- 6.Уборка рабочих мест.
- 7.Оформление записей в тетради.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Поджарка из рыбы», рецептура № 500/3-2006 г

*Документ управляется программными средствами ИС: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в ИС: Колледж*



| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Судак | гр | 179 | 86 |
| | Или ледяная рыба | гр | 191 | 86 |
| | Или мерланг | гр | 124 | 89 |
| 2 | Мука пшеничная | гр | 6 | 6 |
| | Масса полуфабриката | гр | - | 92 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Порционные куски без кожи и хрящей или филе без кожи и костей (рыба с костным скелетом) нарезают по 3-5 кусочков на порцию, посыпают солью и перцем, панируют в муке.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Зразы донские», рецептура № 501/3-2006 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|--------------------------------|------------|--------|---------|
| 1. | Судак | гр | 179 | 86 |
| | Фарш: | гр | - | |
| 2 | Лук репчатый | гр | 36 | 30/15** |
| 3 | Маргарин столовый | гр | 5 | 5 |
| 4 | Сухари | гр | 1.5 | 1,5 |
| 5 | Петрушка (зелень) | гр | 3 | 2 |
| 6 | Мука пшеничная | гр | 5 | 5 |
| 7 | Яйца (для льезона) | Шт/гр | 1/5 | 8 |
| 8 | Хлеб пшеничный (для панировки) | гр | 12 | 12 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | 125 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Из подготовленного филе рыбы без кожи и костей или без кожи и хрящей нарезают тонкие широкие куски. Слегка их отбивают в пласт, толщиной 0,5-0,6 см, солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделию продолговатую форму. Сформованные зразы панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке (натертом пшеничном хлебе).

Для фарша: лук шинкуют, слегка пассеруют, охлаждают, добавляют сухари пшеничные, измельченную зелень петрушки или укропа, соль, перец и все перемешивают. Зразы отпускают по 1-2 шт на порцию.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: П/ф «Рыба в тесте жареная», рецептура № 499/2-2006 г



| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Судак | гр | 140 | 67 |
| 2. | Кислота лимонная | гр | 0,2 | 0,2 |
| 3. | Масло растительное | гр | 2 | 2 |
| 4. | Петрушка (зелень) | гр | 3 | 2 |
| 5. | Мука пшеничная | гр | 30 | 30 |
| 6. | Молоко или вода | Гр. | 30 | 30 |
| 7. | Масло растительное | Гр | 2 | 2 |
| 8 | Яйца | Шт/гр | 3/4 | 30 |
| 9 | Кулинарный жир | гр | 15 | 15 |
| | Масса теста | гр | - | 90 |
| | Масса полуфабриката | гр | - | 75 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Филе без кожи и костей (рыба с костным скелетом) или порционные куски без кожи и хрящей (рыба семейства осетровых) нарезают на порционные кусочки толщиной 1-1,5 см и длиной 5-6 см. Затем рыбу маринуют 20-30 мин в растительном масле, смешанном с кислотой лимонной, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Филе из рыбы фаршированное», рецептура № 483/3-2006 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|-------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Судак | гр | 147 | 75 |
| 2. | Из полуфабрикатов судак | гр | 97 | 75 |
| | Фарш: | гр | | |
| 3 | Яйца | Шт/гр | 1/5 | 8 |
| 4 | Шампиньоны свежие | гр | 18 | 14/10 |
| 5 | Лук репчатый | гр | 19 | 16/8 |
| 6 | Маргарин столовый | гр | 4 | 4 |
| | Соус: | | | |
| 7 | Мука | гр | 2 | 2 |
| 8 | Молоко | гр | 14 | 14 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | 115 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Порционные куски из филе рыбы с кожей без костей подготавливают так. Чтобы в них можно было завернуть фарш и придать изделию форму голубца. Для приготовления фарша с порционных кусков срезают $\frac{1}{4}$ часть мякоти рыбы и



пропускают через мясорубку, затем добавляют лук пассерованный, мелко нарезанные вареные грибы и яйца, соль, перец. Все соединяют с подготовленным соусом

Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Рыба по-русски», рецептура № 481/3-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|--|------------|--------|-------|
| 1. | Судак | гр | 178 | 91 |
| | Или филе судака, выпускаемое промышленностью | гр | 99 | 91 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | 91 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Нарезают порционные куски рыбы кожей без хрящей или с кожей без костей под углом 90 °.

Лабораторное занятие №3. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из рыбы с костным скелетом»

Цель работы:

1. Приобретение профессиональных навыков организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов рубленых (натуральные рубленые изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба) из рыбы с костным скелетом для сложной кулинарной продукции: полуфабрикат «Котлеты или биточки рыбные», п/ф «Шницель рыбный натуральный», п/ф «Зразы рыбные рубленые», п/ф «Тефтели рыбные», п/ф «Тельное из рыбы».

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: ПК 1.2, 1.3

Тип урока: формирование и совершенствование профессиональных умений и навыков.

Метод: лабораторное занятие - бригадный метод.

Оснащение урока:

-наглядные пособия: плакат, иллюстрации;

-справочная литература: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, технологические карты блюд;

- необходимая посуда, инвентарь, сырье, инструменты.

Ход урока:

1. Организация группы.

2. Выдача задания: каждой бригаде с №1 по №5 – полуфабрикат «Котлеты или биточки рыбные», п/ф «Шницель рыбный натуральный», п/ф «Зразы рыбные рубленые», п/ф «Тефтели рыбные», п/ф «Тельное из рыбы».

3. Работа студентов со справочной литературой «Шницель натуральный рыбный».

4. Актуализация знаний:

* из какой части рыбы готовится котлетная масса для полуфабрикатов;

* что можно добавлять в котлетную массу из рыбы для увеличения рыхлости;

* какова примерная масса нетто рыбы на п/ф «Котлеты» в г.;

* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф «Котлеты»;

* каков вид последующей тепловой обработки п/ф «Шницель рыбный натуральный»;

* какова форма п/ф «Шницель рыбный натуральный»;

* как панируется п/ф;

* сколько на порцию делается п/ф «Шницель натуральный рыбный»;

* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф «Шницель натуральный рыбный»;

* каков вид последующей тепловой обработки блюда из п/ф «Шницель натуральный рыбный»;

* как формируют п/ф «Зразы рыбные рубленые»;

* как подготавливается фарш для п/ф «Зразы рыбные рубленые»;

* сколько шт на порцию идет п/ф «Зразы»;

* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф «Тельное из рыбы»;

* каков вид последующей тепловой обработки п/ф «Тельное из рыбы»;

* требования к качеству п/ф «Шницель натуральный рыбный»;

* требования к качеству п/ф «Тельное из рыбы»;

- * требования к качеству п/ф «Зразы рыбные рубленые»;
- * требования к качеству п/ф «Котлеты или биточки рыбные»;
- * условия и сроки хранения п/ф;
- * санитарно-гигиенические требования к приготовлению указанных п/ф.

5. Составление плана работы бригады.

6. Самостоятельная работа студентов согласно руководства.

7. Деятельность преподавателя во время самостоятельной работы студентов:

- * демонстрация нарезки п/ф «Котлеты или биточки рыбные»;
- * демонстрация нарезки п/ф «Шницель рыбный натуральный»;
- * демонстрация нарезки п/ф «Зразы рыбные рубленые»;
- * демонстрация нарезки п/ф «Тефтели рыбные»;
- * демонстрация нарезки п/ф «Тельное из рыбы»;
- * помощь в доведении до вкуса п/ф;
- * контроль занятостью студентов;

* контроль за соблюдением санитарных и гигиенических правил, за организованностью и дисциплинированностью

8. Заключение:

- * органолептическая оценка (бракераж) п/ф блюд, разбор ошибок, варианты исправления ошибок;
- * подведение итогов работы.

9. Домашнее задание: повторить технологию приготовления п/ф для блюд: рулет из рыбы, хлебцы рыбные, фрикадельки рыбные.

Руководство к проведению лабораторной работы №3. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из рыбы с костным скелетом»

Приготовить: полуфабрикат «Котлеты или биточки рыбные», п/ф «Шницель рыбный натуральный», п/ф «Зразы рыбные рубленые», п/ф «Тефтели рыбные», п/ф «Тельное из рыбы».

Цель занятия:

- изучить технологический процесс приготовления указанных блюд,
- освоить технологические приемы приготовления и отпуска блюд,
- уяснить органолептические показатели качества.

1. Проверить рабочее место и подобрать необходимую посуду и инвентарь:

-различные доски «ОС», «РС», «ОВ», «Хлеб».

*Документ управляется программными средствами ИС: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в ИС: Колледж*



- сито.
- поварские иглы, тяпки
- мясорубка
- кастрюля емкостью 1,5 л, 1 л, 0,5 л.
- миксер
- сковорода
- терка
- лопатка деревянная или металлическая
- сковороды порционные
- тарелки для 2 блюд -3 шт.
- ложки, вилки, стаканы.

2. Включить жарочный шкаф, разогреть до $t=220^{\circ}\text{C}$

3. Выписать продукты, используя технологические карты и сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, выполнить сырьевую ведомость по форме:

| № | Название блюд | № рецептуры | Выход порций | Кол-во порций | Наименование продуктов |
|---|---------------|-------------|--------------|---------------|------------------------|
| | | | | | |
| | Итого: | | | | |

В числителе указывается масса брутто продукта, в знаменателе- масса нетто. Используя таблицу сделайте перерасчет мясных блюд в зависимости от кондиции и вида; овощей в зависимости от времени года; замените томатное пюре томатной пастой и сделайте другие необходимые перерасчеты в зависимости от наличия сырья.

4. Порядок выполнения работы

- * Получение у дежурного необходимых продуктов.
- * Распределение продуктов согласно сырьевой ведомости.
- * Выполните механическую обработку сырья.
- * Выполните механическую обработку сырья
- * Произведите разделку рыбы на филе без кожи и костей или на филе с кожей и костями
- * Порежьте филе для приготовления фарша.
- * Нарезьте жир-сырец если предусмотрен рецептурой.

* Измельчить котлетное мясо и жир-сырец (если предусмотрен рецептурой) на мясорубке

*Нарежьте лук репчатый мелко.

* Произведите пассеровку лука репчатого.

* Нарежьте мелко зелень петрушки.

* Сварите яйца и измельчите их.

*Подготовьте сухари.

*Подготовьте лезон.

* Подготовьте фарш для зраз.

* Черствый пшеничный хлеб замачивают в воде или молоке.

* Добавляют соль, перец.

* Перемешивают массу.

* Разделяют полуфабрикаты.

* Формуют полуфабрикаты.

*Смачивайте в лезоне и панируйте в сухарях, если предусмотрено рецептурой

*Подготовьте к органолептической оценке полуфабрикаты.

5. Органолептическая оценка п/ф.

6. Уборка рабочих мест.

6. Оформление записей в тетради.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Котлеты или биточки рыбные», рецептура № 510/3-2006 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Судак | гр | 100 | 48 |
| 2. | Хлеб пшеничный | гр | 14 | 14 |
| 3. | Молоко или вода | гр | 19 | 19 |
| 4. | Сухари | гр | 7 | 7 |
| | Масса полуфабриката | гр | - | 86 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ПМ.01.Л3

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

С.27/5
5

Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Шницель рыбный натуральный», рецептура № 511/3-2006 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Судак | гр | 133 | 64 |
| 2. | Лук репчатый | гр | 15 | 13 |
| 3. | Петрушка (зелень) | гр | 13 | 2 |
| 4. | Молоко или вода | гр | 6 | 6 |
| 5. | яйца | Шт/гр | 1/13 | 3 |
| 6. | сухари | гр | 9 | 9 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | 94 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят. Добавляют перец черный молотый, формируют изделия овальной формы. Смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Зразы рыбные рубленые», рецептура № 513/3-2006 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|---------|
| 1. | Судак | гр | 100 | 48 |
| 2. | Хлеб пшеничный | гр | 14 | 14 |
| 3. | Молоко или вода | гр | 19 | 19 |
| | Масса рыбная котлетная | гр | - | 80 |
| | Фарш: | | | |
| 5. | Лук репчатый | гр | 19 | 16/8** |
| 6. | Кулинарный жир | гр | 3 | 3 |
| 7. | Шампиньоны свежие | Гр. | 14 | 11/8*** |
| 8. | Сухари | гр | 1 | 1 |
| | Масса полуфабриката | гр | - | 99 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбную котлетную массу формируют в виде лепешек толщиной 1 см. На середину кладут фарш. Края лепешек соединяют, панируют в сухарях. Придавая им овальную форму.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Тельное из рыбы», рецептура № 514/3-2006 г

*Документ управляется программными средствами ИС: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в ИС: Колледж*

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|-----|------------------------|------------|--------|---------|
| 1. | Судак | гр | 100 | 48 |
| 2. | Хлеб пшеничный | гр | 14 | 14 |
| 3. | Молоко или вода | гр | 19 | 19 |
| | Масса рыбная котлетная | гр | - | 80 |
| | Фарш: | | | |
| 5. | Лук репчатый | гр | 17 | 14/7** |
| 6. | Кулинарный жир | гр | 3 | 3 |
| 7. | Шампиньоны свежие | Гр. | 14 | 11/8*** |
| 8. | яйца | Шт/гр | 1/8 | 5 |
| 9. | Сухари | гр | 1 | 1 |
| | Масса фарша | гр | - | 21 |
| 10. | яйца | Шт/гр | 1/8 | 5 |
| 11. | Сухари | гр | 5 | 5 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | 109 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разделяют тельное при помощи смоченной льняной салфетки. Рыбной котлетной массе придают форму лепешек, толщиной 1 см. На середину лепешек укладывают фарш. Складывают лепешки вдвое, придают им форму полумесяца. Сформованные изделия смачивают во взбитых яйцах. Панируют в сухарях.

Технологическая карта


Кулинарное изделие: п/ф «Тефтели рыбные», рецептура № 516/3-2006 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Судак | гр | 100 | 48 |
| 2. | Хлеб пшеничный | гр | 10 | 10 |
| 3. | Молоко или вода | гр | 15 | 15 |
| 5. | Лук репчатый | гр | 12 | 10 |
| 6. | Мука пшеничная | гр | 6 | 6 |
| | Масса полуфабриката | гр | - | 88 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль. Перец черный молотый хорошо вымешивают и формуют шарики по 3-5 шт на порцию. Панируют в муке.

Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.29/5 5 |

Нормы отходов при обработке мяса зависят от вида и категории упитанности мяса, у субпродуктов - от их вида и термического состояния, у птицы - от вида птицы, способа обработки и категории упитанности. Для определения выхода полуфабрикатов и расхода сырья при обработке мяса, птицы и субпродуктов следует пользоваться таблицами Сборника рецептур. Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций: говядина - 1 категории; баранина, козлятина (без ножек) - 1 категории; свинина - мясная; субпродукты (кроме вымени) - мороженые; вымя - охлажденное; сельскохозяйственная птица - полупотрошенная, 2 категории; кролик - потрошенный, 1 категории (Сборник рецептур).

Лабораторное занятие №4. Тема: «Полуфабрикаты крупнокусковые, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из мяса»

Цель работы:

1. Приобретение профессиональных навыков организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных и мелкокусковых для сложной кулинарной продукции: поджарки св., свинины тушеной, гуляша из свинины.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций ПК 1.2, 1.3

Тип урока: формирование и совершенствование профессиональных умений и навыков.

Метод: лабораторное занятие - бригадный метод.

Оснащение урока:

-наглядные пособия: плакат, иллюстрации;

-справочная литература: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, технологические карты блюд;

- необходимая посуда, инвентарь, сырье, инструменты.

Ход урока:

1. Организация группы.

2. Выдача задания: каждой бригаде с №1 по №5 – поджарка св, свинина тушеная, гуляш из свинины.

3. Работа студентов со справочной литературой.

4. Актуализация знаний:


- * из какой части мяса нарезается п/ф поджарки из свинины;
- * как нарезается мясо для п/ф поджарки из свинины;
- * какова примерная масса одного кусочка в г.;
- * какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;
- * каков вид последующей тепловой обработки п/ф поджарки;
- * из какой части мяса свинины нарезается п/ф блюда «Мясо тушеное»;
- * как нарезается мясо для п/ф «Мясо тушеное» из свинины;
- * какое количество кусков на порцию п/ф необходимо;
- * какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;
- * каков вид последующей тепловой обработки блюда из п/ф мясо тушеное;
- * из какой части мяса свинины нарезается п/ф блюда «Гуляш»;
- * как нарезается мясо для п/ф гуляша из свинины;
- * какова примерная масса одного кусочка в г.;
- * какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;
- * каков вид последующей тепловой обработки п/ф гуляша;
- * требования к качеству п/ф поджарка из свинины;
- * требования к качеству п/ф мясо тушеное из свинины;
- * требования к качеству п/ф гуляш из свинины;
- * условия и сроки хранения п/ф;
- * санитарно-гигиенические требования к приготовлению указанных п/ф.

5. Составление плана работы бригады.

6. Самостоятельная работа студентов согласно руководства.

7. Деятельность преподавателя во время самостоятельной работы студентов:

- * демонстрация нарезки п/ф поджарки;
- * демонстрация нарезки п/ф мяса тушеного;
- * демонстрация нарезки п/ф гуляша;
- * помощь в доведении до вкуса п/ф;
- * контроль занятостью студентов;

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.31/5 5 |

* контроль за соблюдением санитарных и гигиенических правил, за организованностью и дисциплинированностью

8.Заключение:

* органолептическая оценка (бракераж) п/ф блюд, разбор ошибок, варианты исправления ошибок;

* подведение итогов работы.

9 Домашнее задание: повторить технологию приготовления п/ф для блюд: мясо отварное; мясо жаренное крупным куском; бифштекс; филе; лангет; эскалоп; котлеты отбивные; печень жареная; зразы отбивные.

Руководство к проведению лабораторной работы №4. Тема: «Полуфабрикаты крупнокусковые, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из мяса»

Приготовить: поджарку св., свинину тушеную, гуляш из свинины

Цель занятия:

- изучить технологический процесс приготовления указанных блюд,
- освоить технологические приемы приготовления и отпуска блюд,
- уяснить органолептические показатели качества.

1. Проверить рабочее место и подобрать необходимую посуду и инвентарь:

-различные доски «ОС», «МС», «ОВ», «Хлеб».

- сито.

-поварские иглы, тяпки

-мясорубка

- кастрюля емкостью 1,5 л, 1 л, 0,5 л.

-миксер

-сковорода

-терка

-лопатка деревянная или металлическая

-сковороды порционные

-тарелки для 2 блюд -3 шт

-ложки, вилки, стаканы.

2. Включить жарочный шкаф, разогреть до t-220⁰C

3.Выписать продукты, используя технологические карты и сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, выполнить сырьевую ведомость по форме:



| № | Название блюд | № рецептуры | Выход порций | Кол-во порций | Наименование продуктов |
|---|---------------|-------------|--------------|---------------|------------------------|
| | | | | | |
| | Итого: | | | | |

В числителе указывается масса брутто продукта, в знаменателе- масса нетто. Используя таблицу сделайте перерасчет мясных блюд в зависимости от кондиции и вида; овощей в зависимости от времени года; замените томатное пюре томатной пастой и сделайте другие необходимые перерасчеты в зависимости от наличия сырья.

4. Порядок выполнения работы

* Получение у дежурного необходимых продуктов.

* Распределение продуктов согласно сырьевой ведомости.

*Выполните механическую обработку сырья.

*Удалите пленку с мяса и свинины или говядины если это предусмотрено рецептурой.

*Выполните механическую обработку сырья.

*Нарежьте морковь брусочками.

*Подготовьте сухари.

*Подготовьте лезон.

* Нарежьте мясные полуфабрикаты нужной формы.

*Отбейте подготовленные п/ф если это предусмотрено рецептурой.

*посолите и поперчите.

*Смачивайте в лезоне и панируйте в сухарях если предусмотрено рецептурой

*Сформируйте п/ф.

*Подготовьте к органолептической оценке полуфабрикаты.

5.Органолептическая оценка п/ф.

6.Уборка рабочих мест.

7.Оформление записей в тетради.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: Мясо шпигованное п/ф, рецептура № 392/3-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|---|------------------------|------------|--------|-------|
|---|------------------------|------------|--------|-------|



| | | | | |
|----|---|----|-----|-----|
| 1. | Говядина(верхний, внутренний, боковой и наружный куски т/б части) | гр | 113 | 83 |
| | Или свинина (лопаточная и шейная части) | гр | 87 | 74 |
| 2. | Морковь | гр | 19 | 15 |
| | Масса полуфабриката | гр | - | 172 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Крупные куски мяса шпигуют с помощью шпиговальной иглы или ножа вдоль волокон морковь, нарезанной брусочками.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: куски мяса весом до 2 кг, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: плотная, упругая, овощи шпигованные утоплены в мясе

Технологическая карта

Кулинарное изделие: Гуляш п/ф, рецептура № 401/3-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|---|------------|--------|-----------------------------|
| 1. | Говядина(лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка) | гр | 107 | 79 |
| | Или свинина (лопаточная и шейная части) | гр | 87 | 74 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | Из говяд.-79 Из свин -74 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезают из мякоти свинины или говядины кусочками весом 20-30 г, с содержанием жировой ткани не более 20% массы порции полуфабриката, нарезанной брусочками.


ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: куски мяса квадратной формы весом 20-30 г, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: плотная, упругая.

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.34/5 5 |

Технологическая карта

Кулинарное изделие: Ромштекс п/ф, рецептура № 383/3-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|---|------------|--------|-------|
| 1. | Говядина(толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски т/б части) | гр | 95 | 70 |
| 2. | Яйца | шт | 1/13 | 3 |
| 3. | Сухари | гр | 9 | 9 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | 80 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порционные куски (по одному на порцию), толщиной 0,8-1 см отбивают, рыхлят, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: кусок мяса овальной формы, поверхность ровная, равномерно покрыта сухарями.

Цвет: типичный для вида сухарей.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: плотная, упругая.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: Антрекот п/ф, рецептура № 374/3-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|---------------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Говядина(толстый и тонкий края) | гр | 100 | 80 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | 80 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Антрекот нарезают из толстого и тонкого края под прямым углом, толщиной 1,5-2 см по одному куску на порцию, отбивают, посыпают солью и перцем.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: кусок мяса овально-продолговатой формы, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: плотная, упругая.



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

С.35/5
5

Технологическая карта

Кулинарное изделие: Эскалоп п/ф, рецептура № 379/3-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Свинина(корейка) | гр | 94 | 80 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | 80 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из корейки нарезают порционные куски толщиной 10-15 мм (по 1-2 шт на порцию), слегка отбивают, посыпают солью, перцем.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: кусок мяса овально-плоской формы, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: плотная, упругая.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: Котлеты отбивные п/ф, рецептура № 381/2-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|--------|
| 1. | Свинина(корейка) | гр | 106 | 90+20 |
| 2. | Яйца | шт/гр | 1/8 | 5 |
| 3. | Сухари | гр | 15 | 15 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | 105+20 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порционные куски, нарезанные с косточкой из корейки (по одному куску на порцию), слегка отбивают, смачивают в лезоне, панируют в сухарях.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: кусок мяса овально-плоской формы, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: плотная, упругая.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: Поджарка п/ф, рецептура № 376/3-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|---|------------------------|------------|--------|-------|
|---|------------------------|------------|--------|-------|

| | | | | |
|----|---|----|-----|----------|
| 1. | Свинина(корейка, тазобедренная часть) | гр | 87 | 74 |
| | или говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски т/б части) | гр | 107 | 79 |
| | Масса полуфабриката: из говядины из свинины | гр | - | 79 74 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо, нарезанное брусочками, массой 10-15 гр, посыпают солью и перцем.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: кусочки мяса брусочками, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: плотная, упругая.

Лабораторное занятие №5. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из мяса»

Цель работы:

1. Приобретение профессиональных навыков организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов рубленых (натуральные рубленые изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба) для сложной кулинарной продукции: бифштексы, шницели, котлеты, зразы, тефтели.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

3. Закрепление теоретических знаний.

4. Развитие творческих способностей.

5. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6. Формирование компетенций: 1.2, 1.3

Тип урока: формирование и совершенствование профессиональных умений и навыков.

Метод: лабораторное занятие - бригадный метод.

Оснащение урока:

-наглядные пособия: плакат, иллюстрации;

-справочная литература сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, технологические карты блюд;

- необходимая посуда, инвентарь, сырье, инструменты.

Ход урока:

1. Организация группы.

2. Выдача задания: каждой бригаде с №1 по №5 – поджарка св, свинина тушеная, гуляш из свинины.

3. Работа студентов со справочной литературой.

4. Актуализация знаний:


- * из какой части мяса нарезается п/ф поджарки из свинины;
- * как нарезается мясо для п/ф поджарки из свинины;
- * какова примерная масса одного кусочка в г.;
- * какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;
- * каков вид последующей тепловой обработки п/ф поджарки;
- * из какой части мяса свинины нарезается п/ф блюда «Мясо тушеное»;
- * как нарезается мясо для п/ф «Мясо тушеное» из свинины;
- * какое количество кусков на порцию п/ф необходимо;
- * какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;
- * каков вид последующей тепловой обработки блюда из п/ф мясо тушеное;
- * из какой части мяса свинины нарезается п/ф блюда «Гуляш»;
- * как нарезается мясо для п/ф гуляша из свинины;
- * какова примерная масса одного кусочка в г.;
- * какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;
- * каков вид последующей тепловой обработки п/ф гуляша;
- * требования к качеству п/ф поджарка из свинины;
- * требования к качеству п/ф мясо тушеное из свинины;
- * требования к качеству п/ф гуляш из свинины;
- * условия и сроки хранения п/ф;
- * санитарно-гигиенические требования к приготовлению указанных п/ф.

5. Составление плана работы бригады.

6. Самостоятельная работа студентов согласно руководства.

7. Деятельность преподавателя во время самостоятельной работы студентов:

- * демонстрация нарезки п/ф поджарки;
- * демонстрация нарезки п/ф мяса тушеного;
- * демонстрация нарезки п/ф гуляша;

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.38/5 5 |

* помощь в доведении до вкуса п/ф;

* контроль занятостью студентов;

* контроль за соблюдением санитарных и гигиенических правил, за организованностью и дисциплинированностью

8. Заключение:

* органолептическая оценка (бракераж) п/ф блюд, разбор ошибок, варианты исправления ошибок;

* подведение итогов работы.

9. Домашнее задание: повторить технологию приготовления п/ф для блюд: мясо отварное; мясо жаренное крупным куском; бифштекс; филе; лангет; эскалоп; котлеты отбивные; печень жареная; зразы отбивные.

Руководство к проведению лабораторной работы №5. Тема: «Полуфабрикаты рубленые из мяса»

-Приготовить: *бифштексы, шницели, котлеты, зразы, тефтели*

Цель занятия:

- изучить технологический процесс приготовления указанных блюд,
- освоить технологические приемы приготовления и отпуска блюд,
- уяснить органолептические показатели качества.

1. Проверить рабочее место и подобрать необходимую посуду и инвентарь:

-различные доски «ОС», «МС», «ОВ», «Хлеб».

-сито.

-поварские иглы, тяпки

-мясорубка

-кастрюля емкостью 1,5 л, 1 л, 0,5 л.

-миксер

-сковорода

-терка

-лопатка деревянная или металлическая

-сковороды порционные

-тарелки для 2 блюд -3 шт

-ложки, вилки, стаканы.

2. Включить жарочный шкаф, разогреть до t-220⁰C




3. Выписать продукты, используя технологические карты и сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, выполнить сырьевую ведомость по форме:

| № | Название блюд | № рецептуры | Выход порций | Кол-во порций | Наименование продуктов |
|---|---------------|-------------|--------------|---------------|------------------------|
| | | | | | |
| | Итого: | | | | |

В числителе указывается масса брутто продукта, в знаменателе - масса нетто. Используя таблицу сделайте перерасчет мясных блюд в зависимости от кондиции и вида; овощей в зависимости от времени года; замените томатное пюре томатной пастой и сделайте другие необходимые перерасчеты в зависимости от наличия сырья.

4. Порядок выполнения работы

- * Получение у дежурного необходимых продуктов.
- * Распределение продуктов согласно сырьевой ведомости.
- * Выполните механическую обработку сырья.
- * Удалите пленку с мяса и свинины или говядины если это предусмотрено рецептурой.
- * Выполните механическую обработку сырья.
- * Нарезьте на куски котлетное мясо.
- * Нарезьте жир-сырец если предусмотрен рецептурой.
- * Измельчить котлетное мясо (и жир-сырец если предусмотрен рецептурой) на мясорубке
- * Нарезьте лук репчатый мелко.
- * Произведите пассеровку лука репчатого.
- * Нарезьте мелко зелень петрушки.
- * Сварите яйца и измельчите их.
- * Подготовьте сухари.
- * Подготовьте льезон.
- * Подготовьте фарш для зраз.
- * Черствый пшеничный хлеб замачивают в воде или молоке.
- * Добавляют соль, перец.
- * Перемешивают массу.
- * Разделяют полуфабрикаты.

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.40/5 5 |

* Формуют полуфабрикаты.

*Смачивайте в льезоне и панируйте в сухарях если предусмотрено рецептурой

*Подготовьте к органолептической оценке полуфабрикаты.

5.Органолептическая оценка п/ф.

6.Уборка рабочих мест.

7.Оформление записей в тетради.

Технологическая карта-Кулинарное изделие: Бифштекс рубленый п/ф, рецептура № 411/3-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|---------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Говядина (котлетное мясо) | гр | 82 | 60 |
| 2. | Шпик | гр | 9,5 | 9 |
| 3. | Молоко или вода | гр | 5,07 | 5,07 |
| 4. | Перец черный молотый | гр | 0,03 | 0,03 |
| 5. | Соль | гр | 0,9 | 0,9 |
| | Масса полуфабриката | гр | - | 75 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5*5 мм), соль, специи, воду (молоко), вымешивают, разделявают в виде биточков по 1 шт на порцию.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: форма приплюснуто- округлая, толщина изделий 2 см, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.


Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: Шницель натуральный рубленый п/ф, рецептура № 413/3-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | брутто | Нетто |
|----|------------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Свинина (котлетное мясо) | гр | 95 | 81 |
| 2. | Жир-сырец говяжий или свиной | гр | 7 | 7 |
| 3. | Вода | гр | 7 | 7 |
| 4. | Яйца | Шт/гр | 1/10 | 4 |

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.41/5 5 |

| | | | | |
|----|----------------------|----|----|-----|
| 5. | Сухари | гр | 12 | 12 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | 103 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром-сырцом, измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), соль, перец, перемешивают, разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: изделие имеет плоско-овальную форму, толщиной 1 см., поверхность ровная, сухари равномерно распределены по поверхности.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.

Технологическая карта -Кулинарное изделие: Бифштекс рубленый п/ф, рецептура № 411/3-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|----------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Говядина (котлетное мясо) | гр | 82 | 60 |
| 2. | Шпик | гр | 9,5 | 9 |
| 3. | Молоко или вода | гр | 5,07 | 5,07 |
| 4. | Перец черный молотый | гр | 0,03 | 0,03 |
| 5. | Соль | гр | 0,9 | 0,9 |
| | Масса полуфабриката | гр | - | 75 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5*5 мм), соль, специи, воду (молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт на порцию.


ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: форма приплюснуто- округлая, толщина изделий 2 см, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.42/5 5 |

Технологическая карта-Кулинарное изделие: Шницель натуральный рубленый п/ф, рецептура № 413/3-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Свинина (котлетное мясо) | гр | 95 | 81 |
| 2. | Жир-сырец говяжий или свиной | гр | 7 | 7 |
| 3. | Вода | гр | 7 | 7 |
| 4. | Яйца | Шт/гр | 1/10 | 4 |
| 5. | Сухари | гр | 12 | 12 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | 103 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром-сырцом, измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), соль, перец, перемешивают, разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в лезоне, панируют в сухарях.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: изделие имеет плоско-овальную форму, толщиной 1 см., поверхность ровная, сухари равномерно распределены по поверхности.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.

Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента


Формирование компетенций: ПК 1.2, 1.3

Лабораторное занятие №6. Тема: «Способы заправки сельскохозяйственной птицы»

Цель:

1. Приобретение профессиональных навыков организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы (для варки, для жарки, припускания, тушения вторых блюд, для приготовления салатов и рубленых изделий без добавления хлеба и с добавлением хлеба и т. д.) для сложной кулинарной продукции: целые ушки подготовленные к тепловой обработке; порционные, мелкокусковые и рубленые.

2. Освоение рациональных методов организации труда при работе с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.43/5 5 |

3.Закрепление теоретических знаний.

4.Развитие творческих способностей.

5.Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи п/ф блюд, а также определение качества и умения презентовать блюдо.

6.Формирование компетенций ПК 1.1-1.4

Тип урока: формирование и совершенствование профессиональных умений и навыков.

Метод: лабораторное занятие - бригадный метод.

Оснащение урока:

-наглядные пособия: плакат, иллюстрации;

-справочная литература: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, требования к качеству блюд и кулинарных изделий, технологические карты блюд;

- необходимая посуда, инвентарь, сырье, инструменты.

Ход урока:

1.Организация группы.

2.Выдача задания: каждой бригаде с №1 по №5 – тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в кармашек», «в одну нитку», «в две нитки» с иглой и без иглы; п/ф «Котлеты натуральные», п/ф «Котлеты по-киевски», п/ф «Птица по - столичному», п/ф «Биточки фаршированные».

3.Работа студентов со справочной литературой.

4.Актуализация знаний:

* из какого сырья готовят п/ф «Тушка, подготовленная к тепловой обработке»;

* как производится заправка тушек птицы «в кармашек»;

* как производится заправка тушек птицы «в одну нитку»;

* как производится заправка тушек птицы «в две нитки» с иглой и без иглы;

* какова форма п/ф «Котлеты натуральные»;

* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;

* каков вид последующей тепловой обработки п/ф «Котлеты натуральные»;

* из какой части птицы нарезается п/ф блюда «Котлеты по-киевски»;

* как нарезается филе для п/ф «Котлеты по-киевски» из птицы;

* какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф;

* каков вид последующей тепловой обработки блюда из п/ф «Котлеты по-киевски»;

- * из какой части птицы нарезается п/ф блюда «Птица по-столичному»;
 - * как нарезается мясо для п/ф «Биточки фаршированные»;
 - * какова масса п/ф «Биточки фаршированные» в г.;
 - * какие ингредиенты дополнительно используются для приготовления п/ф «Биточки фаршированные»;
 - * каков вид последующей тепловой обработки п/ф «Биточки фаршированные»;
 - * требования к качеству п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в кармашек»;
 - * требования к качеству п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в одну нитку»;
 - * требования к качеству п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в две нитки»;
 - * требования к качеству п/ф «Котлеты натуральные»;
 - * требования к качеству п/ф «Котлеты по-киевски»;
 - * требования к качеству п/ф «Птица по - столичному»;
 - * требования к качеству п/ф «Биточки фаршированные»;
 - * условия и сроки хранения п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в кармашек»;
 - * условия и сроки хранения п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в одну нитку»;
 - * условия и сроки хранения п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в две нитки» с иглой и без иглы;
 - * условия и сроки хранения п/ф «Котлеты натуральные»;
 - * условия и сроки хранения п/ф «Котлеты по-киевски»;
 - * условия и сроки хранения п/ф «Птица по - столичному»;
 - * условия и сроки хранения п/ф «Биточки фаршированные»;
 - * санитарно-гигиенические требования к приготовлению указанных п/ф.
5. Составление плана работы бригады.
6. Самостоятельная работа студентов согласно руководства.
7. Деятельность преподавателя во время самостоятельной работы студентов:
- * демонстрация формовки (заправки) п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в кармашек»;

- * демонстрация формовки (заправки) п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в одну нитку»;
- * демонстрация формовки (заправки) п/ф тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в две нитки» с иглой и без иглы;
- * демонстрация нарезки п/ф «Котлеты натуральные»;
- * демонстрация нарезки п/ф «Котлеты по-киевски»;
- * демонстрация нарезки п/ф «Птица по - столичному»;
- * демонстрация нарезки п/ф «Биточки фаршированные»;
- * помощь в доведении до вкуса п/ф;
- * контроль занятостью студентов;
- * контроль за соблюдением санитарных и гигиенических правил, за организованностью и дисциплинированностью

8. Заключение:

- * органолептическая оценка (бракераж) полуфабрикатов блюд, разбор ошибок, варианты исправления ошибок;
- * подведение итогов работы.

9. Домашнее задание: повторить технологию приготовления полуфабриката для блюд: рагу из птицы; филе индейки, фаршированное яблоком; цыплята - табака.

Руководство к проведению лабораторного занятия №5. Тема: «Способы заправки сельскохозяйственной птицы»

Приготовить:

1. Полуфабрикат тушка, подготовленная к тепловой обработке для заправки «в кармашек», «в одну нитку», «в две нитки» с иглой и без иглы; п/ф «Котлеты натуральные», п/ф «Котлеты по-киевски», п/ф «Птица по - столичному», п/ф «Биточки фаршированные».

Цель занятия:

- изучить технологический процесс приготовления указанных полуфабрикатов блюд,
- освоить технологические приемы приготовления и отпуска полуфабрикатов блюд,
- уяснить органолептические показатели качества.

1. Проверить рабочее место и подобрать необходимую посуду и инвентарь:



-различные доски «ОС», «ПС», «ОВ», «Хлеб».

-сито.

-поварские иглы, тяпки

-мясорубка

-кастрюля емкостью 1,5 л, 1 л, 0,5 л.

-миксер

-сковорода

-терка

-лопатка деревянная или металлическая

-сковороды порционные

-тарелки для 2 блюд -3 шт

-ложки, вилки, стаканы.

2. Включить жарочный шкаф, разогреть до t-220°C

3. Выписать продукты, используя технологические карты и сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, выполнить сырьевую ведомость по форме:

| № | Название блюд | № рецептуры | Выход порций | Кол-во порций | Наименование продуктов |
|---|---------------|-------------|--------------|---------------|------------------------|
| | | | | | |
| | Итого: | | | | |

В числителе указывается масса брутто продукта, в знаменателе - масса нетто. Используя таблицу, сделайте перерасчет мясных блюд в зависимости от кондиции и вида; овощей в зависимости от времени года; замените томатное пюре томатной пастой и сделайте другие необходимые перерасчеты в зависимости от наличия сырья.

4. Порядок выполнения работы

* Получение у дежурного необходимых продуктов.

* Распределение продуктов согласно сырьевой ведомости.


* Выполните механическую обработку сырья.

*Проведите подготовку птицу (размораживание, опаливание, удаление головы, потрошение, мытье и обсушивание) в зависимости от вида сырья.

* Выполните механическую обработку сырья.

* Заправьте тушку птицы согласно задания.

* Нарезьте жир-сырец если предусмотрен рецептурой.

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.47/5 5 |

* Измельчить котлетное мясо (и жир-сырец если предусмотрен рецептурой) на мясорубке

*Нарежьте лук репчатый мелко.

* Произведите пассеровку лука репчатого.

* Нарежьте мелко зелень петрушки.

* Сварите яйца и измельчите их.

*Подготовьте сухари.

*Подготовьте лезон.

* Подготовьте фарш для зраз.

* Черствый пшеничный хлеб замачивают в воде или молоке.

* Добавляют соль, перец.

* Перемешивают массу.

* Разделяют полуфабрикаты.

* Формуют полуфабрикаты.

*Смачивайте в лезоне и панируйте в сухарях если предусмотрено рецептурой

*Подготовьте к органолептической оценке полуфабрикаты.

5.Органолептическая оценка п/ф.

6.Уборка рабочих мест.

7.Оформление записей в тетради.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Котлеты натуральные из филе птицы» под соусом паровым с грибами, рецептура № 441/2-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Курица | гр | 286 | 103 |
| | или бройлер-цыпленок | гр | 332 | 103 |
| | Масса полуфабриката | гр | - | 103 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе птицы или дичи зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого – остаток ключицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым влажным ножом срезают с него поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ПМ.01.Л3

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

С.48/5
5

развертывают, перерезают в двух-трех местах сухожилия и вкладывают в надрез малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: форма приплюснуто- округлая, толщина изделий 2 см, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Котлеты по-киевски», рецептура № 453/1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | Брутто | Нетто |
|---|------------------------|------------|--------|-------|
| 1 | курица | гр | 231 | 83+7 |
| | или филе куриное (п/ф) | гр | - | 83+7 |
| 2 | Масло сливочное | гр | 30 | 30 |
| 3 | Яйца | Шт/гр | 1/4 | 10 |
| 4 | Хлеб | гр | 28 | 25 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | 145+7 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленное филе кур фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: изделие имеет овальную форму, поверхность ровная, сухари равномерно распределены по поверхности.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.


Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Птица по-столичному», рецептура № 456/1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | Курица | гр | 272 | 98 |
| 2. | Хлеб пшеничный | гр | 37 | 33 |
| 3. | Яйца | гр | 1/2 | 20 |
| | Масса полуфабриката | гр | - | 148 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

*Документ управляется программными средствами ИС: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в ИС: Колледж*

| | | |
|--|---|-------------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» | |
| МО–43 02 15-ПМ.01.Л3 | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.49/5 5 |

Зачищенное филе птицы (без косточки) слегка отбивают, смачивают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид: форма приплюснуто- округлая, толщина изделий 2 см, поверхность ровная.

Цвет: типичный для вида мяса.

Запах: характерный для вида мяса.

Консистенция: нежная.

Технологическая карта

Кулинарное изделие: п/ф «Котлеты рубленые из кур, запеченные с соусом молочным», рецептура № 462/3-1996 г

| № | Наименование продуктов | Ед. измер. | брутто | Нетто |
|----|------------------------|------------|--------|-------|
| 1. | курица | гр | 77 | 37 |
| 2. | Хлеб пшеничный | гр | 9 | 9 |
| 3. | Молоко или вода | гр | 13 | 13 |
| 4. | Внутренний жир | гр | 2 | 2 |
| | Масса котлетной массы | гр | - | 57 |
| | Фарш: | | | |
| 5 | Соус №552 | гр | - | 25 |
| 6 | масло сливочное | гр | 5 | 5 |
| 7 | Сыр | гр | 3,3 | 3 |
| | Масса полуфабриката: | гр | - | 90 |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Котлеты кладут на смазанный жиром противень или сковороду, в середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым молочным соусом, посыпают тертым сыром.

Рекомендованные источники литературы:

| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий |
|-----------------|---|
| Основные | 1.Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО. - М. : Юрайт, 2019. -215 с |
| | 2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: уч/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М., 2019.-192 с. |
| | 3.Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. - Минск : РИПО, 2020. - 264 on-line : ил |
| | 4.Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / |

| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий |
|-----------------------|--|
| | <p>А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : КноРус, 2020. - 222 on-line. - (Среднее профессиональное образование).</p> <p>5.Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учебник / В. И. Мошков. - Москва : КноРус, 2020. - 176 on-line. - (Среднее профессиональное образование).</p> <p>6.Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова. - Москва : КноРус, 2020. - 205 on-line. - (Среднее профессиональное образование)</p> <p>7.Селезнева, Л. В. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. - Москва : КноРус, 2021. - 133 on-line. - (Среднее профессиональное образование).</p> <p>8.Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции : учебное пособие / ред. В. И. Мошков. - Москва : Русайнс, 2021. - 80 on-line.</p> <p>9.Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебное пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : Русайнс, 2021. - 121 on-line. - (Среднее профессиональное образование).</p> <p>10.Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / А. Х. Ашряпова, С. С. Корнеева. - Москва : КноРус, 2020. - 246 on-line. - (Среднее профессиональное образование).</p> <p>11.Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 148 on-line. -</p> <p>12.Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В. И. Мошков. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 60 on-line</p> <p>13. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021. -196 с.</p> |
| Дополнительные | <p>1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с.</p> |

| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий |
|-----------------|--|
| | 2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с. |
| | 3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.Ф. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 416 с. |
| | 4. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с |
| | 5. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: уч/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М., 2016.- 320 с. |
| | 6. Методическое пособие для практических занятий. МО-19.02.10.ОП.03.ПЗ. Жукова Е.С. |
| | 8. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2016. – 398 с. |
| | 9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с. |
| | 10. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с. |
| | 11. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во «Феникс». – 2004. – 384 с. |
| | Нормативная и законодательная литература |
| | 1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16) |
| | 2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15) |
| | 3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16) |
| | 4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15) |
| | 5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15) |
| | 6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15) |



| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий |
|-----------------|---|
| | 7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания |
| | 8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16) |
| | 9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16) |
| | 10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу |
| | 11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15) |
| | 12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. |
| | 13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. |
| | 14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. |
| | 15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14) |
| | 16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания. |
| | 17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. |
| | 18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р) |
| | 19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года". |
| | 20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2 |
| | 21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпителиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. |



| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий |
|-------------------------------------|--|
| | 22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями |
| | 23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. |
| | 24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. |
| | 25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. |
| | 26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с. |
| | 27. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29. |
| | 28. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ. |
| | 29. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями) |
| | 30. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с. |
| | 31. 1С: Предприятие 8. Конфигурация «Общепит», редакция 2.0 Руководство пользователя. – М., 2011 |
| Интернет-источники | http://tourlib.net/ |
| | http://www.twirpx.com/ |
| | http://st.vstu.by/ |
| | http://www.fb2club.ru/ |
| | http://www.internet-law.ru/ |
| | www.consultant.ru |
| | https://rg.ru |
| | http://docs.cntd.ru/ |
| | http://ohranatruda.ru/ |
| | http://base.garant.ru/ |
| | http://foodrussia.net/ |
| Электронные образовательные ресурсы | 1. ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru |
| | 2. ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru |
| | 3. ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru |
| | 4. Издательство «Лань», https://e.lanbook.com |
| | 5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru |
| Периодические | Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; |



КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ПМ.01.Л3

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

С.54/5
5

| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий |
|-----------------|--|
| издания | Журнал « Стандарты и качество». |



КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

МО–43 02 15-ПМ.01.ЛЗ

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

С.55/5
5

Приложение 1

БРАКЕРАЖ БЛЮД

| Наименование блюد | Требования к качеству (факт.) | Замечание | Оценка (1 - 5 баллов) |
|----------------------|----------------------------------|-----------|--------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Подписи членов
бракеражной комиссии