



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Воропаева Ю.А.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ВЫПОЛНЕНИЮ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ
ЗАНЯТИЙ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

для обучающихся специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

**по профессиональному модулю
ПМ. 01.Организация процесса приготовления и
приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Семилуки
2018

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Воропаева Ю.А.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ВЫПОЛНЕНИЮ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ
ЗАНЯТИЙ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

для обучающихся специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

**по профессиональному модулю
ПМ. 01.Организация процесса приготовления и
приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Семилуки
2018

Рекомендовано методическим советом ГБПОУ ВО «СПК»

Автор-составитель: Воропаева Ю.А.

Методические указания для выполнения практических занятий по учебной практике являются частью учебно-методического комплекса для освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Приведены теоретические сведения, методика проведения практических занятий, контрольные вопросы, варианты производственных задач, тестовые вопросы и задания при доработке схем при производстве полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и дичи.

Методические указания для выполнения учебно-производственных занятий могут быть использованы при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональные модули специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в соответствии с ФГОС СПО.

Методические указания для выполнения практических занятий по учебной практике по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции адресована студентам специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

©Воропаева Ю.А., 2018 г.

© Семилукский политехнический колледж

Содержание

Введение.....	4
Практическое занятие №1 Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом	16
Практическое занятие №2 Технологический процесс обработки бесчешуйчатой и осетровой рыбы. Приготовление полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки.....	20
Практическое занятие №3 Технологический процесс обработки нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки.....	23
Практическое занятие №4 Технологический процесс обработки сельди и приготовление полуфабрикатов.....	25
Практическое занятие №5 Технологический процесс обработки мяса и приготовление натуральных полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки.....	26
Практическое занятие №6 Технологический процесс обработки мяса и приготовление рубленых полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки.....	
Практическое занятие №7 Технологический процесс обработки мяса и приготовление фаршированных полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки.....	
Практическое занятие №8 Технологический процесс обработки мяса и приготовление панированных полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки.....	29
Практическое занятие №9 Технологический процесс обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки.....	32
Практическое занятие №10 Технологический процесс обработки домашней птицы и дичи и приготовление натуральных полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки.....	34
Практическое занятие №11 Технологический процесс обработки домашней птицы и дичи и приготовление фаршированных полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки.....	36
Практическое занятие №12 Технологический процесс обработки домашней птицы и дичи и приготовление рубленых полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки.....	38
Список использованных источников.....	40

Введение

Методические указания для выполнения практических занятий предназначены для использования на учебной практике при изучении профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и является частью учебно-методического комплекса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебно-методический комплекс по специальности – это основная и дополнительная литература, позволяющая освоить знания по профессиональным и общим компетенциям.

Для существенного повышения качества обучения и приближения к практической деятельности в комплекс входят учебные материалы для самостоятельной работы, практикумы, пособие по производственному обучению. Важно отметить, что разработанные модули дисциплин, входящие в учебно-методический комплект, имеют самостоятельную ценность и могут быть использованы при выстраивании учебно-методического обеспечения образовательных программ дисциплин и профессиональным модулям.

Практическое занятие №1

Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и некоторых видов рыб: треска, камбала, хек.

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рыба запеченная с картофелем по-русски; рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами; рулет из рыбы; камбала жареная.
2. Составить отчет
3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: кастрюли, миски, сковороды, ножи поварской тройки, ложки столовые, ложка соусная, шумовка, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, противни, терка, игла поварская, доски разделочные, тарелки глубокие и мелкие, соусник, весы, мясорубка, блендер.

Последовательность выполнения занятия:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку рыбы
3. Приготовить полуфабрикаты из рыбы, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку рыбы
5. Приготовить соусы: красный
6. Оформить блюда для подачи
7. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
9. Оформить отчет и сдать работу преподавателю

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№502 Рыба запеченная с картофелем по-русски				№506 Рыба, запеченная в соусе красном с луком и грибами				№512 Рулет из рыбы				Камбала жареная				всего брутто	всего нетто
	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н				
	1	1	3	3	1	1	3	3	1	1	3	3	1	1	3	3		
Камбала													95					
Масло растит.													8					

Задание №2. Составить схему первичной обработки рыбы с костным скелетом; некоторых видов рыб: треска, камбала, хек.

Задание №3. Составить технологические схемы приготовления блюд по заданию

Задание №4. Произвести технологический процесс первичной обработки рыбы и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептур. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический
№502 Рыба запеченная с картофелем по-русски					
№506 Рыба, запеченная в соусе красном с луком и грибами					
№512 Рулет из рыбы					
Камбала жареная					

Задание №5. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
№502 Рыба запеченная с картофелем по-русски					
№506 Рыба, запеченная в соусе красном с луком и грибами					
№512 Рулет из рыбы					
Камбала жареная					

Контрольные вопросы:

1. Особенности обработки рыбы с костным скелетом
2. Особенности обработки некоторых видов рыб: треска, камбала, хек
3. Технология приготовления натуральных и рубленых полуфабрикатов из рыбы

Карточки-задания

К-1 Определить количество отходов (кг) при обработке 10 кг мелкого окуня морского для жарки в целом виде.

К-2 Определить массу нетто 15 кг чешуйчатой рыбы для жарки кусками из непластованной рыбы с кожей и костями.

К-3 Определить и отметить знаком X, к каким семействам относятся данные виды рыб:

<i>Название рыб</i>	<i>Виды семейств</i>			
	<i>Осетровые</i>	<i>Лососевые</i>	<i>Карповые</i>	<i>Сельдевые</i>
Осетр				
Лосось				
Нерка				
Белуга				
Сардина				
Семга				
Сазан				
Стерлядь				
Тюлька				
Лещ				
Линь				
Салака				

К-4 Определить и отметить знаком X, к каким семействам относятся данные виды рыб:

<i>Название рыб</i>	<i>Виды семейств</i>			
	<i>Окуневые</i>	<i>Тресковые</i>	<i>Скумбриевые</i>	<i>Камбаловые</i>
Камбала				
Треска				
Ставрида				
Ерш				
Палтус				
Скумбрия				
Налим				
Судак				

К-5 Определить и отметить знаком X, к каким семействам относятся данные виды рыб:

<i>Название рыб</i>	<i>Виды семейств</i>			
	<i>Карповые</i>	<i>Осетровые</i>	<i>Тресковые</i>	<i>Скорпеновые</i>
Хек				
Морской окунь				
Бестер				
Минтай				
Мерлуза				
Калуга				
Толстолобик				
Сайда				

К-6 Определить и проставить цифрами последовательность процессов при обработке судака:

Процессы	Способы разделки судака		
	Разделка на филе с кожей и с костями	Разделка на филе с кожей и без костей	Разделка на филе без кожи и костей
Оттаивание			
Потрошение			
Очистка чешуи			
Удаление спинных и других плавников			
Промывка			
Удаление головы и хвоста			
Удаление кожи			
Срезание реберных костей			
Пластование			
Срезание филе с позвоночной кости			

К-7 Определить и отметить знаком X полуфабрикаты, используемые для различных видов тепловой обработки:

Рыбный полуфабрикат (вид разделки)	Вид тепловой обработки			
	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
В целом виде				
Звенья				
Кругляши				
Филе с кожей, реберными и позвоночными костями				
Филе с кожей и реберными костями				
Филе с кожей и без костей				
Филе без кожи и костей				

К-8 Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из рыбы.

К-9 Составить технологическую схему подготовки к фаршированию щуки в целом виде.

К-10 Определить количество отходов при обработке 120 кг трески мелкой неразделанной.

К-11 Сколько получится отходов при обработке 30 кг крупной щуки при разделке на филе с кожей и реберными костями?

К-12 Заменить 100 кг мелкого судака крупными экземплярами.

К-13 Заменить 50 кг крупной щуки мелкими экземплярами.

К-14 Заменить 30 кг среднего леща мелкими экземплярами.

К-15 Заменить 80 кг мелкого усача крупными экземплярами.

К-16 Заменить 120 кг крупного осетра средними экземплярами.

Практическое занятие №2

Технологический процесс обработки бесчешуйчатой и осетровой рыбы. Приготовление полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства полуфабрикатов из бесчешуйчатой и осетровой рыбы

Задание:

4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рыба , запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски; солянка из рыбы на сковороде; рыба, запеченная с сыром в кисло-сладком соусе.

5. Составить отчет

1. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: кастрюли, миски, сковороды, ножи поварской тройки, ложки столовые, ложка соусная, шумовка, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, противни, терка, игла поварская, доски разделочные, тарелки глубокие и мелкие, соусник, весы, мясорубка, блендер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку рыбы
3. Приготовить полуфабрикаты из рыбы, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку рыбы
5. Приготовить соусы: красный
6. Оформить блюда для подачи
7. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
9. Оформить отчет и сдать работу преподавателю

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

<i>Наименование сырья</i>	<i>№505 Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски</i>				<i>№509 Солянка из рыбы на сковороде</i>				<i>Рыба, запеченная с сыром в кисло-сладком соусе</i>				<i>всего брутто</i>	<i>всего нетто</i>
	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>		
	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>3</i>		
Осетр									95					
Перец черный молот.									0,3					
Соль									1,2					
Лимонный сок									16					
Майонез									8					
Сыр									9					
Помидор свежий									15					

Задние №2. Составить схему первичной обработки рыбы бесчешуйчатой и осетровых пород.

Задание №3. Составить технологические схемы приготовления блюд по заданию

Задание №4. Произвести технологический процесс первичной обработки рыбы и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса н/ф до т. о.	Масса н/ф после т. о.	Продолжи- тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический
№505 Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски					
№509 Солянка из рыбы на сковороде					
Рыба, запеченная с сыром в кисло-сладком соусе					

Задание №5. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
№505 Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски					
№509 Солянка из рыбы на сковороде					
Рыба, запеченная с сыром в кисло-сладком соусе					

Контрольные вопросы:

1. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы
2. Особенности обработки рыбы осетровых пород
3. Технология приготовления натуральных и рубленых полуфабрикатов из рыбы

Карточки-задания

К–1 Определить количество отходов (кг) при обработке 17 кг неразделанного сома на филе без кожи и костей.

К–2 Определить массу нетто 23 кг наваги, обработанной для жарки в целом виде.

К–3 Определить количество отходов (кг) при обработке 50 кг осетра на звенья с кожей для варки.

К–4 Определить массу нетто 40 кг белуги, обработанной для жарки порционными кусками без кожи и хрящей.

К–5 Определить массу брутто севрюги, если при обработке ее для варки отходы составили 25 кг.

К–6 Определить и отметить знаком X, к каким семействам относятся данные виды рыб:

<i>Название рыб</i>	<i>Виды семейств</i>			
	<i>Осетровые</i>	<i>Лососевые</i>	<i>Окуневые</i>	<i>Тресковые</i>
Белуга				
Окунь				
Налим				
Лосось				
Осетр				
Судак				
Нерка				
Ерш				
Треска				
Севрюга				
Семга				
Пикша				
Берш				
Стерлядь				
Навага				
Форель				
Шип				

К–7 Определить и проставить цифрами последовательность технологических процессов при обработке крупной осетровой рыбы:

<i>Процессы</i>	<i>Последовательность процессов</i>	<i>Процессы</i>	<i>Последовательность процессов</i>
Надрезание кожи и мякоти вокруг хвоста		Удаление остатков вязиги и кровяных сгустков	
Удаление спинных плавников		Зачистка от сгустков белка	
Оттаивание		Удаление боковых и брюшных жучек	
Удаление хвоста и вязиги		Прорезание кожи и мякоти под грудными плавниками	
Пластование по жировой прослойке		Отрезание спинного плавника и спинных жучек	
Ошпаривание		Промывание	

К–8 Составить технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы на филе без ножи и костей.

К–9 Найти количество отходов при разделке на порционные куски без кожи и хрящей 80 кг севрюги средней с головой.

К–10 Найти количество отходов при разделке на порционные куски без кожи и хрящей 100 кг крупного осетра с головой.

Практическое занятие №3

Технологический процесс обработки нерыбных продуктов моря.

Приготовление полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: креветки, запеченные под сметанным соусом; кальмары в томатном соусе; кальмар фаршированный рисом с грибами

2. Составить отчет

2. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: кастрюли, миски, сковороды, ножи поварской тройки, ложки столовые, ложка соусная, шумовка, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, противни, терка, игла поварская, доски разделочные, тарелки глубокие и мелкие, соусник, весы, мясорубка, блендер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку нерыбных продуктов моря
3. Приготовить полуфабрикаты из рыбы, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку нерыбных продуктов моря
5. Приготовить соусы: красный, молочный
6. Оформить блюда для подачи
7. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
9. Оформить отчет и сдать работу преподавателю

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№526 Креветки, запеченные под сметанным соусом				№527 Кальмары в томатном соусе				Кальмар, фаршированный рисом с грибами				всего брутто	всего нетто
	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н		
	1	1	3	3	1	1	3	3	1	1	3	3		
Рис крупа									15					
Масло сливочное									4					
Кальмар									85					
Шампиньоны									45					
Масло растительное									5					
Лук репчатый									18					
Маслины									3					
Кетчуп									2,5					

Задние №2. Составить схему первичной обработки нерыбных продуктов моря

Задание №3. Составить технологические схемы приготовления блюд по заданию

Задание №4. Произвести технологический процесс первичной обработки рыбы и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса н/ф до т. о.	Масса н/ф после т. о.	Продолжи- тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический
№526 Креветки, запеченные под сметанным соусом					
№527 Кальмары в томатном соусе					
Кальмар, фаршированный рисом с грибами					

Задание №5. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
№526 Креветки, запеченные под сметанным соусом					
№527 Кальмары в томатном соусе					
Кальмар, фаршированный рисом с грибами					

Контрольные вопросы:

1. Особенности обработки нерыбных продуктов моря
2. Технология приготовления натуральных и фаршированных полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря

Карточки-задания

К–1 Составьте технологическую схему приготовления блюда «Трепанги по-дальневосточному»

К–2 Определите массу нетто и массу готового изделия отварного филе кальмара, если на производстве имеется 78,5 кг.

К–3 Определите, можно ли приготовить 48 порций отварных мидий, если имеется 65,28 кг по массе брутто. Выход одной порции 85 г.

К–4 В ресторане приготовили отварное филе морского гребешка (мороженное) 12,3 кг из 56 кг по массе нетто. Определите практический процент отходов при варке и сравните его со справочными данными

Практическое занятие №4

Технологический процесс обработки сельди и приготовление полуфабрикатов

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства полуфабрикатов из сельди

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: сельдь, разделанная на филе и кругляши с овощным гарниром
2. Составить отчет
3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: кастрюли, миски, сковороды, ножи поварской тройки, ложки столовые, ложка соусная, шумовка, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, противни, терка, игла поварская, доски разделочные, тарелки глубокие и мелкие, соусник, весы, мясорубка, блендер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку сельди
3. Приготовить полуфабрикаты из сельди, в зависимости от рецептуры
4. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
6. Оформить отчет и сдать работу преподавателю

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	Филе сельди с гарниром				Кругляши из сельди с гарниром				всего брутто	всего нетто
	б	н	б	н	б	н	б	н		
	1	1	3	3	1	1	3	3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд по заданию

Задание №4. Произвести технологический процесс обработки сельди и приготовить полуфабрикаты

Задание №5. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

<i>Наименование блюда</i>	<i>Органолептические показатели</i>				
	<i>Внешний вид</i>	<i>Цвет</i>	<i>Запах</i>	<i>Вкус</i>	<i>Консистенция</i>
Филе сельди с гарниром					
Кругляши из сельди с гарниром					

К–11 Определить количество общих и пищевых отходов при обработке 12 кг сельди.

К–12 Найти количество отходов при разделке на порционные куски без кожи и костей.

Практическая работа №5

Технологический процесс обработки мяса и приготовление натуральных полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства полуфабрикатов из мяса для всех видов тепловой обработки

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: шашлык из свинины, жаркое по-домашнему; гуляш
2. Составить отчет
3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: кастрюли, миски, сковороды, ножи поварской тройки, ложки столовые, ложка соусная, шумовка, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, противни, терка, игла поварская, доски разделочные, тарелки глубокие и мелкие, соусник, весы, мясорубка, блендер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку мяса
3. Приготовить полуфабрикаты из мяса, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку мяса
5. Приготовить соусы: красный, кисло-сладкий
6. Оформить блюда для подачи
7. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
9. Оформить отчет и сдать работу преподавателю

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

<i>Наименование сырья</i>	<i>№563 Шашлык из свинины</i>				<i>№590 Жаркое по-домашнему</i>				<i>№591 Гуляш</i>				<i>всего брутто</i>	<i>всего нетто</i>
	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>		
	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>3</i>		

Задание №2. Составить схему первичной обработки мяса

Задание №3. Составить технологические схемы приготовления блюд по заданию

Задание №4. Произвести технологический процесс первичной обработки мяса и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса н/ф до т. о.	Масса н/ф после т. о.	Продолжи- тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический
№563 Шашлык из свинины					
№590 Жаркое по-домашнему					
№591 Гуляш					

Задание №5. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
№563 Шашлык из свинины					
№590 Жаркое по-домашнему					
№591 Гуляш					

Контрольные вопросы:

1. Особенности размораживания мяса
2. Особенности первичной обработки мяса свинины, говядины, баранины
3. Технология приготовления натуральных полуфабрикатов из мяса

Карточки-задания

К-1

1. Перечислить части передней четвертины говядины.
2. Назвать кости передней четвертины говядины.
3. Каково кулинарное назначение перечисленных частей передней четвертины говядины?

К-2

1. Перечислить части задней четвертины говядины.
2. Назвать кости задней четвертины говядины.
3. Каково кулинарное назначение перечисленных частей задней четвертины говядины?

К-3

1. Перечислить части бараньей туши.
2. Назвать потери (%) при обработке баранины в зависимости от упитанности.
3. Каково кулинарное назначение перечисленных частей бараньей туши?

К-4

1. Перечислить части свиной туши.
2. Назвать потери (%) при обработке свинины.
3. Каково кулинарное назначение перечисленных частей свиной туши?

Практическая работа №6

Технологический процесс обработки мяса и приготовление рубленых полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства рубленых полуфабрикатов из мяса для всех видов тепловой обработки

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки); рулет с луком и яйцом; рулет картофельный с мясом
2. Составить отчет
3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: кастрюли, миски, сковороды, ножи поварской тройки, ложки столовые, ложка соусная, шумовка, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, противни, терка, игла поварская, доски разделочные, тарелки глубокие и мелкие, соусник, весы, мясорубка, блендер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку мяса
3. Приготовить полуфабрикаты из мяса, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку мяса
5. Приготовить соусы: красный, молочный
6. Оформить блюда для подачи
7. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
9. Оформить отчет и сдать работу преподавателю

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№612 Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки)				№617 Рулет с луком и яйцом				№626 Рулет картофельный с мясом				всего брутто	всего нетто
	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н		
	1	1	3	3	1	1	3	3	1	1	3	3		

Задание №2. Составить схему первичной обработки мяса

Задание №3. Составить технологические схемы приготовления блюд по заданию

Задание №4. Произвести технологический процесс первичной обработки мяса и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса н/ф до т. о.	Масса н/ф после т. о.	Продолжи- тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический
№612 Биточки, запечные под сметанным соусом с рисом (по-казацки)					
№617 Рулет с луком и яйцом					
№626 Рулет картофельный с мясом					

Задание №5. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
№612 Биточки, запечные под сметанным соусом с рисом (по- казацки)					
№617 Рулет с луком и яйцом					
№626 Рулет картофельный с мясом					

Контрольные вопросы:

1. Особенности размораживания мяса
2. Особенности первичной обработки мяса свинины, говядины, баранины
3. Технология приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса

Карточки-задания

К–1 Определить количество отходов, сала и мякоти мяса при кулинарной разделке мясной свиной туши массой 84 кг, если сало составляет 8%.

К–2 Для отпуска первых блюд необходимо приготовить 16кг говядины отварной. Какое количество мяса весом нетто требуется для приготовления данного количества отварного мяса?

К–3 Определить закладку продуктов для приготовления 120 порций блюда «язык отварной» (по 2 –ой колонке Сборника рецептов).

К–4 Поступило 120кг говядины 2 категории. Определить, сколько порций ромштекса можно приготовить из нее в столовой

К–5 Определить и отметить знаком X, из каких частей говядины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:

Часть туши говядины	Полуфабрикаты из говядины													
	Крупнокусковые				Порционные				Мелкокусковые					
	Ростбиф	Тушеное мясо, шпигованное	Мясо отварное для холодных и вторых блюд	Мясо отварное для первых блюд	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы отбивные	Говядина духовая	Бефстроганов	Азу	Гуляш
Вырезка														
Толстый край														
Тонкий край														
Верхний кусок														
Внутренний кусок														
Боковой кусок														
Наружный кусок														
Плечевая часть лопатки														
Заплечная часть лопатки I категории														
Грудинка														
Покромка I категории														
Шейная часть														
Пашина														
Покромка II категории														
Заплечная часть лопатки II категории														

К–6 Определить количество мяса (кг), если оно составляет в котлетной массе 63%. Количество котлетной массы 8 кг.

К–7 Определить и отметить знаком X, из каких частей баранины, свинины, телятины приготавливают перечисленные в карте полуфабрикаты:

Часть туши мелкого скота	Полуфабрикаты из частей туши													
	Мясо жаренное крупным куском	Мясо отваренное крупным куском	Мясо тушенное крупным куском	Эскалоп	Шницель отбивной	Котлеты натуральные	Шашлык мелкими кусками	Рагу	Плов	Харчо	Гуляш	Грудинка фаршированная	Шашлык по-карски	Котлеты отбивные
Корейка баранины														
Корейка свинины														
Корейка телятины														
Тазобедренная часть баранины														
Тазобедренная часть свинины														
Тазобедренная часть телятины														
Лопаточная часть баранины														
Лопаточная часть свинины														
Лопаточная часть телятины														
Шейная часть баранины														
Шейная часть свинины														
Шейная часть телятины														
Грудинка баранины														
Грудинка свинины														
Грудинка телятины														

Практическое занятие №7

Технологический процесс обработки мяса и приготовление фаршированных полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства полуфабрикатов из мяса для всех видов тепловой обработки

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: шашлык из свинины, жаркое по-домашнему; гуляш
2. Составить отчет
3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: кастрюли, миски, сковороды, ножи поварской тройки, ложки столовые, ложка соусная, шумовка, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, противни, терка, игла поварская, доски разделочные, тарелки глубокие и мелкие, соусник, весы, мясорубка, блендер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку мяса
3. Приготовить полуфабрикаты из мяса, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку мяса
5. Приготовить соусы: красный, кисло-сладкий
6. Оформить блюда для подачи
7. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
9. Оформить отчет и сдать работу преподавателю

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№546 Грудинка фаршированн ая мясом с рисом				№454 Грудинка фаршированная кашей				всего брутто	всего нетто
	б	н	б	н	б	н	б	н		
	1	1	3	3	1	1	3	3		

Задание №2. Составить схему первичной обработки мяса

Задание №3. Составить технологические схемы приготовления блюд по заданию

Задание №4. Произвести технологический процесс первичной обработки мяса и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса н/ф до т. о.	Масса н/ф после т. о.	Продолжи- тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический
№546 грудинка фаршированная мясом с рисом					
№454 Грудинка фаршированная кашей					

Задание №5. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
№546 грудинка фаршированная мясом с рисом					
№454 Грудинка фаршированная кашей					

Контрольные вопросы:

1. Особенности размораживания мяса
2. Особенности первичной обработки мяса свинины, говядины, баранины
3. Технология приготовления натуральных полуфабрикатов из мяса

Карточки-задания

К–1 Определить массу отходов и мякоти при обработке бараньей туши I категории в количестве 34 кг.

К–2 Определить массу отходов и мякоти при обработке бараньей туши II категори в количестве 25 кг.

К–3 Определить количество отходов и мякоти мяса при кулинарной разделке говядины I категории массой 204 кг.

К–4 Определить количество мякоти мяса при кулинарной разделке говядины II категории массой 168 кг.

Практическое занятие №8

Технологический процесс обработки мяса и приготовление панированных полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства полуфабрикатов из мяса для всех видов тепловой обработки

Задание:

4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: шашлык из свинины, жаркое по-домашнему; гуляш
5. Составить отчет
6. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: кастрюли, миски, сковороды, ножи поварской тройки, ложки столовые, ложка соусная, шумовка, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, противни, терка, игла поварская, доски разделочные, тарелки глубокие и мелкие, соусник, весы, мясорубка, блендер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку мяса
3. Приготовить полуфабрикаты из мяса, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку мяса
5. Приготовить соусы: красный, кисло-сладкий
6. Оформить блюда для подачи
7. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
9. Оформить отчет и сдать работу преподавателю

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№573 Котлеты отбивные				№574 Шницель				№575 Ромштекс				всего брутто	всего нетто
	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н		
	1	1	3	3	1	1	3	3	1	1	3	3		

Задание №2. Составить схему первичной обработки мяса

Задание №3. Составить технологические схемы приготовления блюд по заданию

Задание №4. Произвести технологический процесс первичной обработки мяса и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса н/ф до т. о.	Масса н/ф после т. о.	Продолжи- тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический
№573 Котлеты отбивные					
№574 Шницель					
№575 Ромштекс					

Задание №5. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
№573 Котлеты отбивные					
№574 Шницель					
№575 Ромштекс					

Контрольные вопросы:

4. Особенности размораживания мяса
5. Особенности первичной обработки мяса свинины, говядины, баранины
6. Технология приготовления натуральных полуфабрикатов из мяса

Карточки-задания

К–1 Определить количество отходов, сала и мякоти мяса при кулинарной разделке мясной свиной туши массой 120 кг, если сало составляет 10%.

К–2 Для отпуска первых блюд необходимо приготовить 250 кг говядины отварной. Какое количество мяса весом нетто требуется для приготовления данного количества отварного мяса?

К–3 Определить закладку продуктов для приготовления 53 порций блюда «Язык отварной» (по 1 –ой колонке Сборника рецептов).

К–4 Поступило 120кг говядины 2 категории. Определить, сколько порций ромштекса можно приготовить из нее в столовой

К–5 Сколько порций поджарки можно приготовить из 100кг свинины обрезной

Практическое занятие №9

Технологический процесс обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства полуфабрикатов из субпродуктов

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: печень по-строгановски; оладьи из печени; язык с картофелем в соусе запеченный
2. Составить отчет
3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: кастрюли, миски, сковороды, ножи поварской тройки, ложки столовые, ложка соусная, шумовка, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, противни, терка, игла поварская, доски разделочные, тарелки глубокие и мелкие, соусник, весы, мясорубка, блендер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку субпродуктов
3. Приготовить полуфабрикаты из субпродуктов, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку субпродуктов
5. Приготовить соусы: красный, молочный
6. Оформить блюда для подачи
7. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
9. Оформить отчет и сдать работу преподавателю

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№582 Печень по-строгановски				№622 Оладьи из печени				№632 Язык с картофелем в соусе запеченный				всего брутто	всего нетто
	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>		
	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	<i>3</i>		

Задание №2. Составить схему первичной обработки субпродуктов

Задание №3. Составить технологические схемы приготовления блюд по заданию

Задание №4. Произвести технологический процесс первичной обработки субпродуктов и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептур. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса н/ф до т. о.	Масса н/ф после т. о.	Продолжи- тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический
№582 Печень по-строгановски					
№622 Оладьи из печени					
№632 Язык с картофелем в соусе запеченный					

Задание №5. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
№582 Печень по-строгановски					
№622 Оладьи из печени					
№632 Язык с картофелем в соусе запеченный					

Контрольные вопросы:

1. Особенности размораживания субпродуктов
2. Особенности первичной обработки субпродуктов

Карточки-задания

К–1 Определите количество отходов при обработке 65,9 кг почек говяжьих мороженых

К–2 Замените почки говяжьи охлажденные – свиными охлажденными, если масса брутто 45,23 кг

К–3 Определите процент потерь при тепловой обработке (жарка во фритюре) сердца охлажденного, если масса брутто 129,5 кг

Практическое занятие №10

Технологический процесс обработки домашней птицы и дичи и приготовление натуральных полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства натуральных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рагу из птицы; дичь тушеная с рисом; плов из птицы
2. Составить отчет
3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: кастрюли, миски, сковороды, ножи поварской тройки, ложки столовые, ложка соусная, шумовка, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, противни, терка, игла поварская, доски разделочные, тарелки глубокие и мелкие, соусник, весы, мясорубка, блендер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку домашней птицы и дичи
3. Приготовить полуфабрикаты из домашней птицы и дичи, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку домашней птицы и дичи
5. Приготовить соусы: красный, молочный
6. Оформить блюда для подачи
7. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
9. Оформить отчет и сдать работу преподавателю

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№642 Рагу из птицы				№646 Плов из птицы				№647 Дичь тушеная с рисом				всего брутто	всего нетто
	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н	б	н		
	1	1	3	3	1	1	3	3	1	1	3	3		

Задание №2. Составить схему первичной обработки домашней птицы и дичи

Задание №3. Составить технологические схемы приготовления блюд по заданию

Задание №4. Произвести технологический процесс первичной обработки домашней птицы и дичи, и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептур. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжи- тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический
№642 Рагу из птицы					
№646 Плов из птицы					
№647 Дичь тушеная с рисом					

Задание №5. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
№642 Рагу из птицы					
№646 Плов из птицы					
№647 Дичь тушеная с рисом					

Контрольные вопросы:

1. Особенности размораживания домашней птицы и дичи
2. Особенности первичной обработки домашней птицы и дичи
3. Особенности приготовления натуральных полуфабрикатов

Карточки-задания

К-1 Определить количество отходов, полученных при обработке 48 кг кур полупотрошенных I и II категории.

К-2 Какое количество пищевых и непищевых отходов получится при обработке 130 кг цыплят полупотрошенных II категории?

К-3 Сколько надо взять индеек потрошенных для получения 4 кг индеек отварных?

К-4 Сколько получится рагу (с выходом 100 г) и отходов из 26 кг кролика?

К-5 Определить закладку кур полупотрошенных II категории для приготовления 60 порций блюда «куры жареные» в столовой II категории.

К-6 Определить массу брутто и нетто курицы (по 2-ой колонке Сборника рецептур) для приготовления 60 порций рагу.

Практическое занятие №11

Технологический процесс обработки домашней птицы и дичи и приготовление фаршированных полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: куриные рульки; курица бескостная фаршированная грибами и рисом; котлеты по-киевски
2. Составить отчет
3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: кастрюли, миски, сковороды, ножи поварской тройки, ложки столовые, ложка соусная, шумовка, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, противни, терка, игла поварская, доски разделочные, тарелки глубокие и мелкие, соусник, весы, мясорубка, блендер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку домашней птицы и дичи
3. Приготовить полуфабрикаты из домашней птицы и дичи, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку домашней птицы и дичи
5. Приготовить соусы: красный, молочный
6. Оформить блюда для подачи
7. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
9. Оформить отчет и сдать работу преподавателю

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	Куриные рульки				Курица бескостная, фаршированная грибами и рисом				№659 Котлеты по-киевски				всего брутто	всего нетто
	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>	<i>б</i>	<i>н</i>		
	1	1	3	3	1	1	3	3	1	1	3	3		

Технологический процесс приготовления куриных рулек

Кладем куриное филе на разделочную доску и отбиваем скалкой так, чтобы толщина куска была более-менее равномерной по всей площади. Солим и перчим филе. Кладем ветчину, сыр и петрушку. Сворачиваем в рулетик. Обваливаем в муке. Макаем в слегка

взбитые с солью яйца. Обваливаем в крекерах или сухарях. Кладем на противень и отправляем в разогретую до 200 °С духовку примерно на 25 минут, до готовности и хрустящей румяной корочки.

Задание №2. Составить схему первичной обработки домашней птицы и дичи

Задание №3. Составить технологические схемы приготовления блюд по заданию

Задание №4. Произвести технологический процесс первичной обработки домашней птицы и дичи, и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику рецептов. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса н/ф до т. о.	Масса н/ф после т. о.	Продолжи- тельность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический
Куриные рульки					
Курица бескостная, фаршированная грибами и рисом					
№659 Котлеты по- киевски					

Задание №5. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
Куриные рульки					
Курица бескостная, фаршированная грибами и рисом					
№659 Котлеты по-киевски					

Контрольные вопросы:

1. Особенности размораживания домашней птицы и дичи
2. Особенности первичной обработки домашней птицы и дичи
3. Особенности приготовления фаршированных полуфабрикатов

Карточки-задания

К-1 Определить по Сборнику рецептов закладку брутто и нетто кур полупотрошенных I и II категории для приготовления 10 кг вареной птицы целыми тушками.

К-2 Найти закладку брутто и нетто для приготовления 40 порций блюда «рагу из кролика» (по 2-ой колонке Сборника рецептов).

К-3 Сколько надо взять индеек полупотрошенных II категории для 40 порций блюда «индейка отварная»?

К-4 Определить, сколько мякоти с кожей и костей получится из 28 кг цыплят-бройлеров полупотрошенных.

Практическое занятие №12

Технологический процесс обработки домашней птицы и дичи и приготовление рубленых полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки

Цель работы: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета сырья и производства рубленых полуфабрикатов из домашней птицы и дичи

Задание:

4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: биточки рубленые из птицы под белым соусом с рисом; рулет из домашней птицы с корейской морковью
5. Составить отчет
6. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: кастрюли, миски, сковороды, ножи поварской тройки, ложки столовые, ложка соусная, шумовка, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, противни, терка, игла поварская, доски разделочные, тарелки глубокие и мелкие, соусник, весы, мясорубка, блендер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку домашней птицы и дичи
3. Приготовить полуфабрикаты из домашней птицы и дичи, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку домашней птицы и дичи
5. Приготовить соусы: красный, молочный
6. Оформить блюда для подачи
7. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
9. Оформить отчет и сдать работу преподавателю

Ход работы

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№671 Биточки рубленые из птицы под белым соусом с рисом				Рулет из домашней птицы с корейской морковью				всего брутто	всего нетто
	б	н	б	н	б	н	б	н		
	1	1	3	3	1	1	3	3		

Задание №2. Составить схему первичной обработки домашней птицы и дичи

Задание №3. Составить технологические схемы приготовления блюд по заданию

Задание №4. Произвести технологический процесс первичной обработки домашней птицы и дичи, и приготовить полуфабрикаты в соответствии с технологией по Сборнику

рецептур. Произвести тепловую обработку полуфабрикатов. Полученные данные занести в таблицу

Наименование блюда	Масса п/ф до т. о.	Масса п/ф после т. о.	Продолжительность т. о.	Процент потерь при т. о.	
				теоретический	практический
№671 Биточки рубленные из птицы под белым соусом с рисом					
Рулет из домашней птицы с корейской морковью					

Задание №5. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
№671 Биточки рубленные из птицы под белым соусом с рисом					
Рулет из домашней птицы с корейской морковью					

Контрольные вопросы:

1. Особенности размораживания домашней птицы и дичи
2. Особенности первичной обработки домашней птицы и дичи
3. Особенности приготовления рубленых полуфабрикатов

Карточки-задания

К–1 Сколько порций блюда «фазан в красном соусе с эстрагоном» можно приготовить в столовой II категории из 28 кг фазана?

К–2 Определить закладку сырья для приготовления 40 порций блюда «тетерев жареный» в ресторане.

К–3 Составьте технологическую схему приготовления фрикаделек из бройлеров-цыплят

К–4 Составьте технологическую схему приготовления зраз из кур с омлетом и овощами

К–5 Составьте технологическую схему суфле из кур

Список используемой литературы

1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 373 с.
2. Елхина В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. в 3 ч. Ч.1. Механическое оборудование. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 416 с.
3. Богусева В. И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Дону : Феникс, 201. – 374 с.
4. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016.- 416 с.
5. Самородова И.П.. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции :. М.:Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

Методические указания
для обучающихся по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
к выполнению учебно-производственных занятий
по учебной практике по профессиональному модулю
ПМ. 01. Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
Автор-составитель: преподаватель Воропаева Ю.А.
Компьютерный набор и компьютерная верстка
Воропаевой Ю.А.