

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:36:17

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

ПМ. 07 ОСВОЕНИЕ ОСНОВНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ПО ПРОФЕССИИ "ПОВАР"

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Пятигорск 2022

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Пояснительная записка

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по МДК 07.01. «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"» в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Выполнение практических работ позволяет закрепить и систематизировать теоретические знания и приобрести практические навыки по отдельным темам дисциплины, способствует формированию навыков самостоятельной работы у студентов, а также формированию учебно-познавательной и социально-трудовой компетенций. Количество практических работ и их тематика составлена в соответствии с учебным планом. Каждое практическое задание содержит тему и цель работы, обеспечение занятия, содержание работы, литературу с указанием страниц, задачи для закрепления материала по соответствующей теме.

Цели и задачи:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организовать работу структурного подразделения;
- выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (бармен, кондитер, повар).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- виды нормативно-технической документации, используемой на предприятиях общественного питания;
- требования к персоналу предприятий общественного питания;
- характеристику различных видов продуктов и сырья;
- характеристику полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- способы механической кулинарной обработки различных видов сырья;
- способы тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции;
- физико-химические изменения, происходящие в сырье и готовой продукции при различных способах кулинарной обработки;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания.

Методические указания направлены, прежде всего, на оказание методической помощи студентам при проведении практических занятий по дисциплине. В методическом указании систематизированы задания охватывающие наиболее значимые темы дисциплины.

Тема 1: Изучение ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования
ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

Цель: изучить виды услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания. Требования безопасности услуг общественного питания. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.

Контрольные вопросы:

1. Виды услуг общественного питания.
2. Общие требования к услугам общественного питания.
3. Требования безопасности услуг общественного питания.
4. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.

Тема 2: ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

Цель: изучить термины и определения. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

Контрольные вопросы:

1. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от способа реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления.
2. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

Тема 3: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

Цель: Изучение нормативно-технической документации на продукцию общественного питания. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания. Рецептура блюд и кулинарных изделий. Отходы и потери сырья, полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции.

Контрольные вопросы:

1. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания.
2. Правила составления меню, последовательность указания блюд и кулинарных изделий в меню предприятия общественного питания.
3. Рецептура блюд и кулинарных изделий.
4. Отходы и потери сырья, полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции.

Тема 4: Классификация и характеристика предприятий общественного питания
ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

Цель: изучить термины и определения. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности. Классификация предприятий общественного питания по типу. Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.

Контрольные вопросы:

1. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности.
2. Классификация предприятий общественного питания по типу.
3. Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5

Тема: ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу

Цель: изучить термины и определения. Общие требования к персоналу. Требования к метрдотелю (администратору зала). Требования к официанту. Требования к бармену. Требования к сомелье. Требования к бариста. Требования к буфетчику. Требования к кассиру. Требования к продавцу магазина (отдела) кулинарии. Требования к заведующему производством (шеф-повару, начальнику цеха, заместителю заведующего производством, су-шефу, заместителю начальника цеха). Требования к повару. Требования к кондитеру. Требования к пекарю. Требования к работнику предприятия быстрого обслуживания. Требования к должностям и профессиям административного персонала.

Контрольные вопросы:

1. Требования к метрдотелю (администратору зала).
2. Требования к официанту.
3. Требования к бармену.
4. Требования к сомелье.
5. Требования к бариста.
6. Требования к буфетчику.
7. Требования к кассиру.
8. Требования к продавцу магазина (отдела) кулинарии. Требования к заведующему производством (шеф-повару, начальнику цеха, заместителю заведующего производством, су-шефу, заместителю начальника цеха).
9. Требования к повару.
10. Требования к кондитеру.
11. Требования к пекарю.
12. Требования к работнику предприятия быстрого обслуживания.
13. Требования к должностям и профессиям административного персонала

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 6

Тема: Технологические принципы производства кулинарной продукции

Цель: изучить принцип безопасности. Принцип взаимозаменяемости. Принцип совместимости. Принцип сбалансированности. Принцип рационального использования сырья и отходов. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции. Принцип сокращения времени кулинарной обработки. Принцип наилучшего использования оборудования. Принцип наилучшего использования энергии

Контрольные вопросы:

1. Основные понятия и определения, используемые при производстве кулинарной продукции.
2. Показатели качества кулинарной продукции: пищевая, энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, органолептические показатели качества.
3. Виды безопасности кулинарной продукции: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная
4. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Принцип безопасности. Принцип взаимозаменяемости. Принцип совместимости.
5. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Принцип сбалансированности.
6. Принцип рационального использования сырья и отходов.
7. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции. Принцип сокращения времени кулинарной обработки.
8. Принцип наилучшего использования оборудования.
9. Принцип наилучшего использования энергии.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 7

Тема: Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции

Цель: Характеристика овощей, плодов, грибов: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки. Характеристика рыбы и нерыбных продуктов моря: химический состав, предварительная обработка рыбы, разделка рыбы, особенности разделки некоторых видов рыб. Характеристика мяса: химический состав, значение в питании, технологическая схема обработки

Контрольные вопросы:

1. Характеристика овощей, плодов, грибов.
2. Характеристика рыбы и нерыбных продуктов моря.
3. Характеристика мяса.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 8

Тема: Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические и гидромеханические способы обработки

Цель: изучить классификация способов кулинарной обработки: по стадиям технологического процесса, по природе действующего начала. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.

Гидромеханические способы обработки: промывание и замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование.

Контрольные вопросы:

1. Механические способы обработки: сортирование, просеивание, перемешивание
2. Очистка, измельчение, прессование
3. Формование, дозирование, панирование
4. Фарширование, шпигование, рыхление.
5. Гидромеханические способы обработки: промывание и замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 9

Тема: Массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы обработки

Цель: изучение способов обработки – растворение, экстракция, сушка, загущение, сульфитация, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса.

Контрольные вопросы:

1. Что такое растворение?
2. Что такое экстракция?
3. С какой целью проводят сульфитацию плодов и овощей?
4. Какое влияние оказывает маринование на степень размягчения мясного сырья?
5. Перечислите виды брожения.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 10

Тема: Термические способы обработки пищевых продуктов

Цель: изучить способы обработки пищевых продуктов – нагревание. Классификация способов нагрева пищевых продуктов. Охлаждение. Способы холодильной обработки пищевых продуктов. Способы тепловой обработки продуктов: классификация и характеристика

Контрольные вопросы:

1. Что такое нагревание?
2. Как классифицируются способы нагрева пищевых продуктов?
3. Какой продукт считается охлажденным?
4. Перечислите способы холодильной обработки пищевых продуктов?
5. Какие изменения происходят в сырье и готовых продуктах при холодильном хранении?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 11

Тема: Технологический процесс механической обработки овощей

Цель: изучить классификацию и ассортимент блюд из овощей и грибов. Подготовка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров.

Технологический процесс приготовления и отпуска простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации.

Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи.

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

Контрольные вопросы:

1. Как осуществляется предварительная подготовка овощей и грибов?
2. Что такое бракераж и как он проводится?
3. Какие способы сервировки вы знаете?
4. Назовите температуру подачи горячих и холодных блюд.
5. Какие виды технологического оборудования и производственного инвентаря используются при обработке овощей, грибов, пряностей?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 12

Тема: Производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов

Цель: изучить работу специальных приспособлений для нарезки овощей. Формы нарезки картофеля и корнеплодов. Подготовка капустных, салатных и других овощей.

Подготовка овощей и грибов для приготовления блюд и гарниров. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите формы нарезки картофеля и корнеплодов.
2. Как осуществляется подготовка капустных, салатных и других овощей?
3. С какой целью в блюда добавляются пряности, приправы?
4. Какие пищевые добавки применяются в производстве блюд из овощей и грибов?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 13

Тема: Технологические схемы обработки рыбы

Цель: изучить оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом.

Контрольные вопросы:

1. Технологическая схема оттаивания мороженой рыбы.
2. С какой целью производят вымачивание соленой рыбы?
3. Опишите технологию обработки рыбы с костным скелетом.
4. Опишите технологию обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 14

Тема: Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы

Цель: приготовление полуфабрикатов из рыбы: для варки, для припускания, для жарки основным способом, для жарки во фритюре, для жарки на решетке, для жарки на вертеле, для запекания, для приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка нерыбного водного сырья

Контрольные вопросы:

1. Какие изменения происходят в рыбе при тепловой обработке?
2. Опишите технологию приготовления полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для варки, для припускания, для жарки основным способом, для жарки во фритюре, для жарки на решетке, для жарки на вертеле, для запекания, для приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс.
3. Какие виды оборудования используются при централизованном производстве рыбных полуфабрикатов?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 15

Тема: Технологическая схема механической обработки мяса

Цель: изучить технологическую схему механической обработки мяса. Прием и хранение. Размораживание. Зачистка. Разделка. Обвалка. Жиловка.

Контрольные вопросы:

1. Как осуществляется механическая обработка туши говядины?
2. Как осуществляется механическая обработка туши свинины?
3. Как осуществляется механическая обработка туши баранины?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 16

Тема: Технология приготовления мясных полуфабрикатов

Цель: Приготовление полуфабрикатов. Кулинарное деление говяжьей полутуши, туши баранины, полутуши свинины на отрубы. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Централизованное производство мясных полуфабрикатов.

Контрольные вопросы:

1. Изобразите схему кулинарного деления говяжьей полутуши.
2. Изобразите схему кулинарного деления туши баранины.
3. Изобразите схему кулинарного деления полутуши свинины.
4. Перечислите полуфабрикаты из говядины и из какой части туши они изготавливаются?
5. Перечислите полуфабрикаты из баранины и из какой части туши они изготавливаются?
6. Перечислите полуфабрикаты из свинины и из какой части туши они изготавливаются?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 17

Тема: Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов

Цель: изучить технологическую схему обработки птицы. Обработка дичи. Обработка

кроликов.

Контрольные вопросы:

1. Как осуществляется предварительная механическая обработка мяса птицы?
2. Перечислите способы обвалки птицы.
3. Как осуществляется предварительная механическая обработка дичи?
4. Как осуществляется предварительная механическая обработка кроликов?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 18

Тема: Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов

Цель: Приготовление полуфабрикатов из птицы. Использование пищевых отходов. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите полуфабрикаты,готавливаемые из мяса птицы.
2. Какие отходы образуются при обработке птицы?
3. Опишите технологию централизованного производства полуфабрикатов из птицы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 19

Тема: Технология производства бульонов и заправочных супов

Цель: изучить классификацию бульонов от вида используемых продуктов. Пищевая ценность бульонов. Технология производства костного и мясо-костного бульона, бульона из птицы, рыбного бульона, грибного отвара, бульона костного концентрированного, бульона с желатином. Общие правила варки заправочных супов. Технология производства щей, борщей, солянок, рассольников.

Контрольные вопросы:

1. Какова ценность бульонов?
2. Опишите технологию приготовления костного и мясо-костного бульона.
3. Опишите технологию приготовления бульона из птицы.
4. Опишите технологию приготовления бульона из рыбы.
5. Опишите технологию приготовления бульона костного концентрированного и бульона с желатином.
6. С какой целью проводят пассерование овощей для заправки?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 20

Тема: Технология приготовления супов овощных и картофельных

Цель: изучить ассортимент супов из овощей и картофеля. Технология приготовления супа крестьянского, супа картофельного, супа из овощей, супа картофельного с крупой, супа картофельного с макаронными изделиями, супа картофельного с бобовыми, ухи рыбацкой, ухи ростовской.

Контрольные вопросы:

1. В чем заключается ценность супов из картофеля и овощей?
2. Особенности приготовления супов.
3. Подготовка картофеля, овощей, круп, макаронных изделий и бобовых для приготовления супов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 21

Тема: Технология приготовления супов с макаронными изделиями, лапшой домашней, крупой и бобовыми

Цель: изучить технологию приготовления блюд: суп с домашней лапшой, суп с крупой, суп харчо, суп с бобовыми.

Контрольные вопросы:

1. В чем заключается ценность макаронных изделий?
2. Какие виды круп используются при приготовлении супов?
3. В чем особенности приготовления супа харчо?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 22

Тема: Технология производства пюреобразных супов

Цель: изучить ассортимент пюреобразных супов. Технология приготовления блюд: суп-пюре из моркови или репы, суп-пюре из картофеля, суп-пюре из разных овощей, суп-крем из тыквы, суп-пюре из круп, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из птицы, суп-пюре из печени, супы-биски.

Контрольные вопросы:

1. Какое оборудование применяется для приготовления супов-пюре?
2. Органолептическая ценность супов-пюре.
3. Как производится предварительная подготовка тыквы?
4. С какой целью происходит предварительное замачивание бобовых?
5. Как подготавливается печень для приготовления супов?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 23

Тема: Технология производства прозрачных супов

Цель: изучить технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона. Технологическая схема приготовления куриного прозрачного бульона. Технологическая схема приготовления рыбного прозрачного бульона (ухи). Приготовление гарниров для прозрачных супов.

Контрольные вопросы:

1. С помощью каких методов осуществляется осветление бульонов?
2. Какие гарниры приготавливаются для подачи с прозрачными супами?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 24

Тема: Технология производства холодных супов, сладких супов

Цель: Технология приготовления блюд: окрошки, борщ холодный, свекольники, ботвинья, щи зеленые. Технология приготовления сладких супов: суп из клюквы и ягод, суп из цитрусовых, суп из ревеня, кураги и яблок, суп-пюре из сушеных плодов.

Контрольные вопросы:

1. История возникновения холодных супов.
2. Технологическая схема производства окрошки.
3. Технологическая схема производства борща холодного и свекольника.
4. Технологическая схема производства ботвиньи и щей зеленых.
5. Особенности приготовления сладких супов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 25

Тема: Технология приготовления мясных соусов

Цель: изучить технологию приготовления основного красного соуса и его производных. Технология приготовления основного белого соуса и его производных.

Контрольные вопросы:

1. Значение соусов в питании человека.
2. Перечислите компоненты, необходимые для приготовления основного красного соуса.
3. Перечислите компоненты, необходимые для приготовления основного белого соуса.
4. Какие компоненты используются для загустения соусов?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 26

Тема: Технология приготовления рыбных соусов

Цель: Технология приготовления соусов: рыбный белый основной, паровой и томатный; соус белое вино, соус белый с рассолом, томатный с овощами, русский, матросский, соус раковый.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите особенности приготовления соусов: рыбный белый основной, паровой и томатный; соус белое вино, соус белый с рассолом, томатный с овощами, русский, матросский, соус раковый.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 27

Тема: Технология приготовления грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов.

Цель: освоить навыки приготовления следующих видов соусов: соус грибной основной, соус грибной с томатом, соус грибной кисло-сладкий. Классификация молочных соусов. Соус молочный (бешамель), соус молочный сладкий, соус молочный с луком (субиз). Соус сметанный (натуральный), соус сметанный (на основе белого), соус сметанный с луком, соус сметанный с томатом, соус сметанный с томатом и луком, соус сметанный с хреном (лефор). Соус польский, соус сухарный, соусы голландские (в ассортименте)

Контрольные вопросы:

1. Назовите компоненты, используемые в приготовлении следующих видов соусов: соус грибной основной, соус грибной с томатом, соус грибной кисло-сладкий.
2. Пищевая ценность молочных соусов.
3. Технология приготовления соусов: соус молочный (бешамель), соус молочный сладкий, соус молочный с луком (субиз).
4. Технология приготовления сметанных соусов.

5. Технология приготовления яично-масляных соусов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 28

Тема: Технология приготовления соусов на растительном масле, уксусе. Масляные смеси.

Цель: освоить навыки приготовления соуса майонез. Технология приготовления заправок и соусов на уксусе. Масляные смеси: масло зеленое, масло килечное, масло селечное, масло сырое, масло с горчицей. Технология производства соусов промышленного производства.

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления соуса майонез.
2. Каково значение уксуса в приготовлении соусов?
3. Какие виды растительного масла могут быть использованы в приготовлении соусов?
4. Перечислите компоненты, необходимые в приготовлении масляных смесей.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 29

Тема: Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей)

Цель: освоить навыки приготовления блюд и гарниров из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей.

Контрольные вопросы:

1. Значение блюд и гарниров из овощей в питании человека.
2. Способы тепловой обработки овощей.
3. Потери основных питательных веществ при варке, припускании, запекании и жарении овощей.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 30

Тема: Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Цель: изучить технологическую схему подготовки к варке. Предварительная механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Набухание и размягчение сырья при варке. Способы варки крупяных каш. Освоить навыки приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Контрольные вопросы:

1. Какие изменения происходят с бобовыми в процессе механической и гидромеханической обработки?
2. Какие изменения происходят с бобовыми в процессе тепловой обработки?
3. Как осуществляется контроль качества яиц, поступающих на производство?
4. Как осуществляется хранение яиц, творога?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 31-32

Тема: Технологические схемы производства блюд из рыбы (припущенной, отварной,

жареной, тушеной, запеченной, рубленой)

Цель: изучить химический состав и пищевая ценность блюд из рыбы. Изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани. Изменение жиров. Изменение массы и содержания растворимых веществ. Ассортимент блюд на основе рыбного сырья. Освоить навыки приготовления блюд из припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой рыбы.

Контрольные вопросы:

1. Значение блюд из рыбы в питании человека.
2. Изменения, происходящие в рыбе при тепловой обработке.
3. Особенности приготовления блюд из припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой рыбы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 33-34

Тема: Технология производства блюд из мяса (отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленного, из субпродуктов, мяса диких животных)

Цель: изучить химический состав и пищевая ценность мясных блюд. Классификация блюд из мяса. Изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани. Изменение массы и содержания растворимых веществ мясопродуктов. Изменения витаминов. Формирование специфического вкуса и аромата мясных блюд. Ассортимент блюд и изделий из мяса. Освоить навыки приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленного мяса, из субпродуктов, мяса диких животных.

Контрольные вопросы:

1. Значение блюд из мяса в питании человека.
2. Изменения, происходящие в мясе при тепловой обработке.
3. Особенности приготовления блюд из припущенного, отварного, жареного, тушеного, запеченного, рубленного мяса.
4. Особенности приготовления блюд из субпродуктов.
5. Особенности приготовления блюд из мяса диких животных.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 35-36

Тема: Технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика

Цель: изучить химический состав и пищевая ценность блюд из птицы. Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке. Освоить навыки приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.

Контрольные вопросы:

1. Значение блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика в питании человека.
2. Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке птицы.
3. Опишите технологию приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.

Практические работы оформляются в соответствии с приложением 1.

Пример оформления технико-технологических карт (ТТК) на блюдо (изделие) представлен в приложении 2.

Основная литература:

1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 275 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28641-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045> ЭБС
2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> ЭБС
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 240 с

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>

Интернет-ресурсы:

1. [http:// window.edu.ru/library/pdf2txt](http://window.edu.ru/library/pdf2txt)- Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
2. <http://n-t.ru/> - Электронная библиотека «Наука и техника».
3. [http //www. gpntb.ru./](http://www.gpntb.ru/) - Государственная публичная научно-техническая библиотека России.

[illegible]

Ф.И.О. _____

курс _____

группа _____

Работа № _____

по теме _____

[illegible]

Студент _____

Оценка _____

Преподаватель _____

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ

№ по сборнику рецептур	Наименование изделий	Требования к качеству				Обнаруженные дефекты	Средняя оценка
		Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция	
Баллы							
Баллы							
Баллы							
Баллы							
Баллы							

Бракераж провел(а) _____

УТВЕРЖДАЮ

« ____ » _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____
на блюдо(изделие) пудинг из творога (вареный на пару)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на пудинг из творога вырабатываемое по сборнику рецептур для реализации в предприятии общественного питания

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для изготовления пудинга из творога должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации. (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Масса брутто	Масса нетто
Творог	152	150
Крупа манная	15	15
Яйца	¼ шт.	10
Сахар	15	15
Виноград сушеный (изюм)	20,4	20
Масло сливочное	5	5
Ванилин	0,02	0,02
Сухари	5	5
Сметана	5	5
<i>Масса готового пудинга</i>	-	<i>200</i>
Сметана	20	20
или соус из кураги №569	-	50
Выход: со сметаной	-	220
с соусом	-	250

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, перебранный, промытый в теплой воде и обсушенный изюм, ванилин, соль и перемешивают.

Затем вводят в массу взбитые яичные белки, раскладывают в емкость, смазанную сливочным маслом, и варят на пару 20-30 мин. Отпускают со сметаной или сладким соусом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

5.1. Блюдо Пудинг из творога должно подаваться на мелкой порционной тарелке. При отпуске поливается сметаной или сладким соусом, посыпается сахарной пудрой

5.2. Реализация осуществляется при температуре подачи 50-60⁰С в течение 2-3 ч

5.3. Хранят на мармите

5.4 Срок годности 3 ч

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели пудинга из творога

Внешний вид:	поверхность без трещин, на разрезе виден изюм.
Консистенция:	пышная, однородная
Цвет:	кремовый.
Вкус:	творога.
Запах:	творога.

6.2. Микробиологические показатели пудинга из творога должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____

6. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал
общие	из них животные	общие	из них растительные	общие	из них моно- и дисахариды	

Ответственный за оформление ТТК студент _____
должность подпись Ф.И.О.