Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области

Ярославский профессиональный колледж №21

**Лабораторно – практические занятия по МДК 02**

Разработчик

Преподаватель спец. дисциплин - Охлопкова Мария Валерьевна

**Практическое занятие №1**

(время выполнения работы 8ч)

**Тема**: Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

**Задание:**

1. Подобрать оборудование для приготовления заправочных супов и супов-пюре.

2 . Изучить организацию рабочих мест при приготовлении заправочных супов и супов-пюре.

|  |  |
| --- | --- |
| **Приготовление заправочных супов и супов-пюре** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование рабочего места |  |

3. Составить технологическую схему заправочных супов:

1) «Борщ» (№169, 3 колонка, расчет на 1, 2, 25 порций)

2) «Щи из свежей капусты» (№186, 3 колонка, расчет на 1, 2, 25 порций)

4. Составить технологическую схему для супов – пюре:

1) «Суп-пюре картофеля» (№240, 3 колонка, расчет на 1, 2, 25 порций)

2) «Суп-пюре из разных овощей» (№242, 3 колонка, расчет на 1, 2, 25 порций)

**Цель работы**: закрепить и усвоить теоретические знания производственной программы приготовления заправочных супов и супов-пюре.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

**Контрольные вопросы:**

1. Организация производства супового отделения горячего цеха

2. Перечислите ассортимент продукции супового отделения горячего цеха

3. Какие особенности необходимо учитывать при организации супового отделения горячего цеха?

4. Какие рабочие места выделяются в суповом отделении горячего цеха?

**Практическое занятие №2**

(время выполнения работы 8ч)

**Тема**: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

**Задание:**

* 1. Подобрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления

А) 150 порций «Рассолькика» при условии, что 1 порция 500гр.

Б) 36 порций «Супа-пюре» из спаржи

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Оборудование** | **Технологическое использование оборудования** | **Инвентарь** | **Посуда для приготовления** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

2. На ПОП поступила говяжья полутуша 1 категории 300 кг. Рассчитайте, какое количество бульона костного №168 (3 колонка) можно приготовить из этой туши.

**Цель работы**: научится решать ситуационные задачи по подбору инвентаря и оборудования.

**Практическое занятие № 3.**

(время выполнения работы 2ч.)

Тема: Составление инструкции по безопасному использованию инвентаря и оборудования для приготовления горячих супов и соусов.

**Задание:**

Составить инструкцию по безопасному использованию инвентаря и оборудования для приготовления горячих супов и соусов.

**Цель работы**: Закрепить знания по безопасному использованию инвентаря и оборудования для приготовления горячих супов и соусов.

**Практическое занятие №4**

(время выполнения работы 8ч)

**Тема**: Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.

**Задание:**

1. Подобрать оборудование для приготовления горячих соусов.

2 . Изучить организацию рабочих мест соусного отделения горячего цеха.

|  |  |
| --- | --- |
| **Приготовление горячих соусов** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование рабочего места |  |

3. Составить технологическую карту для соусов:

1) «Соус красный основной» (№759, 3 колонка, расчет на 1, 2, 30 порций)

2) «Соус белый основной на мясном бульоне» (№777, 1 колонка, расчет на 1,2 и 30 порций)

3) «Соус белый основной на рыбном бульоне» (№787, 3 колонка, на 1,2 и30 порций)

4) «Соус паровой» (№779, 3 колонка, расчет на 1,2 и 30 порций)

5) «Соус молочный густой» (№797, 2 колонка на 1000г.)

6) «Соус грибной» (№803, 3 колонка на 1,2 и 30 порций)

**Цель работы**: закрепить и усвоить теоретические знания производственной программы соусного отделения горячего цеха.

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

**Контрольные вопросы:**

1. Организация производства соусного отделения горячего цеха

2. Перечислите ассортимент продукции соусного отделения горячего цеха

3. Какие особенности необходимо учитывать при организации соусного отделения горячего цеха?

4. Какие рабочие места выделяются в соусном отделении горячего цеха?

**Практическое занятие №5**

(время выполнения работы 8ч)

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

**Задание:**

1. Подобрать оборудование для приготовления горячих блюд в отварном виде.

|  |  |
| --- | --- |
| **Отварные горячие блюда** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование работы |  |

1. Подобрать оборудование для приготовления горячих блюд в жареном виде.

|  |  |
| --- | --- |
| **Жареные горячие блюда** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование работы |  |

1. Подобрать оборудование для приготовления горячих блюд в жареном виде.

|  |  |
| --- | --- |
| **Запеченные горячие блюда** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование работы |  |

1. Подобрать оборудование для приготовления горячих блюд в жареном виде.

|  |  |
| --- | --- |
| **Тушеные горячие блюда** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование работы |  |

**Цель работы**: закрепить и усвоить теоретические знания производственной программы по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

**Контрольные вопросы:**

1. Какие особенности необходимо учитывать при организации приготовления отварных горячих блюд?

2. Какие особенности необходимо учитывать при организации приготовления жареных горячих блюд?

3. Какие особенности необходимо учитывать при организации приготовления запеченных горячих блюд?

4. Какие особенности необходимо учитывать при организации приготовления тушеных горячих блюд?

**Практическое занятие № 6.**

(время выполнения работы 4ч.)

Тема: Составление инструкции по безопасному использованию инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

**Задание:**

Составить инструкцию по безопасному использованию инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

**Цель работы**: закрепить знания по безопасному использованию инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

**Практическое занятие № 7.**

(время выполнения работы 2ч.)

***Тема:*** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.

**Задание:**

1. Произведите перерасчет томатного пюре с содержанием сухих веществ 12 % на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25-30%, для приготовления 1 литра красного основного соуса.

2. Предварительно открываем сборники на стр. 334. Рассчитать количество муки для приготовления 218 порций соуса лукового с горчицей№764, если выход 1ой порции 80 гр. Колонка 2.

3. Рассчитать количество моркови брутто для приготовления 216 порции соуса №767 с выходом порции 85 г. Заменить лук репчатый свежий на лук сушеный Колонка 2. Январь

4. Рассчитать количество сахара для приготовления 76 порций соуса молочного №794, если выход порции 65гр.(колонка не имеет значения)

5. Рассчитать количество ванилина для приготовления 137 порций соуса молочного сладкого№795.Выход порции 90 гр. Кол.-2.Заменить молоко цельное на сухое на это же количество порций.

**Практическое занятие № 8.**

(время выполнения работы 4ч.)

***Тема:*** Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы.

**Задание:**

* 1. На ПОП поступило 15 кг. неразделанного судака. Рассчитать, какое количество порций блюда «рыба (напластованная кусками) отварная» получится из поступившего количества рыбы.
  2. Рассчитать количество соли, перца черного и лаврового листа понадобится для приготовления для 185 порций блюда «Рыба жареная во фритюре».
  3. Рассчитать массу нетто полученную из 25 кг. горбуши потрошеной с головой.
  4. Рассчитать массу нетто полученную из 47 кг. карася океанического потрошеного обезглавленного.
  5. Рассчитать массу брутто, если масса готового жареного минтая составляет 16 кг.

**Практическое занятие № 9.**

(время выполнения работы 4ч.)

***Тема***: Расчет количества сырья для приготовления блюд из говядины

**Задание:**

1. Рассчитать количество порций бл. «гуляш» из 180 кг. говядины брутто 1 категории упитанности, учитывая кулинарное назначение частей. Колонка 2.Рец.591, таб.10стр. 462, таб. 12. стр. 463.
2. Рассчитать количество порций блюда «мясо тушеное» (№ 586) из 220 кг. говядины 1 категории без вырезки.
3. Рассчитать, какой массы должна быть говядина для приготовления 112 порций блюда «жаркое по-домашнему» (№590) по 3 колонке.
4. Рассчитать количество порций блюда «мясо духовое» из 240кг. говядины 2 категории. (№588) 1 колонка.
5. Рассчитать какое количество порций блюда «Рагу из баранины» (№595) получится из 2-х туш баранины 65 и 67 кг. 1 категории. По 3 колонке.

**Практическое занятие № 10.**

(время выполнения работы 4ч.)

***Тема***: Расчет количества сырья для приготовления блюд из свинины

* + 1. Рассчитать количество порций бл. «гуляш» из 180 кг. говядины брутто 1 категории упитанности, учитывая кулинарное назначение частей. Колонка 2.Рец.591, таб.10стр. 462, таб. 12. стр. 463.
    2. Рассчитать количество порций блюда «мясо тушеное» (№ 586) из 220 кг. говядины 1 категории без вырезки.
    3. Рассчитать, какой массы должна быть говядина для приготовления 112 порций блюда «жаркое по-домашнему» (№590) по 3 колонке.
    4. Рассчитать количество порций блюда «мясо духовое» из 240кг. говядины 2 категории. (№588) 1 колонка.
    5. Рассчитать какое количество порций блюда «Рагу из баранины» (№595) получится из 2-х туш баранины 65 и 67 кг. 1 категории. По 3 колонке.

**Лабораторная работа 1.**

(время выполнения работы 6ч.)

***Тема:*** Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента

*Цель занятия*: освоить технику приготовления, оформления и отпуска супов; изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления.

Инвентарь и оборудование: кастрюля вместимостью 3 л для варки мясного бульона; кастрюля вместимостью 1 л для варки супа крестьянского и других супов, сковорода для пассерования овощей, разделочные доски «ОС», «МС», «МВ», ножи поварские разливательные ложки, лопатки деревянные, столовые ложки, тарелки глубокие, ножи поварские, шумовка, дуршлаг, сито, венчик, лопатки металлические и деревянные.

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
6. Поставить варить суп.
7. Заправить все супы по вкусу.
8. Подготовить посуду для отпуска супов.
9. Оформить и подать супы.
10. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
11. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
12. Оформить отчёт о проделанной работе.
13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления супов:

1. **Бульон костный №168 (3 колонка).**
2. **Борщ с капустой и картофелем №170 (3 колонка).**
3. **Щи из капусты с картофелем №187 (3 колонка)**

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов брака. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1.Почему бульон в процессе варки может стать мутным, как этого избежать?

2.С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?

3.Почему при варке бульонов кости заливают холодной водой?

4.Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?

5.Какова цель предварительной обработки перловой крупы?

6.Почему солёные огурцы вводят в рассольник в последнюю очередь?

7.Цель пассерования кореньев, томатного пюре, муки?

**Лабораторная работа 2.**

(время выполнения работы 6ч.)

***Тема:*** Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.

*Цель занятия*: освоить технику приготовления, оформления и отпуска супов; изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления.

Инвентарь и оборудование: кастрюля вместимостью 3 л для варки мясного бульона; кастрюля вместимостью 1 л для варки супа крестьянского и других супов, сковорода для пассерования овощей, разделочные доски «ОС», «МС», «МВ», ножи поварские разливательные ложки, лопатки деревянные, столовые ложки, тарелки глубокие, ножи поварские, шумовка, дуршлаг, сито, венчик, лопатки металлические и деревянные.

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить белый основной соус.
6. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
7. Поставить варить: суп-пюре.
8. Приготовить гарнир для супа-пюре.
9. Заправить все супы по вкусу.
10. Подготовить посуду для отпуска супов.
11. Оформить и подать супы.
12. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
13. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
14. Оформить отчёт о проделанной работе.
15. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления супов:

* 1. **Суп-пюре из разных овощей №242 (3 колонка).**
  2. **Суп-пюре из кабачков и тыквы №243 (3 колонка).**
  3. **Суп-пюре из зеленого горошка (3 колонка)**

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов брака. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1.В каком питпнии широко применяются супы-пюре?

2.Отличительная особенность супов-пюре.

3.Что служит основой супов-пюре?

4.Какой гарнир используют для супов-пюре?

**Лабораторное занятие №3**

(время выполнения работы 6ч)

**Тема:** Приготовление соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформления соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению грибного соуса.

4. Подготовить продукты к приготовлению сметанного соуса.

5. Подготовить продукты к приготовлению молочного соуса.

6. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

7. Подготовить посуду для отпуска соусов.

8. Оформить и подать соусы.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления соусов грибного, молочного, сметанного и их производных:

1. **Соус сметанный №798 (3 колонка)**
2. **Соус грибной №803 (3 колонка)**
3. **Соус молочный (для подачи к блюду) №794 (3 колонка)**

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше соусов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
2. Какие процессы происходит с мукой при варке соуса?
3. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
4. Почему готовые соусы «зашипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином?
5. Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.
6. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?
7. Как подают соуса к блюдам?

**Лабораторное занятие №4**

(время выполнения работы 6ч)

**Тема:** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "ОВ".

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению картофеля отварного.

4. Подготовить продукты к приготовлению капусты припущенной.

5. Подготовить продукты к приготовлению капусты тушеной с грибами.

6. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

7. Подготовить посуду для отпуска соусов.

8. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов:

1. **Картофель отварной №296 (3 колонка)**
2. **Капуста белокочанная с соусом №311 (3 колонка)**
3. **Капуста тушеная с грибами №316 (3 колонка)**

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше соусов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Каково значение овощных блюд в питании?
2. Какие процессы происходят при тепловой обработке овощей?
3. Почему овощи при варке заливают горячей водой?

**Лабораторное занятие №5**

(время выполнения работы 6ч)

**Тема:** Приготовление блюд из отварной, жареной рыбы.

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформления блюд из рыбы.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "РС", "РГ".

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из припущенной, жареной, рыбы.

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

7. Подготовить посуду для отпуска блюд из рыбы.

8. Оформить и подать блюда из рыбы.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из отварной, жареной рыбы:

1. **Рыба (филе) припущенная №476 (3 колонка)**
2. **Рыба жареная №488 (3 колонка)**

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше блюд из рыбы с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Какие изменения происходят в рыбе в процессе тепловой обработки?
2. Какие гарниры используют к тешенной и жареной рыбе?
3. Как припускают рыбу порционными кусками?
4. В каком виде используют рыбу для припускания?

**Лабораторное занятие №4**

(время выполнения работы 6ч)

**Тема:** Приготовление блюд из отварной, жареной говядины.

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформления блюд из отварной, жареной говядины.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из говядины.

4. Провести первичную обработку говядины.

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу.

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из отварной, жареной говядины:

# Поджарка №562 (3 колонка)

# Мясо отварное №531

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления блюд из мяса и субпродуктов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Какие части мяса используют при тушении?
2. Как определить готовность тушеного мяса?
3. Каковы потери при жаренье изделий из рубленной массы?
4. Как определить готовность изделий из рубленной массы?
5. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и качество приготовляемых блюд?