Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21

Утверждаю

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

“\_\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

**Комплект лабораторно-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

**по междисциплинарному курсу**

**МДК 02.01 технология ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ холодной КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Разработчик:

Калистратов А.А. - преподаватель ЯПК №21

**Практические работы**

ПО МДК 02.01 технология ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ холодной КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных, профессиональных практических умений обучающихся и составляют важную часть их профессиональной подготовки.

Основными целями проведения практических занятий являются:

* обобщение, систематизация, углубление, закрепление получен­ных теоретических знаний;
* формирование умений применять полученные знания на практи­ке, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
* развитие интеллектуальных умений у обучающихся: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;
* выработка при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование практических работ** |
|  | **ЛПР №1** Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы |
|  | **ЛПР №2** Приготовление бутербродов, канапе, корзиночек и волованов с различными продуктами и кулинарными изделиями. |
|  | **ЛПР №3.** ПриготовлениеЗакуски из куриного филе в беконе с черносливом, закуски русской |
|  | **ЛПР №4** Приготовление :сложных холодных закусок: «Яйцо по- королевски с соусом чатни», «Сыр жареный с соусом клюквенным», «Крылышки в медовой **заправке»**  |
|  | **ЛПР.№ 5** Приготовление соуса песто (классический, из укропа, кокосовый, из базилика). |
|  | **ЛПР.№ 6** ПриготовлениеРыбы под белым маринадом (сложная нарезка), Салата из печёной свёклы с медовым соусом, Сельди с гарниром (в ассортименте) |
|  | **ЛПР № 7** Приготовление сложных салатов: Салат с печёной фетой и грецкими орехами, Салат Цезарь. Салат с куриной печенью и хурмой, теплый салат с языком. |
|  | **ЛПР № 8** Приготовление сложных холодных закусок из рыбы. Составление рыбной тарелки. Рулетики из сёмги с творожно - огуречной начинкой. Рыба заливная. |
|  | **ЛПР № 9** Приготовление сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов. Кальмар фаршированный |
|  | **ЛПР № 10** «Куриное филе с майонезом (сметаной) заливное», «Куриный террин с овощами», «Тарталетки с курицей и огурцом» |
|  | **ЛПР № 11.** Приготовление сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы. Террин из птицы с грибами, рулет куриный с черносливом и курагой  |
|  | **ЛПР №12** Приготовление холодных банкетных блюд. Кура галантин, Рыба, фаршированная целиком. |

**Практическая работа №1**

**«Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы»**

**Цель работы:** формирование умений по подбору производственного инвентаря и технологического оборудования для холодного цеха.

**Задание 1. Составить производственную программу для холодного цеха (дом. задание)**

**Задание 2**. Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Практическая работа №2**

**«Расчёт и подбор холодильного и вспомогательного оборудования для холодного цеха»**

**Цель работы:** формирование умений по подбору холодильного и вспомогательного оборудования для холодного цеха.

 Использовать каталоги фирмы Моспосуда и Русский проект.

**Задание 1. Составить производственную программу для холодного цеха (дом. задание)**

**Задание 2**. Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Холодильное Оборудование** | **Вспомогательное оборудование** |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Практическая работа №3**

**«Расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления бутербродов»**

**Цель работы:** формирование умений по расчету количества продуктов при приготовлении бутербродов, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативных документов.

**Задание 1.** Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 15 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход 1 порции 0,075 кг)

**Задание 2.** Определите, сколько потребуется взять осетра для приготовления 100 порций блюда «Ассорти рыбное на хлебе».

**Задание 3.** Необходимо приготовить 200 порций блюда «Ассорти мясное на хлебе». Определите, сколько говядины для этого потребуется.

**Задание 4.** Для приготовления 1 бутерброда необходимо 20 г очищенного огурца, 20 г вареной моркови, 1 яйцо, 20 г колбасы, 20 г сыра, 2 ломтика хлеба. Рассчитайте, какое количество продуктов необходимо выписать для приготовления 150 бутербродов.

**Лабораторная работа №1**

**Приготовление бутербродов-канапе, сложных банкетных закусок. Требования к качеству холодных блюд и закусок**

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления, оформления, подачи и оценки качества сложных банкетных закусок и сложных бутербродов.

**Задание 1.**Составить ТТК и приготовить: бутерброд «Пикантный».

**Задание 2.**Составить ТТК и приготовить: Канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром».

**Задание 3.**Составить ТТК и приготовить «Яйца по – королевски».

**Задание 4.** Составить технологическую схему приготовления закуски «Сырные шарики с перечным соусом».

**Практическая работа № 4**

**«Составление технологических карт на холодные соусы. Подбор соусов для рыбных, мясных блюд и блюд из с/х птицы.**

**Расчет себестоимости продукции на холодные соусы»**

**Цель работы:** формирование умений по составлению технико-технологических карт на  **холодные соусы** и расчёта себестоимости блюд

**Задание 1.** Составить технико-технологическую карту и схему приготовления соуса из миндаля

**Задание 2.** Составить технико-технологическую карту и схему приготовления соуса из фундука

**Задание 3.** Составить технико-технологическую карту и схему приготовления

соуса восточного арахисового

**Задание 4.** Составить технико-технологическую карту и схему приготовления

Соуса из грецких орехов

**Лабораторная работа № 2**

Приготовление соусов на уксусе, заправок, майонеза.

Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов.

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления, подачи и оценки качества сложных соусов и заправок и составления алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов

**Задание 1.Составить ТТК и приготовить маринад белый с карбованными овощами**

**Задание 2.Составить ТТК и приготовить соус хрен с уксусом**

**Задание 3.Составить ТТК и приготовить майонез и его производные**

**Задание 4.Составить ТТК и приготовить горчицу**

**Задание 5.Составить ТТК и приготовить заправки**

**Лабораторная работа № 3**

Приготовление соуса песто (классический, из укропа, кокосовое, из базилика

Составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов.

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оценки качества сложных соусов и составление алгоритмов деятельности по приготовлению холодных соусов.

**Задание 1.Составить ТТК и приготовить** соус песто классический

**Задание 2.Составить ТТК и приготовить** соус песто из укропа,

**Задание 3.Составить ТТК и приготовить соус** песто кокосовое

**Практическая работа №5**

**«Подбор оборудования и инвентаря для приготовления соусов с учетом оснащения и в соответствии с составленной производственной программы»**

**Цель работы:** формирование умений по подбору производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления соусов. (ранее составленная производственная программа)

**Задание 1**. Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование соуса** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Практическая работа №6**

**«Расчет массы продуктов для приготовления холодных блюд и закусок**

**из овощей и грибов»**

**Цель работы:** формирование умений по расчету продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей и грибов.

**Задание 1.** Произвести расчет сырья на 15 порций «Баклажаны, тушеные с помидорами», если одна порция весит 120 г.

**Задание 2.** Произвести расчет сырья на 49 порций «Помидоры, фаршированные творогом», если одна порция весит 150 г.

**Задание 3.** Произвести расчет сырья на 9 порций «Грибы с квашеной капустой», если одна порция весит 100 г.

**Лабораторная работа №4**

Приготовление сложных салатов, салатов- коктейлей. Оформление, органолептическая оценка

**Цель:** приобретение навыков приготовления, оформления, подачи и оценки качества сложных салатов, салатов коктейлей

**Задание 1.Составить ТТК и приготовить салат с редисом, огурцом и перепелиным яйцом**

**Задание 2.Составить ТТК и приготовить салат с сыром фета и запеченным перцем**

**Задание 3.Составить ТТК и приготовить салат- коктейль с овощами, морским коктейлем и проросшими зёрнами**

**Задание 4.** Составить алгоритм деятельности по приготовлению данных салатов

**Практическая работа № 7**

**«Расчет массы продуктов для приготовления холодных блюд и закусок**

**из рыбы»**

**Цель работы:** формирование умений по расчету продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы.

**Задание 1.** Произвести расчет сырья на 25 порций блюда «Сельдь рубленная», если одна порция весит 50 г.

.**Задание 2.** Составить технико-технологическую карту приготовления закуски «Рулетики из сёмги»

**Задание 3.** Составить технико-технологическую карту приготовления закуски «Террин из копчёного лосося и копчёной скумбрии».

**Задание 4.** Составить технико-технологическую карту приготовления блюда «Тортилья с курицей под соусом карри».

**Задание 5.** Составить технико-технологическую карту приготовления блюда «Ростбиф из вырезки в апельсиновой глазури».

**Лабораторная работа №5**

**Приготовление сложных холодные блюда и закуски из мяса. Оформление, подача и органолептическая оценка. Составление технико-технологических карт на холодные блюда**

**Цель:** приобретение навыков приготовления, оформления, подачи и оценки качества сложных холодных блюд и закусок из мяса

**Задание 1.**Составить ТТК и приготовить карпаччо из говяжьей вырезки с грушей

**Задание 2.**Составить ТТК и приготовить печёночный торт с яйцом

**Задание 3.**Составить ТТК и приготовить рулет из вырезки с цуккини

**Практическая работа № 8**

**«Расчет массы продуктов для приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов»**

**Цель работы:** формирование умений по расчету продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок из морепродуктов.

**Задание 1.** Произвести расчет сырья на 25 порций блюда «Креветки с соусом», если одна порция весит 75 г.

**Задание 2.** Произвести расчет сырья на 12 порций блюда «Креветки заливные», если одна порция весит 150 г.

**Задание 3.** Произвести расчет сырья на 20 порций блюда «Кальмары фаршированные», если одна порция весит 100 г.

**Практическая работа № 9**

Составление технико-технологических карт на холодные блюда из мяса, дичи и с/х птицы. Составление калькуляционной карточки на холодное блюдо. Закладка соли и специй.

**Цель работы:** формирование умений по составлению технико-технологических карт и схем на холодные блюда из мяса, дичи и с/х птицы

**Задание 1.**Составить ТТК, схему приготовления куриных рулетов с перцем и омлетом

**Задание 2.**Составить ТТК, схему приготовления языка заливного

**Задание 3.**Составить ТТК, схему приготовления утиного филе с фруктами

**Лабораторная работа № 6**

Приготовление сложных холодные блюда и закуски из мяса. Оформление, органолептическая оценка. Составление технико-технологических карт.

**Цель:** приобретение навыков приготовления, оформления, подачи и оценки качества сложных холодных блюд из мяса

**Задание 1.Составить ТТК и приготовить рулет из мяса с перепелиными яйцами**

**Задание 2.Составить ТТК и приготовить мясной рулет в беконе**

**Задание 3.Составить ТТК и приготовить бекон с черносливом и с сыром**

**Лабораторная работа № 7**

Приготовление сложных холодные блюда и закуски из домашней птицы. Оформление, органолептическая оценка. Составление технико-технологических карт на холодные блюда

**Цель:** приобретение навыков приготовления, оформления, подачи и оценки качества сложных холодные блюда и закуски из вареной домашней птицы

**Задание 1.Составить ТТК и приготовить «Куриное филе с майонезом (сметаной) заливное»**

**Задание 2.Составить ТТК и приготовить «Куриный террин с овощами»**

**Задание 3.Составить ТТК и приготовить «Тарталетки с курицей и огурцом»**

**Лабораторная работа № 8**

Приготовление холодных банкетных блюд. Оформление, органолептическая оценка

**Цель:** приобретение навыков приготовления, оформления, подачи и оценки качества холодных банкетных блюд

**Задание 1.Составить ТТК и приготовить тетрин из индейки**

**Задание 2.Составить ТТК и приготовить «Кура галантин»**

**Задание 3.Составить ТТК и приготовить «Мясо заливное в форме»**

 **Практическая работа № 10**

Составить план - меню для ресторана (раздел холодные блюда и закуски)

**Цель:** формирование умений составления плана – меню для ресторана

**Задание1.** Составить план – меню согласно выданной разбивке блюд по видам

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Соотношение блюд, % | Количество блюд или порций |
| От общего количества | От данной группы |
| Холодные блюда и закуски: | **45** |  | **485** |
| Рыбные |  | 25 | 140 |
| Мясные |  | 30 | 126 |
| Салаты |  | 40 | 189 |
| Кисломолочные продукты |  | 5 | 30 |
| Горячие закуски | **5** |  | **54** |