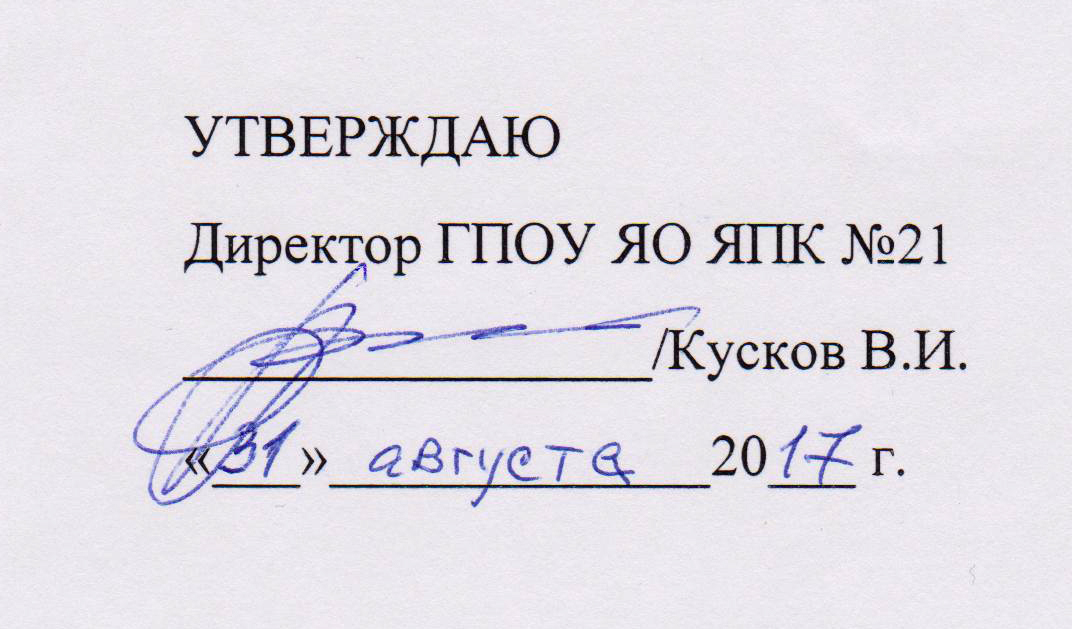
Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21



**Комплект лабораторно-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

**по междисциплинарному курсу**

**МДК 07.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Разработчик:

Калистратов А.А. - преподаватель ЯПК №21

**Практические работы по**

МДК 07.01 технология ПРИГОТОВЛЕНИЯ 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 профессионально значимых качеств: самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Наименование и количество практических работ указаны в рабочей программе профессионального модуля.

|  |
| --- |
| **Тема практической работы** |
| ПЗ №1 «Выбор инвентаря и оборудования для обработки овощей и  грибов» |
| ПЗ №2«Выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления блюд из овощей» |
| ПЗ №3 «Выполнение расчетов» |
| ПЗ №4 «Составление схем приготовления блюд из овощей и грибов» |
| ПЗ №5 «Разработка технологических карт» |
| ПЗ №6 «Выполнение расчета» |
| ПЗ №7«Составление схемы» |
| ПЗ №8 «Разработка технологических карт» |
| ПЗ №9«Выполнение расчета» |
| ПЗ №10 «Составление схемы» |
| ПЗ №11«Разработка технологических карт» |
| ПЗ №12 «Выполнение расчета» |
| ПЗ №13 «Составление схемы» |
| ПЗ №14 «Разработка технологических карт» |
| ПЗ №15 «Выполнение расчета» |
| ПЗ №16 «Составление схемы» |
| ПЗ №17 «Разработка технологических карт» |
| ПЗ № 18 «Расчет количества сырья» |
| ПЗ №19«Составление схемы приготовления супа» |
| ПЗ №20 «Разработка технологической карты» |
| ПЗ №21«Расчет сырья» |
| ПЗ №22«Составление схемы приготовления соусов» |
| ПЗ №23«Разработка технологической карты» |
| ПЗ №24 «Выбор инвентаря и оборудования для обработки рыбы» |
| ПЗ №25 «Выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления блюд из рыбы» |
| ПЗ №26 «Расчет количества сырья» |
| ПЗ №27«Составление схемы приготовления блюда из рыбы» |
| ПЗ №28 «Разработка технологической карты» |
| ПЗ №29 «Выбор инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса»  «Выбор оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса » |
| ПЗ № 30 «Выполнение расчета потребного количества сырья» |
| ПЗ № 31«Составление схемы приготовления блюд из мяса» |
| ПЗ № 32«Разработка технологических карт приготовления блюд из мяса» |
| ПЗ № 33«Выполнение расчета потребного количества сырья» |
| ПЗ № 34«Составление схемы приготовления блюд из птицы» |
| ПЗ №35 «Разработка технологических карт приготовления блюд из птицы» |
| ПЗ № 36 «Выбор оборудования» |
| ПЗ № 37«Выбор инвентаря» |
| ПЗ № 38«Выполнение расчета количества сырья» |
| ПЗ № 39 «Составление схемы приготовления бутерброда». |
| ПЗ № 40 «Разработка технологической карты». |
| ПЗ № 41«Выполнение расчета количества сырья» |
| ПЗ № 42 «Составление схем приготовления салатов» |
| ПЗ № 43 «Разработка технологической карты». |
| ПЗ № 44 «Выполнение расчета количества сырья» |
| ПЗ № 45 «Составление схем приготовления холодных блюд» |
| ПЗ № 46 «Разработка технологической карты» |
| ПЗ № 47«Выбор инструментов, инвентаря, посуды для приготовления  сладких блюд» |
| ПЗ № 48 «Расчет потребного количества сырья» |
| ПЗ № 49 «Составление схемы приготовления сладкого блюда» |
| ПЗ № 50 «Разработка технологической карты» |
| ПЗ № 51 «Расчет потребного количества сырья» |
| ПЗ № 52 «Составление схемы приготовления напитка» |
| ПЗ № 53 «Разработка технологической карты приготовления напитка» |
| ПЗ № 54 «Выбор оборудования, производственного инвентаря и  инструментов» |
| ПЗ № 55 «Расчет потребного количества сырья» |
| ПЗ № 56 «Составление схемы приготовления» |
| ПЗ № 57 «Разработка технологической карты» |
| ПЗ № 58 «Расчет потребного количества сырья» |
| ПЗ № 59«Составление схемы приготовления» |
| ПЗ № 60 «Разработка технологической карты» |
| ПЗ № 61 «Расчет потребного количества сырья» |
| ПЗ № 62 «Составление схемы приготовления» |
| ПЗ № 63 «Разработка технологической карты» |
| ПЗ № 64 «Приготовление изделий из дрожжевого теста: пирогов,  ромовых баб, ватрушек, расстегаев, кулебяк» |
| ПЗ № 65 «Составление схемы приготовления» |
| ПЗ № 66 «Разработка технологической карты» |

**Практическое занятие № 1**

**«Выбор инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов»**

**Цель работы:** сформировать умения по подбору производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов

**Задание 1**. Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Практическое занятие № 2**

**«Выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления блюд из овощей»**

**Цель работы:** сформировать умения по подбору производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов

**Задание 1**. Заполнить таблицу:

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

**Практическое занятие № 3**

**«Органолептическая оценка мяса. Оформление требования на мясо в кладовую»**

**Цель работы:** Сформировать умения проводить оценку мяса. Научить правильно оформлять требование на сырье в кладовую.

**Задание 1.**  Провести органолептическую оценку мяса и занести в таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Цвет** | **Запах** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Задание 2**. Оформить требование на сырье в кладовую. Представить требование и накладную.

**Лабораторно – практическое занятие № 2**

**«Механическая кулинарная обработка мяса. Организация технологического процесса приготовления п/ф из мяса. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мясного сырья»**

**Цель работы:** сформировать умения производить механическую кулинарную обработку мяса для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из мяса, организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из мяса, составлять технологические схемы приготовления полуфабрикатов из мясного сырья.

**Задание 1.** Организовать рабочее место, произвести механическую кулинарную обработку мяса для приготовления полуфабрикатов из свиной корейки.

**Задание 2.** Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из свиной корейки.

**Лабораторно – практическое занятие №3**

**«Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из мясного сырья по составленной производственной программе»**

**Цель работы:** сформировать умения по подбору производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из мясного сырья.

**Задание 1**. Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Лабораторно – практическое занятие №4**

**«Расчёт сырья, определение количества порций и отходов при приготовлении полуфабрикатов из мясного сырья для разного типа предприятий с учётом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья»**

**Цель работы:** сформировать умения по расчету количества продуктов и отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативных документов

**Задание 1**. Определить сколько необходимо взять говядины Мб, кг, 1-ой категории для получения массы нетто 50 кг (ресторан).

**Задание 2**. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 250 кг говядины 1 категории (кафе).

**Задание 3**. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 40 кг баранины II категории (столовая)

**Задание 4.** На предприятие поступила говяжья туша I категории массой 200 кг. Рассчитать, какое количество натуральных п/ф и котлетной массы можно приготовить из этого мяса.

**Лабораторно – практическое занятие №5**

**«Расчёт сырья, определение количества порций и отходов при приготовлении полуфабрикатов из мясного сырья для разного типа предприятий с учётом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья»**

**Цель работы:** сформировать умения по расчету количества продуктов и отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативных документов

**Задание 1**. В ресторан поступила свиная туша (мясная) массой 58 кг. Рассчитать, какое количество котлет натуральных с косточкой и котлетной массы можно приготовить.

**Задание 2**. В столовую поступила 40 кг баранины I категории. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке.

**Задание 3.** В кафе поступило 65 кг говядины 2-ой категории. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке.

**Задание 4.** Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг. говядины II категории.

**Лабораторно – практическое занятие №6**

**«Расчёт сырья, определение количества порций и отходов при приготовлении полуфабрикатов из мясного сырья для разного типа предприятий с учётом вида, кондиции и взаимозаменяемости сырья»**

**Цель работы:** сформировать умения по расчету количества продуктов и отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативными документами

**Задание 1.** Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины 1-ой категории (ресторан)

**Задание 2.** Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 36 кг телятины (ресторан)

**Задание3**. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 129 кг баранины 1-ой категории (столовая)

**Практическое занятие № 7.**

**«Составление и решение ситуационных задач по теме: «Определение выхода п/ф и отходов мяса. Работа со сборником рецептур» (4 часа)**

**Цель работы:** сформировать умения составлять и решать ситуационные задачи по приготовлению полуфабрикатов, работать со сборником рецептур.

**Задание 1.** При разделке говяжьих туш I категории установлены следующие нормы выхода: спинной и поясничной частей 3,5 %, заднетазовой 16,5 %, лопаточной и подлопаточной 6,5%, грудинки и покромки 4,5%, котлетного мяса 43%, отходы и потери 26%. Определите выход частей туши, если масса составляет 500 кг.

**Задание 2.** Масса разделанной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины массой брутто, если норма отходов составляет 26%.

**Задание 3.** При разделке мясной свинины выход мякоти составляет 86 %, отходы 13,5%, потери при разделке -0,5%. Определите массы мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.

**Задание 4.** Рассчитайте число крупнокусковых п/ф, которое можно приготовить из 300 кг. говядины I категории.

При разделке говяжьих туш I категории установлены следующие нормы выхода: спинной и поясничной частей 3,5 %, заднетазовой 16,5 %, лопаточной и подлопаточной 6,5%, грудинки и покромки 4,5%, котлетного мяса 43%, отходы и потери 26%.

**Лабораторно –практическое занятие №8**

**«Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление п/ф»**

**Цель работы:** сформировать умения по произведению механической кулинарной обработке мяса, приготовлению полуфабрикатов из мяса.

**Задание 1**. Произвести механическую кулинарную обработку свиной корейки.

**Задание 2**. Приготовить полуфабрикат «Котлета натуральная»

**Задание 3**. Приготовить полуфабрикат «Корона из корейки»

**Лабораторно – практическое занятие №9**

**«Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление п/ф»**

**Цель работы:** сформировать умения по произведению механической кулинарной обработке мяса, приготовлению полуфабрикатов из мяса.

**Задание 1**. Произвести механическую кулинарную обработку бараньей корейки.

**Задание 2**. Приготовить полуфабрикат «Каре ягненка, фаршированное куриным рулетом»

**Задание 3**. Приготовить полуфабрикат «Каре ягненка в оболочке из свинины»

**Лабораторно – практическое занятие № 10**

**«Органолептическая оценка рыбы. Оформление заказа на рыбу со склада»**

**Цель работы:** сформировать умения производить органолептическую оценку мяса. Правильно оформлять заказ на сырье со склада.

**Задание 1.** Провести органолептическую оценку рыбы и занести в таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Цвет** | **Запах** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Задание 2**. Оформить заказ на сырье со склада. Представить заказ и накладную.

**Лабораторно –практическое занятие № 11**

**«Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из рыбного сырья по составленной производственной программе»**

**Цель работы:** сформировать умения по подбору производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из рыбного сырья.

**Задание 1**. Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Лабораторно –практическое занятие № 12**

**«Расчеты массы рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов для разного типа предприятий с учётом вида, кондиции, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативными документами»**

**Цель работы:** сформировать умения по расчету количества продуктов и отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативных документов

**Задание 1.** Определить количество отходов, полученных при обработке 50 кг окуня крупного размера потрошеного с головой при получении чистого филе.

**Задание 2.** Определить количество отходов, полученных при обработке 20 кг трески крупного размера для получения котлет рубленых.

**Задание 3.** Определить количество отходов, полученных при обработке 50 кг хека серебристого для получения кругляшей.

**Задание 4.** Определить количество сельди неразделанной целой без головы, необходимое для получения 15 кг обработанной рыбы.

**Лабораторно –практическое занятие №13**

**«Механическая кулинарная обработка рыбы. Организация технологического процесса приготовления п/ф из рыбы»**

**Цель работы:** сформировать умения производить механическую кулинарную обработку рыбы для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд, организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы.

**Задание 1.** Организовать рабочее место, подобрать необходимый инвентарь для организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.

**Задание 2.** Произвести механическую кулинарную обработку рыбы для разделки ее на филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без реберных костей, чистое филе.

**Лабораторно –практическое занятие № 14**

**«Расчеты массы рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов для разного типа предприятий с учётом вида, кондиции, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативных документов»**

**Цель работы:** сформировать умения по расчету количества продуктов и отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативных документов

**Задание 1.** Определить количество наваги дальневосточной, необходимое для получения 20 кг филе с кожей.

**Задание 2.** Определить количество отходов, полученных при обработке 30 кг морского окуня крупного размера порошенного с головой для получения чистого филе.

**Задание 3.** Определить количество отходов, полученных при обработке 54 кг горбуши неразделанной для получения филе с кожей без костей.

**Лабораторно – практическое занятие №15**

**«Расчеты массы рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов для разного типа предприятий с учётом вида, кондиции, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативными документами»**

**Цель работы:** сформировать умения по расчету количества продуктов и отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативных документов

**Задание 1.** Определить массу нетто карася океанического потрошеного обезглавленного при разделке его на филе с кожей без костей, если масса брутто равна 21 кг.

**Задание 2.** Определить массу нетто скумбрии дальневосточной неразделанной при разделке ее на филе с кожей без костей, если масса брутто равна 13 кг.

**Задание 3.** Определить количество массы брутто ставриды океанической неразделанной, необходимое для получения массы нетто равной 38 кг филе с кожей и реберными костями.

**Лабораторно – практическое занятие №16**

**«Расчеты массы рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов для разного типа предприятий с учётом вида, кондиции, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативными документами»**

**Цель работы:** сформировать умения по расчету количества продуктов и отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативными документами

**Задание 1.** Определить количество отходов и потерь, полученных при обработке 46 кг трески неразделанной для получения чистого филе.

**Задание 2.** Определить количество массы брутто хека тихоокеанского неразделанного, необходимое для получения массы нетто равной 18 кг филе с кожей и реберными костями.

**Задание 3.** Определить количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 45 кг судака неразделанного.

**Задание 4.** Определить количество отходов, полученных при обработке непластованными кусками, с плечевой костью 65 кг окуня морского потрошёного с головой.

**Задание 5.** Определите количество неразделанной щуки (кроме морской) для получения 0,262 кг рыбы, обработанной на непластованные куски

**Лабораторно –практическое занятие №12**

**«Расчеты массы рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов для разного типа предприятий с учётом вида, кондиции, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативными документами»**

**Цель работы:** сформировать умения по расчету количества продуктов и отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативных документов

**Задание 1.** Определить массу нетто осётра с головой при его разделке на звено с кожей и хрящами, если масса брутто 20 кг.

**Задание 2.** Определить количество отходов, полученных при обработке на филе с кожей и рёберными костями 35 кг капитан- рыбы неразделанной.

**Задание 3.** Определить массу нетто белуги средних размеров с головой при обработке 120 кг рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.

**Задание 4.** Определить количество отходов, полученных при обработке на звено с кожей и хрящами 30 кг севрюги с головой

**Задание 5.** Определить количество неразделанного карпа для получения 25 кг обработанной рыбы.

**Лабораторно –практическое занятие № 13**

**« Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление п/ф из рыбы»**

**Цель работы:** сформировать умения по произведению механической кулинарной обработке рыбы, приготовлению полуфабрикатов из рыбы.

**Задание 1**. Произвести механическую кулинарную обработку рыбы.

**Задание 2**. Приготовить полуфабрикат «Рыба Кольбер»

**Задание 3**. Приготовить полуфабрикат «Рыба Орли»

**Задание 4.** Приготовить полуфабрикат «Зразы донские»

**Лабораторно –практическое занятие № 14**

**«Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи по составленной производственной программе»**

**Цель работы:** сформировать умения по подбору производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи.

**Задание 1**. Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Инвентарь** | **Кухонная посуда** | **Оборудование** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Лабораторно –практическое занятие № 15**

**«Органолептическая оценка домашней птицы. Оформление требования на домашнюю птицу в кладовую.**

**Цель работы:** Сформировать умения проводить оценку домашней птицы. Научить правильно оформлять требование на сырье в кладовую.

**Задание 1.**  Провести органолептическую оценку птицы и занести в таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Цвет** | **Запах** | **Консистенция** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Задание 2**. Оформить требование на сырье в кладовую. Представить требование и накладную.

**Лабораторно –практическое занятие № 16**

**«Организация технологического процесса приготовления**

**п/ф из домашней птицы.**

**Механическая кулинарная обработка домашней птицы»**

**Цель работы:** сформировать умения производить механическую кулинарную обработку домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд, организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из птицы.

**Задание 1.** Организовать рабочее место, подобрать необходимый инвентарь для организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы.

**Задание 2.** Произвести механическую кулинарную обработку птицы.

**Лабораторно – практическое занятие № 17**

**«Расчеты массы птицы для изготовления полуфабрикатов и отходов для разного типа предприятий с учётом вида, кондиции, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативных документов»**

**Цель работы:** сформировать умения по расчету количества продуктов и отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы, руководствуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и нормативных документов

**Задание 1.** Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 50 кг кур полупотрошеных 1-ой категории.

**Задание 2.** Определить количество пищевых обработанных субпродуктов, в том числе кожи шеи, полученных при обработке 20 кг кур полупотрошеных 1-ой категории.

**Задание 3.** Определить количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 30 кг кур потрошеных 1-ой категории.

**Задание 4.** Сколько получится мяса тушек, субпродуктов, жира и отходов при обработке 100 кг полупотрошунной утки I категории?