**Практическая работа работа №1**

**Тема 1.3****«Приготовление п\ф из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции»**

**Тема «Приготовление п\ф «Крокеты картофельные» и оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых п\ф»**

**Учебная цель:**

Приобретение практических навыков при приготовлении п\ф «крокеты картофельные»

**Учебные задачи:**

1. Повторить и закрепить теоретические сведения по теме: «Приготовление п\ф из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции»

2. Отработать умения и навыки по приготовлению п\ф «крокеты картофельные»

**Образовательные результаты, заявленные во ФГОС третьего поколения:**

**уметь:**

-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;

-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

-требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**Оборудование и оснащение:**

**1.Учебно-методическая литература:**

Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: ИЦ Академия, 2011.

**2.Справочная литература:**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания./Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко.-К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2013

**Лабораторное оборудование и инструменты:**

Инвентарь: холодильный шкаф, разделочные доски с маркировкой ОС, поварские ножи, лотки, тарелки, кастрюли, ложки, сито, весы.

Раздаточные материалы: Технологические карты с рецептурой «Крокеты картофельные»,

ручка.

**Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы**



Приготовление «картофельных крокет»

Картофельные крокеты – блюдо французской кухни. На самом деле за таким необычным названием скрываются небольшие шарики, которые обваливаются в нескольких видах панировки, а затем обжариваются во фритюре. Очень нежные внутри и хрустящие снаружи крокеты служат замечательной закуской, которой можно побаловать себя, когда совсем нет времени готовить сложные блюда. Для приготовления этих шариков, прежде всего, тщательно промываем и чистим клубни картофеля.

Затем отвариваем их целиком до полной готовности.

Сливаем воду и при помощи толкушки или блендера готовим из отварного картофеля пюре. Зелень измельчаем при помощи острого ножа. Добавляем к массе жирные сливки, одно яйцо и порубленный укроп с петрушкой.

Хорошо перемешиваем. Всыпаем манную крупу и еще раз вымешиваем до получения картофельного теста.

Периодически смачивая руки в холодной воде, начинаем лепить шарики, которые нужно будет хорошенько обвалять в муке.

Взбиваем второе яйцо и обмакиваем крокеты.

Остаются только сухари, которые послужат нам заключительным этапом панировки

**Вопросы для закрепления теоретического материала к лабораторной работе:**

1. При какой температуре и почему в картофельную массу вводят яйцо?

2. Как сохранить витамин С?

**Задания для лабораторной работы:**

1. подготовка продуктов, составление технологии приготовления крокет картофельных.

2. приготовить п\ф «Крокеты картофельные»

**Инструкция по выполнению лабораторной работы**

Произвести расчеты продуктов.

Получить продукты.

Подготовить рабочее место для приготовления п\ф крокеты картофельные.

Произвести подготовку продуктов по технологии.

Первичная обработка картофеля.

Приготовление полуфабриката.

**Порядок выполнения отчета по лабораторной работе**

1. Составит план приготовления п\ф «Крокеты картофельные»?

2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 12 порций картофельных крокет?

3. Защита \_\_\_\_\_\_\_\_ (оценка)

**Домашнее задание**

Каково значение овощных блюд в питании?

**Уборка рабочих мест.**

**Лабораторная работа №2**

**Тема 1.3«Приготовление п\ф из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции»**

**Тема «Приготовление п\ф «Кабачки и баклажаны фаршированные» и оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых п\ф»**

**Учебная цель:**

Приобретение практических навыков при приготовлении п\ф «Кабачки и баклажаны фаршированные», углублённое усвоение теоретического материала.

**Учебные задачи:**

1. Повторить и закрепить теоретические сведения по теме*:* «Приготовление п\ф из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции»

2. Отработать умения и навыки по приготовлению п\ф

Образовательные результаты, заявленные во ФГОС третьего поколения:

**уметь:**

-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;

-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

-требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**Оборудование и оснащение:**

**1.Учебно-методическая литература:**

Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи.- М.: ИЦ Академия, 2011.

**2.Справочная литература:**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания./Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко.-К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2013

**Лабораторное оборудование и инструменты:**

Инвентарь: холодильный шкаф, разделочные доски с маркировкой ОС, поварские ножи с маркировкой ОС, лотки, тарелки, кастрюли, ложки, весы.

Раздаточные материалы: Технологические карты с рецептурой «Кабачки и баклажаны фаршированные», ручка.

**Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы**



Рис предварительно отварите почти до готовности.

Баклажаны разрежьте баклажаны продольно на 2 равные части, оставляя плодоножки.

**Баклажаны** поместите баклажаны в холодную, хорошо подсоленную воду для удаления горечи на полчаса.

**Кабачки** Кабачки так же разрежьте продольно на 2 равные части, срежьте плодоножки.

**Баклажаны и кабачки** ложкой выньте мякоть с семенниками из баклажанов и кабачков, получатся «лодочки».

**Баклажаны и кабачки** Вынутую ранее мякоть мелко порубите ножом.

**Начинка** как можно мельче нашинкуйте луковицу.

**Начинка** очень мелко нарежьте зубчики чеснока или выжмите сок

**Начинка.** Соедините готовый охлажденный рис с нашинкованным луком, измельченным чесноком, баклажанно-кабачковой мякотью и фаршем. Посолите, приправьте пряными травами и специями. Перемешайте.

**Фаршированные баклажаны и кабачки.** Подготовленные «лодочки» наполните смешанным фаршем. Плотно уложите на смазанный противень с высокими бортами либо в жаропрочную форму.

**Начинка.** Помидоры нарежьте кружочками.

Фаршированные баклажаны и кабачки

Уложите помидорные кружочки на фаршированные «лодочки».

**Вопросы для закрепления теоретического материала к лабораторной работе:**

1. Рассказать о разновидностях фаршировок?

2. Какие требования к запечённым овощам?

**Задания для лабораторной работы:**

1. подготовка продуктов, составление технологии приготовления п\ф «Кабачки и баклажаны фаршированные»

2. приготовить и оформить п\ф «Кабачки и баклажаны фаршированные».

**Инструкция по выполнению лабораторной работы**

Произвести расчеты продуктов.

Получить продукты.

Подготовить рабочее место для приготовления п\ф «Кабачки и баклажаны фаршированные»

Произвести подготовку продуктов по технологии.

Первичная обработка овощей.

Приготовление полуфабриката.

**Порядок выполнения отчета по лабораторной работе**

1. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 12 порций «Кабачки и баклажаны фаршированные»?

2. Составить технологическую схему приготовления «Кабачки и баклажаны фаршированные».

3. Защита \_\_\_\_\_\_\_\_ (оценка)

**Домашнее задание**

Каково значение овощных блюд в питании?

**Уборка рабочих мест.**

**Лабораторная работа №3**

**Тема 2.2 «Приготовление п\ф из рыбы для сложной кулинарной продукции»**

**Тема «Приготовление п\ф из рыбы «Рыба Русь» и оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых п\ф»**

**Учебная цель:**

Познакомить обучающихся с технологической последовательностью приготовление блюда из рыбы.

Приобретение практических навыков при приготовлении п\ф из рыбы «Рыба Русь» углублённое усвоение теоретического материала.

**Учебные задачи:**

1. Повторить и закрепить теоретические сведения по теме*:*«Приготовление п\ф из рыбы для сложной кулинарной продукции»

2. Отработать умения и навыки по приготовлению блюд данной темы

Образовательные результаты, заявленные во ФГОС третьего поколения:

**уметь:**

-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;

-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

-требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**Оборудование и оснащение:**

**Учебно-методическая литература:**

Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи.- М.: ИЦ Академия, 2011.

**Справочная литература:**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания./Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко.-К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2013

**Лабораторное оборудование и инструменты:**

Инвентарь: холодильный шкаф, разделочные доски с маркировкой РС, поварские ножи с маркировкой РС, поварские ножи, лотки, тарелки, кастрюли, ложки, весы.

Раздаточные материалы: Технологические карты с рецептурой «Рыба Русь», ручка.

**Краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме лабораторной работы**

Филе без кожи и костей нарезают на порционные куски под углом 30 градусов. Посыпают солью и перцем, панируют в муке, затем в яично - сырной панировке и обжаривают основным способом. Затем доводят до готовности в жарочном шкафу.

**Вопросы для закрепления теоретического материала к лабораторной работе:**

1. Составить план приготовления п\ф «Рыба Русь»

2. Каковы сроки хранения п\ф из рыбы?

**Задания для лабораторной работы:**

1. подготовка продуктов, составление технологии приготовления п\ф «Рыба Русь».

2. приготовить и оформить п\ф «Рыба Русь».

**Инструкция по выполнению лабораторной работы**

Произвести расчеты продуктов.

Получить продукты.

Подготовить рабочее место для приготовления блюда «Рыба Русь»

Произвести подготовку продуктов по технологии.

Обработка рыбы.

Приготовление полуфабриката.

**Порядок выполнения отчета по лабораторной работе**

1. Составить подробную схему приготовления п\ф «Рыба Русь»

2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 50 порций «Рыбы Русь»

**Домашнее задание**

Какие гарниры подают для отварных и жареных рыбных блюд?

**Уборка рабочих мест.**