

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР

«_____» _____ 2017 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
для обучающихся по выполнению лабораторных занятий

**По ПМ.01. «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Учебный год: 2017 - 2018

Оцениваемые компетенции: ПК – 1.1. – 1.4, ОК – 1- 7, 9,10.

Количество часов: 36

ОТДЕЛЕНИЕ: очное

КУРС: II

Группа: 2.68 –2.70 ТПОП

Разработал преподаватель:
Капшук-Габова Е.Р.

Рассмотрено и одобрено
На заседании ЦМК:
Протокол № 2
От « 7 » сентября 2017 г.
Председатель ЦМК:
Капшук-Габова Е.Р.

Симферополь, 201_ -1__уч.г.

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы профессионального модуля:

Целью лабораторных занятий по МДК. 01.02, является:

По окончании изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:

Владеть / быть в состоянии продемонстрировать:

- подготовку, уборку рабочего места повара при выполнении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;
- проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;
- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;
- способы правки кухонных ножей.

За время изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны выполнить лабораторные занятия.

Лабораторное занятие №1. Механическая кулинарная обработка экзотических видов овощей, плодов и грибов. Сложные формы нарезки (карвинг).

Лабораторное занятие № 2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок, кнельной массы, котлетной массы и п./ф. из них).

Лабораторное занятие № 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (использование в целом виде, использование в фаршированном виде целиком (судак, щука), фарширование порционным куском, фарширование в виде батона (рулета)).

Лабораторное занятие № 4. Механическая кулинарная обработка мяса и мясного сырья для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов (приготовление маринадов, начинок, кнельной массы.)

Лабораторное занятие № 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья (Ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная, мясо шпигованное, молочный поросёнок фаршированный, рулеты, седло ягнёнка, карпачо).

Лабораторное занятие № 6. Механическая кулинарная обработка птицы для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок и фаршей, кнельной массы и полуфабрикатов из неё, полуфабрикаты из фуа-гра).

Лабораторное занятие № 7. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи (курица галантин, фаршированные тушки целиком, фаршированные рулеты из мякоти птицы, фаршированные шейки и ножки, котлеты из филе птицы фаршированные)

Работа выполняется в отдельных тетрадях для лабораторных занятий.

Необходимо обозначить номер лабораторного занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нём.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Лабораторные занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания:

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК.1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК.1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Лабораторное занятие № 1.

Тема: Механическая кулинарная обработка экзотических видов овощей, плодов и грибов. Сложные формы нарезки (карвинг).

Количество часов: 4 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 1.1. -1.2.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, сложной нарезке (карвинг), формовке экзотических видов овощей, грибов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара по обработке экзотических видов овощей. Подобрать инструменты, инвентарь. Соблюдать правила заточки и правки ножей. Приложение 1, 2.

Соблюдать приёмы передачи ножа и его переноса. Приложение 3.

Задание 2.

Произвести механическую кулинарную обработку экзотических овощей (корнеплодов, клубнеплодов, плодовых овощей). Приложение 4.

Задание 3.

Произвести нарезку овощей, сложными формами нарезки. Элементы карвинга. Приложение 5.

Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Отработать навыки по фигурной нарезке овощей. Составить алгоритм обработки рыбы с костным скелетом и подготовке к фаршированию.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Схема организации рабочего места повара по нарезке овощей вручную.

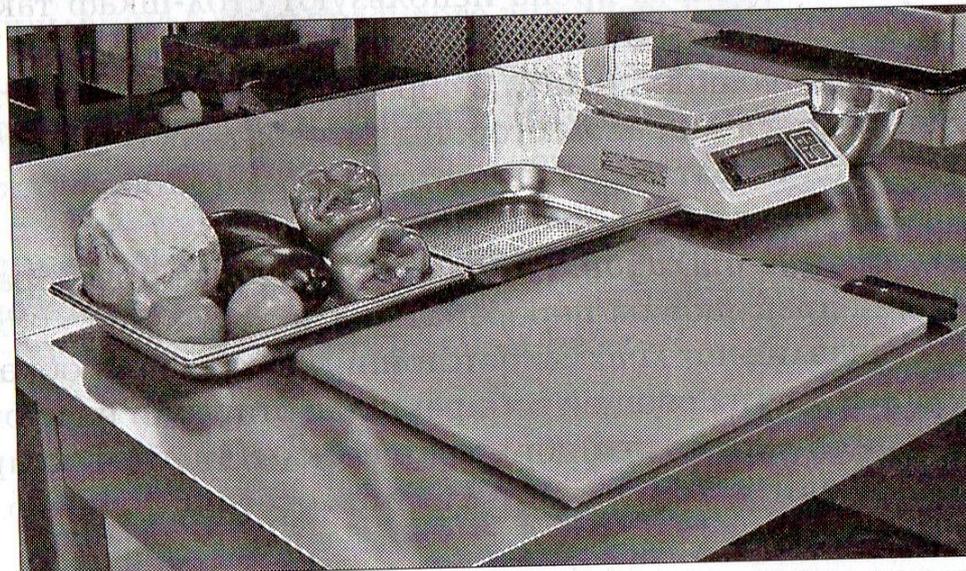


Рис. 3.7. Оборудование рабочего места для обработки и нарезания овощей вручную

3.3.1. Организация рабочего места повара по нарезанию овощей вручную

На производственный стол кладут разделочную доску с маркировкой «СО» — сырые овощи. В настоящее время буквенную маркировку досок заменяют подбором разделочных досок различного

цвета для различных технологических операций. Например, доска зеленого цвета используется для нарезания сырых овощей, белого — для вареных, красная — для приготовления мясных полуфабрикатов и т. д.

Перед доской слева устанавливают функциональную емкость с овощами, предназначенными для нарезания, справа — емкость для нарезанных овощей.

Справа от доски кладут инструменты. Для получения простых форм нарезки (соломка, брусочек, ломтик, кубик и др.) используют большой нож поварской тройки. Для получения сложных форм нарезки и обтачивания овощей используют нож-«экономку» (см. рис. 3.5), малый нож поварской тройки, нож для карбования (желобковый), нуазетные выемки (для вырезания шариков), нож-рубак с двумя черенками — для рубки зелени и др.

Разделочная доска и нож должны быть сухими, доска должна лежать на поверхности рабочего стола ровно, не скользить.

Для механизации нарезания небольшого количества овощей можно использовать настольные механические приспособления, например, терки, устройства для нарезания картофеля, корнеплодов и лука.

3.3.2. Инструменты для ручного нарезания овощей и грибов

В идеале каждый повар должен иметь индивидуальный набор ножей в соответствии с его антропологическими особенностями и эстетическими запросами, требованиями к безопасной организации работ.

Составные части ножа. Для того чтобы выбрать нож (рис. 3.9, а) хорошего качества, удобный в руке и подходящий для конкретного использования, приведем несколько советов.

В последнее время лезвие ножа изготавливают из высокоуглеродистой коррозионно-стойкой стали. Такие ножи затачиваются труднее и менее остро, чем ножи из углеродистой стали, но тупятся они в процессе работы не так быстро, как ножи из углеродистой стали. При контакте с окисляющимся продуктом эти ножи меняют цвет, поэтому после их мытья нужно тщательно и насухо вытирать во избежание появления ржавчины.

Наилучшим для общего использования является тип лезвия с клинообразной заточкой, которые изготавливают из цельного листа и затачивают гладко так, что лезвие клином сходится к режущей кромке без видимой фаски. Хвостовик лезвия — часть лезвия, уходящая внутрь черенка — у ножа для постоянного использования должен иметь ту же длину, что и черенок.

Черенок ножа должен удобно помещаться в руке и подбираться в соответствии с антропологическими особенностями человека. При выборе ножа необходимо подержать нож в руке, чтобы убедиться в том, что он удобен и позволит работать без лишней нагрузки. Неудобный нож может вызывать быструю усталость руки. Людям с очень большой или очень маленькой кистью следует особенно тщательно подойти к выбору инструмента.

При выборе ножа следует помнить, что черенок из пластика при работе с влажным сырьем будет скользить в руке, потребуется часто вытирать руки и сам черенок. Лучше выбирать нож с черенком

из прочного дерева с пластиковой пропиткой. Это обеспечит и удобство в работе, и выполнение санитарных требований по уходу за инструментами.

Заклепки, скрепляющие хвостовик с черенком, должны быть абсолютно гладкими, сточенными вровень с поверхностью черенка.

Виды ножей. Нож шеф-повара, или французский нож, — нож для выполнения всего спектра работ, выполняемых поваром (нарезание, шинковка, измельчение), имеет лезвие длиной от 16,5 до 20 см.

Универсальный нож имеет лезвие от 12 до 18 см.

Овощной нож — короткий нож для очистки овощей с длиной лезвия от 5 до 10 см (см. рис. 3.5, а).

Механические настольные приспособления для нарезания и терки для измельчения овощей позволяют быстро измельчить овощи в небольших количествах. Настольные приспособления хранят в столах, на полках и стеллажах, высвобождая таким образом рабочую поверхность стола и не загромождая пространство кухни.

К специальным ножам и ручным инструментам для нарезания и измельчения овощей относятся:

- нож для рубки зелени с двумя черенками и округлым лезвием
- ножи для карбования (рис. 3.9, в) — нанесения бороздок на поверхность продукта;
- турнировочный нож (рис. 3.9, г) — маленький нож как для очистки овощей, но с вогнутым лезвием — для фигурной нарезки и обтачивания овощей;
- ножи для нарезки стружкой и спиралью (рис. 3.9, г);

- нуазетная выемка (рис. 3.9, е) — нож для вырезания шариками или в виде орешков (в международной практике его называют «парижская ложка»);
- нож для экономной очистки овощей с плавающим или качающимся лезвием (см. рис. 3.5, в). Удобен для очистки овощей с поверхностью различной степени изогнутости.



Рис. 3.9. Инструменты для ручного нарезания овощей и грибов:
 а — большой нож поварской тройки; б — нож для рубки зелени; в — ножи для карбования; г — турнировочный нож; д — ножи для нарезки стружкой и спиралью; е — нуазетная выемка

Для заточки ножей используют мусат (рис. 3.10).

Правка ножа в процессе работы также производится с помощью мусата или специального точильного камня. Мусаты бывают с грубой, средней и мелкой насечкой, иногда — намагниченные, что помогает собирать опилки и получать ровную кромку. При использовании мусата нож держат почти вертикально, а его лезвие прижимают под углом 20° к одной стороне точила. Лезвие в процессе точки протя-

гивают по всей длине точила. Правку ножа можно производить с помощью мусата, держа нож и мусат на весу (рис. 3.10, б) или, упирая кончик мусата в стол, держа его почти вертикально.

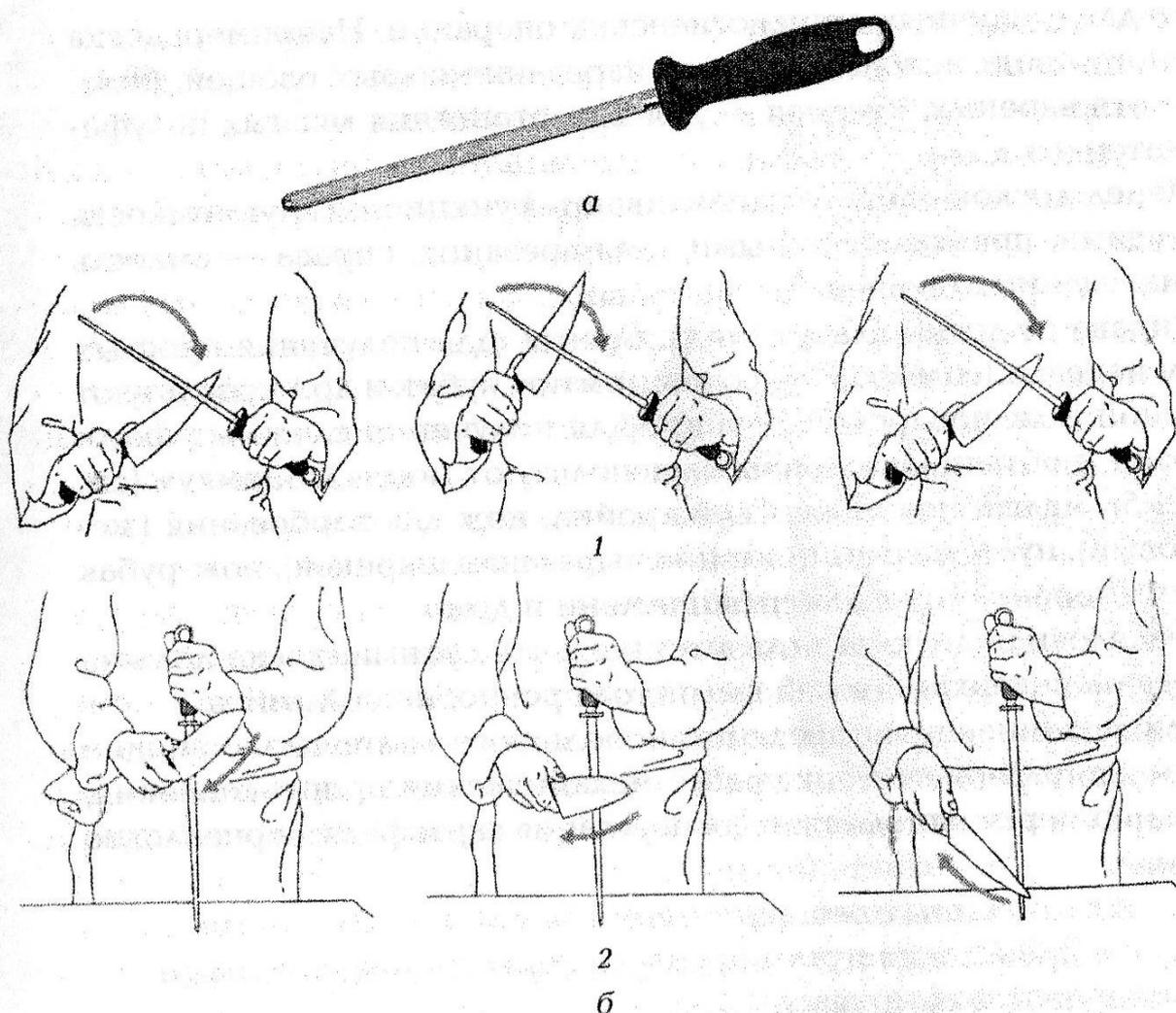


Рис. 3.10. Мусат для заточки ножей (а) и способы заточки ножа (б) на весу [1] и с упором в стол [2]

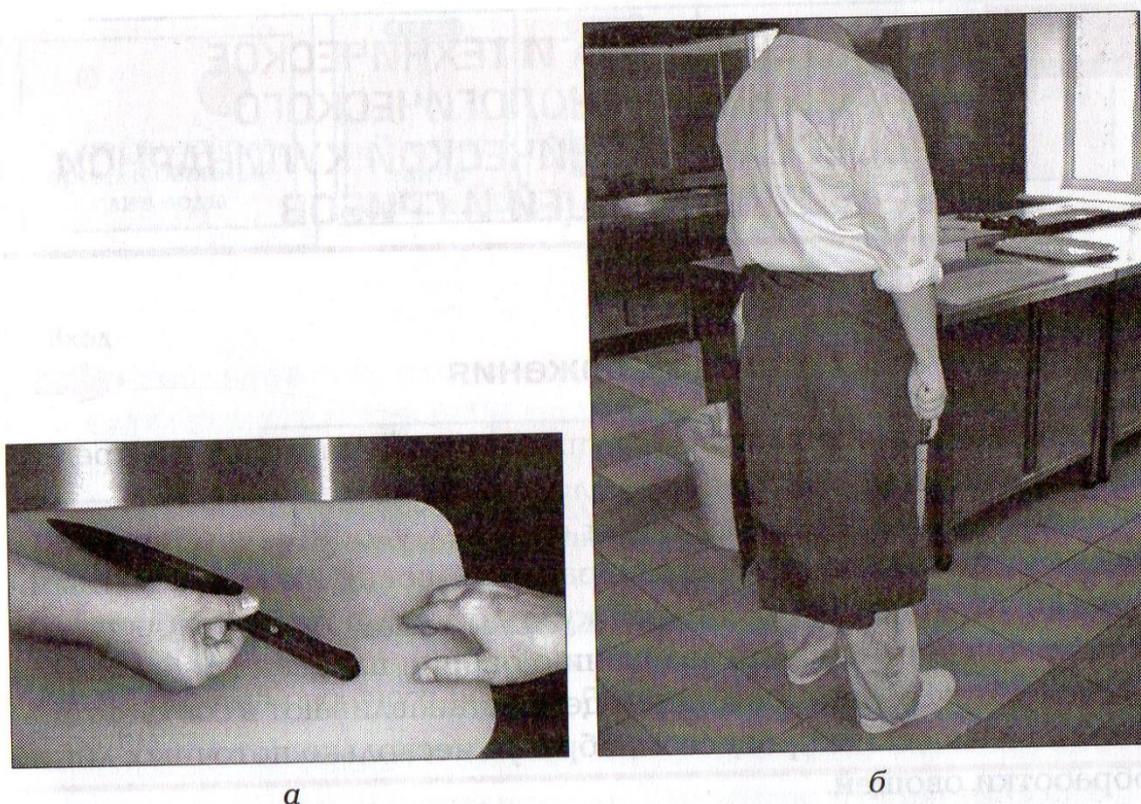


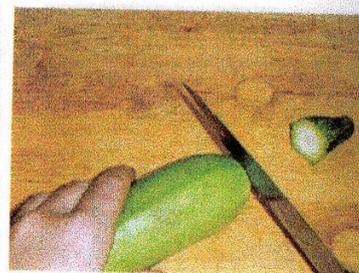
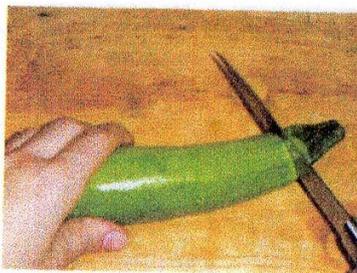
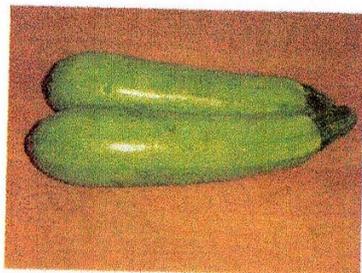
Рис. 3.1. Безопасные приемы передачи ножа (а) и его переноса по цеху (б)

при работе с ножом:

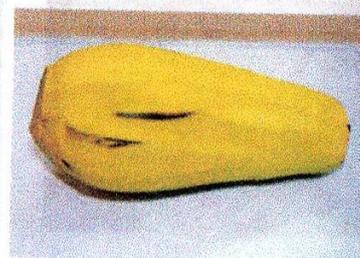
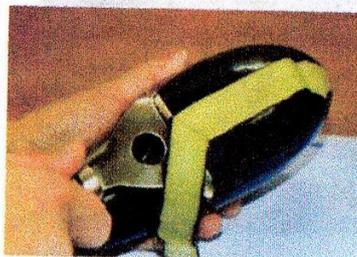
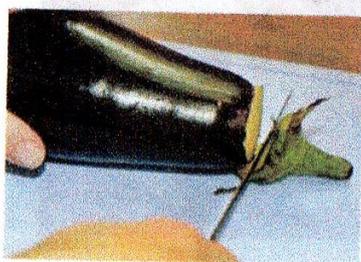
- соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;
- правильно держать руки и нож при обработке сырья;
- нож хранить в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- проверять остроту лезвия ножа рукой;
- передавать нож можно, положив его на поверхность стола ченком в сторону того, кому передают (рис. 3.1, а);
- при переносе ножа по цеху держать его вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз (рис. 3.1, б);
- править нож о мусат следует в стороне от других работников, не опираться на мусат при правке ножа.

Рис. 13. Обработка плодовых овощей:

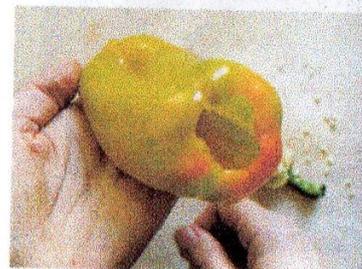
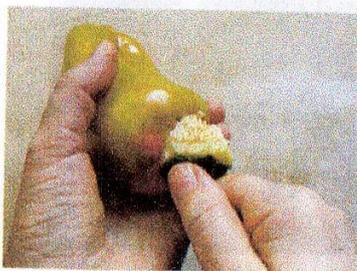
1 — обработка кабачков; 2 — обработка баклажан; 3 — обработка стручкового сладкого перца; 4 — обработка овощной фасоли; 5 — обработка початков кукурузы



1



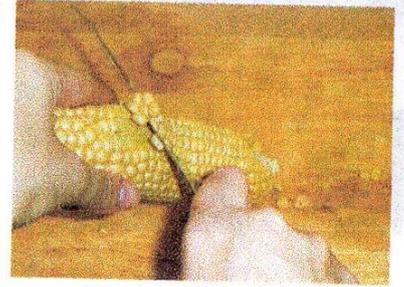
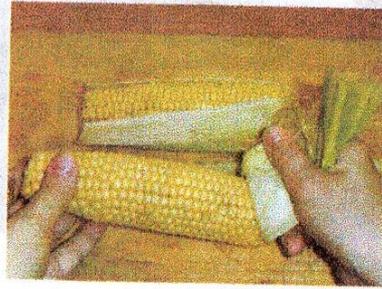
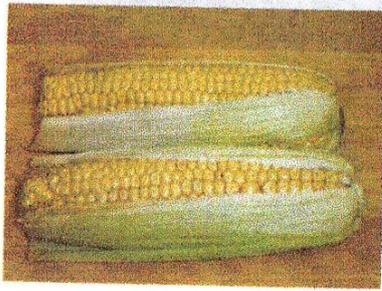
2



3



4



1



2



3



4



5



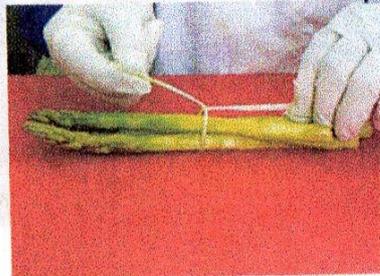
6

Рис. 14. Обработка артишоков:

1 — удаление наружных листьев; 2 — отрезание (или отламывание) стеблей;
3 — срезание верхней части листьев; 4 и 5 — удаление волокнистой части;
6 — перевязывание шпагатом



1



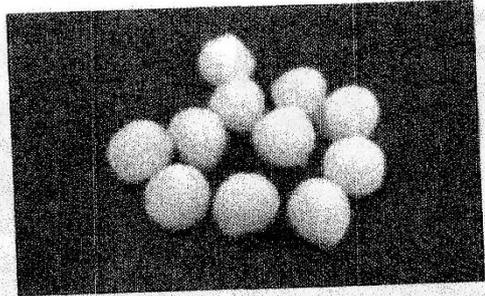
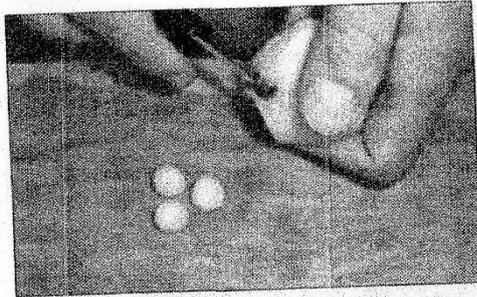
2



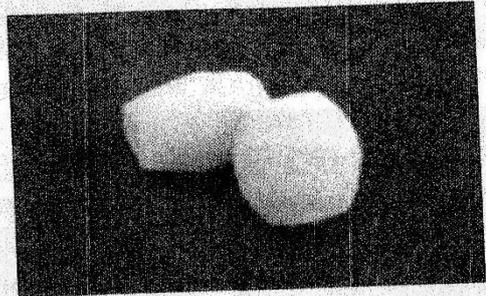
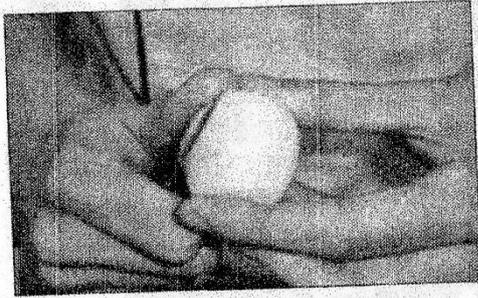
3

Рис. 15. Обработка спаржи:

1 — очистка от кожицы; 2 — перевязывание пучка;
3 — подрезание стеблей в пучке



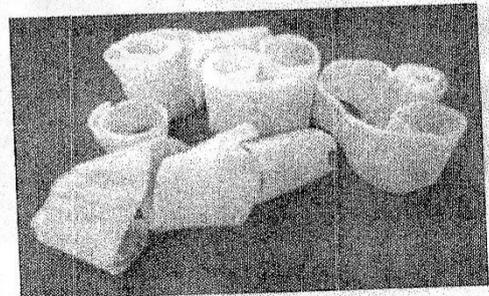
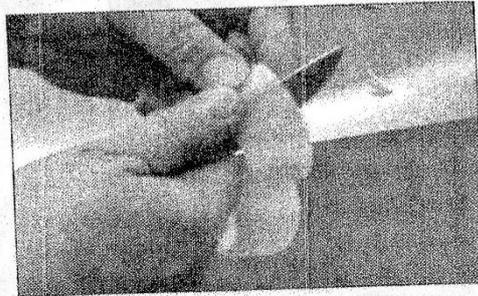
а



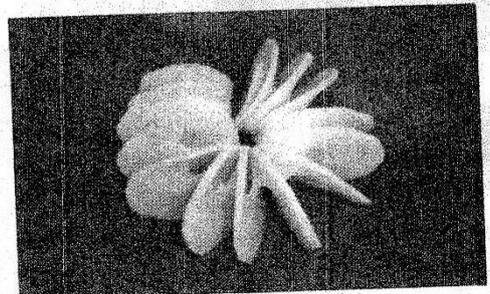
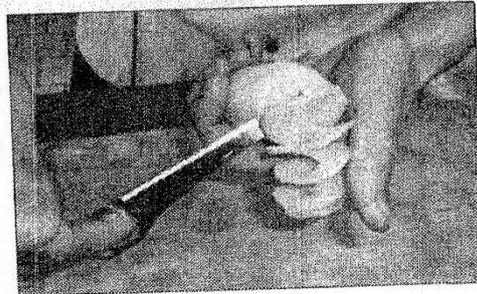
б



в



г



д

Сложные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование. Сложные формы нарезают вручную либо самым маленьким ножом из поварской тройки, наиболее подходящим для обтачивания (бочоночки, груши, чесночные дольки, стружка), либо специальными нуазетными выемками («парижская ложка») — шарики или орешки разного размера, либо специальными ножами для получения спирали или стружки.

Техника нарезки картофеля шариками (рис. 4.2, а). Из клубней сырого картофеля с помощью специальных выемок («парижская ложка» — нуазетная выемка) вырезают шарики или орешки различного диаметра или применяют прием обтачивания клубней мелкого размера.

Техника нарезания картофеля бочоночками (рис. 4.2. б). Клубни картофеля средних размеров обрезают с двух противоположных сторон, затем обтачивают, придают форму бочоночка.

Техника нарезания картофеля чесночными дольками. Клубни сырого картофеля сначала обтачивают бочоночками, затем разрезают вдоль на несколько частей. У каждой части по грани делают небольшую выемку.

Рис. 4.2. Нарезание картофеля сложных форм:

а — шариками; б — бочоночками; в — грибочками; г — стружкой; д — спиралью

Техника нарезания картофеля грибочками (рис. 4.2, в). Вырезают грибочки из средних или мелких клубней картофеля. Если используют молодой картофель, то его можно предварительно от кожицы не очищать. Прорезают клубень в центральной части ножом на глубину около 0,5 см — половинка картофеля будет служить шляпкой грибка. Затем от одного края клубня к разрезу срезают часть мякоти клубня, формируя ножку грибка.

Техника нарезания картофеля стружкой (рис. 4.2, г). Клубни сырого картофеля срезают с двух противоположных сторон так, чтобы получился цилиндр высотой 2—3 см, обтачивают его по окружности, срезают ленту толщиной 2—2,5 мм и длиной 25—30 см. Сворачивают.

Техника нарезания картофеля с пиралью (рис. 4.2, г). Пользуясь специальным инструментом, картофель нарезают спиралью. Для этого винтовую часть ножа погружают в клубень, поворачивая по часовой стрелке. Когда нож погрузится в клубень настолько, что начнет срезаться мякоть, продолжают медленно вращать нож, надавливая с одинаковым усилием, чтобы толщина витков спирали была одинаковой.

Кулинарное использование сложных форм нарезки картофеля

Формы нарезки

Шарики:
крупные — шато;
мелкие — нуазет, паризьен
Бочоночки, груши (дюшес)

Стружка, спираль

Грибочки

Кулинарное использование

Для жаренья во фритюре или варки на пару или в воде
Для варки в воде и на пару

Для жаренья во фритюре, как гарнир к банкетным блюдам

Для варки в воде и на пару, как гарнир к банкетным блюдам

Формы нарезания клубней картофеля, принятые в европейской и американской кухне:

- жюльен — $0,2 \times 0,2 \times 2,5 \dots 5$ см — соломка;
- жюльен альюмет — $0,4 \times 0,4 \times 2,5 \dots 5$ см — тонкие брусочки (спички);
- альюмет — мелкие брусочки длиной 3 см, толщиной $0,5 \times 0,5$ см;
- батонэ — $0,6 \times 0,6 \times 5 \dots 6$ см — брусочки;
- пон-неф — брусочки $3 \times 1 \times 1,5$ см;
- суфле — кружочки толщиной 0,3 см;
- батай — кубики $1,5 \times 1,5 \times 1,5$ см;
- тонкий брюнуаз — $0,2 \times 0,2 \times 0,2$ см;
- средний брюнуаз — $0,4 \times 0,4 \times 0,4$ см;
- шатойяр — длинная лента;
- гофре — гофрированные кружочки;
- турне — форма бочоночка длиной до 7 см с заостренными концами, имеющая до 7 граней.

Нарезание клубней батата и топинамбура может производиться так же, как и клубней картофеля.

и при нарезании моркови.

Сложные формы нарезания моркови используются для украшения холодных блюд и закусок, банкетных блюд.

Звездочки и шестеренки. Морковь карбуют специальным карбовочным или обычным ножом, нанося бороздки, затем нарезают кружочками.

Шарики (нуазет, паризьен). Для нарезания используют специальную выемку. Нуазетные выемки бывают разных размеров. Выемку погружают в корнеплод, проворачивают вокруг своей оси и вынимают. Специальной выемкой можно получать «орешки» с бороздками на поверхности, используя «парижскую ложку».

Стружка из моркови. Морковь нарезают тонкими пластинами, срезая их с целого корнеплода с помощью ножа-«экономки».

Затем кладут в холодную воду, где морковь закручивается стружкой. Также нарезают и дайкон. Украшают стружкой салаты из свежих овощей. Если нарезанную таким образом морковь используют для жарки (как компонент сложного гарнира) или для приготовления чипсов, украшения горячих блюд, то нарезанную стружку в воду не кладут. Можно нарезать корнеплоды тонкими пластинами не вручную, а с помощью слайсера.

Нарезание гайкона. Дайкон нарезают ломтиками, кружочками, соломкой в зависимости от размеров плода и кулинарного назначения, используя те же приспособления, что и при нарезании моркови. Украшают нарезанным дайконом, как правило, салаты.





Нож-пилка гофрированный



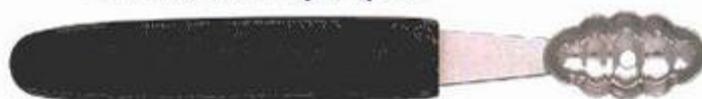
Нож для масла



Нож-выемка "шар" d 22 и 30 мм.



Нож для цедры



Нож-выемка "облако"



Нож-выемка "овал"



Нож малый загнутый



Нож пиллер



Нож для канелирования

