

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.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер».
МДК.07.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Учебный год: 2017 - 2018

Оцениваемые компетенции: ПК – 7.3.1; 7.3.2; 7.3.3; 7.3.4; ОК – 1-7.; 9.10.

Количество часов: 30

ОТДЕЛЕНИЕ: очное

КУРС: I

Группа: 1.77 – 1.78 ПКД

Разработал преподаватель:
Величко Т.А.
Капшук-Габова Е.Р.

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

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

Целью лабораторных занятий по ПМ. 07, МДК. 07.03, является:

По окончании изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:
Владеть / быть в состоянии продемонстрировать:

- подготовку, уборку рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению простых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок различного 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;
 - 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, , упаковки готовых полуфабрикатов;
 - способы и правила (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;
 - способы правки кухонных ножей.

За время изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны выполнить лабораторные занятия.

Лабораторное занятие №1. Технология приготовления простых бутербродов и гастрономических продуктов.

Лабораторное занятие № 2. Технология приготовления простых салатов из свежих и отварных овощей.

Лабораторное занятие № 3. Технология приготовления простых салатов из рыбы, мяса, птицы.

Лабораторное занятие № 4. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, творога и сыра.

Лабораторное занятие № 5. Технология приготовления простых холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.

Лабораторное занятие № 6. Технология приготовления простых холодных блюд и закусок из мяса, птицы.

Работа выполняется в отдельных тетрадях для лабораторных занятий.

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

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 43.02.15

Поварское и кондитерское дело:

Код	Наименование результата обучения
ПК.7.3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.7.3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК.7.3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК.7.3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК.7.3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК.7.3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
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 среде, ресурсосбережению, эффективно действовать на чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Лабораторное занятие № 1.

Тема: Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов.

Количество часов: 2 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 07.3.1 – 07.3.4

ОК – 1-7.,9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению бутербродов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара по приготовлению простых бутербродов и гастрономических продуктов. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Соблюдая технологию приготовления, приготовить бутерброды и произвести нарезку и выкладку гастрономических продуктов. Приложение 1.

Задание 3.

Оформить и подать бутерброды в ассортименте. Оформить и подать гастрономические продукты.

Задание 4.

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

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить технологическую схему приготовления простых салатов из свежих и отварных овощей.

Критерии оценки:

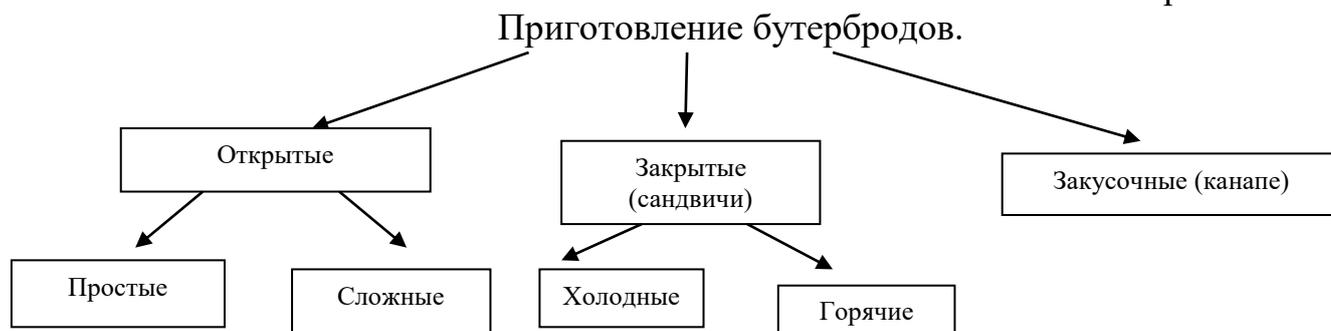
- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;

- 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: _____



Для открытых бутербродов хлеб нарезают толщиной около 1 см, массой 30...40 г, смазывают сливочным маслом или маргарином, укладывают на него подготовленные продукты. Маслом можно не смазывать.

Простые бутерброды приготавливают с каким-либо одним видом продукта, украшают сливочным маслом, зеленью.

Бутерброд с ветчиной или мясом. Мясо варят или жарят, охлаждают. Мясные продукты нарезают на тонкие ломтики. На ломтик хлеба укладывают ломтики мяса или ветчины так, чтобы они полностью закрывали хлеб и не свешивались с него. Можно украсить зеленью, кусочками овощей, имеющих яркую окраску, а хлеб смазать маслом.

Бутерброд с паштетом. Паштет нарезают прямоугольными кусочками. Ломтики хлеба смазывают сливочным маслом, укладывают кусочки паштета, украшают сливочным маслом, зеленью.

Бутерброды закрытые (сэндвичи). У хлеба срезают корки и нарезают в длину полоски толщиной 0,5 см. Полоску хлеба смазывают сливочным маслом и укладывают на нее тонко нарезанные продукты (мясо или рыбу, икру, сыр и др.), затем накрывают другой полоской хлеба, смазанного сливочным маслом, слегка прижимают, охлаждают, нарезают на кусочки длиной 7...8 см.

Сэндвичи можно готовить двух-, трехслойными (слоеные) и комбинированные. Для этого используют кулинарные изделия, отварное или жареное мясо, птицу, паштеты, бутербродные пасты, омлеты, масляные смеси, сочетающиеся по вкусу. Они могут быть калорийными и легкими.

Большой популярностью пользуются горячие сэндвичи, чизбургеры, гамбургеры, хот-доги, для приготовления которых используют жареный рубленый бифштекс или сосиски, вложенные в булочки с кунжутом, разрезанные вдоль на две части, для гамбургеров еще кладут кусочки помидоров, салат, лук, ломтики сыра, приправы из чеснока, майонеза, сметаны, кетчупа, хрена, оливок.

Пита — это круглая лепешка или продолговатый плоский хлеб из дрожжевого теста, который при выпечке становится воздушным, но при остывании усаживается и внутри образуется карман. Питу подогревают, подрезают сбоку и наполняют карман подготовленными продуктами: изделиями из рубленого мяса с соусом, жареным мясом или курицей, сыром, салатом, ветчиной с авокадо.

Лабораторное занятие № 2.

Тема: Технология приготовления простых салатов из свежих и отварных овощей. Приготовление салатных заправок.

Количество часов: 4 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 07.3.1 – 07.3.4

ОК – 1-7.,9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению простых салатов из свежих и отварных овощей, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара по приготовлению простых салатов из свежих и отварных овощей. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Произвести подготовку свежих овощей, сортировка, мойка, сушка, варка - для салатов из отварных овощей, очистка, в соответствии с инструкциями, стандартами чистоты. Приложение 2.

Задание 3.

Произвести нарезку овощей, приготовить салатную заправку, соблюдая технологический процесс, заправить и оформить. Приложение 1, 3.

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:

Составить схему приготовления мясного салата.

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: _____

Приготовление салатной заправки.

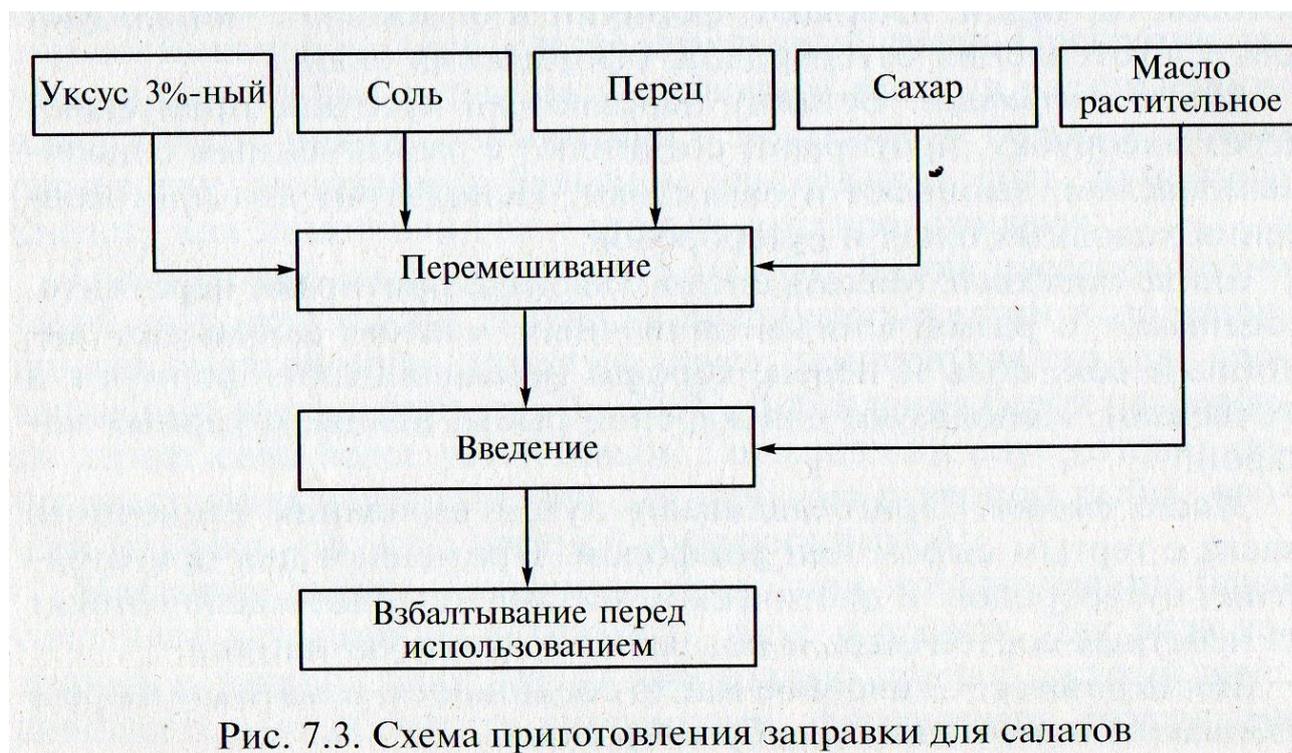


Рис. 7.3. Схема приготовления заправки для салатов

Общие приемы приготовления салатов и винегретов. Салаты готовят из сырых овощей и фруктов, из вареных овощей, из квашеных и маринованных овощей и грибов, из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы и дичи.

Салаты готовят из одного или многих видов овощей в различных сочетаниях.

Винегреты готовят из вареных свеклы, картофеля, моркови, соленых огурцов, лука. Кроме того, в винегрет можно добавлять грибы соленые или маринованные, рыбу отварную и горячего копчения, сельдь, кальмары, вареное мясо и т. д.

Заправляют салаты сметаной, салатной заправкой, майонезом, а винегреты — салатной заправкой или растительным маслом. Винегрет с рыбой или мясом заправляют майонезом.

Салаты из овощей и зелени используют как самостоятельное блюдо и как гарнир к различным мясным и рыбным холодным блюдам.

Овощи, зелень и грибы обрабатывают так же, как и для супов и вторых блюд.

Картофель, свеклу, морковь варят в кожице, охлаждают и очищают. При варке основным способом овощи заливают кипятком; картофель варят при слабом кипении, чтобы не разварился, до полуготовности, воду сливают и доваривают, закрыв кастрюлю крышкой, на пару. При наличии пароварочного оборудования картофель варят на пару очищенным. Морковь и свеклу припускают очищенными и нарезанными.

Приготовление салатов из варёных овощей и винегреты.

Салаты из вареных овощей и винегреты. Большую группу холодных закусок составляют картофельные салаты и винегреты.

Из вареного картофеля готовят широкий ассортимент салатов с добавлением сырых, квашеных, соленых и вареных овощей. К ним относятся: салат «Летний», картофельный с сельдью, с огурцами и капустой, с солеными и маринованными грибами, с яблоками и сельдереем, с кальмарами, с морским гребешком или пастой «Океан».

Все продукты нарезают ломтиками или кубиками, перемешивают и заправляют сметаной, майонезом или салатной заправкой.

Винегреты. Вареные картофель, свеклу и морковь нарезают тонкими ломтиками. Так же нарезают очищенные соленые огурцы. Зеленый и репчатый лук шинкуют. Квашеную капусту перебирают, отжимают, шинкуют. Свеклу заправляют частью растительного масла. Затем овощи смешивают. Заправляют маслом, уксусом, солью, перцем, горчицей. Винегрет можно готовить с сельдью, уложив нарезанные кусочки филе сверху винегрета. Винегрет можно подавать с грибами, рыбой горячего копчения, кальмарами. Винегрет с осетриной или мясом заправляют майонезом, оформляют рыбным или мясным желе.

В винегрете все компоненты должны сохранять окраску.

Лабораторное занятие № 3.

Тема: Приготовление простых салатов из рыбы, мяса, птицы.

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 07.3.1 – 07.3.4

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению простых салатов из рыбы, мяса, птицы, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара по приготовлению простых салатов из рыбы, мяса, птицы. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Произвести кулинарную обработку подготовленных полуфабрикатов их рыбы, мяса, птицы. Варка рыбы и мясопродуктов в небольшом количестве жидкости, охлаждение, нарезка ломтиками, кубиками.

Задание 3.

Подготовить вареные овощи, вареные яйца, очистить, нарезать ломтиками или кубиками, заправить, оформить и подать. Приложение 1.

Задание 4.

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

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить схему холодных закусок из овощей, грибов.

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: _____

Салат из мяса, домашней птицы, дичи и рыбы. Салаты из мяса, птицы и дичи готовят следующим образом: смешивают отварной картофель и очищенные свежие и соленые огурцы, нарезанные мелкими кубиками, добавляют так же нарезанное вареное мясо, мякоть домашней птицы или жареной дичи, заправляют все соусом майонез (или майонезом с соусом «Южный») и перемешивают.

Салаты укладывают в вазы или в салатники и сверху кладут ломтики тех продуктов, с которыми готовится салат (мяса, рыбы, курицы), и вареного яйца. Так же готовят салаты с отварными кальмарами, мускулом морского гребешка, крабами, креветками. Украшают листьями салата, помидорами, огурцами.

Салат мясной. Отварные говядину, баранину, свинину, телятину или язык говядины нарезают тонкими ломтиками, оставляя часть для украшения салата. Отварной картофель, соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезают тонкими ломтиками. Все нарезанные продукты смешивают и заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный». Подготовленные продукты укладывают горкой в салатник или вазу. Сверху помещают ломтики говядины, дольки яиц, сваренных вкрутую, украшают листьями зеленого салата.

Салат столичный. Подготавливают продукты так же, как для мясного салата, но вместо говядины берут нарезанную кубиками мякоть (филе) отварных кур без кожи. Заправляют салат майонезом, укладывают в салатник, сверху кладут ломтики филе кур или дичи, дольки вареных яиц, украшают листьями салата.

Салат рыбный. Отварное или припущенное филе рыбы или отварные звенья осетровых рыб нарезают тонкими ломтиками. Готовят так же, как и мясной, но украшают ломтиками рыбы, кусочками крабов, зеленью.

Салат деликатесный. Готовят так же, как и обычный рыбный, но из осетровой рыбы и в качестве гарнира используют помидоры, отварную цветную капусту, зеленый горошек и фасоль консервированные, зеленый салат. Салат заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный».

Лабораторное занятие № 4.

Тема: Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, творога и сыра.

Количество часов: 6

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 07.3.1 – 07.3.4

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, творога и сыра, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить универсальное рабочее место повара по приготовлению холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, творога и сыра. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Произвести кулинарную обработку овощей, грибов. Приготовить грибы маринованные с луком, икру овощную.

Задание 3.

Приготовить «Помидоры фаршированные яйцом и луком», «Яйцо под майонезом с гарниром», «Профитроли с сырной массой», «Творожные шарики, фаршированные маслинами». Приложения (технологические и технико-технологические карты на блюда).

Задание 4.

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

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить схему разделки сельди.

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: _____

Лабораторное занятие № 5.

Тема: Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.

Количество часов: 6

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 07.3.1 – 07.3.4

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить универсальное рабочее место повара по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Произвести первичную обработку сельди. Приложение 1.

Задание 3.

Приготовление холодных закусок «Сельдь с луком», «Рыба под маринадом», «Рыба под майонезом», «Кальмары с гарниром», «Заливное из рыбы». Приложение (технологические карты, технико-технологические карты на блюда и закуски).

Задание 4.

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

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить технологическую карту на холодную закуску из мяса (по заданию преподавателя).

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: _____

Произвести первичную обработку сельди.



Удалить голову



Удалить брюшко, внутренность



Удалить брюшную пленку и отделить от позвоночника два филе



Удалить реберные кости и снять кожу



Нарезать на порционные куски

Лабораторное занятие № 6.

Тема: Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 07.3.1 – 07.3.4

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить универсальное рабочее место повара по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Подготовить полуфабрикаты для приготовления закусок (отварить мясо, птицу и другие ингредиенты, нарезать, охладить).

Задание 3.

Приготовление холодных блюд из закусок из мяса, птицы. Приложение 1. Приложение (технологические карты, технико-технологические карты на блюда и закуски).

Задание 4.

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

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание: произвести отработку навыков по приготовлению. Холодных блюд и закусок.

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: _____

Холодные закуски готовят из мясных гастрономических продуктов, отварной и жареной говядины, телятины, свинины, кролика, домашней птицы и дичи. Баранина для приготовления холодных блюд используется редко, так как жир ее имеет очень высокую температуру плавления. Питательная ценность этих закусок очень велика, так как они содержат до 30% белков (вареное и жареное мясо, паштеты), овощные гарниры обогащают их витаминами и минеральными солями, а соусы (хрен, майонез) придают острый вкус.

Мясные гастрономические продукты (ветчину, копченую корейку) зачищают, нарезают и подают с гарниром из свежих, соленых и маринованных огурцов, помидоров, салата или из отварных овощей и зеленого горошка, заправленного соусом майонез.

Холодные блюда из отварного и жареного мяса. Блюда готовят из говядины, свинины, телятины и иногда из нежирной баранины, используя вырезку, толстый и тонкий края (говядина), мякоть задней ноги и корейки (телятина и свинина).

Жарят и варят мясо большими кусками и после охлаждения нарезают. Подают с гарнирами из огурцов, помидоров, зеленого салата, отварных овощей и соусами (майонез с корнишонами и хрен). Блюдо из говядины, жаренной крупным куском, называют ростбифом.