

**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд».

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы**

Утверждаю
Директор лицея
_____/Уварова П.Г./
« ____ » _____ 2015г.

Авторы: Павлова Ольга Александровна – мастер п/о

Рецензент:

В рабочей тетради представлены инструкционно - технологические карты, выполненные в соответствии с программой профессионального модуля ПМ.03.

В процессе прохождения учебной практики студенты формируют практические профессиональные умения, приобретают первоначальный и практический опыт по виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю ПМ.03 в рамках специальности 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы. Рекомендуется студентам, обучающихся по основной профессиональной образовательной программе, в рамках реализации ФГОС СПО 3^{го} поколения II курса по специальности 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с ФГОС СПО учебная практика студентов является составной частью ОПОП по специальности 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы, проводится в соответствии с учебными планами и графиком учебного процесса в целях комплексного освоения студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Содержание практики определено требованиями к результатам обучения (практический опыт, уметь) по каждому из модулей ОПОП по специальности 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы, в соответствии с ФГОС СПО, программами профессиональных модулей ОПОП по специальности, в рамках которых определены виды работ по практике, разработанные совместно с работодателями и утвержденные директором лицея.

При реализации профессионального модуля ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд», учебным планом предусмотрено прохождение учебной практики в объеме 324 часа. Учебная практика проводится в лабораториях лицея.

Задачами учебной практики являются:

- формирование у студентов практических профессиональных умений по специальности в соответствии с видами деятельности указанными в ФГОС СПО по специальности;
- приобретение первичного практического опыта, формирование профессиональных и общих компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом;
- практическое освоение различных видов, форм и методов профессиональной деятельности;
- овладение основами управленческой культуры и этики;
- выработка навыков самостоятельного анализа информации, работы с документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной специальности;

– освоение профессии рабочего.

Учебная практика проводится преподавателями технологических дисциплин.

Учебная практика проводится концентрировано после изучения междисциплинарного курса профессионального модуля.

В рамках методического обеспечения практики разработана рабочая тетрадь по учебной практике, которая содержит инструкционно - технологические карты по каждому виду работы по следующим темам:

- приготовление блюд из овощей и грибов.
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- приготовление супов и соусов.
- приготовление блюд из рыбы.
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- приготовление и оформление холодных закусок.
- приготовление сладких блюд и напитков.
- приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

В ходе выполнения практических заданий формируется первичный практический опыт по следующим трудовым функциям:

- приготовление блюд из овощей и грибов.
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- приготовление супов и соусов.
- приготовление блюд из рыбы.
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- приготовление и оформление холодных закусок.
- приготовление сладких блюд и напитков.
- приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

Оценивание прохождения учебной практики проводится на основании разработанных контрольно - оценочных средств, а также проверки составленных первичных документов, непосредственного наблюдения за деятельностью студента в период прохождения учебной практики и собеседования.

В результате прохождения практики студент должен

приобрести первичный практический опыт:

- приготовления блюд и определения их качества;

уметь:

- применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;
- проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;
- рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
- правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;
- производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;
- соблюдать санитарно - пищевые нормы;
- пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;
- организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- сервировать стол;

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Осуществлять денежные операции

ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально - трудовых прав в рамках закона.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Вид работы

«Приготовление блюд из овощей и грибов».

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Дисциплина (междисциплинарный курс/профессиональный модуль): ПМ.03
«Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд». УП. 03. Учебная практика по модулю.

Специальность: 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

Группа: 36

Курс: 3

Дата проведения: _____

Учебное время: 6 часов

Место проведения: *Учебный кулинарный цех.*

Преподаватель: Павлова О.А.

Наименование работы: «Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов, первичная обработка овощей».

Цели работы:

образовательные:

- *освоение*

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.

ПК 3.6. Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.

воспитательные:

- *частичное формирование*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

развивающие:

- *частичное формирование*

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

Термины и понятия: в соответствии с рабочей программой

Техника безопасности: проведение инструктажа

Образовательные результаты в соответствии с ФГОС СПО, формируемые на занятии

практический опыт: приготовления блюд из овощей и грибов, определение их качества.

умения: проводить органолептическую оценку качества овощей и грибов, правильно хранить, приготавливать блюда из овощей и грибов.

знания: классификацию овощей и технологическую последовательность приготовления блюд.

Информационно - методическое обеспечение:

Средства обучения

наглядные пособия: аудио - видеофрагменты, материалы из журналов, схемы, мультимедийная презентация.

- **раздаточный материал:** инструкционно - технологическая карта, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
- **технические средства (оборудование):** ноутбук, интерактивная доска.

Самостоятельная работа обучающихся в соответствии с программой самостоятельной работы

- **аудиторная:** решение ситуационных задач.
- **внеаудиторная:**

Вопросы для самоподготовки

1. Что относится к корнеплоду?
2. Перечислите капустные овощи?
3. Перечислите луковые овощи?
4. Какие плодовые овощи используют в пищу?
5. Какая пищевая ценность овощей?

Проверка теоретического материала

Задание

№ п/п	Текст задания	Норма времени
1.	Составить схемы	45 мин
2.	Заполнить таблицу	45 мин
3.	Закончить схему	30 мин
4.	Выполнение практического задания	120 мин
5.	Подведение итогов	60 мин
6.	Тест-напоминание	60 мин



Первичной обработки картофеля:

сортировка → калибровка →

Первичной обработки капусты:

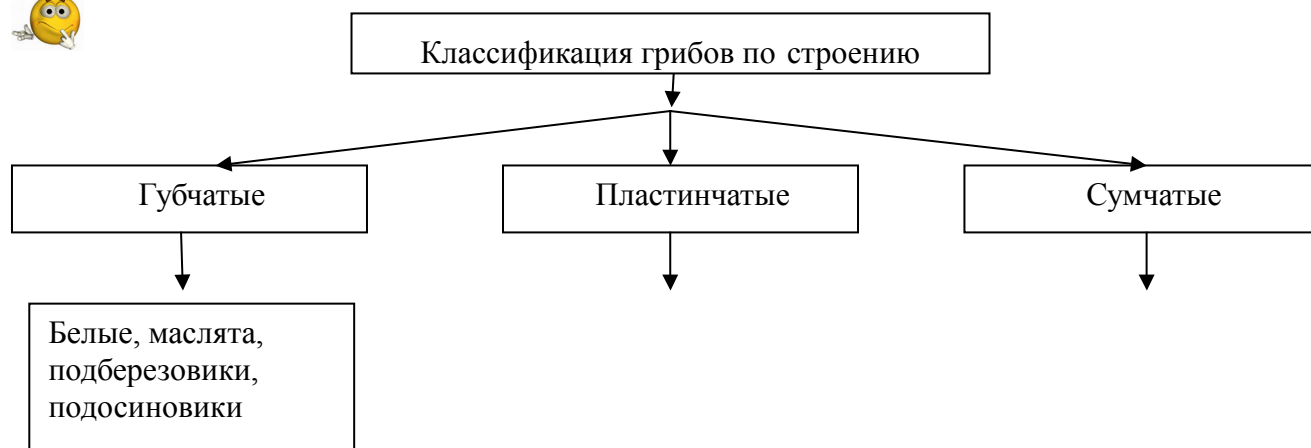
Первичной обработки салатных, шпинатных овощей и пряной зелени:

Первичная обработка грибов:



Механическая кулинарная обработка овощей

Вид обработки	Цель обработки
Сортировка	Способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижают отходы при механизированной обработке
Калибровка	
Мойка	
Очистка	
Дочистка	
Нарезка	



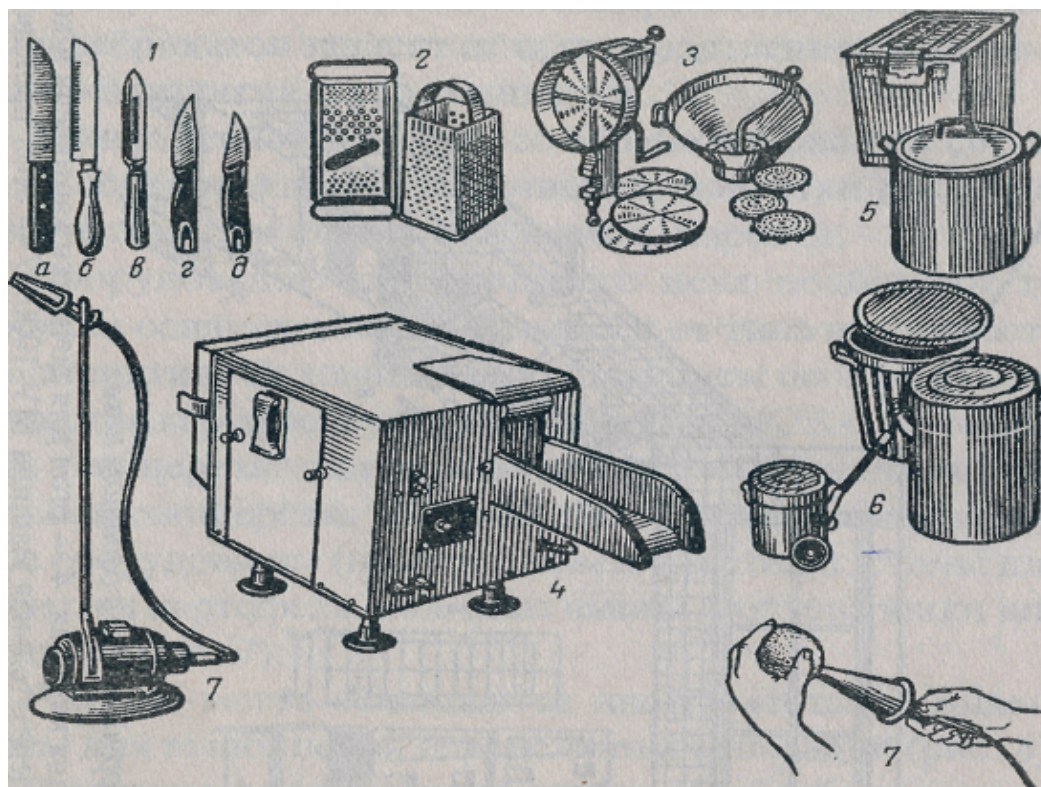
Организация рабочего места. При организации рабочего места на производственном столе настольные циферблатные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырьё размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа.

Выполнить задание; Необходимо произвести механическую кулинарную обработку овощей (картофеля, моркови, капусты, репчатого лука).



2. С помощью, каких машин и механизмов может быть ускорен и облегчен процесс массового приготовления на производстве блюд и гарниров из овощей? 🤖

3. Какие приемы безопасности следует соблюдать при приготовлении блюд и гарниров из овощей?



Производственный инвентарь и тара овощного цеха:

1 — ножи: а — коренчатый, б — карбовочный, в — для чистки овощей; г, д — для удаления глазков; 2 — терки для овощей; 3 — приспособления для протирания овощей; 4 — устройство УНЗ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея; 5 — контейнеры для хранения очищенных овощей; 6 — бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки.



Тест-напоминание

1. Какой овощ не входит в группу корнеплодов:

- а) морковь
- б) картофель
- в) свекла
- г) редис

2. Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:

- а) антоциан
- б) пектин
- в) канцероген
- г) соланин

3. Какая операция лишняя в обработке лука?

- а) удаление донца

- б) очистка
- в) дочистка
- г) мойка.

4. Какая операция лишняя в обработке капусты:



- а) удаление донца
- б) очистка
- в) нарезка
- г) мойка

5. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

6. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:



- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
- б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
- в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

7. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления:

- а) супов;
- б) салатов;
- в) гарниров к холодным блюдам.



8. Шашки – форма нарезки:

- а) репчатого лука;
- б) белокочанной капусты;
- в) свеклы.

Дата сдачи

работы: _____

Оценка уровня сформированности компетенций: _____

Оценка: _____

Подпись преподавателя: _____

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Краснокутский политехнический лицей»**

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Дисциплина (междисциплинарный курс/профессиональный модуль): ПМ.03
«Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд». УП. 03. Учебная практика по модулю.

Специальность: 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

Группа: 3б

Курс: 3

Дата проведения: _____

Учебное время: 6 часов

Место проведения: *Учебный кулинарный цех.*

Преподаватель: Павлова О.А.

Наименование работы: «Приготовление блюд из вареных, припущенных овощей».

Цели работы:

образовательные:

- освоение

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.

воспитательные:

- частичное формирование

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

развивающие:

- частичное формирование

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

Термины и понятия: в соответствии с рабочей программой

Техника безопасности: проведение инструктажа

Образовательные результаты в соответствии с ФГОС СПО, формируемые на занятии

практический опыт: приготовления блюд из овощей и грибов, определение их качества.

умения: проводить органолептическую оценку качества овощей и грибов, правильно хранить, приготавливать блюда из овощей и грибов.

знания: классификацию овощей и технологическую последовательность приготовления блюд.

Информационно - методическое обеспечение:

Средства обучения

наглядные пособия: аудио - видеофрагменты, материалы из журналов, схемы, мультимедийная презентация.

- **раздаточный материал:** инструкционно - технологическая карта, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
- **технические средства (оборудование):** ноутбук, интерактивная доска.

Самостоятельная работа обучающихся в соответствии с программой самостоятельной работы

- **аудиторная:** решение ситуационных задач.
- **внеаудиторная:**

Вопросы для самоподготовки

1. Какие плодовые овощи используют в пищу?
2. Как подразделяются овощи по способу выращивания?
3. Какие химические вещества содержатся в овощах?
4. Что такое углеводы, как они представлены в овощах?
5. На какие группы подразделяют витамины?
6. Какие минеральные вещества содержатся в овощах?
7. В каком состоянии вода представлена в овощах?

Проверка теоретического материала

Задание

№ п/п	Текст задания	Норма времени
1.	Ответить на вопросы	45 мин
2.	Заполнить таблицу	45 мин
3.	Формы нарезки овощей	30 мин
4.	Выполнение практического задания	120 мин
5.	Подведение итогов	60 мин
6.	Ситуационное задание	60 мин

Ответьте на вопросы

1. Какие способы варки используют в приготовлении отварных блюд и гарниров из овощей?

2. Дайте характеристику варке как приему тепловой обработки.

3. Назовите ассортимент отварных блюд из картофеля?

4. Охарактеризуйте варку основным способом?

5. Дайте характеристику варке при пониженной температуре.



6. Варка при повышенном или пониженном давлении?

7. Варка на пару.

8. Правила припускания:

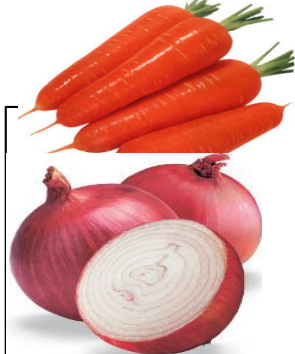
9. Какой технологический процесс характеризуют перечисленные слова: сортировка, доочистка, калибровка взвешивании очистка, мойка, приемка, мойка.



10. Выберите необходимые слова в последовательности технологического процесса приготовления картофельного пюре. (*сортировка, калибровать, очистить, дочистить, залить водой, посолить, отварить, слить, протереть, добавить горячее молоко и растопленное сливочное масло*)

11. Какие правила следует соблюдать для сохранения питательных веществ в процессе приготовления блюд и гарниров из овощей?

Вид овощей	Химический состав	Сорта	Болезни овощей	Сроки хранения	Кулинарное использование
					
Свекла					



Лук репчатый

Форма нарезка овощей заполни таблицу



Форма нарезки овощей	Наименование овощей	Размеры	Кулинарное использование
Соломка 	Картофель	Квадратное сечение 0,2x0,2 см; длина 4—5 см	
	Морковь, петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук	Квадратное сечение 0,2x0,2 см; длина 4—5 см	
	Белокочанная капуста	Квадратное сечение 0,2x0,2 см; длина 4—5 см	Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольника, капусты тушеной
	Красно - кочанная капуста	То же	На гарнир к холодным и горячим блюдам и для салата
Брусочки 	Картофель		Для жарки во фритюре на гарнир к филе, бифштексам, антрекоту, рыбе фри, судаку жареному с зеленым маслом, рыбе жаренной грилье, а также для рассольника домашнего
	Морковь, петрушка, сельдерей	Квадратное сечение 0,4x 0,4 см; длина 2,5—3,5 см	Для бульона с овощами
Кубики 	Картофель	Величина ребра 1,0—2,5 см	
	Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук		Для щей суточных, щей из крапивы, супов из круп и бобовых; для варки на гарнир к холодным и горячим блюдам
	Зелень петрушки и укроп, капуста белокочанная	0,1—0,2x0,1—0,2 см; величина ребра 0,2—0,3 см	Для посыпки при отпуске первых и вторых блюд; для щей суточных

Технологическая карта. Картофель в молоке

Наименование продуктов	По Сб. р-р		15 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	240	180		
Молоко	75	71		
Масло сливочное	7	7		
Выход		250		

Приготовление блюда «картофельное пюре»

- Упражнения: 1. Обработка картофеля
2. Варка картофеля
3. Приготовление картофельного пюре
4. Правила подачи

Оборудование: электроплита,

Посуда: кастрюля, сковороды, тарелки ножи столовые, вилки столовые;

Инструменты и приспособления: разделочные доски, лопатка, кухонный ножи, толкушки, прихватка, калькулятор;

Сырье: продукты согласно сборнику рецептов;

Порядок выполнения упражнений	Инструкционные указания
1. Обработка картофеля	1.Картофель сортируют, 2. Калибруют, 3. Моют, 4.Очищают от кожуры на МОК, 5.Вручную убирают глазки, 6.Моют
2. Варка картофеля	1.Промытый картофель заливают водой, 2.варят до готовности, 3.солят в конце варки.
3. Приготовление картофельного пюре	1.Затем отвар сливают, 2.Подсушивают, 3.Протирают до однородной массы, 4.Молоко вскипятить, масло сливочное растопить 5.В протертый картофель добавляют горячее, кипяченое молоко, растопленное сливочное масло 6. Взбивают до пышной массы.
4. Правила подачи	1.Берут тарелку или порционное блюдо 2.Картофельное пюре укладывают на одну половину порционного блюда или тарелки, 3. Ложкой делают на поверхности узор. 4.На вторую половину уложить котлеты, 5.Сверху на котлету полить растопленным маслом 6. Можно посыпать рубленой зеленью. 7.т подачи 60-65 °С.

Требования к качеству.

Внешний вид – однородная масса, без комочков непротёртого картофеля и глазков.

Консистенция – густая, пышная, однородная.

Цвет – от белого до светло-жёлтого

Вкус и запах – свойственный картофельному пюре.

Срок хранения. Пюре реализуют в течение 2 часов, хранят при t 650С

Технологическая карта.

Наименование блюда: Морковь припущенная в молочном соусе.

Наименование продуктов	1 порция г	10 порций кг	50 порций кг			
Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто
Морковь сырая	136	109	1,36	1,09	6,8	5,45
Маргарин столовый	10	10	0,1	0,1	0,5	0,5
Горошек зел. консерв.	77	50	0,77	0,5	3,85	2,5
Соус молочн. (№ 000)	-	75	-	0,75	-	3,75
Маргарин столовый для готового блюда	5	5	0,05	0,05	0,25	0,25

Технология приготовления

I. Механическая кулинарная обработка продуктов

1. Морковь
2. Горошек зелёный консервированный

II. Приготовление блюда

1. Припустить морковь с жиром до готовности
2. Прогреть горошек зелёный консервированный в отваре и откинуть его на дуршлаг
3. Соединить морковь с зелёным горошком, молочным соусом
4. Добавить соль, перемешать
5. Довести до кипения

III. Отпуск. Подать в порционной тарелке, добавив маргарин

Требования к качеству

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками или дольками одинакового размера и формы, не переварены, соус средней густоты.

Консистенция: мягкая, овощи частично могут быть разварены.

Цвет: соответствует сорту моркови (светло-оранжевый), соус белый.

Вкус и запах варёной моркови и молока.

Срок хранения. Реализуют в течение 2 часов, хранят на мармите в посуде с закрытой крышкой.



Ситуационное задание

1. Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?
2. Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.
3. Вы работаете поваром, готовите овощные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

Дата сдачи

работы: _____

Оценка уровня сформированности компетенций: _____

Оценка: _____

Подпись преподавателя: _____

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Краснокутский политехнический лицей»**

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Дисциплина (междисциплинарный курс/профессиональный модуль): ПМ.03
«Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд». УП. 03. Учебная практика по модулю.

Специальность: 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

Группа: 36

Курс: 3

Дата проведения: _____

Учебное время: 6 часов

Место проведения: *Учебный кулинарный цех.*

Преподаватель: Павлова О.А.

Наименование работы: «Приготовление блюд из жареных и тушеных овощей».

Цели работы:

образовательные:

- освоение

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.

воспитательные:

- частичное формирование

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

развивающие:

- частичное формирование

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

Термины и понятия: в соответствии с рабочей программой

Техника безопасности: проведение инструктажа

Образовательные результаты в соответствии с ФГОС СПО, формируемые на занятии

практический опыт: приготовления блюд из овощей и грибов, определение их качества.

умения: проводить органолептическую оценку качества овощей и грибов, правильно хранить, приготавливать блюда из овощей и грибов.

знания: классификацию овощей и технологическую последовательность приготовления блюд.

Информационно - методическое обеспечение:

Средства обучения

наглядные пособия: аудио - видеофрагменты, материалы из журналов, схемы, мультимедийная презентация.

- **раздаточный материал:** инструкционно - технологическая карта, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
- **технические средства (оборудование):** ноутбук, интерактивная доска.

Самостоятельная работа обучающихся в соответствии с программой самостоятельной работы

- **аудиторная:** решение ситуационных задач.
- **внеаудиторная:**

Вопросы для самоподготовки

1. Какие блюда из жареных овощей вы знаете?
2. Первичная обработка овощей.
3. Требования к качеству овощей.
4. В каком, овощи содержится каротин?
5. Какой овощ необходимо хранить в воде? И почему?

Проверка теоретического материала

№ п/п	Текст задания	Норма времени
1.	Ответить на вопросы	45 мин
2.	Заполнить таблицу	30 мин
3.	Типовые задачи	45 мин
4.	Выполнение практического задания	180 мин
5.	Ситуационное задание	60 мин

Дополните в схему первичной обработки клубнеплодов пропущенную операцию.

Сортировка - калибровка - промывание - _____ доочистка - нарезание.

Дополните следующие предложения недостающими сведениями. 🤔

1. Клубни картофеля должны _____
2. Очищенный **картофель** должен быть _____
3. Шинкуя клубнеплоды, необходимо соблюдать _____
4. При передаче ножа его держат _____

Укажите оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, используемые для механической кулинарной обработки овощей:

а) Овощеочистительная машина МОК - 350, овощерезательная машина МРО – 350, разделочные доски, ножи с маркировкой «ОС», миски.

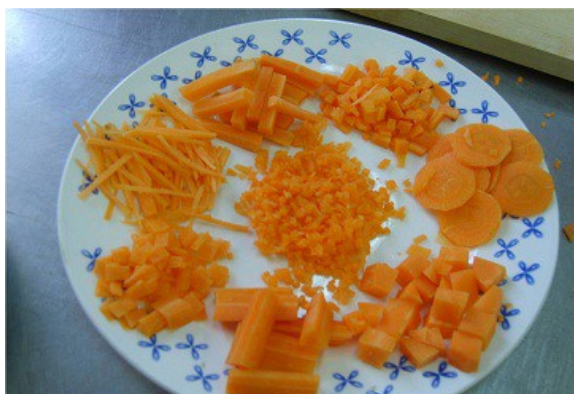
б) Сковороды, овощерезательная машина, кастрюли, столовые тарелки, протирачная машина.

в) Овощечистительная машина МОК – 350, электрический миксер, сковороды, разделочные доски и ножи с маркировкой «ОС».



Что относят к простым формам нарезки?

- а) Бочонки, груши, брусочки, соломка, дольки.
- б) Соломка, брусочки, кружочки, ломтики, дольки.
- в) Груши, бочонки, чесночки, шарики, спирали, стружка.



Что относят к фигурным формам нарезки?

- а) бочонки, груши, брусочки, соломка, дольки
- б) груши, бочонки, чесночки, шарики, спирали, стружка.



Дополните следующие предложения недостающими сведениями.

Фигурную нарезку используют для _____, поэтому необходимо выполнять ее _____.

Укажите формы фигурной нарезки овощей, которые можно нарезать из моркови:

Бочонки; чесночки; шарики; спираль; звездочки; гребешки.





Вид обработки	Цель обработки
Сортировка	Способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижают отходы при механизированной обработке
Калибровка	
Мойка	
Очистка	
Дочистка	
Нарезка	



Типовые задачи

1. Определить кол-во отходов (кг) при обработке 100 кг молодого картофеля. На 2 февраля

2. Определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда "Картофель отварной", если дата его приготовления 27 октября. Отходы – 25%, потери при тепловой обработке – 3%.

Выполнение практического задания

Последовательность выполнения работ:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду
 2. Промыть и очистить овощи. Обработать в зависимости от приготавливаемого блюда.
 3. Приготовить блюда (использовать технологические карты)
 4. Оформить блюда для подачи
 5. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества
- Убрать рабочее место, посуду и инвентарь.

Расчетная карта

Наименование блюда - Котлеты картофельные
 Рецепт № 330 Колонка № 2

Наименование продуктов. Качество продуктов.	Норма продуктов на 1 литр		Расчёт на количество порций					
			2		50		100	
			Количество продуктов (кг)					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брут то	Нетто	Брут то	Нетто
Картофель	287	215						
Яйца	1/7 шт	6						
Сухари или								
Мука пшеничная	12	12						
Масса п/ф		225						
Масло растительное	10	10						
Масса жар. котлет		200						
Масло сливочное	10	10						
или сметана	20	20						
или соус № 783, 789, 800, 803		75						
Выход	с масло м-210	со сметан ой-220	с соусом - 275					

*Грибы свежие

Технологическая схема
приготовления
котлет картофельных



Технологическая карта.

Капуста тушеная, II.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая	325	260		
или квашеная	321	225		
Уксус 3%-процентный	8	8		
Кулинарный жир	11	11		
Томатное пюре	20	20		
Морковь	13	10		
Петрушка (корень)	7	5		
Лук репчатый	18	15		
Лавровый лист	0,02	0,02		
Перец	0,05	0,05		
Мука пшеничная	3	3		
Сахар	8	8		
Выход		250		3 x 250

Технология приготовления капусты тушёной

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности.

За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до готовности.

При отпуске можно посыпать зеленью.

Требования к качеству блюд

Тушеная капуста должна быть нашинкована соломкой, иметь мягкую, сочную консистенцию (допускается - упругая), сохранять форму нарезки. Вкус для капусты тушеной – кисло-сладкий. Не допускается запах пригорелой и пареной капусты. Цвет от светло - до темно-коричневого.

Гарнир из тушеной капусты нельзя долго хранить в горячем состоянии, так как ухудшается ее внешний вид и вкус, снижается пищевая ценность (разрушается витамин С).



Ситуационные задания

1. При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?
2. При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Дата сдачи

работы: _____

Оценка уровня сформированности компетенций: _____

Оценка: _____

Подпись преподавателя: _____

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Дисциплина (междисциплинарный курс/профессиональный модуль): ПМ.03
«Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд». УП. 03. Учебная практика по модулю.

Специальность: 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

Группа: 36

Курс: 3

Дата проведения: _____

Учебное время: 6 часов

Место проведения: *Учебный кулинарный цех.*

Преподаватель: Павлова О.А.

Наименование работы: «Приготовление блюд из запеченных овощей».

Цели работы:

образовательные:

- *освоение*

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.

воспитательные:

- *частичное формирование*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

развивающие:

- *частичное формирование*

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

Термины и понятия: в соответствии с рабочей программой

Техника безопасности: проведение инструктажа

Образовательные результаты в соответствии с ФГОС СПО, формируемые на занятии

практический опыт: приготовления блюд из овощей и грибов, определение их качества.

умения: проводить органолептическую оценку качества овощей и грибов, правильно хранить, приготавливать блюда из овощей и грибов.

знания: классификацию овощей и технологическую последовательность приготовления блюд.

Информационно - методическое обеспечение:

Средства обучения

наглядные пособия: аудио - видеофрагменты, материалы из журналов, схемы, мультимедийная презентация.

- **раздаточный материал:** инструкционно - технологическая карта, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
- **технические средства (оборудование):** ноутбук, интерактивная доска.

Самостоятельная работа обучающихся в соответствии с программой самостоятельной работы

- **аудиторная:** решение ситуационных задач.
- **внеаудиторная:**

Вопросы для самоподготовки.

1. Что такое жарение как процесс тепловой обработки?
2. Что такое “основной способ” жарки?
3. В чём заключается жарка во фритюре?
4. Что такое “жарка в жарочном шкафу”?
5. В чём заключается жарка на открытом огне?

Проверка теоретического материала

Задание

№ п/п	Текст задания	Норма времени
1.	Ответить на вопросы	45 мин
2.	Заполнить таблицу	45 мин
3.	Реши задачи	30 мин
4.	Выполнение практического задания	120 мин
5.	Тест задание	60 мин
6.	Ситуационные задания	60 мин

Какой овощ не входит в группу корнеплодов:

- а) морковь
- б) картофель
- в) свекла
- г) редис



Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:

- а) антоциан
- б) пектин
- в) канцероген
- г) соланин

Какая операция лишняя в обработке лука?

- а) удаление донца
- б) очистка
- в) дочистка
- г) мойка.

Какая операция лишняя в обработке капусты:

- а) удаление донца
- б) очистка
- в) нарезка

г) мойка

Подготовка таблицы: "Ассортимент овощей по группам"



Группа овощей	Овощи входящие в эту группу



Задача: определить кол-во отходов (кг) при

обработке 100 кг молодого картофеля. На 2 февраля

Вывод: _____

Задача: определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда "Картофель отварной", если дата его приготовления 27 октября. Отходы – 25%, потери при тепловой обработке – 3%.

Задача: определить массу брутто картофеля, если при обработке его в декабре месяце отходы составили 17кг. Отходы – 30%.

Вывод: _____

Технологическая карта.

Рулет или запеканка картофельные с овощами или овощами и грибами

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	240	180		
Масса протертого картофеля	-	175		
Для фарша:				
Капуста белокочанная	50/40 ¹	30		
или грибы белые	61/46 ¹	30		
или шампиньоны свежие	99/75 ¹	30		
Лук репчатый	24/20 ¹	10		
Маргарин столовый	10	10		
Масса фарша	-	40		
Сметана	5	5		
Сухари	5	5		
Масса полуфабриката	-	225		
Масса запеченного изделия	-	200		
Сметана	20	20		
Выход		220		3 x 220

Технология приготовления

Сваренный картофель протирают горячим и выкладывают на чистую смоченную водой марлю. Разравнивают слоем 1-2 см.

На середину массы кладут фарш и заворачивают края массы при помощи салфетки нахлестом, придавая изделию форму батона.

При помощи марли перекладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень швом вниз.

Поверхность смазывают сметаной, посыпают сухарями, делают 2-3 прокола, сбрызгивают жиром и запекают.

При приготовлении запеканки картофельную массу делят пополам.

Одну половину кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень слоем 2 см, равномерно распределяют на ней фарш и покрывают второй половиной картофельной массы.

Поверхность выравнивают, смазывают сметаной, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

Для приготовления фарша: нарезанную соломкой или нарубленную капусту обжаривают, репчатый лук нарезанный соломкой пассеруют, грибы нарезают ломтиком или соломкой слегка обжаривают. Капусту, грибы, лук смешивают и добавляют специи.

При отпуске изделие нарезают на порции, поливают сметаной.

**Технологическая карта.
Запеканка капустная**

Наименование продуктов	По Сборнику рецептов		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	195	156		
Масло сливочное	10	10		
Масса припущенной капусты	-	140		
Яйца	¼ шт	10		
Крупа манная	20	20		
Сухари	5	5		
Сметана	5	5		
Масса полуфабриката	-	180		
Масса готового изделия	-	150		
Сметана	30	30		
Выход		180		3 x 180

Технология приготовления

В припущенную капусту всыпают манную крупу и периодически помешивая, варят до готовности, после чего охлаждают.

Добавляют сырые яйца и перемешивают.

Капустную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают сметаной и запекают.

Готовую запеканку нарезают на порции и отпускают со сметаной.



Текст задания:

1. Для жарки чаще используют овощи:

- а/вареные
- б/сырые
- в/тушеные
- г/запеченные

2. Перед жаркой картофель обрабатывают следующим образом:

- а/ нарезают, обсушивают
- б/ нарезают, промывают, обсушивают
- в/ нарезают, жарят

3. Картофельная масса состоит из следующих компонентов:



- а/ протертого картофеля и яиц
- б/ протертого картофеля, молока и яиц
- в/ протертого картофеля, муки и сметаны

4. Зразы картофельные отличаются от котлет картофельных:

- а/ формой
- б/ формой и наличием фарша
- в/ только наличием фарша

5. Какой картофель используют для приготовления картофельной запеканки:

- а/ картофельную массу
- б/ картофельное пюре
- в/ картофель отварной

6. Продолжите фразу: на раскаленный с жиром противень (сковороду) кладут картофель слоем см, жарят, периодически помешивая до образования.....

7. Для блюда «Кабачки жареные» кабачки подвергают:

- а/пассерованию
- б/припусканию
- в/панированию в муке

8. Определите название блюда по его ингредиентам: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука

- а/котлеты морковные
- б/рагу овощное
- в/суп из овощей

9. Выберите правильный способ приготовления крокет:



- а/кабачки или тыкву протирают, вводят яйца, молоко, муку, соль и вымешивают; жарят основным способом
- б/приготавливают картофельную массу, формуют изделия овальной приплюснутой формы с одним заостренным концом и жарят основным способом
- в/в картофельную массу добавляют 1/3 часть муки, формуют шарики, груши; панируют в муке, смачивают в белке и панируют в сухарях. Жарят во фритюре

Ситуационные задания



1. На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?

2. Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Голубцы овощные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Дата сдачи

работы: _____

Оценка уровня сформированности компетенций: _____

Оценка: _____

Подпись преподавателя: _____

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Дисциплина (междисциплинарный курс/профессиональный модуль): ПМ.03
«Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд». УП. 03. Учебная практика по модулю.

Специальность: 112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы

Группа: 36

Курс: 3

Дата проведения: _____

Учебное время: 6 часов

Место проведения: *Учебный кулинарный цех.*

Преподаватель: Павлова О.А.

Наименование работы: «Приготовление блюд из грибов».

Цели работы:

образовательные:

- *освоение*

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол.

воспитательные:

- *частичное формирование*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

развивающие:

- *частичное формирование*

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

Термины и понятия: в соответствии с рабочей программой

Техника безопасности: проведение инструктажа

Образовательные результаты в соответствии с ФГОС СПО, формируемые на занятии

практический опыт: приготовления блюд из овощей и грибов, определение их качества.

умения: проводить органолептическую оценку качества овощей и грибов, правильно хранить, приготавливать блюда из овощей и грибов.

знания: классификацию овощей и технологическую последовательность приготовления блюд.

Информационно - методическое обеспечение:

Средства обучения

наглядные пособия: аудио - видеофрагменты, материалы из журналов, схемы, мультимедийная презентация.

- **раздаточный материал:** инструкционно - технологическая карта, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
- **технические средства (оборудование):** ноутбук, интерактивная доска.

Самостоятельная работа обучающихся в соответствии с программой самостоятельной работы

- **аудиторная:** решение ситуационных задач.
- **внеаудиторная:**

Вопросы для самоподготовки.


1. Что такое двойная панировка?
2. Что такое лезон?
3. Какие виды панировки используются для жарки продуктов?
4. Как нарезают овощи для жарки основным способом?
5. Как нарезают овощи для жарки во фритюре?

Проверка теоретического материала

Задание

№ п/п	Текст задания	Норма времени
1.	Ответить на вопросы по обработке грибов	45 мин
2.	Тест - напоминание	60 мин
3.	Записать требования к качеству, определить форму нарезки	45 мин
4.	Выполнение практического задания	150 мин
5.	Проверь себя	60 мин

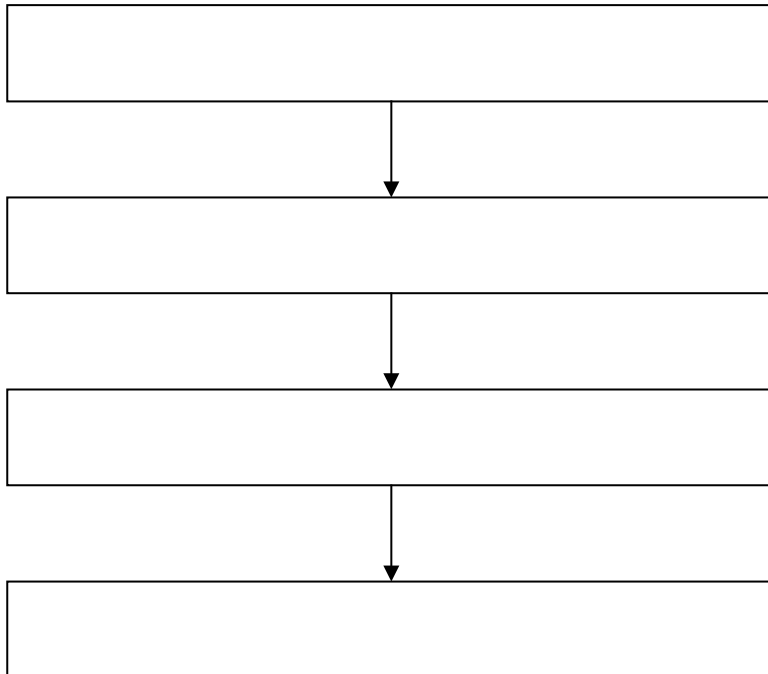
Обработка грибов.

1. Продолжите предложение: 
Грибы содержат _____

2. Установите соответствие колонок с помощью стрелок: Группы грибов:
А) губчатые
Б) пластинчатые
В) сумчатые
1) сморчки, строчки, трюфели
2) белые, маслята, подосиновики
3) грузди, опята, волнушки
3. Определите первичную обработку у свежих грибов:
А) снимают предварительно со шляпок кожицу у _____
Б) после очистки сразу замачивают в холодной подсоленной воде _____

4. Составьте алгоритм обработки шампиньонов:

5. Заполните алгоритм обработки сушёных грибов:



6. Закончите предложение:

Для того чтобы сохранить хорошие качества солёных и маринованных грибов нужно держать их в _____ или _____

1. Запекание продолжают до:

а/образования на поверхности изделия румяной корочки и мягкой консистенции

б/ слегка сырого хруста

в/ образования на поверхности характерного рисунка виде зигзагообразных линий

2. Продолжите фразу: перед запеканием поверхность рулетов и запеканок смазывают

..... или, а овощи запеченные с соусами посыпают тертымили

3. Подберите наиболее сочетающиеся соусы к запеканке картофельной с грибами:



а/томатный

б/сметанный

в/грибной

г/фруктово-ягодный

д/молочный сладкий

е/томатно-сметанный



4. Как готовят картофельную массу для рулетов и запеканок:

- а/с мукой
- б/без муки
- в/с яйцами
- г/без яиц

5. Выберите правильную технологию приготовления солянки овощной:

- а/плотные помидоры наполняют фаршем, укладывают на противень, поверхность посыпают сыром смешанным с сухарями, запекают 15-20 минут
- б/на порционную сковороду кладут слой тушеной капусты, на него – овощи с грибами и накрывают слоем тушеной капусты; поверхность выравнивают, посыпают сыром с сухарями и запекают
- в/капусту предварительно отваривают, на сковороду наливают соус, укладывают капусту, заливают молочным соусом средней густоты, сбрызгивают маслом и запекают

6. Определите название блюда: подготовленные полуфабрикаты обжаривают, заливают соусом сметанным или томатно-сметанным и запекают в жарочном шкафу

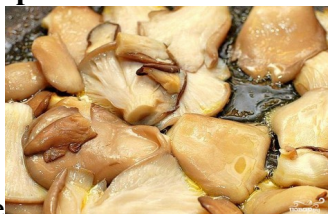
- а/помидоры фаршированные
- б/капуста запеченная под соусом
- в/перец фаршированный
- г/голубцы овощные



7. Выберите правильный способ отпуска голубцов овощных

- а/при отпуске капусту поливают сливочным маслом, подают в посуде, в которой запекалась
- б/при отпуске нарезают на порции, поливают соусом
- в/ укладывают на тарелку по 2 шт. на порцию, поливают соусом , в котором запекались

8. Какой способ предварительной тепловой обработки применяют для помидоров и перцев фаршированных запеченных:



- а/бланширование
- б/припускание
- в/пассерование

9. Какие из грибов чаще применяют на ПОП:

- а/белые, шампиньоны, вешенки
- б/соленые
- в/губчатые и пластинчатые

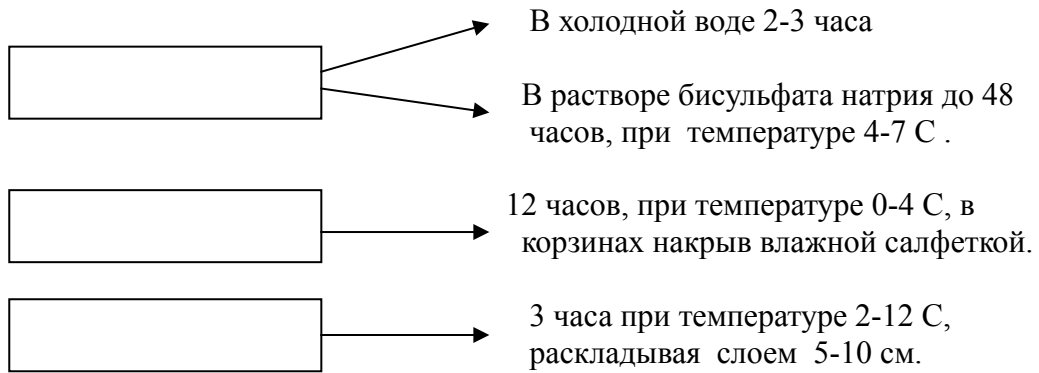
10. Дополните:

- а/отварные овощи и блюда хранят на мармите не более часов
- б/овощи в соусе хранят на мармите под крышкой не более..... часов
- в/тушеные и запеченные блюда из овощей в горячем состоянии хранят не более часов

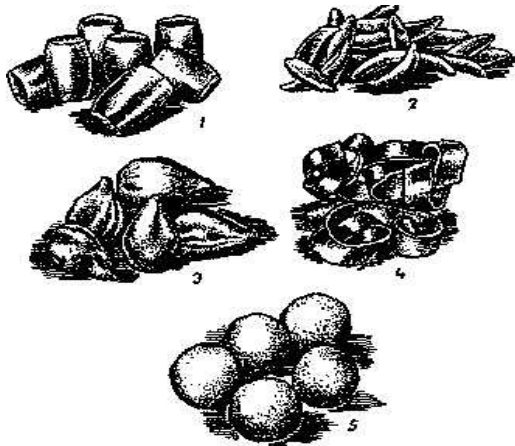
Требования к качеству. Сроки хранения.



Определит сроки хранения очищенных овощей: (впишите названия овощей)



Определите по рисунку фигурные формы нарезки овощей:



1)	_____
2)	_____
3)	_____
4)	_____
5)	_____

Технологическая карта.

Наименование блюда: Жюльен из грибов.

Наименование продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Белые грибы свежие	151	115
Грибы сушёные	37,5	37,5
Лук репчатый	71	60
Маргарин	15	15
Сыр	-	5
Соус № 853	-	40
Выход с соусом	-	220

Технология приготовления

Сухие грибы (или свежие) перебрать, промыть, отварить, ещё раз промыть и нашинковать.

Приготовить сметанный соус средней густоты. Спассеровать муку без изменения цвета, развести прокипячённой сметаной, заправить солью, перцем.

Грибы обжарить, соединить с пассерованным луком, уложить в кокотницу, залить соусом, посыпать тёртым сыром и запечь.

Подача: грибы, посыпав зеленью, подать в кокотнице.

Требования к качеству

Цвет: поверхности золотисто – коричневый, на разрезе – беловато – серый.

Внешний вид: золотистая корочка на поверхности изделия.

Консистенция: грибы мягкие, сочные.

Вкус: грибы в меру солёные с привкусом запечённого сыра.

Запах: свойственным грибам с ароматом запечённого сыра.

586. Соус сметанный

Сметана	75	75
Масло сливочное	3,75	3,75
Мука пшеничная	3,75	3,75
Выход	—	75

Для соуса сметанного натурального (по I колонке) муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3—5 мин, процеживают и доводят до кипения.




Проверьте себя


Инструкция: Предлагаемый тест имеет 10 заданий.

На его выполнение отводится 20 минут. Внимательно читайте задание.

1. Укажите, по каким признакам сортируют картофель.
Ответ: _____
2. Укажите способы обработки корнеплодов:
Ответ: _____
3. Укажите сложные формы нарезки моркови.
Ответ: _____
4. Укажите последовательность операции при обработке белокочанной капусты.
Ответ: _____
5. Укажите последовательность операций при подготовке кабачков для фарширования.
Ответ: _____
6. Установите соответствие колонок между температурой и временем хранения сульфитированного картофеля.

1) 15С	а) 48ч.
2) 25С	б) 6ч.
3) 7С	в) 24ч.
7. Установите соответствие колонок между видами нарезки картофеля кубиками и их размерами. 

1) крупный кубик	а) 0,3х0,5
2) средний кубик	б) 2,0х2,5
3) мелкий кубик	в) 1,х1,5
8. Установите соответствие колонок между видами нарезки лука.

1) колечки	
2) кольца	а) репчатый лук
3) мелкие шпалки	
4) полукольца	б) зелёный лук
5) крупные шпалки	
6) соломка	
9. Поставьте последовательность. 
Технологический процесс обработки солёных огурцов состоит из операций.
 - 1) очищают от кожицы
 - 2) промывают
 - 3) вырезают семена
 - 4) отрезают плодоножку
10. Технологический процесс обработки сушёных грибов состоит из операций.
 - 1) промывают
 - 2) замачивают
 - 3) перебирают

4) промывают



Основываясь на знания, полученные в процессе изучения темы, сформулируйте и докажите следующее высказывание «Силы в овощах велики».

Каковы же основные преимущества овощей в питание и с чем это связано?

Дата сдачи

работы: _____

Оценка уровня сформированности компетенций: _____

Оценка: _____

Подпись преподавателя: _____