**Практическое задание №1**

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 2 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Расчет норм круп и жидкости для приготовления гарниров из круп »

**Цель:** формирование умений производить расчёты

**Задачи:**

1. Изучение технологии приготовления гарниров из круп
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения.**

1. **Расчет количества продуктов для приготовления гарниров из круп.**

**Образец решения задачи**

**Формулируем задачу.**

**Исходные данные:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Количество крупы в г | Количество  жидкости | Выход готовой каши в кг. |
| 1 | Каша рисовая рассыпчатая | 4000 | Х | Х |

Определить количество жидкости, необходимое для при­готовления каши рисовой рассыпчатой из 4 кг крупы и выход готовой каши.

Находим количество жидкости (л) для приготовления на 1 кг крупы по таблице-2,1 л

Рассчитываем количество на 1 кг-2.1 л

На 4 кг х 2,1=8,4 л

Рассчитываем Выход готовой каши в кг.

Из 1 кг крупы – 2,8 кг. готовой каши

Из 4 кг. 2,8 х 4 = 11,2 кг

Ответ: для приготовления каши рисовой рассыпчатой из 4 кг крупы потребу­ется 8,4 л жидкости. Выход готовой каши составит 11,2 кг

**Задачи для самостоятельного решения.**

По образцу, используя Сборник рецептур произвести подсчет по общей методике определения норм круп, жидкости.

2. Определить количество крупы и жидкости, необходимое для при­готовления 3 кг каши гречневой рассыпчатой.

3. Определить количество жидкости, необходимое для при­готовления каши пшенной рассыпчатой из 2 кг крупы и выход готовой каши.

**Порядок выполнения практической работы:**

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ

**Инструкция к практическому занятию №1**

**для учащихся**

**Практическое задание №1**

Дата проведения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 2 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Расчет норм круп, жидкости и соли для приготовления гарниров из круп»

**Цель:** формирование умений производить расчёты.

**Задание:** Произвести расчёты норм закладки круп и жидкости.

1. Изучить инструкцию с заданием.

2. Просмотреть информационные материалы.

3. Выполнить практическое задание №1 , соблюдая последовательность:

Задача №1

Задача №2

Задача №3

Другие аналогичные задачи.

4. Сделать вывод.

**Практическое задание №2**

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 2 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Расчет норм круп и жидкости для приготовления каш»

**Цель:** формирование умений производить расчёт норм жидкости и круп для каш

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности расчёта.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения**

**Расчет количества крупы и жидкости, необходимого для приготовления каш различной консистенции.**

**Образец решения задачи**

**Формулируем задачу.**

**Исходные данные:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Количество крупы в г | Количество  жидкости | Выход готовой каши в кг. |
| 1 | Каша манная жидкая | Х | Х | 8 кг |

Определить количество крупы и жидкости, необходимое для при­готовления 8 кг каши манной жидкой.

Находим количество жидкости (л) для приготовления 1 кг манной жидкой каши

-0,88 л на 8 кг 0,88х 8 = 7,04л

Рассчитываем количество крупы в г

На 1 кг каши – 154г

На 8кг- 154 х 8 =1232г=1кг232г

Ответ: для приготовления 8 кг каши манной жидкой,

потребу­ется 7,04л жидкости и 1кг232г крупы.

**Задачи для самостоятельного решения.**

По образцу, используя Сборник рецептур произвести подсчет по общей методике определения норм круп, жидкости.

2. Определить количество крупы и жидкости, необходимое для при­готовления 2 кг каши вязкой ячневой.

3. Определить количество жидкости, необходимое для при­готовления каши пшенной вязкой из 4 кг крупы и выход готовой каши.

**4.** Определить количество крупы и жидкости, необходимое для при­готовления 6 кг каши жидкой «Геркулес»

**Порядок выполнения практической работы:**

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ

**Инструкция к практическому занятию №2**

**для учащихся**

**Практическое задание №2**

Дата проведения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 2 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Расчет норм круп, жидкости и соли для приготовления каш»

**Цель:** формирование умений производить расчёты.

**Задание:** Произвести расчёты норм закладки круп и жидкости.

1. Изучить инструкцию с заданием.

2. Просмотреть информационные материалы.

3. Выполнить практическое задание №1 , соблюдая последовательность:

Задача №1

Задача №2

Задача №3

Задача №4

Другие аналогичные задачи.

4. Сделать вывод.

**Практическое задание №3**

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 4 час

Материалы: раздаточный материал, сборник рецептур ,карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Составление технологических карт блюд из круп и бобовых»

**Цель:** формирование умений производить составление и расчёт технологических карт блюд. **Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности. **Пояснения**

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из круп используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2005 г. Рецептура № 205 «Биточки или котлеты манные или рисовые»

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на10 и 20 порций.

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10(от Брутто) | | 20(от Брутто) | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Крупа манная или рисовая | 70 | 70 |  |  |  |  |
| Вода | 210 | 210 |  |  |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  |  |  |  |
| Сухари пшеничные | 10 | 10 |  |  |  |  |
| Готовый п/ф | - | 275 |  |  |  |  |
| Жир кулинарный | 10 | 10 |  |  |  |  |
| **Выход** | **-** | **250** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

Варят вязкую кашу на смеси молока и воды с добавлением сахара. Готовую кашу охлаждают до 60 ºС,добавляют сырые яйца и перемешивают. Массу пока она теплая порционируют, формуют котлеты и биточки, панируют в сухарях и жарят основным способом с двух сторон на сковороде с жиром до образования поджаристой корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу (5 мин.)

**Правила подачи:**

Отпускают на тарелке , по 2 шт. на порцию со сладким или грибным соусом, со сметаной или сливочным маслом.

**Требования к качеству: Внешний вид –** котлеты имеют овально-заостренную форму, биточки- круглую, без трещин.

**Цвет –** на поверхности поджаристая корочка золотистого цвета.

**Вкус и запах -** соответствующий каше, из которой приготовлены изделия, без привкуса горечи и запаха затхлости.

.

**Инструкция по выполнению практической работы №3. *(4 часа)***

**Тема**  «Составление технологических карт блюд из круп и бобовых»

**Цель:** уметь производить расчеты и составлять технологические карты блюд.

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Время проведения:** *1 час* ***-*** «Биточки или котлеты манные или рисовые»

***2 час –*** «Запеканка рисовая»

3 и 4 час – блюда из бобовых (по выбору)

***М*атериалы**: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Порядок выполнения работы**

1. Изучить инструкцию с заданием.
2. Составить технологическую карту.
3. Рассчитать количество сырья на 10 и 20 порций .
4. Заполнить таблицу

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 20 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Описать способ приготовления.

6. Описать правила подачи.

7. Описать требования к качеству.

8. Сделать вывод.

**Практическое задание №4**

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 2 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** Расчет норм макаронных изделий, жидкости и соли

**Цель:** формирование умений производить расчёт

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности расчёта
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности. **Пояснения**

### Макаронные изделия варят их двумя способами.

### Первый способ ***(сливной).*** Подготовленные макарон­ные изделия варят в большом количестве кипящей подсолен­ной воды (на 1 кг изделий берут 6 л воды, 50 г соли), периоди­чески помешивая деревянной веселкой, чтобы они не прили­пали к дну посуды. Макароны варят 20-30 мин, лапшу ­20-25, вермишель - 10-20 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), дают течь отвару и заправляют растоплен­ным жиром (1/3 - 1/2 указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались.· Остальным жиром заправляют ма­кароны перед отпуском.

### Второй способ ***(несливной).*** Таким способом варят макаронные изделия для запеканок и макаронников, а также макаронные изделия из твердых сортов пшеницы, так как они при варке не становятся клейкими. В кипящую подсоленную воду (на 1 кг изделий 2,2-3 л воды и 30 соли) засыпают мака­ронные изделия и варят до загустения, в конце варки добав­ляют жир, накрывают посуду крышкой и доваривают на сла­бом огне. Привар 200-300%.

Расчет продуктов для приготовления гарниров из макаронных изделий производится следующим образом:

1. Определить количество жидкости и соли необходимого для приготовления 1000г выхода блюда.

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества мака­ронных изделий.

**Образец решения задачи**

***Формулируем задачу****.*

Выписать продукты, необходимые для приготовления мака­ронных изделий отварных «Сливным способом»

1. Находим количество воды на 1кг мак. изделий -5-6л и 50г соли
2. Определяем количество жидкости и соли дляприготовления 3кг мака­ронных изделий.

5л х 3 =15л

50г х 3 = 150г

**Задачи для самостоятельного решения.**

1. Рассчитать количество соли и жидкости, необходимое для при­готовления 2 кг мака­ронных изделий отварных «Несливным способом»

2. Рассчитать количество жидкости и соли необходимое для при­готовления 4кг мака­ронных изделий отварных «Сливным способом»

**3.** Рассчитать количество соли и жидкости, необходимое для при­готовления 5 кг мака­ронных изделий отварных «Несливным способом»

**Порядок выполнения практической работы:**

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ

**Инструкция к практическому занятию №4**

**для учащихся**

Дата проведения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 2 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Расчет норм макаронных изделий, жидкости и соли»

**Цель:** формирование умений производить расчёты.

**Задание:** Произвести расчёты норм закладки макаронных изделий, жидкости и соли.

1. Изучить инструкцию с заданием.

2. Просмотреть информационные материалы.

3. Выполнить практическое задание №4 , соблюдая последовательность:

Задача №1

Задача №2

Задача №3

Другие аналогичные задачи.

4. Сделать вывод.

**Практическое задание №5**

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 2 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Составление технологических карт блюд из макаронных изделий»

**Цель:** формирование умений производить составление и расчёт технологических карт блюд. **Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности. **Пояснения**

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из макаронных изделий используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2005 г. Рецептура № 211 «Макароны с сыром, брынзой или творогом»

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на10 и 20 порций.

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10(от Брутто) | | 20(от Брутто) | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Макароны отварные | - | 250 |  |  |  |  |
| Сыр или | 27 | 25 |  |  |  |  |
| Брынза | 52 | 50 |  |  |  |  |
| Творог | 76 | 75 |  |  |  |  |
| Маргарин столовый | 15 | 15 |  |  |  |  |
| **Выход: с сыром** | - | 290 |  |  |  |  |
| Брынзой | **-** | **315** |  |  |  |  |
| Творогом | **-** | **340** |  |  |  |  |

**Способ приготовления:** Отваривают ма­кароны сливным способом, заправленные жиром, посыпают тертым сыром или брынзой перед подачей. Творог протирают и смешивают с ма­каронами перед подачей.

**Требования к качеству: Внешний вид –** отварные ма­каронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму**. Цвет – белый. Вкус и запах -** соответствующий ма­каронным изделиям, без запаха затхлости.

.

**Инструкция по выполнению практической работы №5. *(2 часа)***

**Тема**  «Составление технологических карт блюд из макаронных изделий»

**Цель:** уметь производить расчеты и составлять технологические карты блюд.

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Время проведения:** *1 час* ***-*** «Макароны с сыром, брынзой или творогом»

***2 час –*** «Лапшевник с творогом»

***М*атериалы**: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Порядок выполнения работы**

1.Изучить инструкцию с заданием.

2.Составить технологическую карту.

3.Рассчитать количество сырья на 10 и 20 порций .

4.Заполнить таблицу

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 20 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Описать способ приготовления.

6. Описать правила подачи.

7. Описать требования к качеству.

8. Сделать вывод.

**Практическое задание №6**

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 1 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Организация рабочего места для обработки яиц »

**Цель:** формирование умений правильной организации рабочего места

**Задачи:**

1. Изучение правил организации рабочего места
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения.**

Яйца просвечивают через овоскоп, предварительно проверив состояние скорлупы, а затем моют на кухне в маркированных тазах тёплым раствором 1….2%-ной кальцинированной соды, затем 0,5%-ным раствором хлорамина, в заключении их ополаскивают чистой холодной проточной водой. Такая обработка необходима, так как на скорлупе яиц могут быть бактерии- сальмонеллы. Хранить в производственных цехах необработанное яйцо в кассетах запрещается.

**Этапы выполнения**:

1.Вспомнить способы обработки яиц.

2. Выполнение задания.

**Порядок выполнения практической работы:**

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ

|  |
| --- |
| **Инструкция к практическому занятию №6**  **для учащихся**  **Практическое задание №6**  Дата проведения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Место проведения**: кабинет.  **Время проведения:** 1 час  Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.  **Тема:** «Организация рабочего места для обработки яиц»  **Цель:** формирование умений организации рабочего места  **Задание:** Выполнить в виде схемы организацию рабочего места по обработки яиц.   1. Изучить инструкцию с заданием. 2. Просмотреть информационные материалы. 3. Выполнить практическое задание №6 , соблюдая последовательность:   а. Перечислить этапы обработки яиц  б. Выполнение схематичного изображения организации рабочего места.   1. Сделать вывод. |

**Практическое задание №7**

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 1 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** Составление технологической карты блюд из яиц

**Цель:** формирование умений производить составление и расчёт технологических карт блюд. **Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности. **Пояснения**

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из яиц используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2005 г. Рецептура № 217 «Омлет натуральный»

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на 5 и 20 порций.

**Технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 5(от Брутто) | | 20(от Брутто) | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Яйца или | 2 шт. | 80 |  |  |  |  |
| Меланж | 80 | 80 |  |  |  |  |
| Молоко или вода | 30 | 30 |  |  |  |  |
| Омлетная масса | - | 110 |  |  |  |  |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Готовый омлет | - | 105 |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |  |
| **Выход** | **-** | **110** |  |  |  |  |

**Способ приготовления:** Для приготовления омлетов используют яйца, меланж или яичный порошок. Подготовленные яичные продукты соединяют с молоком и солью, хорошо вымешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. Готовят на чугунной сковороде с толстым дном, которую хорошо разогревают, после чего растапливают на ней сливочное масло и быстро выливают подготовленную омлетную массу. Жарят омлет, встряхивая сковородку или слегка помешивая ножом до загустения массы. У готового омлета загибают края, придавая ему форму пирожка, и перекладывают на подогретую тарелку швом вниз. **При отпуске** омлет можно полить сливочным маслом или посыпать мелкорубленой зеленью

**Требования к качеству:** Омлет жареный имеет форму пирожка, цвет светло-желтый со слегка коричневатой поджаристой корочкой.

.

**Инструкция по выполнению практической работы №7. *(1 час)***

**Тема**  «Составление технологической карты блюд из яиц»

**Цель:** уметь производить расчеты и составлять технологические карты блюд.

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Время проведения:** *1 час* ***-*** «Омлет натуральный» и блюдо по выбору.

***М*атериалы**: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Порядок выполнения работы**

1.Изучить инструкцию с заданием.

2.Составить технологическую карту.

3.Рассчитать количество сырья на 5 и 20 порций .

4.Заполнить таблицу

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 5 | | 20 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Описать способ приготовления.

6. Описать правила подачи.

7. Описать требования к качеству.

8. Сделать вывод.

**Практическое задание №8**

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 3 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь натуральные образцы молочных консервов, творога,

**Тема:** Органолептическая оценка молочных продуктов.

**Цель:** формирование умений производить органолептическую оценку качества сырья.

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности органолептической оценки.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения**

Молоко коровье содержит большинство важнейших компонентов (всего более 100), которые необходимы для нормального развития человека. Основные вещества молока: белки, молочный жир, сахар, витамины, минеральные соли, ферменты, гормоны и др. Белки молока полноценны и хорошо сбалансированы, они находятся в коллоидно-дисперсном состоянии, что способствует их легкой усвояемости. Среднее содержание белков в молоке 3,5%.

Особенность: белок молока благодаря наличию серп содержащих аминокислот является единственным растворимым белком, нейтрализующим вредные для организма вещества.

Жир в молоке содержится в виде мелких шариков, легко и быстро усваивается организмом. Количество жира колеблется от 2,8 до 6,0%.

Молочный сахар (лактоза) по питательным свойствам равноценен пищевому сахару (сахарозе), но менее сладкий. Он легко подвергается воздействию особых ферментов и распадается на молочную кислоту, углекислый газ и спирт.

Так осуществляется производство кисломолочных продуктов. Среднее содержание Сахаров в молоке — 4,7%.

Молоко и молочные продукты — основные поставщики кальция (обеспечивают 4/5 суточной потребности человека в нем); в нем много также фосфора и магния. Молоко является и ценным источником витаминов A, D, Вр) В2, В12, PP.

Питьевое молоко — натуральное молоко, прошедшее тепловую обработку и нормализацию по количеству жира.

Тепловая обработка — пастеризация или стерилизация молока. Пастеризация осуществляется при температуре 74 °С в течение 15-20 с. После обработки способом пастеризации молоко охлаждают до температуры не выше 20 °С.

Стерилизация проводится при температуре 120 °С в течение 20 мин или при 140 °С в течение 4 с для полного уничтожения всех форм микроорганизмов; после обработки способом стерилизации молоко охлаждают до температуры не выше 8 °С.

**Этапы выполнения работы:**

1.Проведите органолептическую оценку качества натурального образца молочных консервов, используя стандарт на молочные консервы.

* По натуральному образцу молочных консервов определите цвет, вкус, запах и консистенцию, сравните со стандартом;

Полученные данные сведите в следующую таблицу: Таблица №1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Цвет | Вкус | Консистенция | Запах | Заключение о качестве |
|  |  |  |  |  |  |

2. Проведите органолептическую оценку качества кисломолочного продукта по натуральному образцу творога и стандарту.

* Изучите стандарт на творог;
* Внимательно посмотрите на упаковку данного образца;
* Откройте творог;
* Продегустируйте, определите цвет, вкус, запах и консистенцию образца творога, сравните со стандартом.

Полученные данные сведите в следующую таблицу: Таблица №2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус и запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |

Дайте заключение о качестве творога.

3. Распознайте ассортимент сметаны, творога, творожных изделий, кефира или йогурта по образцам с этикетками кисломолочных продуктов и стандартам.

* Изучите представленные образцы кисломолочных продуктов;
* Обратите внимание на внешний вид, целостность и красочность упаковки.

Полученные данные сведите в следующую таблицу: Таблица №3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Содержание жира, % | Емкость, г (л) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

4. Распознайте ассортимент молочных консервов по образцам с маркировками и стандарту на молочные консервы.

* Изучите представленные образцы молочных консервов;
* В соответствии с этикетками (наклейками) распределите молочные консервы по видам;
* Расшифруйте маркировку на банках со сгущенными молочными консервами.

Полученные результаты сведите в следующую таблицу; Таблица №4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Масса, г | Расшифровка маркировки |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Порядок выполнения практической работы:**

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Инструкция к практическому занятию для учащихся**  **Практическое занятие №8 (3 часа)**  Дата проведения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Тема:** «Органолептическая оценка молочных продуктов»  **Задание:** Выполнить органолептическую оценку качества сырья  **Порядок выполнения работы:**  1. Изучить инструкцию с заданием.  2 Просмотреть информационные материалы.   1. Выполнить практическое задание № 8 , соблюдая последовательность:   а. Выбор сырья  б. Составление таблиц (№ 1, 2, 3, 4,)  в. Выполнение задания.   1. Сделать вывод.     Таблица №1   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование изделия | Цвет | Вкус | Консистенция | Запах | Заключение о качестве | |  |  |  |  |  |  |   Таблица №2   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус и запах | Консистенция | |  |  |  |  |  |   Таблица №3   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Наименование изделия | Содержание жира, % | Емкость, г (л) | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |     Таблица №4   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Наименование изделия | Масса, г | Расшифровка маркировки | |  |  |  | |  |  |  | |

**Практическое задание №9**

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 1 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Организация рабочего места для приготовления блюд из творога»

**Цель:** формирование умений правильной организации рабочего места

**Задачи:1.**Изучение правил организации рабочего места

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения:** Творог из не пастеризованного молока нельзя употреблять в сыром виде, его используют только для приготовления блюд, подвергаемых тепловой обработке (сырники, запеканки, пудинги, вареники и т.д.), кроме блинчиков с творогом. Эти блюда готовятся в горячем цехе. В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов. Основные виды оборудования горячего цеха – плиты, пищеварочные котлы, жарочные шкафы, электрические сковороды, фритюрницы, холодильные шкафы, а так же производственные шкафы и стеллажи.  
Для небольших ресторанов на 40-60 посадочных мест весьма удобны комбинированные печи (пароконвектоматы), функционирующие на основе использования пара и горячего воздуха вместе и по отдельности, что дает возможность комбинированного приготовления пищи. Самые простые модели этого аппарата имеют три основных режима работы: пара, конвекции горячего воздуха и совмещенный режим. Такой набор режимов позволяет производить до 80% всех возможных операций по приготовлению пищи.  
В режиме пара можно приготовить любую пищу на пару при температуре 100˚С без давления, без добавления воды и кипячения. Пар гарантирует прогрев всего продукта. Он идеально подходит как для варки, так и для запекания. При использовании этого режима пища приобретает не неповторимый вкус и аппетитный вид.  
При организации рабочего места при приготовлении блюд из творога на производственном столе размещают настольные циферблатные весы прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки ,разделочную доску и средний нож поварской тройки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырье размещают слева, а тару для полуфабрикатов - справа

**Этапы выполнения**:

1.Организация работы горячего цеха.

2. Выполнение задания.

**Порядок выполнения практической работы:**

1.Проведение инструктажа по практической работе.

2.Изучение информационных материалов.

3.Выполнение практического задания.

4.Анализ работ

|  |
| --- |
| **Инструкция к практическому занятию №9**  **для учащихся**  Дата проведения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Место проведения**: кабинет.  **Время проведения:** 1 час  Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.  **Тема:** «Организация рабочего места для приготовления блюд из творога »  **Цель:** формирование умений организации рабочего места  **Задание:** Выполнить в виде схемы организацию рабочего места в горячем цехе.  1.Изучить инструкцию с заданием.  2.Просмотреть информационные материалы.  3.Выполнить практическое задание №9 , соблюдая последовательность:  а. Перечислить оборудование, инвентарь горячего цеха  б. Выполнение схематичного изображения организации рабочего места в горячем цехе.  4.Сделать вывод. |

**Практическое задание №10**

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 5 часов

Материалы: раздаточный материал, сборник рецептур, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Составления схем приготовления теста»

**Цель:** формирование умений составлять технологическую схему приготовления теста.

**Задачи:**

1. Изучение технологии приготовления теста
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения.**

На предприятиях общественного питания готовят следующие виды теста: дрожжевое – опарное и безопарное; бездрожжевое – сдобное, бисквитное, заварное, песочное, слоеное; тесто для лапши, пельменей; жидкое тесто (кляр).

Существуют два способа приготовления дрожжевого теста: безопарный и опарный.

**Безопарное тесто.** Безопарным способом приготавливают тесто с малым количеством сдобы (тесто для пирогов, оладий, блинов и т. д.). При безопарном способе все полагающиеся по рецептуре продукты замешивают в один прием. Готовность теста определяют по его однородности, отсутствию комков. Кроме того, хорошо вымешанное тесто легко отстает от рук и стенок посуды.

Посуду с тестом накрывают чистой тканью и ставят для брожения в теплое место с температурой 30–40 °С на 3–4 ч. В процессе брожения тесто обминают два-три раза.

**Опарное тесто.** При опарном способе сначала готовят опару – жидкое тесто.

Приготовление опары. В подогретую до 35–40 °С жидкость (молоко или воду – 60 % общего количества) добавляют разведенные в теплой воде и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (40 %) и перемешивают. Для активизации дрожжей можно добавить в опару до 4% сахара (массы муки). Замешивают жидкое тесто. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны и температуру 27–29 °С. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, посуду сверху покрывают чистым полотном и ставят в теплое место для брожения на 1–2 ч в зависимости от качества дрожжей и муки, а также температуры. К концу брожения опара увеличивается в объеме в 2–2,5 раза и на всей поверхности появляются лопающиеся пузырьки.

Приготовление опарного теста.В готовую опару добавляют оставшуюся жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, вымешивают до полного соединения жидкости с опарой и вводят остаток просеянной муки и яйца. Тщательно перемешивают в течение 10–15 мин. В конце замешивания добавляют масло. Затем тесто ставят в теплое место для брожения на 1,5–2 ч. За это время производят одну-две обминки.

При приготовлении теста с повышенным содержанием сдобы в тесто после первой обминки кладут вторую порцию растопленного до консистенции сметаны сливочного масла, перемешанного с сахаром и яйцами (***отсдобка***), тщательно вымешивают тесто и ставят в теплое место для брожения, через 25–30 мин делают вторую обминку. Из дрожжевого теста готовят пирожки, ватрушки, пончики, кулебяки, расстегаи и др.

**Тесто для блинов и оладий.**

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35–40 °С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. В конце вводят растопленный жир. Замешанное тесто ставят в теплое место для брожения на 3–4 ч. За это время его несколько раз перемешивают. Чтобы выпеченные изделия получились более легкими, пористыми, в готовое тесто можно ввести взбитые яичные белки.

**Этапы выполнения**:

1.Технология приготовления различных видов теста.

2. Выполнение задания.

**Порядок выполнения практической работы:**

1.Проведение инструктажа по практической работе.

2.Изучение информационных материалов.

3.Выполнение практического задания.

4.Анализ работ

|  |
| --- |
| **Инструкция к практическому занятию №10**  **для учащихся**  Дата проведения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Место проведения**: кабинет.  **Время проведения:** 5 часов  1 час- «Безопарное тесто»  2 -3 час - «Опарное тесто»  4-5 час - «Тесто для блинов и оладий» и другое по выбору.  Материалы: раздаточный материал, сборник рецептур, карандаш, таблицы, тетрадь.  **Тема:** «Составления схем приготовления теста»  **Цель:** формирование умений составлять схемы.  **Задание:** Составить технологическую схему приготовления теста.  1.Изучить инструкцию с заданием.  2.Просмотреть информационные материалы.  3.Выполнить практическое задание №10 , соблюдая последовательность:  а. Написать технологию приготовления теста.  б. Составить схему приготовления теста.  4.Сделать вывод. |

**Практическое задание №11**

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 5 час

Материалы: раздаточный материал, сборник рецептур, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Составление и расчёт технологических карт и схем приготовления фаршей»

**Цель:** формирование умений производить составление и расчёт технологических карт блюд. **Задачи: 1.** Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд

2.Развитие навыка самостоятельной работы. 3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения:** Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из круп используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2005 г. Рецептура № 540 «**Фарш из свежей капусты**»

Заполните технологическую карту, произведя расчет продуктов на 5 кг и 10 кг.

**Технологические карты**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расчет кол-ва сырья по Сборнику рецептур на 1 кг | | Расчет количества сырья | |
| Брутто | Нетто | 5 кг | 10 кг |
| **Фарш картофельный с луком №1** | | | | |
| Картофель | 1017 | 740 |  |  |
| Лук репчатый | 214 | 90 |  |  |
| Масло растительное | 30 | 30 |  |  |
| Соль | 10 | 10 |  |  |
| **Фарш из свежей капусты №2** | | | | |
| Капуста белокочанная свежая | 1500 | 1200 |  |  |
| Маргарин столовый | 70 | 70 |  |  |
| Масса готовой капусты |  | 900 |  |  |
| Яйца | 2 1/2 | 100 |  |  |
| Лук репчатый | 238 | 200 |  |  |
| Маргарин столовый | 30 | 30 |  |  |
| Масса пассерованного лука |  | 100 |  |  |
| Перец чёрный молотый | 0,2 | 0,2 |  |  |
| Петрушка ( зелень) | 14 | 10 |  |  |
| Соль | 10 | 10 |  |  |
| **Фарш рисовый с яйцом№ 3** | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

. **Способ приготовления:**

**Схема**  **приготовления:**

**Инструкция по выполнению практической работы №11. *(5 часа)***

**Тема**  «Составление и расчёт технологических карт и схем приготовления фаршей»

**Цель:** уметь производить расчеты и составлять технологические карты блюд.

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.
2. Развитие навыка самостоятельной работы.
3. Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Время проведения:** *1 час* ***-*** «Фарш картофельный с луком»

*2-3 час –* «Фарш из свежей капусты»

4 и 5 час – фарши (по выбору)

***М*атериалы**: сборник рецептур, раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Порядок выполнения работы**

1.Изучить инструкцию с заданием.

2.Составить технологическую карту.

3.Рассчитать количество сырья на 5 кг и 10 кг

4.Заполнить таблицу

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расчет кол-ва сырья по Сборнику рецептур на 1 кг | | Расчет количества сырья | |
| Брутто | Нетто | 5 кг | 10 кг |
| **Фарш картофельный с луком №1** | | | | |
| Картофель | 1017 | 740 |  |  |
| Лук репчатый | 214 | 90 |  |  |
| Масло растительное | 30 | 30 |  |  |
| Соль | 10 | 10 |  |  |

1. . Описать способ приготовления.

6.. Составить схему приготовления.

7.Сделать вывод.

**Практическое задание №12**

**Место проведения**: кабинет.

**Время проведения:** 1 час

Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.

**Тема:** «Составление таблицы на соотнесение веса изделий, времени и температуры выпечки»

**Цель:** формирование умений составлять сравнительные таблицы

**Задачи:**

1.Изучение технологии приготовления теста

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения.**

Сравнить и записать в таблицу условия выпекания различных видов мучных изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Форма, размер, (масса в г) | Особенности приготовления |
| Пирожки печёные | Лодочки, полу месятся круглая треугольная, квадратная  (58,64,43,22г.) | Из опарного теста, с различными форшами, выпекают в жарочном шкафу при t 240 – 2600С 8-10 мин |
| Расстегай | В виде лодочки или круглая (45,120, 150) | Из опарного теста. Фарш мясной с луком, рыбный с рисом или рисовый с грибами, из t 240-250 0С 20-30мин |
| Ватрушки | Круглые формы с выемкой или углублением наполняют начинкой творогом повидлом( 58, 29) | Из опарного теста,  t 230-240 0С |
| Кулебяка | 600г поверхность украшают полосками теста | Из опарного теста, фарш мясной, рыбный, капустный и д.р. t 220-240 0С 45-60 мин |
| Пироги | Форма открытые закрытые и полу открытые | Из безопарного теста, с различными фаршами. t 200-220 0С 30-40 мин |
| Пирожки жареные | Форма полумесяца | Из безопорного теста, с различными фаршами, t 160-170 0С 2-3 мин |
| Пончики | Колец или шариков | Из безопарного теста жарят во фритюре, t 160-170 0С 2-3 мин. посыпают пудрой |

**Этапы выполнения**:

1.Технология выпекания различных видов теста.

2. Выполнение задания.

**Порядок выполнения практической работы:**

1.Проведение инструктажа по практической работе.

2.Изучение информационных материалов.

3.Выполнение практического задания.

4.Анализ работ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Инструкция к практическому занятию №12**  **для учащихся**  Дата проведения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Место проведения**: кабинет.  **Время проведения:** 1 час  Материалы: раздаточный материал, карандаш, таблицы, тетрадь.  **Тема:** «Составление таблицы на соотнесение веса изделий, времени и температуры выпечки»  **Цель:** формирование умений составлять таблицы сравнения.  **Задание:** Составить таблицу  1.Изучить инструкцию с заданием.  2.Просмотреть информационные материалы.  3.Выполнить практическое задание №12 , соблюдая последовательность:  а. Составить таблицу   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Наименование | Форма, размер, (масса в г) | Особенности приготовления | | Пирожки печёные |  |  | | Расстегай |  |  | | Ватрушки |  |  | | Кулебяка |  |  | | Пироги |  |  |   4.Сделать вывод. |