Министерство образования и молодежной политики Чувашской Республики

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики «Ядринский агротехнический техникум»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

РАССМОТРЕНО: СОГЛАСОВАНО: УТВЕРЖДАЮ:

На заседании МК Зам. Директора по УПР Директор ЯАТ

Протокол №1 Приказ №59

От «31» августа 2015 г. «31» августа 2015г. От \_\_\_.\_\_\_\_. 2015г.

\_\_\_\_\_\_\_Л.Н.Романова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А.Никитин \_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Паликин

**Методические рекомендации**

**к проведению практических занятий для студентов.**

Разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО **19.01.17.** Повар, кондитер и для освоения МДК 01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов».

**2015**

**Введение**

Методические рекомендации к проведению практических занятий по междисциплинарному курсу (МДК 01.01) «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» предназначены для подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.07. Повар, кондитер.

Цель методической рекомендации организовать самостоятельную деятельность студентов при проведении практических занятий.

Методические рекомендации состоят из двух разделов. Разделы состоят из краткого содержания ранее пройденного материала по МДК, инструкционных карт по выполнению лабораторных работ.

Целью практических занятий является – отработка студентами практических навыков по приготовлению блюд из овощей и грибов; закрепление теоретических знаний; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно- гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

В результате изучения профессионального модуля студенты будут

**Уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из овощей и грибов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;

- оценивать качество готовых блюд;

**Знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству блюд из овощей и грибов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения блюд из овощей и грибов;

- температурный режим хранения блюд из овощей и грибов, температуру подачи;

- требования к качеству блюд из овощей и грибов;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В процессе практических занятий студенты выполняют несколько заданий под руководством преподавателя. По окончанию должны защитить работу по вопросам для контроля знаний.

Форма работы практических занятий индивидуальная с целью повышения ответственности.

**ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

**Приготовление блюд из овощей и грибов. Бракераж готовых блюд.**

**Цель:**  Приготовить и оформить для подачи рагу овощное, котлеты капустные, крокеты картофельные, запеканку картофельную, картофельное пюре, жареный картофель. Дать органолептическую оценку качества блюд.

**Инструкция**

Провести кулинарную обработку овощей и грибов, соблюдая при этом норму отходов и приготовить основные, простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**Задание № 1**

*Приготовить рагу овощное, согласно сборнику рецептур или технологической карте. Порционировать, оформлять, соблюдать температурный режим.*

**Материально-техническое оснащение:**

***оборудование:***электрическая плита, настольные электронные весы.

***инвентарь, инструменты, посуда:*** разделочная доска и нож, кастрюля, веселка, сито, деревянная ложка, лопатка, дуршлаг, сотейник, столовая мелкая тарелка.

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Последовательность выполнения работы |
| 1. **Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто,г. | Нетто,г. | | Картофель | 107 | 80 | | Морковь | 50/40 | 27 | | Лук репчатый | 24/20 | 10 | | Репа | 53/40 | 31 | | Капуста белокочанная | 63/50 | 45 | | Маргарин | 10 | 10 | | Перец черный горошком | 0,05 | 0,05 | | Лавровый лист | 0,02 | 0,02 | | Масса готового изделия |  | 250 | | Соус |  | 75 | | Масло сливочное |  | 5 | | **Выход** |  | **255** | |
| **2. Организовать рабочее место** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления рагу. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Подготовить сырье к производству** | Овощи промыть и очистить.Морковь, репу, лук репчатый нарезать кубиками или дольками и пассировать.Картофельнарезать крупными кубиками или дольками. |
| **4. Приготовить красный соус** | Приготовить красную мучную пассеровку, спассеровать коренья, лук, томат. Мучнуюпассеровку развести бульоном, проварить, добавить коренья и варить до размягчения, добавить пассерованный томат, проварить, процедить, протереть, довести до кипения; довести до вкуса, заправить маслом.. |
| **5. Приготовить рагу** | Капусту белокочанную нарезать шашками и припустить, цветную – разделить на мелкие соцветия и отварить. Зеленый горошек прогреть в отваре. Картофель обжарить основным способом. Картофель и овощи соединить с соусом красным и тушить 10-15 мин. Добавить капусту и продолжать тушить. За 5-10 мин до окончания тушения положить специи и довести до готовности.Готовое рагу можно заправить растертым чесноком. |
| **6. Отпуск** | На подогретую столовую мелкую тарелку или баранчик положить рагу горкой, посыпать зеленью, полить маслом. На одну порцию – 250 и 300гр. |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** – овощи сохранили форму нарезки (долька) и окраску.  **Цвет-** светло-коричневый или светло-оранжевый.  **Консистенция –** мягкая, сочная.  **Запах, вкус –** слегка острый с ароматом овощей, специй, чеснока и соуса, без привкуса запаренных овощей. |

**Задание№2.**

*Приготовить котлеты капустные, согласно сборнику рецептур или технологической карте. Порционировать, оформлять, соблюдать температурный режим.*

**Материально-техническое оснащение:**

***оборудование:***электрическая плита, холодильный шкаф, жарочный шкаф, настольные электронные весы.

***инвентарь, инструменты, посуда:*** разделочная доска, нож, кастрюля, ложка, лопатка, сотейник, столовая мелкая тарелка.

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Последовательность выполнения работы |
| **1.Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто,г. | Нетто,г. | | Капуста белокочанная | 213 | 170 | | Вода (бульон) | 35 | 35 | | Маргарин | 5 | 5 | | Крупа манная | 18 | 18 | | Сухари | 12 | 12 | | Сметана | 20 |  | | Масло растительное | 10 | 10 | | Масса полуфабриката |  | 180 | | Масса готового изделия |  | 150 | | Сметана |  | 20 | | **Выход** |  | **170** | |
| **2. Организовать рабочее место** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления котлет. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Приготовить капусту** | Капусту промыть и очистить.Нарезать соломкой, припустить в воде с добавлением масла до мягкого состояния.Всыпать тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешать и варить 10-15 мин. Массу охладить до 40-50°С, ввести яйца, соль и перемешать. |
| **4. Приготовить котлеты** | Сформовать по 2 шт. на порцию, панировать в сухарях.  Обжарить основным способом. |
| **5. Отпуск** | На подогретую столовую мелкую тарелку, кладут котлеты по 2 шт. на порцию, полить маслом или сметаной. Украсть зеленью. |
| **6. Требования к качеству** | **Внешний вид** – форма овально-приплюснутая, с одним заостренным концом; поверхность без трещин, равномерно обжаренная, полита маслом; сметана подлита сбоку.  **Цвет-**поверхности золотисто-коричневая, на изломе от светло-зеленого до кремового.  **Консистенция –** мягкая, нежная.  **Запах, вкус –**свойственные капусте; вкус в меру соленый; не допускается привкус пареной капусты. |

**Задание № 3.**

*Приготовить крокеты картофельные, согласно рецептуре или технологической карте. Порционировать, оформлять, соблюдать температурный режим*.

**Материально-техническое оснащение:**

***Оборудование:***электрическая плита, настольные электронные весы, фритюрница

***Инвентарь, инструменты, посуда:***  нож, кастрюля, ложка, лопатка, сотейник, сито, тарелка столовая мелкая, соусник.

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Последовательность выполнения работы. |
| 1. **Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто,г. | Нетто,г. | | Картофель | 240 | 180 | | Капуста белокочанная | 50/40 | 30 | | Маргарин | 10 | 10 | | Сухари | 5 | 5 | | Яйца | ¼ шт. | 10 | | Сметана | 5 | 5 | | Масса полуфабриката |  | 225 | | Масса готового изделия |  | 200 | | Сметана |  | 15 | | **Выход** |  | **215** | |
| **2. Организовать рабочее место** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления рагу. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Приготовить соус красный основной** | Приготовить красную мучную пассеровку, пассеровать коренья, лук, томат. Мучнуюпассеровку развести бульоном, проварить, добавить коренья и варить до размягчения, добавить пассерованный томат, проварить, процедить, протереть, довести до кипения; довести до вкуса, заправить маслом. |
| **4. Приготовить картофель** | Картофель очистить, отварить, подсушить и протереть. Охладить до 60-70°С, ввести яичные желтки, 1/3 полагающейся по норме муки, размешать и разделать в виде шариков, груш или цилиндров по 3-4 шт. на порцию |
| **5. Приготовить крокеты** | Крокеты панировать в муке, смочить в яичном белке, снова панировать в белой панировке. Нагреть фритюр и жарить. |
| **6. Отпуск** | Уложить на тарелку, украсить веточками зелени и петрушки. Соус подать в соуснике. |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** – форма правильная, без трещин, поверхность равномерно обжаренная, соус в соуснике..  **Цвет –** золотистый, от светло- до темно-коричневого, соуса – красно-коричневый.  **Консистенция –** крокет – однородная, нежная, корочка хрустящая; соуса – однородная, эластичная..  **Запах, вкус –** жареного картофеля; соуса – острый, кисло-сладкий. |

**Задание № 4**

*Приготовить картофельную запеканку, согласно сборнику рецептур или технологической карте. Порционировать, оформлять, соблюдать температурный режим.*

**Материально-техническое оснащение:**

***оборудование:***электрическая плита, протирочная машина, холодильный шкаф, жарочный шкаф, настольные электронные весы.

***инвентарь, инструменты, посуда:*** разделочная доска и нож, кастрюля, ложка, лопатка, тарелка столовая мелкая, соусник, противень.

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Последовательность выполнения работы. |
| **1.Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто,г. | Нетто,г. | | Картофель | 240 | 180 | | Капуста белокочанная | 50/40 | 30 | | Маргарин | 10 | 10 | | Сухари | 5 | 5 | | Яйца | ¼ шт. | 10 | | Сметана | 5 | 5 | | Масса полуфабриката |  | 225 | | Масса готового изделия |  | 200 | | Сметана |  | 15 | | **Выход** |  | **215** | |
| **2. Организовать рабочее место** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления запеканки. Взвесить сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Приготовить картофель** | Овощи промыть и очистить.Картофель сварить, отвар слить, картофель обсушить, протереть горячим, охладить до 40-50°С, ввести яйца, перемешать. |
| **4. Приготовить фарш** | Капусту нарезать соломкой, обжарить, добавить пассерованный лук, нарезанный соломкой.Заправить по вкусу перцем; можно добавить зелень петрушки. |
| **5. Приготовить запеканку** | На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выложить половину картофельной массы, на ней распределить и выложить ровным слоем фарш. Сверху закрыть другой половиной картофельной массы, поверхность выровнять, смазать сметаной, сделать рисунок и запечь при температуре 250°С. |
| **6. Отпуск** | Слегка охладить, нарезать на порционные куски. Положить на тарелку, полить маслом. Сметану подать отдельно. |
| **7. Требования к качеству** | **Внешний вид** –на поверхности поджаристая корочка.  **Цвет-** поверхности золотистый; на разрезе – желтоватый с прослойкой фарша.  **Запах и вкус –** вареного картофеля, молока, сливочного масла, а также свойственные капусте. |

**Задание № 5**

*Приготовить картофельное пюре, согласно сборнику рецептур или технологической карте. Порционировать, оформлять, соблюдать температурный режим.*

**Материально-техническое оснащение:**

***оборудование:***электрическая плита, протирочная машина, настольные электронные весы, взбивальная машина.

***инвентарь, инструменты, посуда:***  нож, кастрюля, ложка, лопатка, венчик, толкушка, столовая мелкая тарелка.

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Последовательность выполнения работы. |
| **1.Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто,г. | Нетто,г. | | Картофель | 300 | 225 | | Молоко |  | 38 | | Масло сливочное | 5 | 5 | | **Выход** |  | **255** | |
| **2. Организовать рабочее место** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для варки картофеля и кипячения молока. Взвесить сырье.Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Приготовить картофель** | Картофель промыть и очистить, сварить, отвар слить, картофель обсушить, протереть. В протертый картофель добавить сливочное масло, горячее молоко. Взбивать до получения пышной массы. |
| **4. Отпуск** | Кладут на тарелку, наносят ложкой узор, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. |
| **8. Требования к качеству** | **Внешний вид** – на поверхности красивый узор.  Консистенция – густая, пышная, однородная  **Цвет-**от кремового до белого, без темных включений. |

**Задание № 6**

*Приготовить картофель жареный основным способом, согласно сборнику рецептур или технологической карте. Порционировать, оформлять, соблюдать температурный режим.*

**Материально-техническое оснащение:**

***оборудование:***электрическая плита, настольные электронные весы, жарочный шкаф.

***инвентарь, инструменты, посуда:***  ножи, кастрюли, сковорода, лопатки, столовая мелкая тарелка

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень операций | Последовательность выполнения работы. |
| **1.Рецептура** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | Брутто, г. | Нетто, г. | | Картофель | 483 | 362 | | Жир кулинарный |  | 250 | | **Выход** |  | **250** | |
| **2. Организовать рабочее место** | Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для жарки картофеля. Взвесить сырье.Справа – инвентарь. Слева – сырьё. |
| **3. Приготовить картофель** | Картофель промыть и очистить, нарезать брусочками или дольками, промыть холодной водой, обсушить. На раскаленную сковороду с жиром кладут картофель слоем 4 -5 см, жарят до румяной корочки, солят и продолжают жарить, дожаривают в жарочном шкафу. |
| **4. Отпуск** | Кладут на тарелку, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. |
| **8. Требования к качеству** | **Внешний вид** –правильной формы, обжарены с обеих сторон.  **Консистенция** – мягкая  **Цвет-**желтый.  **Вкус** – в меру соленый |