

**ВСЕРОССИЙСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОНКУРС
«ЛУЧШИЕ ПРАКТИКИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

Номинация: Лучшая практика проведения демонстрационного экзамена.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
В УЧЕБНОЙ СТОЛОВОЙ (ЛАБОРАТОРИИ) В РАМКАХ ПОДГОТОВКИ К
ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**



профессионального модуля	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
--------------------------	---

по специальности/профессии	43.01.09 «Повар, кондитер»
----------------------------	----------------------------

Разработчик:

Преподаватель высшей категории
ГАПОУ МО ОГПК
Гурова Елена Павловна

Методический материал профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта и примерной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

Разработчики:

Гурова Елена Павловна - преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК»

РАССМОТРЕНА:

На заседании цикловой методической комиссии «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

Протокол № 2. от 26 октября 2018 г.

Председатель _____ Иванова И.А.
подпись (инициалы, фамилия)

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
В УЧЕБНОЙ СТОЛОВОЙ (ЛАБОРАТОРИИ) В РАМКАХ ПОДГОТОВКИ К
ДЕМОНСТРАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

АННОТАЦИЯ

Актуальность: учебно - методический комплекс предназначен для подготовки обучающихся к демонстрационному экзамену по профессии «Повар, кондитер». Демонстрационный экзамен – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами WorldSkills Россия.

Цель: подготовка обучающихся к итоговой аттестации в соответствии со стандартами WorldSkills.

Методы: обучающиеся должны иметь практический опыт, показать знания, умения и навыки в профессиональной сфере. Преподаватель должен отработать алгоритм действий с обучающимися. Преподаватель должен уметь сопоставить ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональный стандарт (4-5 квалификационный уровень) и стандартов WSI.

Выводы: Системный подход в профессиональной подготовке находит своё отражение в участии разных обучающихся в соревнованиях, чемпионатах, конкурсах. Если система результативна, то должны быть успехи и в этих мероприятиях.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА

демонстрационный экзамен, стандартами WorldSkills Россия, Поварское и кондитерское дело, профессиональный стандарт.

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Пояснительная записка	5
2.	Дегустационный лист оценки качества блюда	7
3	Раздел 1. Холодные закуски и блюда	9
4	Раздел 2. Супы	15
5	Раздел 3. Гарниры	24
6	Раздел 4. Основные блюда	36
7	Раздел 5. Кондитерское производство	46
8	Сводная ведомость продуктов	56
9	Заключение	57
10	Список использованных источников	60



1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методический материал для учебной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) **43.01.09 Повар, кондитер.**

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- *подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)*
- *приготовлении полуфабрикатов региональной кухни, фирменных полуфабрикатов, полуфабрикатов с учетом принципа здорового питания (диетического, вегетарианского) (WS)*
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции (разнос, раздача или вынос)

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Для проведения учебной практики комплектуются рабочие места по техническому регламенту WorldSkill. Для отпуска блюд используются тарелки диаметром 32 см. для закусок, холодных блюд и вторых блюд, а для супов и горячих закусок используются глубокая тарелка «шляпа»

2. ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА

Ф.И.О. _____

Цвет (2 балла)	
Внешний вид(2 балла)	
Запах(2 балла)	
Вкус(2 балла)	
Консистенция(2 балла)	
Оценка	
Замечания	

Подпись: _____

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД

10 баллов -«5» отлично	7 баллов-«4» хорошо	4 баллов-«3» удовлетворительно	менее 4 баллов -«2» неудовлетворительно
Оценивают блюда и изделия, отвечающие полностью требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высшего качества.	Оценивают блюда и изделия незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосоленные, неполный набор сырья).	Оценивают блюда и изделия, приготовленные с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающими их реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).	Оценивают блюда и изделия с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.)

Обучающийся, набравший 7-10 баллов, считается усвоившим материал на 70% ($K_{yc}=0,7$)

Критерии оценки мастерства обучающегося

1. Гигиена:

Личная гигиена;
Чистота рабочего места;
Приготовление;
Отходы;
Время подачи;
Использование обязательных ингредиентов;
Температура подачи.

2. Продемонстрированные поварские умения

Качество приготовленной еды;
Организаторские способности;
Презентация;
Четкость презентации;
Блюдо соответствует критериям, элементы подобраны правильно;
Размер порции;
Опрятность;
Творческий подход;

3. Точность следования рецепту.

Вкус
Текстура;
Вкус;
Гармония и баланс ароматов.

РАЗДЕЛ 1. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

1.1. Винегрет овощной авторской подачи

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении винегрета овощного авторской подачи. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить винегрет
2. Индивидуальное задание - авторская подача, 3 тарелки, массой 120 граммов.
3. Дать оценку качества приготовленной закуске
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, миски, шумовка, половник, ложки.

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий продовольственный	30,1	21,1
Масса картофеля отварного:	-	20,5
Свекла столовая свежая	20	16
Масса свеклы отварной:	-	15,2
Морковь столовая свежая	12,5	10
Масса моркови отварной:	-	9,95
Огурцы консервированные	19	17
Горошек зеленый консервы	23	15
Лук репчатый свежий	17,8	15
Масло растительное	10	10
Соль	0,25	0,25
Кислота лимонная	0,1	0,1
Выход:	-	100



Технология приготовления:

Очищенные овощи промывают в проточной воде. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Овощи отваривают.

Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°C. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: не заправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.



1.2.ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ (ФИНГЕР - ФУД)

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении паштета из куриной печени. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить паштет из куриной печени
2. Индивидуальное задание – подать как закуску фингер-фуд (10 шт. на тарелке диаметром 32см.)
3. Дать оценку качества приготовленной закуске
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для мяса и птицы, кастрюля, сковорода, крышка для кастрюли и сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Печень куриная – 0,5 кг

Лук – 2 шт.

Морковь – 2 шт.

Лавровый лист – 1-2

Масло сливочное – 100 гр

Масло подсолнечное – 1-2 ст. ложки

Вода – 1 стакан

Соль, черный перец молотый



1. Печень подготовить: если нужно разморозить, после чего обрезать прожилки, желчные протоки. Промыть и дать стечь воде.
2. Лук почистить и нарезать полукольцами. Разогреть на сковороде растительное масло, обжарить лук до светло-золотистого цвета на среднем огне, периодически помешивая.
3. Морковь почистить, промыть, нарезать и добавить к луку, перемешать и обжарить пару минут. После этого добавить печень, лавровый лист и стакан воды, довести до кипения, уменьшить огонь.
4. Далее тушить под крышкой на маленьком огне около 30 минут до готовности всех ингредиентов. Открыть крышку, выпарить лишнюю жидкость в течение 5-10 минут (не полностью, чуть-чуть оставить, она уйдет во время остывания, а оставшаяся сделает куриный домашний паштет более нежным). Выключить, поддержать несколько минут под крышкой, потом открыть крышку и остудить.
5. Когда печень с луком и морковкой остынут, добавляем кусок сливочного масла (около 100 грамм) и взбиваем в блендере.
6. Перед употреблением паштет из куриной печенки можно поставить ненадолго в холодильник. Подавать с веточкой зелени. Так как вкус очень нежный, лучше брать хлеб с нейтральным вкусом.



Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид – паштетная масса светло-коричневого цвета без посторонних включений. Паштет выложен в одноразовую тару, герметично упакован, промаркирован.

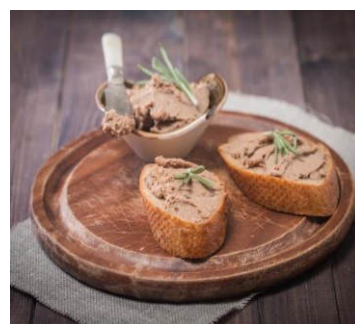
Консистенция — однородная, пластичная, пастообразная.

Цвет – коричневый.

Вкус и запах — соответствуют входящим ингредиентам, без постороннего запаха и привкуса.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Паштет из куриной печени готовят по мере необходимости. Допустимый срок хранения изделия, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 при температуре от 0°С до 6°С, не более 24 часов с момента окончания технологического процесса. Если паштет заморожен и герметично упакован, срок его хранения составляет до 30 суток при температуре минус 18° С.



1.3.КАЛЬМАРЫ С СОУСОМ СЛИВОЧНЫМ ИЛИ СМЕТАННЫМ (ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА)

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении кальмаров с соусом. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить кальмары с соусом
2. Индивидуальное задание – подать как горячую закуску в тарелке «шляпа», 3 тарелки, массой 150граммов
3. Дать оценку качества приготовленной закуске
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для мяса и птицы, кастрюля, сковорода, крышка для кастрюли и сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Кальмары мороженные — 0,5 кг.

Лук репчатый — 1 шт.

Сливки — 50 мл.или

Молоко — 100 мл.




Мука — 50 гр.

Масло растительное — 50 гр.

Соль — по вкусу



Технология приготовления в таблице:

	Кальмары разморозить, очистить и промыть в холодной водой
	Опустите кальмары в подкисленную кипящую воду. Когда вода с кальмарами закипит - вытаскиваем кальмары через 3-4 минуты.
	Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле в сотейнике. Обжаривать до прозрачности

	Сваренные кальмары охладить и нарезать полукольцами.
	К луку добавьте муку, перемешайте. Теперь добавьте сливки или молоко. Все перемешайте.
	Посолите. Тщательно перемешайте. Дайте закипеть, затем выключите огонь, настаивайте 5-7 минут под крышкой При отпуске кальмары гарнируют.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид: кальмар нарезан соломкой и залит соусом;

Консистенция: кальмары мягкие, соус однородный, эластичный.

Цвет - соответствующий продукту, из которого приготовлен.

Вкус нежный, сметанный, в меру соленый, с хорошо выраженным для кальмаров.

Запах: свойственный продуктам входящих в блюдо.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Брутто 2 порции
Кальмары	154	139	308	278
Или кальмар (тушка)	199	153	398	306
Масса отварных кальмаров	-	75	-	150
Соус 750	-	50	-	100
Масса кальмаров с соусом	-	125	-	250
Выход	-	125	-	250

Соус сметанный № 750				
Наименование сырья	Брутто 1000	Нетто 1000	Брутто 2 порции (100 г)	Брутто 2 порции (100г)
Мука пшеничная	50	50	5	5
Масло сливочное	50	50	5	5
Вода или отвар овощной	500	500	50	50
Масса белого соуса	-	500	-	50
Сметана	500	500	50	50
Выход	-	1000	-	100



РАЗДЕЛ 2. СУПЫ

1.1. Бульон из птицы (консоме) с яйцом пашот

Для приготовления используют целые тушки птицы, субпродукты, кости.

Продолжительность варки бульона зависит от вида птицы, возраста и продолжается 1-2 часа

Почему при варке бульонов на поверхности бульона образуется пена?

Почему образующуюся при варке бульонов пену необходимо снимать?

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении бульона из курицы прозрачного. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить Бульон из курицы прозрачный
2. Индивидуальное задание. Сварить яйцо пашот, тарелка «шляпа»
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.



Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для мяса птицы, кастрюля, крышка для кастрюли, миски, шумовка, половник, ложки.

Последовательность приготовления работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Приготовление:
 - I. Кости залить холодной водой. Довести до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир.
 - II. За 40-60 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите.
 - III. Бульон из кур или индеек отпускают с кусочком вареной курицы или индейки.
3. Оформление изделий для подачи: Подается в глубокой порционной тарелке «Шляпа» с яйцом пашот.
4. Дегустация блюда и отметить их вкусовые качества:

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Бульон имеет приятный вкус и аромат мяса курицы и использованных овощей. В меру соленый, классический. Бульон из курицы прозрачный

Внешний вид - прозрачный с желтоватым оттенком бульон с капельками жира.

Цвет - прозрачно-желтый

Вкус и запах - соответствует использованным продуктам, аромат овощей.

Консистенция - жидкая.

Наименование сырья	Вес нетто, г На 1 порцию
Курица	100
Вода питьевая	650
Яйцо	40
Морковь	7
Петрушка	5
Лук	5
Выход	250/1



1.2. БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ (КОНСОМЕ) С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Для приготовления используют целые тушки птицы, субпродукты, кости.

Продолжительность варки бульона зависит от вида птицы, возраста и продолжается 1-2 часа

Почему при варке бульонов на поверхности бульона образуется пена?

Почему образующуюся при варке бульонов пену необходимо снимать?

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении бульона из курицы прозрачного. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить Бульон из курицы прозрачный
2. Индивидуальное задание: приготовить домашнюю лапшу, подать в тарелке «шляпа»
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для мяса птицы, кастрюля, крышка для кастрюли, миски, шумовка, половник, ложки.

Последовательность приготовления работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Приготовление:
 - I. Кости залить холодной водой. Довести до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир.
 - II. За 40-60 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите. Лапшу домашнюю готовят и варят отдельно. Тесто замешивают густое на воде
 - III. Бульон из кур или индеек отпускают с отварной лапшой домашней.
3. Оформление изделий для подачи: Подается в глубокой порционной тарелке «Шляпа» с яйцом пашот.
4. Дегустация блюда и отметить их вкусовые качества:

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Бульон имеет приятный вкус и аромат мяса курицы и использованных овощей. В меру соленый, классический. Бульон из курицы прозрачный

Внешний вид - прозрачный с желтоватым оттенком бульон с капельками жира.

Цвет - прозрачно-желтый

Вкус и запах - соответствует использованным продуктам, аромат овощей.

Консистенция - жидкая.



Технология приготовления лапши домашней

Яйцо куриное – 3 штуки; Мука – 300 г; Масло растительное – 1 ч. л.

! На заметку количество ингредиентов рассчитывается исходя из того, что на каждые 100 г муки берется 1 яйцо.

Муку просеиваем и в углубление в центре вбиваем яйца, вливаем масло. Замешиваем тесто. Оно получается плотным и тугим.

Перекладываем в пакет, накрываем миской или накрываем пищевой пленкой, оставляем минимум на полчаса.

Делим тесто пополам, каждую часть раскатываем отдельно. Толщина раскатки не превышает 1 мм.

Даем тесту немного подсохнуть, чтобы оно не липло к ножу.

Если длинная, то сворачиваем лист в трубочку, если короткая – складываем вчетверо, разрезаем на полосы шириной 3-5 см, собираем их в стопку и нарезаем полоски нужной ширины.

Раскладываем для просушки.

Для бульона лапшу просеиваем и отвариваем отдельно.



2.3 РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Рассольник – суп, составной частью которого обязательно являются соленые огурцы, огуречный рассол.

Для чего в рассольник добавляют огуречный рассол?

Составить технологическую схему приготовления рассольника ленинградского:

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении рассольника. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить - рассольник
2. Индивидуальное задание по - ленинградски
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для мяса птицы, кастрюля, крышка для кастрюли, миски, шумовка, половник, ложки.

Рецептура блюда «Рассольник ленинградский»

Наименование сырья	Масса Брутто, г	Масса Нетто, г
Картофель	200	150
Крупа перловая	15	15
Морковь	25	20
Петрушка (корень)	7	5
Лук репчатый	12	10
Сметана	13	10
Огурцы соленые	34	30
Маргарин столовый	10	10
Вода	350	350
Выход готового блюда (1 порция)	500	500



Технология приготовления:

Перловую крупу, перебрать, хорошо промыть, всыпать в кастрюлю, залить кипятком (3 л на 1 кг крупы), закрыть крышкой, поставить на борт плиты и распаривать крупу в течение 40--60 минут. Картофель, морковь нарезать брусочками, коренья - крупной соломкой, лук нашинковать. Коренья и лук спассировать на жире.

Огурцы зачистить от кожицы и, разрезав вдоль, удалить семена, а затем нарезать поперек крупной соломкой. Корнишоны и маленькие соленые огурцы с тонкой кожицей и мелкими семенами можно класть в рассольник неочищенными, а лишь нашинкованными.

За 15--20 минут до окончания варки добавить пассированные коренья, картофель, морковь пучок зелени, а затем огурцы, лавровый лист, перец. В конце варки рассольник заправить кипяченым процеженным огуречным рассолом.

Оформление, подача, реализация и хранение

1. Блюдо «Рассольник ленинградский» должно подаваться в тарелке с глубоким дном. Подавать со сметаной и зеленью.
2. Температура подачи блюда должна быть не менее 65°C.

3.Срок реализации блюда «Рассольник ленинградский» при хранении на мармите или горячей плите - не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид - два кусочка курицы на порцию, овощи сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны.

Консистенция - мягкая, сочная.

Цвет - желтый с оранжевым оттенком.

Вкус - умеренно соленый с ароматом соленых огурцов.

Запах – овощей и мяса.



2.4. СУП-ПЮРЕ

Супы-пюре обладают высокой пищевой ценностью, они легко усваиваются организмом, поэтому широко применяются в детском и лечебном питании. Эти супы готовят из овощей, круп, бобовых, птицы и дичи, печени, рыбы. Отличительной особенностью супов-пюре является то, что для их приготовления продукты протирают, поэтому супы имеют однородную и нежную консистенцию. Основой супов-пюре служат пюре из продуктов и белый соус.

Для белого соуса муку пассируют без жира или с жиром, а затем соединяют с бульоном или отваром. Иногда супы приготавливают без муки, при этом её заменяют рисовой или перловой крупой. Чтобы придать супам-пюре хороший вкус и нежную консистенцию, их заправляют сливочным маслом, горячим молоком или льезоном. Заправленные супы нагревать свыше 70 °С нельзя, так как белок может свернуться.

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении супа - пюре. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить – суп-пюре
2. Индивидуальное задание с гренками
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для мяса птицы, кастрюля, крышка для кастрюли, миски, шумовка, половник, ложки.



п.п.	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
1.	Картофель	250	150
2.	Морковь	250	150
3.	Сливки 20% или молоко	175	175
4.	Яйца	¼ шт	10
5.	Масло сливочное	20	20
6.	Зелень укропа	10	8
7.	Лук зеленый	30	30
Выход:		---	500



Краткая технология приготовления

- Морковь, картофель нарезать мелким кубиком, ломтиком
- Припустить в малом количестве жидкости до готовности
- Протереть овощи блендером при необходимости добавить, прогреть
- На водяной бане проварить не доводя до кипения (яичные желтки с добавлением сливок или молока) до загустения, процедить.
- Готовую яично - молочную смесь соединить с протертыми овощами, сливочным маслом, посолить.

При отпуске супов-пюре в тарелку можно положить гарнир (15–20 г на порцию), приготовленный из продуктов, входящих в состав супа.

Отдельно подают гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками, кукурузные или пшеничные хлопья, пирожки

В предварительно подогретую глубокую порционную тарелку налить суп-пюре, на поверхности разместить эленты из сливок, моркови, маслин, зелени.

Температура подачи не ниже 80-85⁰ С.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Имеет однородную массу, без комков, поверхностных пленок.

Консистенция: эластичная, напоминающая густые сливки.

Цвет: оранжевый.

Вкус: нежный, в меру соленный.



Технологическая карта

Наименование блюда: «Гренки», «Гренки с сыром», «Гренки с сыром и яйцом»

№ п.п.	Наименование продуктов	«Гренки»		«Гренки с сыром»		«Гренки с сыром и яйцом»	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Хлеб пшеничный	187	157	138	116	101	85
2.	Масло сливочное	20	20	11	11	10	10
3.	Сыр			39	35	44	39
4.	Яйцо					1/2	20
Выход:		---	100	---	100	---	100

Краткая технология приготовления

- Хлеб пшеничный без корок нарезать (квадратиками, ромбиками).
- Обжарить слегка на сливочном масле «ГРЕНКИ»
- Сыр натереть на мелкой терке
- Положить подготовленные ломтики хлеба лист для запекания, посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом, запечь «ГРЕНКИ С СЫРОМ»
- Сыр натереть на мелкой терке, ввести сырое яйцо, перемешать
- Ломтики хлеба с одной стороны смазать сливочным маслом, положить на лист, сверху сырно - яичную массу, запечь «ГРЕНКИ С СЫРОМ И ЯЙЦОМ»



Полезные советы по варке супов

При этом во время варки нельзя ни отливать, ни добавлять жидкость - и то и другое значительно ухудшает вкус.

Заправочные супы (борщи, щи, рассольники) варят на слабом огне, чтобы вместе с паром не улетучивались содержащиеся в овощах ароматические вещества.

Во многие заправочные супы кладут томат-пюре или свежие помидоры. В этом случае раньше поджаривают овощи, а томат добавляют уже перед окончанием обжаривания, чтобы овощи не стали жесткими.

Бульон и жир вводят за 5-10 минут до готовности супа, а мясо кладут в тарелку при подаче к столу.

Суп с домашней лапшой и курицей не помутнеет, если лапшу на минуту опустить в горячую воду и откинуть на дуршлаг, а затем положить в куриный бульон и отварить до готовности.

Рисовый суп будет прозрачным, если перебранный и промытый рис на 3-5 минут положить в кипящую воду, откинуть на сито и только потом варить.

Чтобы суп с перловой крупой не приобрел неприятного синеватого оттенка, крупу отваривают отдельно почти до готовности, а затем уже закладывают в суп.

В грибную солянку лимон не кладут.

Специй в овощные супы кладут немного или же не кладут совсем, так как эти супы достаточно ароматизированы самими овощами.

Размешивать супы следует медленными кругообразными движениями.

Пересоленный суп не рекомендуется разбавлять водой, лучше опустить в него марлевый мешочек с кашей, отваренной без соли, и прокипятить. Есть еще такой способ: положите в столовую ложку кусочек сахара-рафинада и опустите в суп. Когда сахар начнет таять, выньте ложку. Сахар впитывает в себя излишек соли. Можно положить в суп сырую целую картофелину, а через несколько минут ее вынуть. Можно опустить в суп горсть несоленого отварного риса, завязанного в чистую марлю, прокипятить и дать постоять 30 минут.

Если во время варки требуется долить воды, доливайте только горячую.

Не следует оставлять лавровый лист в готовом супе.

Толченый чеснок рекомендуется добавлять в суп в конце варки.

Заправочные супы рекомендуется 10-15 минут подержать на краю плиты - жир собирается на поверхности и суп становится прозрачнее.

Выше 80*С нельзя нагревать смеси, в состав которых введен сырой яичный желток (суп, соус, молоко и др.), так как содержащиеся в желтке белки свернуться и от этого смесь станет неоднородной.

Перед тем как класть в суп сырое яйцо, его надо смешать с небольшим количеством охлажденного бульона - тогда оно равномерно распределится в супе.

Если томат-пюре не дает остроты, можно добавить в него лимонную кислоту или уксус.

РАЗДЕЛ 3. ГАРНИРЫ

3.1 ГАРНИР «КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ БРУСОЧКАМИ»

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении картофеля жареного брусочком. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить картофель жареный основным способом или во фритюре
2. Индивидуальное задание: нарезать брусочком, способ приготовления выбирают самостоятельно
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Последовательность приготовления работы

Сырье	Расход сырья на одну порцию в гр.	
	Вес брутто	Вес нетто
Картофель	483	362
Кулинарный жир	25	25
Масса жареного картофеля	-	250
Маргарин столовый	10	10
Выход:		260



Технология приготовления.

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см на сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15-20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки.

Если картофель полностью не прожарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф. При жаренье в электросковороде перед окончанием жаренья закрывают крышку и картофель доводят до готовности.

При отпуске картофеля поливают растопленным маргарином или сметаной и посыпают зеленью.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид: должны иметь одинаковую форму, хорошо прожаренные

Консистенция: мягкая

Запах: характерный для жареной картошки

Цвет: желтый, отдельные кусочки могут быть обжарены до коричневого цвета

Вкус: свойственный жареному картофелю

3.2. ГАРНИР «КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ»

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении картофельного пюре. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить картофельное пюре
2. Индивидуальное задание: гарнир, оформить через кулинарное кольцо
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в гр.	
		Вес Брутто	Вес Нетто
1.	Картофель	233	175
2.	Молоко	32	30
3.	Маргарин столовый	5	5
	Масса пюре	-	200
4.	Масло сливочное	10	10
	ВЫХОД:		210



Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два приема горячее кипяченое молоко и растопленный жир. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом или сверху кладут пассированный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью. Масло можно подать отдельно.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид: пышная масса, не клейкая

Консистенция: густая пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля

Вкус: свойственный для данного блюда

Запах: вареного картофеля с молоком

Цвет: от кремового до белого, без темных включений

3.3. ГАРНИР «ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА»

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении картофельного пюре. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить картофельное пюре
2. Индивидуальное задание: гарнир, оформить на тарелке в виде «капли»
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

зеленый горошек	500 гр
сливочное масло	30гр
морская соль	0,01
черный перец	0,01



Высыпаем зеленый горошек в сковороду, не размораживая, перемешиваем, накрываем крышкой и уменьшаем огонь. В процессе тепловой обработки горох разморозиться и тушим до готовности минут 5-10.

В течение этого времени постоянно пробуем горошек: он должен стать мягким и сладким. Как только он дойдет до нужного состояния, выключаем огонь. Открываем крышку, солим и перчим.

В блендер, перекладываем горох и хорошо перемалываем. Консистенция вкусного пюре из горошка должна быть очень нежной. Кладем сливочное масло и хорошо перемешиваем гороховое пюре. Оно придаст блюду из зеленого горошка яркий сливочный вкус.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

внешний вид	В блюде гармоничное соотношение жидкости и продуктов. Компоненты не разваренные, распределены равномерно, поверхность без заветривания.
Цвет	Свойственный компонентам, входящим в состав блюда.
Вкус и запах	Приятные, свойственные компонентам. Без посторонних примесей и порочащих признаков.



3.4. ГАРНИР «РИС С ОВОЩАМИ»

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении гарнира рис с овощами. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить рис с овощами.
2. Индивидуальное задание: овощи: кукуруза, перец или морковь, лук репчатый. Оформить через кулинарное кольцо или другой формы
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Рисовая	28,1	28
Вода питьевая	57	57
Кукуруза консервированная	7	7
Перец сладкий свежий	9,3	7
Морковь столовая	8,8	7
Масло сливочное	5	5
Соль	0,025	0,025
Выход:	-	100



Технология приготовления:

рис перебирают, промывают сначала холодной, затем горячей водой.

В подсоленную кипящую воду добавляют 50% рецептурной нормы сливочного масла, всыпают подготовленный рис и припускают при слабом кипении до полуготовности, помешивая.

Овощи промывают проточной водой. Морковь и очищенный от семенного гнезда

сладкий перец нарезают мелкими кубиками, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного (50% от рецептурной нормы). Кукурузу консервированную выкладывают из банок (предварительно банки промывают, вытирают насухо), отвар сливают.

В припущенный до полуготовности рис добавляют подготовленную морковь, перец и продолжают припускание. В конце варки, за 10 минут до готовности риса добавляют подготовленную кукурузу и тщательно перемешивают. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть в течение 1-го часа.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид – в порционной посуде через форму выложен рис с овощами. Зерна риса – набухшие, овощи сохраняют форму. Цвет – характерный для входящих ингредиентов.

Вкус – сваренного риса, овощей. Умеренно соленый. Без постороннего вкуса.

Запах – сваренного риса, овощей. Без постороннего запаха.

Требования к оформлению, реализации и хранению. Рис с овощами изготавливают под заказ, не хранят. Хранению могут подвергаться полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда. Допустимый срок хранения полуфабриката отварного риса, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, при температуре +2+4 градусов С, не более 12 часов с момента окончания технологического процесса.

3.5. ГАРНИР «КАПУСТА ТУШЕНАЯ»

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении гарнира капусты тушеной. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить капусты тушеной
2. Индивидуальное задание: овощи: с томатом или без томата
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Рецептура

Капуста свежая	250	200
или квашеная	243	170
Уксус 3%-ный	6	6
Кулинарный жир	12	12
или шпик	16	15
или грудинка	32	25
копченая		
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	4	4
Сахар	5	5
Выход	—	200



Технология приготовления

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

Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3—5 мин.

При приготовлении блюда из квашеной капусты уксус из рецептуры исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Отпуск. При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Тушеные овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера.

Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая.

Вкус – овощей, из которых приготовлено блюдо, для тушеной капусты – кисло-сладкий.

Цвет от светло- до темно-коричневого, для тушеной свеклы – темно-вишневый.

Форма нарезки овощей сохранена.

Сроки хранения. Хранят в горячем состоянии не более 2 ч.

3.6.ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ, НАРЕЗАННЫЕ ФОРМОЙ ЖУЛЬЕН

Блюдо называется так по способу нарезки овощей тонкой соломкой, которые после их подготовке быстро обжариваются до полуготовности и подаются или как овощное блюдо, или как гарнир к рыбе, птице или мясу.

Термин Жульен описывает технику нарезки овощей, фруктов, зелени очень тонкими полосками (соломкой), как правило, от 3 до 5 см в длину и не больше 2 мм в толщину.

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении гарнира овощи жареные (жульен). Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить набор овощей
2. Индивидуальное задание: форма нарезки овощей жульен (соломка)
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Цукини - 190 гр.
Лук репчатый - 100гр.
Лук порей - 60 гр.
Болгарский перец - 100гр.
Морковь - 80 гр.
Имбирь - 20 гр.
Петрушка - 15 гр.
Чеснок - 1 зубчик
Оливковое масло - 30 гр.
Соль, черный перец - по вкусу.



Для приготовления овощного жульена нам понадобятся практически любые свежие овощи, которые можно порезать тонкой соломкой (собственно, именно от способа нарезки овощей и получило название это блюдо).

Единственное, к баклажанам в этом блюде, лично я бы, отнесся критически, поскольку они не хрустят, и будут портить общее впечатление.

Идеальное состояние прожарки этого блюда - когда овощи приготовлены таким образом, чтобы они получились как бы еще твердоватыми, но уже не жёсткими, т.е. *аль дэнтэ* (итал. *al dente*). Итак, перед приготовлением жульена промоем и подготовим овощи.

Почистим кабачок, лук, морковь, лук порей, имбирь, болгарский перец, и 1 зубчик чеснока.



Кабачок нарежем вначале тонкими колечками, затем колечки порежем тонкой соломкой (жульеном) как показано на фото,



Аналогичным образом нарежем морковь,



Репчатый лук порежем перьями (это когда нарезка производится вдоль волокон),



Болгарский перец также порежем жульеном,



Почищенный зубчик чеснока измельчим ножом, и отправим его в миску с оливковым маслом, дадим маслу написаться ароматом чеснока в течение минут 5, а в это время установим на огонь сковороду, и как только она хорошенько нагреется (до состояния, когда капелька воды отправленная на сковороду только начнет закипать),

	<p>Быстро выльем на сковороду масло с чесноком, и практически сразу же, пока чеснок не начал подгорать,</p>
	<p>Высыплем на масло нарезанные жульеном овощи. Хорошенько все перемешаем, убавим температуру примерно на половину, и пока овощи обжариваются,</p>
	<p>Посыплем овощной жульен свежемолотым черным перцем, перемешаем, пожарим овощи еще минуты 2, после чего,</p>
	<p>Готовый овощной жульен можно подать как овощное блюдо с нарезанными ломтиками помидор (как на фото) и/или огурцов,</p>

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Жареные овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера.

Консистенция мягкая, сочная, допускается упругая (*аль дэнтэ (итал. al dente)*).

Вкус – овощей, из которых приготовлено блюдо.

Цвет от светло- до темно-коричневого..

Форма нарезки овощей сохранена.

Сроки хранения. Хранят в горячем состоянии не более 2 ч.

3.7. ГРАТЕН ИЗ КАРТОФЕЛЯ (КЛАССИЧЕСКИЙ)

Этот способ приготовления является самым простым. Такое блюдо очень легко сделать в домашних условиях, не имея даже кулинарных навыков.

Если гратен из картофеля приготовить правильно, то получится невероятно вкусное и сытное блюдо. Его можно подавать на обед, завтрак и, конечно же, на ужин.

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении гарнира овощи жареные (жульен). Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить гратен
2. Индивидуальное задание: из картофеля, использовать формы для запекания, масса не более 120граммов
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Для данного блюда надо: 1 кг картофеля (среднего размера); сливки жирностью не менее 15% — около 300 мл; сыр твердых сортов – 200 грамм; десертная ложка сливочного масла (можно заменить растительным); два средних зубчика чеснока; соль и перец по желанию.

Клубни нужно хорошо вымыть под проточной водой. Удалить кожуру и нарезать на тонкие кружочки.



Сыр натереть на терке

Духовку хорошо разогреть.
Нарезанный картофель положить в кастрюлю и варить в течение 5 минут.
По окончании отведенного времени откинуть основной ингредиент на дуршлаг.



Для запекания рекомендуется использовать противень с высокими бортиками.
Внутреннюю часть емкости обильно смазать маслом.
На противень среднего размера выложить третью часть картофеля.
Сверху полить приготовленным соусом. Жидкости должно быть столько, чтобы кружочки полностью скрылись под ней. Затем разместить следующий шар и опять смазать соусом. Если картофель еще остался, то сформировать следующий слой.



Сверху все посыпать тертым сыром и отправить в духовку. Запекать в течение 30 минут.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид: кружочки картофеля в молочном соусе

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю со сливочным маслом и молоком, умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, молока

3.8. «ПОМИДОРЫ, БАКЛАЖАНЫ И ДРУГИЕ ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ»

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении гарнира овощи жареные. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить овощи жареные
2. Индивидуальное задание: набор овощей, нарезанные кружочком, брусочком. Авторская подача.
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.



Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Сырье	Расход сырья на одну порцию в гр.	
	Вес брутто	Вес нетто
Помидоры свежие	280	238
Мука пшеничная	25	5
Кулинарный жир	15	15
Масса жареных овощей	-	150
Сметана	40	40
Выход:		190



Технология приготовления

Подготовленные помидоры промывают, нарезают поперек кружочками, солят и обжаривают с обеих сторон.

Баклажаны промывают, очищают от кожицы, нарезают кружочками, солят и оставляют на 10-15 мин для удаления горечи, затем промывают, обсушивают, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон.

Кабачки с плотной мякотью, мелкими семенами и тыкву очищают от кожицы, у тыквы и крупных кабачков удаляют семена, нарезают кружочками или ломтиками, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон. Баклажаны и тыкву до готовности в жарочном шкафу.

При подаче жареные овощи поливают сметаной или соусом молочным, или сметанным, или сметанным с томатом и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид: хорошо сохраняют форму нарезки

Консистенция: мягкая, хорошо прожаренная

Вкус: жареных овощей

Запах: жареных овощей Цвет: от светло коричневого, до коричневого

3.9.ВЕРМИШЕЛЬ (СПАГЕТТИ) С МАСЛОМ

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении гарнира макароны отварные. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить макароны отварные
2. Индивидуальное задание: сливным способом, макароны из твердых сортов муки. Или приготовить лапшу самостоятельно использовать машинку для раскатки теста
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.



Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Макаронные изделия группы А	36,0	36,0
или		
Макаронные изделия группы В витаминизированные	36,0	36,0
Масло сливочное несоленое	4,5	4,5
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,5	0,5
Выход		100

Способ приготовления:

Вермишель (или лапшу) засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду (1 л воды на 100 г продукта), и отварить до готовности.

Готовую вермишель откинуть на сито, дать стечь воде и перемешать с прокипяченным сливочным маслом.



Характеристика готового блюда, полуфабриката

Форма: макаронных изделий не разварена, консистенция не слипшаяся, вкус и запах свойственный отварным макаронам и сливочного масла.

4. ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

4.1. Омлет с овощами (ово - лакто)

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении омлета с овощами. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить омлет
2. Индивидуальное задание: набор овощей Можно использовать как закуску ово - лакто
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.



Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	50	50
Молоко	18.75	18.75
Морковь	23.75	18.75
Молоко	7.5	7.5
-	-	17.5
Лук зеленый	7.5	6.25
Капуста белокочанная	17.5	13.75
Масло сливочное	5	5

Технология приготовления

Мелко шинкованную белокочанную капусту припускают с морковью и молоком до готовности, выкладывают на смазанный маслом противень, заливают омлетной смесью; запекают в жарочном шкафу в течение 10—15 мин.

При отпуске посыпают мелко шинкованным зеленым луком, поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: мягкая, пышная, сочная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда

Вкус: свежих запеченных яиц и овощей

Запах: свежих запеченных яиц и овощей



4.2.Блинчики

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении омлета с овощами. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить блинчики
2. Индивидуальное задание: с разными начинками, с другими начинками можно использовать блюдо как фингер - фуд
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.



Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	41.6	41.6
Вода питьевая	104	104
Яйцо	8.3	8.3
Сахар	2.5	2.5
Соль	0.8	0.8
-	-	154
Масло растительное	2	2

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для




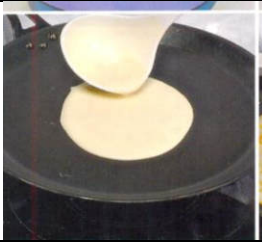


этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Яйца, сахар размешивают, добавляют холодное молоко, всыпают муку и взбивают до получения однородной массы постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах с двух сторон. Отпускают с джемом.

Температура подачи +60...+65° С.



№ п/п	Технологическая последовательность выполнения	Технические условия выполнения работы	Оборудование, инструменты, приспособления	Рисунок, фото.
1	Продукты необходимые для приготовления жидкого теста	Выбор рецепта Продукты: мука, соль, яйцо, сахар, молоко, растительное и топленое масло, красная икра	Стол, чашка, венчик, мерная кружка ложка, продукты.	
2	Технология приготовления жидкого теста для блинов	Последовательность замеса в муку добавляем соль, вбиваем яйца, отдельно соединить молоко и сахаром, все размешать и соединить с мукой	Стол, сито, чашка, миксер, ложки, мерка, тарелки, половник	
3	Соотношение жидкости и муки	200 грамм муки, 400 мл молока	Стол, сито, чашка, миксер, ложки, мерка, тарелки, половник	
4	Требования к жидкому тесту для блинов	Тесто должно быть эластичное, жидкое без комочков по консистенции как жидкая сметана	Чашка миксер, ложки, мерка, тарелки, половник	
5	Приемы выпечки блинов	Разогреть сковороду, смазать растительным маслом, влить на сковороду 1 половник теста сделать круговое движение, чтобы тесто распределилось равномерно по сковороде	Сковорода, прихватка, половник, жидкое тесто, плита	
6	Качество готовых блинов	Блин должен быть круглой формы, без разрывов, слегка поджаренный с обеих сторон, смазать маслом	Блюдо, кисть для смазывания блинов	
7	Фаршировка блинной начинкой	Виды начинок: -мясная, рыбная овощная, творожная, икра.	Блюдо, ложка, тарелочки	

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид: блинчики одинакового размера и толщины с джемом. Хорошо пропечены. Без трещин и пузырьков

Консистенция: мягкая и эластичная.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус: свежес выпеченного изделия с джемом.

Запах: свежес выпеченного изделия.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

4.3. Птица жареная

Птицу и дичь жарят целыми тушками и порционными кусками. Их жарят основным способом, в жарочном шкафу и реже во фритюре. Из жидкости, оставшейся на противне, приготавливают мясной сок, который используют для поливки птицы при отпуске.

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении курицы жареной. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить грудка, бедро, ножка, крылья
2. Индивидуальное задание: основным способом
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.



Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Окорочка куриные маринуют при помощи соли, черного молотого перца, приправы для курицы, измельченного чеснока.


Окорочка обмазывают приправой. Оставляют для маринования на 20-30 минут в холодильнике. Выкладывают в гостроемкость, смазанную маслом.

Запекают в пароконвекционной печи при температуре 160-180* С (режим «Жар» в течение 30 минут.

Готовые окорочка выкладывают в порционную посуду.

Если изделия планируют транспортировать на другой объект, их охлаждают в шокофризере при температуре -43-38* С до температуры +3* С, выкладывают в транспортировочную тару, маркируют (наименование изделия, вес, дата и время изготовления).

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид: Порционные кусочки равномерно обжарены, края ровные. Консистенция: Сочная, мягкая, нежная. Цвет: Поверхности - золотистый; на разрезе мяса - белый. Вкус и запах Приятный, в меру солёный и острый.	
---	--



Требования к оформлению, реализации и хранению

Окорочка куриные жареные изготавливают по мере необходимости.

Допустимый срок хранения изделия, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 при температуре от 0°С до 6° С, не более 48 часов с момента окончания технологического процесса.

4.4. Рагу из птицы

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении курицы жареной. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить грудка, бедро, ножка, крылья
2. Индивидуальное задание: тушить в соусе
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.



Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Наименование продуктов или полуфабрикатов	Масса	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	128	100
Курица или:	160	150
Цыпленок	160	150
Бройлер-цыпленок	160	150
Куриные окорочки	160	150
Масло растительн.	8	8
Лук репчатый	15	13
Томатная паста	7	7
Мука пшеничная	2	2
Морковь	25	21
Вода	75	75
Соль	2	2
Выход		100/150

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы (нарубленные на куски по 30-35г) обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой и тушат 30-40 мин. Бульон оставшийся после тушения используют для приготовления соуса, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь и лук и тушат 15-20 мин.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром



Характеристика готового блюда, полуфабриката

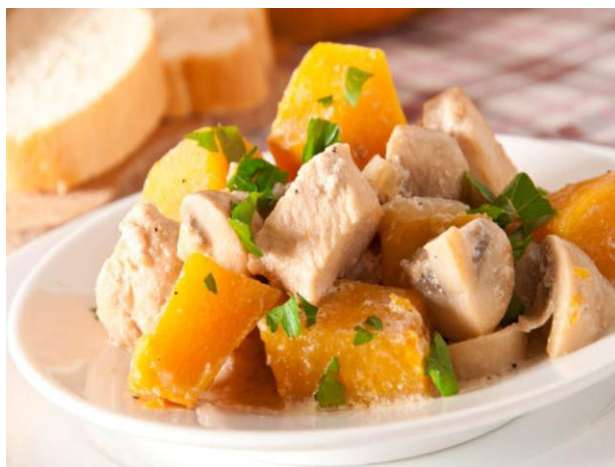
Внешний вид	Мясо вместе с соусом и гарниром уложены на тарелке, овощи сохранили форму нарезки
Консистенция	Сочная, нежная
Цвет	оранжевый
Вкус	Умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей
Запах	Свойственный мясу птицы, томата и овощей

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

!Для приготовления блюда допускается взамен мяса индейки без кожи охлажденного использовать филе грудки индейки охлажденное.

Для тушения можно использовать керамические горшки, в которых блюдо и подают.



4.5.Зразы куриные с яйцом

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении зраз из куриного фарша с яйцом. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить грудка, мясо голени
2. Индивидуальное задание: начинка из яйца или грибов
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.



Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Для приготовления зраз потребуются куриная грудка, лук, яйца, соль, перец, укроп, мука, чтобы обваливать зразы и подсолнечное масло, чтобы их обжарить. Куриный фарш очень прилипает к рукам, поэтому перед тем, как начать лепить зразы, нужно смочить руки водичкой.

Куриная грудка — 400 граммов

Лук — 1 шт.

Ломтик белого хлеба или батона

Яйцо — 3 шт.

Укроп — пучок

Соль

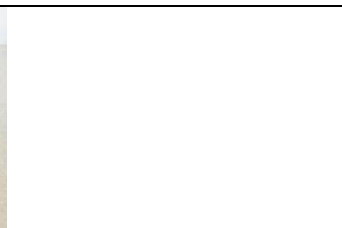
Перец








Мука — 4 ложки

Масло растительное для обжаривания



Куриную грудку вымыть и нарезать кусками.		
Лук почистить и нарезать небольшими кусочками.		
Лук с мясом перекрутить через мясорубку.		



<p>Разбить одно яйцо в мясо, посолить, поперчить.</p> <p>Белый хлеб намочить в воде, отжать и добавить в фарш</p>		
<p>Два яйца отварить вкрутую.</p> <p>Остудить.</p> <p>Почистить.</p>		
<p>Укроп вымыть.</p> <p>Яйца и укроп нарезать мелко.</p>		
<p>Смешать яйца с укропом.</p> <p>Посолить по вкусу.</p> <p>Начинка для зраз готова.</p>		
<p>Взять ложку фарша и сделать лепешку толщиной 1 см.</p>		
<p>В центр лепешки из фарша положить ложечку измельченного яйца с укропом.</p>		
<p>Соединить края лепешки и сформировать котлетку.</p> <p>Обвалять зразы в муке.</p>		

<p>Подсолнечное масло разогреть в сковороде. Положить зразы в сковороду и обжарить со всех сторон.</p>		
<p>Подавать куриные зразы с яйцом в горячем виде. Они хороши сами по себе, но и с любым гарниром их тоже можно подать.</p>		

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид – зразы куриные рубленые с омлетом имеют овально-приплюснутую форму с тупыми кончиками.

Панированы в белой панировке, обжарены до золотистой корочки.

В разрезе – оболочка из куриного фарша, начинка — яйцо.

Вкус – ингредиентов, входящих в зразы куриные рубленые с омлетом, без постороннего привкуса.

Запах – ингредиентов, входящих в зразы куриные рубленые с омлетом, без постороннего запаха.

4.6. Котлеты, биточки куриные

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении котлет из куриного фарша. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить грудка, мясо голени
2. Индивидуальное задание: панировочные сухари или мука
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.



Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

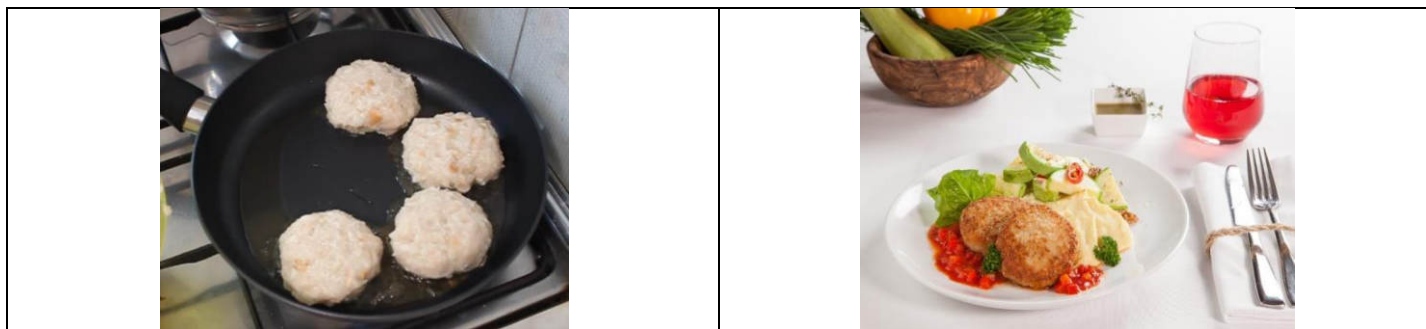
Ингредиенты:

Куриный фарш — 500 гр
Белый хлеб — 3 ломтика
Молоко — 100 мл
Чеснок — 2-3 зубчика
Лук репчатый — 1 шт
Яйцо — 1 шт
Соль, перец — по вкусу
Растительное масло — для жарки



Технология приготовления:





Белый хлеб замочить в молоке и перемешать. Лук и чеснок почистите и мелко нарежьте. Соединить с фаршем. Добавить сырое яйцо. Посолите и поперчите по вкусу. И перемешать, чтобы получилась однородная масса. Сковородку поставьте на огонь, влейте в нее растительное масло и разогрейте. Смачивая руки, формируйте котлеты и выкладывайте их на нее. Обжаривайте до золотистого цвета с двух сторон. После чего прикройте крышкой и убавьте огонь, довести до готовности.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид – куриный фарш, с добавлением измельченных ингредиентов (жареного лука, сала, белого хлеба). Фарш равномерно перемешан и выбит, однородный по консистенции.

Вкус – ингредиентов, входящих в состав фарша.

В меру соленый. Легкий привкус специй.

Запах – ингредиентов, входящих в состав фарша. Без постороннего запаха.

Панировочные сухари — крошка из сухого белого хлеба.

Масло подсолнечное рафинированное. Рафинированные масла прозрачны, лишены отстоя, менее окрашены и не имеют свойственного им вкуса и запаха в случае применения дезодорации. Не допускаются посторонние привкусы, запахи, горечь.

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Курица	122.5	98.75
Пшеничный хлеб	30.00	30.00
Молоко	26.25	26.25
Вода питьевая	26.25	26.25
Сухари панировочные	10	10
Выход на 1 порцию	-	125

5. КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

5.1. Пирог яблочный на основе песочного теста

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении пирога яблочного на основе песочного теста. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить песочное тесто
2. Индивидуальное задание: начинка яблочная, масса пирога 150 граммов, с соусом сливочным.
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Рецепт:

- 200 г сливочного масла;
- 300 г муки;
- щепотка соли;
- 50–100 мл воды.

Технология приготовления

Холодное сливочное масло нарубите на небольшие кубики и уберите в морозилку на 15 минут. В это время просейте муку с солью, высыпьте её на стол или доску.

Выложите кубики масла поверх, щедро обсыпьте их мукой и ножом или двумя рубите тесто. Важно как можно меньше касаться масла руками: тепло тела быстро растопит его, консистенция будет не той, что нужно.

Когда масло и тесто соединятся и превратятся в маленькие крупинки, понемногу добавляйте воду, вымешивая массу в пластичный ком.

Уберите его на 15 минут в морозилку. Потом раскатайте тесто, положите начинку и отправьте в духовку.



Песочное тесто	
Мука	400гр.
Масло слив	150гр.
Сах. Песок	100
Яйцо куриное	1 шт.
начинка	
яблоки	300гр.
Сахар	100гр.
Масло слив	50гр.
Корица	1 пак.
Соус слив. + 50гр.	
Сливки	100
масло слив	50
сахар	100
мука	20
Клубника мор.	100
ванилин	

Перемешать масло, яйцо, сахар и муку. Замесить тесто.
Охладить в шокере 5 мин., или в холодильнике 20 мин.
Выложить в формы, сделать проколы и выпечь при температуре 180-190 градусов.
Охладить. Выложить начинку.
Подать с соусом

Вторая часть соуса смешать с сахаром, ванилином, клубникой взбить.

5.2. Заварное тесто

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении заварного теста и изделий из него. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить заварное тесто
2. Индивидуальное задание: крем классический заварной или лимонный, глазурь
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

Тесто:

Мука пшеничная - 150 г
Масло сливочное - 100 г
Яйца куриные - 4 шт.
Вода - 250 мл
Сахар - 1 ч.л.
Соль - 0.5 ч.л.



Крем заварной:

Молоко - 650 мл
Яйца - 2 шт.
Сахар - 250 г
Ванилин - 1 г
Мука пшеничная - 160 г
Масло сливочное - 50 г








Глазурь:

Лимонный сок - 1 ст.л.
Вода - 1 ст.л.
Сахарная пудра - сколько получится

Технология приготовления

В кастрюлю налить молоко с водой, добавить нарезанное маленькими кубиками масло, щепотку соли и сахар.



<p>Поставить кастрюлю на огонь и, изредка помешивая, довести жидкость до бурного кипения.</p> <p>Интенсивно перемешать деревянной ложкой, чтобы жидкость в кастрюле находилась в круговом движении.</p> <p>Всыпать сразу всю муку.</p>		
<p>И быстро перемешать деревянной ложкой, пока на дне кастрюли не начнет формироваться плотная масса.</p>		
<p>Продолжать готовить тесто около 4-5 минут. Снять кастрюлю с огня и переложить тесто в большую чистую миску или чашу миксера.</p>		
<p>Остудить тесто 1-2 минуты, перемешивая, деревянной лопаткой или при помощи миксера с насадкой "гитара".</p> <p>Яйца (225 г) разбить в большую миску и перемешать венчиком.</p> <p>В 3-4 приема добавлять яйца в тесто, каждый раз, хорошо перемешивая.</p>		
<p>Еще в 1-2 приема вводим оставшиеся яйца и перемешиваем тесто, пока не вберет в себя все яйца.</p>		

Готовое тесто должно быть блестящим, хорошо вымешанным и однородным, и медленно сползать с лопатки широкой тяжелой лентой (треугольником).



Выдавить тесто на застеленный пергаментной бумагой противень любыми фигурками, по Вашему желанию.



Выпекать изделия из заварного теста можно несколькими способами:

1. В заранее нагретой до 190°C духовке около 30-35 минут (дверку духовки слегка приоткрыть и зафиксировать, чтобы не закрывалась).

2. В заранее нагретой до 170-200°C духовке около 20 минут до румяности, затем уменьшить температуру до 150-160°C и досушить 10-15 минут (дверка духовки должна быть закрыта).

Готовые изделия легкие, сухие (без капель влаги), имеют красивый золотистый цвет, и не теряют форму после вынимания из духовки.

Эклеры, шу, профитроли наполняют кремом при помощи кондитерского мешка с насадкой соответствующего диаметра.

Изделия из заварного теста можно наполнять как сладкими кремами, так и несладкими начинками.



5.3. Бисквит

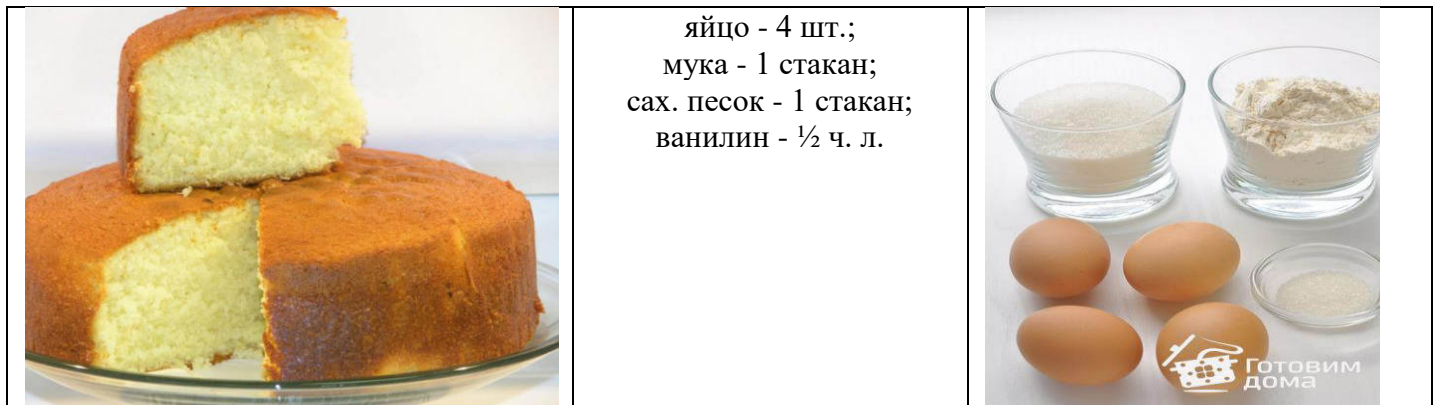
Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении бисквитного теста и изделий из него. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.






Задания

1. Приготовить бисквитное тесто
2. Индивидуальное задание: крем, украшения. Использовать как основу для заварного крема.
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.

Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.



	<p>Продолжая работать миксером, постепенно подсыпая половину нормы сахара. Увеличиваем скорость оборотов и обязательно взбиваем массу до образования «устойчивых пиков».</p>
	<p>Желтки смешиваем с остатками сахарного песка и ванильным сахаром. Энергично растираем до однородности. Можно работать венчиком, обычной вилкой или миксером, но в любом случае нужно получить значительно увеличившуюся в объеме массу светлого оттенка.</p>
	<p>К желтковой массе выкладываем примерно 1/3 белков и бережно перемешиваем движениями снизу вверх. Муку обязательно просеиваем, а затем добавляем к яичной смеси. Продолжаем вымешивать массу снизу вверх до получения однородного состава без мучных комков.</p>
	<p>Далее выкладываем оставшиеся белки и перемешиваем все теми же движениями снизу вверх до объединения компонентов в гладкую, пышную массу (по кругу мешать бисквитное тесто не следует, от этого оно может осесть).</p>
	<p>Берем разъемную форму для выпечки, диаметром 22 см (если применить более крупную форму, бисквит получится тонким). Дно застилаем промасленным пергаментом, а стенки формы изнутри смазываем небольшим кусочком сливочного масла. Наполняем форму подготовленным тестом. В процессе выпечки бисквит заметно «подрастет», поэтому форма должна быть заполнена тестом не больше, чем на 2/3.</p>



Отправляем форму в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекаем порядка 30-40 минут (ориентируемся по своей духовке). Чтобы бисквит получился пышным и не осел, в процессе выпечки стараемся не хлопать дверцей духовки, а первые 20 минут ее лучше совсем не открывать. Когда тесто поднимется и слегка зарумянится, немного снижаем температуру, чтобы наш бисквит не подгорел и хорошенько пропекся внутри. Проверяем готовность зубочисткой, погрузив ее в центр бисквита. Если палочка осталась сухой, значит бисквит полностью готов. Не забываем, что от резкого перепада температуры бисквит может опасть, поэтому оставляем его в выключенной духовой печи с приоткрытой дверцей до полного остывания.



Аккуратно снимаем разъемный борт с остывшего бисквита. Предварительно проходимся лезвием ножа по краю формы. Накрываем бисквит салфеткой и перед формированием торта оставляем при комнатной температуре на 8-10 часов («отлежавшийся» бисквит не будет сильно размокать от пропитки и крошиться при разрезании на коржи).



5.3.Крем сметанный с желатином

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении крема сметанного. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить крем-десерт
2. Индивидуальное задание: подаем в креманках, украсив ягодами или шоколадом
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.



Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

- 1 стак. сметаны,
- 4 ст.л. сахарной пудры,
- 1 ч.л. желатина.

Технология приготовления:

Для приготовления этого вида крема можно использовать нежирную, не очень густую сметану. Главное, чтобы она была натуральной.

Замочите желатин в ½ стакана тёплой воды и оставьте для набухания на 15-30 минут.

Затем распустите его на водяной бане (или в микроволновке), не доводя до кипения, и дайте остыть. Тем временем взбейте сметану с сахарной пудрой до пышности и, не переставая взбивать, тонкой струйкой влейте желатин. Крем получится жидковатым, поэтому для прослойки коржей используйте разъёмную форму. Собрав торт, поставьте его на ночь в холодильник. Сметанный крем будет как суфле.



6. СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

№	наименование	№	наименование
1	Картофель свежий стандартный	25	Макароны твердых сортов
2	Морковь свежая стандартная	26	Соль
3	Свекла свежая стандартная	27	Чеснок свежий
4	Соленые огурцы	28	Перец молотый
5	Зеленый горошек мороженный	29	Лавровый лист
6	Лук репчатый	30	Уксус 3-9%
7	Перец болгарский	31	Томат-паста
8	Капуста свежая	32	Ванилин
9	Кабачок свежий	33	Разрыхлитель теста
10	Помидоры свежие	34	желатин
11	Масло растительное	35	Сметана 20%
12	Зелень свежая или сушеная	36	Сахар песок
13	Печень куриная охлажденная	37	Бекон упаковка
14	Масло сливочное	38	Горошек консервированный
15	Морепродукты замороженные	39	Яблоки свежие
16	Мука пшеничная в/с	40.	Ягоды мороженные
17	Молоко 3,2%	41.	Соевый соус
18	Сливки 36%	42.	Сыр «маскарпоне»
19	Яйцо столовое	43.	Прованские травы
20	Крупа перловая	44.	Микрозелень
21	Хлеб пшеничный	45.	Перец чили свежий
22	Сыр твердых сортов	46.	Кунжут
23	Рис круглый	47.	Крупа булгур
24	Кукуруза консервированная	48.	Оливки столовые консервированные

7. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Демонстрационный экзамен – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами WorldSkills Россия, который позволяет

- ✓ Моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков
- ✓ Независимую экспертную оценку выполнения задания демонстрационного экзамена, в том числе экспертами из числа представителей предприятий
- ✓ Определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями. [2.1, с.1]

Целью демонстрационного экзамена является независимая оценка уровня знаний, умений, навыков выпускников, позволяющих вести профессиональную деятельность по профессии «Повар, кондитер» в соответствии со стандартами WorldSkills.

С 21.05. 2018 по 24.05 2018 года Оленегорский горнопромышленный колледж участвовал в пилотном варианте демонстрационного экзамена по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», в количестве 16 человек.

Пробный демонстрационный экзамен проводился в лаборатории на базе Апатитского политехнического колледжа им. Голованова Е.А.

Колледж предоставлял 4 рабочих места, которые соответствуют стандартам проведения демонстрационного экзамена и чемпионата WSR.

Демонстрационный экзамен проводился по заданиям, разработанным экспертным сообществом на основе заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» 2017, с сохранением уровня сложности.

Группа делилась на 4 подгруппы по 4 человека, работали в две смены по 5,5 часов. В связи с этим каждая подгруппа приезжает в свой день и действует по определённой схеме:

1. заезд, жеребьевка, вскрытие черного ящика и брифинг;
2. экзаменуемым предоставляется 2 часа чистого времени на написание меню и дозаказа продуктов из перечня;
3. определяется время работы для каждой подгруппы;
4. выполнение задания и отъезд подгруппы.

Все обучающиеся выполняют следующие задания:

1. Модуль В: Холодная закуска фингер фуд – 2 тарелки.
2. Модуль С: Горячая закуска из морепродуктов (из черного ящика), 3 тарелки.
3. Модуль G: Второе блюдо из птицы – котлета по-киевски, 3 тарелки.
4. Модуль E: Десерт «Крем заварной» - 3 тарелки.

Содержание заданий:

1. Модуль В: два вида фингер фуда по 10 штук каждого на два укуса, основным ингредиентом является рис.
2. Модуль С: горячая закуска с гарниром и соусом на усмотрение обучающегося. Масса блюда 140гр.
3. Модуль G: котлета по-киевски с гарнирами «гратен» и на выбор участника, с соусом. Масса блюда 220гр.
4. Модуль E: «Крем заварной» с основой для крема, двумя гарнирами и соусом. Масса блюда 150 гр.

Все конкурсные блюда оформляются на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см., а горячая закуска подается в тарелке с плоскими полями «шляпа» В ходе приготовления блюд обучающиеся могут использовать дополнительное оборудование и инвентарь.

Этапы подготовки к демонстрационному экзамену.

А. Для получения положительных результатов, на демонстрационном экзамене обучающиеся должны знать и уметь:

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.

Обучающиеся должны иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

Б. Преподавателем должен быть разработан алгоритм собственных действий, например:

1. Изучить оценочные материалы
2. Подготовить форму по критериям
3. Изучить субъективные и объективные критерии оценивания
4. Изучить перечень продуктов
5. Разработать меню на 2-3 порции
6. Разработать перечень продуктов
7. Разработать технологические карты по выполнению задания
8. Отработать каждое блюдо по заданию
9. Отработать все задания за отведенное время в лаборатории ОГПК.

В. Преподаватель должен уметь сопоставить ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональный стандарт (4-5 квалификационный уровень) и стандартов WSI, например

ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело [2.4, с.19]	Профессиональный стандарт [2.4, с.21]	WSI [1, с.67]
ПК 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Приготовление и оформление полуфабрикатов здорового питания и диетических (лечебных) блюд.	1. Приготавливать полуфабрикаты национальной кухни (регионов России). 2. Применения инновационных методов приготовления полуфабрикатов. 3. Приготовления фирменных полуфабрикатов. 4. Приготавливать полуфабрикаты с учетом принципов здорового питания (диетического, вегетарианского и пр.).
ПК 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Организовывать приготовление, оформление и презентацию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления . 2. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.	1. Приготавливать холодные блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента национальных кухонь (регионов России). 2. Приготавливать холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом принципов здорового питания (диетического, вегетарианского и пр.). 3. Применения инновационных методов приготовления. 4. Приготовления фингер фуд.

Системный подход в профессиональной подготовке находит своё отражение в участии разных обучающихся в соревнованиях, чемпионатах, конкурсах. Если система результативна, то должны быть успехи и в этих мероприятиях.

Наши достижения в области освоении WSR «Поварское дело»:

- Март 2016 Червякова Анжела 2 место – серебряная медаль;
- Март 2016 преподаватель Гурова Е.П. работает в качестве эксперта по объективному судейству;
- Ноябрь 2017 преподаватель Гурова Е.П. проходит курсы повышения квалификации в Самарской области, дипломированный эксперт по проведению демонстрационного экзамена;
- Декабрь 2017 Бакаляр Дарья 4 место – призовое (разница между третьим и четвертым местом 0,04 балла);
- Декабрь 2017 преподаватель Гурова Е.П. работает в качестве эксперта по объективному судейству.

Результаты демонстрационного экзамена в мае 2018 г по Мурманской области:

1. Оленегорский горнопромышленный колледж – 25,32% (сложность 50 баллов) 1 день работали (50,6%)
2. Северный национальный колледж – 13,29% (сложность 50 баллов) 1 день работали (26,5)
3. Апатитский политехнический колледж – 40,31% (сложность 75 баллов) 2 дня работали (53,7%)
4. Мурманский кооперативный техникум – 31,25% (сложность 75 баллов) 2 дня работали (41,6%)

8. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основная литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Омега - Л, 2017. – 328 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 272с.
1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2012.- 416 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для начального профессионального образования / Л.Г. Шатун.- М.: Академия, 2015. – 317 с.

Дополнительная литература:

1. Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования / Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова – М.: Академия, 2011. – 480 с.
2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В.П.Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2010.- 256 с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
2. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец и др. – М.: Колос.- 2012.
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2011. – 663с.
4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.:ДеЛи принт, 2012. – 590с.

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29 Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Экономические новости, 2003
1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии// Питание и общество// Шеф// Трюфель// Ресторатор// Витрина// Империя вкуса// Ресторан // Ресторанные ведомости// Вы и ваш ресторан // Гастроном// Ресторанный бизнес // Ресторатор// Гостиница и ресторан // и др.

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания **www. 100 menu. ru**
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий **www. tsf 2000. ru**
3. Электронные книги по кулинарии **www. dom-eknig.ru**
4. Электронная книга по кулинарии

rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/