

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Ивановский кооперативный техникум»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по планированию, организации и проведению лабораторных работ по
профессиональному модулю

ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции

код, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

РАССМОТРЕНА:

на заседании МЦК

товароведно-технологических дисциплин

и учетно-экономических

Протокол № 1

«31» 08 2020 г.

Председатель МЦК:




Н.П.Второва

Иваново

Разработчики:

ПОЧУ «Ивановский кооперативный техникум»,

Преподаватель профессионального модуля  Н.П. Второва

Эксперты от работодателя:

Методические указания предназначены для планирования, организации и проведения лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

В методические указания включены: методика выполнения лабораторной работы, этапы её выполнения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Содержание инструктажа по охране труда студентов в учебной лаборатории....	4
3. Правила выполнения лабораторных работ	7
4. Этапы выполнения лабораторных работ	9
5. Тематика лабораторных работ и задания к ним.....	10
6. Критерии оценки знаний при выполнении лабораторной работы.....	15
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение	15

1. Общие положения

Целью лабораторных работ является – формирование профессиональных компетенций будущих специалистов индустрии питания в области организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции с использованием современных направлений в технологии приготовления блюд. Формирование умений правильно применять знания и навыки в решении практических задач в области производственных отношений.

Задачей выполнения лабораторных работ по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является приобретение профессиональных навыков и умений:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- приготовления основных супов и соусов
- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- приготовления сладких блюд; приготовления напитков

В процессе лабораторной работы обучающиеся выполняют несколько заданий под руководством мастера производственного обучения или преподавателя. По окончании должны защитить работу по вопросам для контроля знаний

Форма организации работы на лабораторных занятиях групповая: одно и то же задание выполняется группами от трех до четырех человек

2. Содержание инструктажа по охране труда студентов в учебной лаборатории

Настоящая инструкция разработана на основе типовой «Инструкции о мерах безопасности при работе повара».

Общие требования

1. Инструкция о мерах безопасности при работе находится на рабочем месте.
2. Требования инструкции являются обязательными для студентов, невыполнение этих требований рассматривается как нарушение учебной дисциплины.
3. О каждом несчастном случае необходимо сообщить руководителю учреждения.
4. При каждом несчастном случае необходимо обеспечить оказание первой доврачебной помощи пострадавшему с последующим направлением его в медпункт.
5. К работе допускаются только лица, полностью ознакомленные с инструментами, оборудованием, приспособлениями, обученные правильному обращению с ними и безопасным приемам работы.
6. Запрещается работать на неисправном оборудовании и с неисправным инструментом.

До начала и в процессе работы:

1. Не работать на машинах и аппаратах, устройство которых незнакомо.
2. Не выполнять работу, которая не поручалась.
3. Работать на мясорубке только со специальными приспособлениями.

4. При использовании универсального привода насадку и крепления менять, очищать, мыть и т.п. только при отключении от электросети.

5. При работе с ножом соблюдать осторожность, правильно держать руку при обработке продуктов.

6. Передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков.

7. Следить за тем, чтобы поставленный на плиту жир не вспыхнул от высокой температуры.

8. При обжаривании полуфабрикатов класть их на сковороду с наклоном «от себя».

9. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей открывать осторожно, «от себя».

10. Использовать прихватки – не брать горячую посуду руками.

11. Сразу же убирать пролитую на пол жидкость, жир, упавшие продукты.

12. Не переносить груз массой выше установленной нормы: девушки – 10 кг, юноши – 20 кг.

13. Во время работы не отвлекаться и не отвлекать других.

По окончании работы:

1. Выключить оборудование.

2. Привести в порядок рабочее место.

3. Убрать инструменты, приспособления.

4. Закрыть фрамуги, форточки.

5. Выключить свет.

Санитарно-гигиенические требования проведения занятий в учебной лаборатории

Уборка лаборатории

Существует три вида уборки: текущая, основная и генеральная.

Текущая уборка лаборатории проводится в начале рабочего дня.

Подоконники и ручки дверей протирают чистой влажной ветошью. Другой чистой влажной ветошью протирают производственные столы.

Полы моют горячей водой (температура 50 °С) с применением моющих средств или с 3%-ного раствора хлорной извести либо хлорамина.

В течение дня за чистотой полов следит дежурная бригада.

Основная уборка лаборатории проводится в конце рабочего дня.

Все производственное оборудование моют щеткой или мочалкой моющим средством: столы – слабощелочным, жарочные шкафы, плиты – высокощелочным.

Часть стены около технологического оборудования, подоконники, часть дверей и пол моют моющим средством или 3%-ным раствором хлорной извести либо хлорамина.

Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю.

С потолка стирают пыль; стены, окна, батареи отопления, двери, производственное оборудование и полы моют с применением моющих и дезинфицирующих средств горячей водой (температура 50 °С).

Личная гигиена студентов

Личная гигиена студентов должна соблюдаться на всех его этапах.

1. Подготовка к работе

В лабораторию входят в санитарной одежде и сменной обуви.

В начале рабочего дня руки моют до локтя жидким мылом с помощью щетки теплой водой (температура 30 °С).

Работники холодного и кондитерского цехов после мытья ополаскивают руки 2%-ным раствором хлорной извести либо хлорамина. Вытирают руки после мытья насухо индивидуальным бумажным полотенцем.

2. Процесс работы

В течение рабочего времени мытье рук повторяют:

- после каждой производственной операции;
- после работы с тарой;
- после работы с яйцом;
- в случае, если учащийся что-либо поднимал с пола.

Во время работы запрещается:

- работать без сменной обуви и санитарной одежды;
- выходить из лаборатории в санитарной одежде;
- посещать туалет в санитарной одежде;
- жевать жевательную резинку.

Бак для пищевых отходов должен освобождаться через каждые 4–7 ч в зависимости от времени года.

3. Завершение работы

Дежурная бригада принимает рабочие места, убирает лабораторию и сдает преподавателю (мастеру), который делает запись о состоянии лаборатории в санитарном журнале.

Техника безопасности

При пользовании газовыми плитами:

1. Перед использованием плитой хорошо проветрите помещение, включите вентиляцию. Убедитесь, что краны горелок и духового шкафа закрыты, откройте кран на газопроводе (черта на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы).
2. Следите за тем, чтобы пламя горелки было равномерным, синего цвета. Если оно желтого цвета и отрывается от горелки, отрегулируйте горелку.
3. Перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрите его, открыв на 2 – 3 мин.
4. Не оставляйте на плите прихватки, спички и другие предметы из легковоспламеняющегося материала. Не оставляйте зажженную плиту без присмотра.

При пользовании электрической плиткой:

1. Перед включением проверьте исправность шнура питания. Установите плитку на огнеупорную подставку (кирпич, асбест, и т.д.). Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.
2. При включении плитки, штепсельную вилку вводите в гнездо штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключение вилки дерганием за шнур.
3. Для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.
4. Не оставляйте включенную электроплитку без присмотра. По окончании работы ее следует выключить.

При пользовании режущими инструментами:

1. Соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу – скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед.
2. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и др. продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты, а кончики их находятся на некотором расстоянии от лезвия ножа.
3. Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотнo удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.

При работе с горячими жидкостями (вода, жир и т. д.):

1. Следите, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.
2. Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.

3. Закладывайте в кипящую жидкость продукты внимательно и осторожно, чтобы жидкость не разбрызгивалась вокруг.

4. Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.

3. Правила выполнения лабораторных работ

Работа в лаборатории ведется бригадами численностью три-четыре человека.

Каждая бригада имеет постоянное место — стол и плиту, инвентарь и посуду.

В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; составление требования-накладной на получение продуктов и получение их из кладовой.

В требовании-накладной указываются: наименование изделий, № рецептур, курс, группа, дата. Она составляется по следующей форме каждым учащимся.

№ п/п	Наименование продуктов	Единица измерения	Наименование блюда		Итого продуктов
			№ рецептуры		
			масса брутто	масса нетто	
1					
2					
3					
И т. д.					

Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных блюд, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы.

В лаборатории должны висеть на видном месте красиво оформленные правила внутреннего распорядка, личной гигиены и техники безопасности.

Учащиеся должны иметь рабочую тетрадь, в которой выполняют домашнее задание, состоящее из составления технологических карт на все блюда с краткой характеристикой технологии приготовления их и выходом готовой продукции.

Форма технологической карты:

№ п/п	Наименование продуктов	Единица измерения	Наименование блюда		Итого продуктов
			№ рецептуры		
			масса брутто	масса нетто	
1					
2					
3					
И т. д.					

Учащиеся должны выполнить все лабораторно-практические работы в соответствии с учебным планом. Отработка каждого пропущенного занятия обязательна и проводится по общей методике.

Правила личной гигиены. К работе в лаборатории допускаются учащиеся только после прохождения исследования на бациллоносительство и медицинского осмотра.

Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки с щеткой и мылом и ополаскивать осветленным 0,2%-ным раствором хлорной извести. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.

Санитарная одежда состоит из халата или куртки, колпака или косынки, фартука из белой хлопчатобумажной ткани и полотенца. Она должна прикрывать домашнюю одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя.

Учащиеся должны иметь сменную обувь на низком каблуке.

После окончания занятий учащиеся убирают рабочее место, моют стол водой с содой, а также инвентарь, инструменты и посуду. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения.

Работу дежурных принимает и контролирует лаборант.

Правила техники безопасности. Перед началом первой лабораторной работы заведующий лабораторией проводит инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомит с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывает правильные приемы зажигания газовой аппаратуры (плит, жарочных шкафов), включения электрических машин и аппаратов, кипятильника, проверки соединения их корпусов с системой защитного заземления; показывает основные приемы работы с мясорубками, овощерезками и др.

В журнале инструктажа все учащиеся подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

Для оказания первой помощи при порезах и ожогах в лабораторной аптечке должны быть йод, бинты, мазь от ожогов и другие медикаменты.

4. Этапы выполнения лабораторных работ

В начале занятия бригадиры докладывают преподавателю о выполнении учащимися письменного домашнего задания, а преподаватель проводит опрос и определяет последовательность операций при выполнении работы.

Преподаватель предлагает одному из бригадиров зачитать требование-накладную и в случае необходимости корректирует ее.

Во время получения продуктов бригадиром остальные учащиеся подготавливают к работе посуду, инструменты и инвентарь.

Механическую кулинарную обработку продуктов следует производить в отдельном помещении на специально выделенных столах.

Готовые изделия хранят на мармите для поддержания необходимой температуры до времени дегустации. Учащиеся под руководством бригадира проводят бракераж и заносят данные в рабочую тетрадь по следующей форме:

№ п/п	Наименование изделий	Требования к качеству	Замечания		Оценка	Ответственный за приготовление
			в период бракеража	преподавателя		
		Эта графа заполняется во время выполнения домашнего задания				

Оценку качества готовых блюд начинают с установления соответствия их внешнего вида предъявляемым требованиям. При этом обращают внимание на правильность оформления блюд, формы нарезки продуктов, состояние поверхности порционных кусков (мяса, рыбы, птицы), консистенцию.

Выявляют причины обнаруженных отклонений (нарушение режима обработки или хранения и др.).

Следующим показателем качества является цвет блюда. В требованиях указан цвет, присущий правильно приготовленному блюду. При обнаружении окраски, не свойственной изделию, выясняют причины, вызвавшие изменение цвета.

Для определения цвета на разрезе изделие следует разделить на части вилкой или разрезать.

Особое внимание следует уделить оценке вкуса и запаха блюд. Оценку начинают с блюд, имеющих более слабый запах. Как правило, не свойственные блюду запахи являются следствием нарушения технологии его приготовления.

После оценки запаха определяют вкус блюд, начиная с менее острых.

При оценке качества обращают внимание на температуру блюд.

Блюда, не имеющие отклонений от предъявляемых к ним требований, оцениваются как отличные; при незначительных отклонениях внешнего вида (форма

нарезки и др.) они считаются хорошими. Если отклонения от требований отличаются по нескольким показателям (внешний вид, консистенция и др.), блюдо считается приготовленным удовлетворительно.

Во всех остальных случаях (пересоленные, подгоревшие изделия и др.) блюдо оценивается как неудовлетворительное.

После проведения бракеража учащиеся подготавливают изделия для дегустации и выставляют их в том порядке, в котором следует проводить дегустацию: сначала те, которые обладают более нежным вкусом, а затем более острые. Рядом ставят посуду с горячей водой и столовые приборы.

Принимая работу, преподаватель учитывает, с одной стороны, правильность приготовления и оформления блюд и, с другой стороны, теоретические знания учащихся по данному разделу.

5. Тематика лабораторных работ и задания к ним

Тематика лабораторных работ должна соответствовать рабочей программе дисциплины.

Раздел (тема)	Содержание лабораторной работы
Раздел 1. Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции	Лабораторная работа № 1. Приготовление бутербродов, канапе, сэндвичей
Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции	Лабораторная работа № 2. Холодные блюда и закуски из рыбы
	Лабораторная работа № 3. Холодные блюда и закуски из мяса и птицы
Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции	Лабораторная работа № 4. Банкетные холодные блюда

Лабораторная работа №1

Приготовление бутербродов, канапе, сэндвичей (Канапе с окороком, сырный рулет рыбный рулет, Закуски на шпажках)

Цель:

Научить обучающихся приготовлению, оформлению и отпуску, хранению бутербродов канапе, сэндвичей.

Сформировать у учащихся навыки по организации рабочего места для приготовления бутербродов канапе, сэндвичей.

Научить обучающихся безопасным приемам труда, правилам санитарии, бракеражу (оценке качества) блюд, работе с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

Развивать эстетический вкус при приготовлении, оформлении и отпуске легких и сложных холодных закусок.

Инструменты инвентарь и посуда:

Поварские ножи, посуда для подачи, разделочные доски различной маркировки, кондитерский мешок

Ход работы.

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть овощи, очистить.
3. Обработать рыбу на чистое филе, нарезать удлиненными кусочками для канапе, сэндвичей.
4. Подготовить пшеничный хлеб (очистить от корок), нарезать на тонкие пластины.
5. Приготовить начинку для рыбного сэндвича.
6. Приготовить начинку для сырного сэндвича.
7. Свернуть рулеты, завернуть в пленку, поставить в холодильник.
8. Нарезать продукты для бутербродов канапе или вырубить с помощью формочек
9. Приготовить и оформить блюда. Перед подачей все блюда охладить.
10. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
11. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.
12. Убрать рабочее место посуду сдать дежурным.

Вопросы для самопроверки (контрольные вопросы):

1. Произведите расчет продуктов для приготовления 10 и 50 порций бутербродов с колбасой.
2. Определите количество отходов горбуши при ее разделке (в % от общей массы). Процент отходов сравните с данными, приведенными в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий

Лабораторная работа № 2

Холодные блюда и закуски из рыбы

Цель:

1. Приготовить: салат рыбный, рыбу под маринадом, рыбу под майонезом и рыбу заливную.
2. Определить: выход готовых изделий.

Инструменты, инвентарь и посуда.

Сотейники; кастрюли вместимостью 1 л; сковорода; ножи поварские; шумовка; сито; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; разделочные доски: «РС», «РВ», «ОВ»; формы для заливания рыбы; салатник; закусочные тарелки.

Ход работы

Салат рыбный

1. Обработать и сварить рыбу, охладить ее и нарезать ломтиками.
2. Отварить картофель, откинуть, обсушить, охладить и нарезать ломтиками.
3. Огурцы обмыть, нарезать из них украшения для салата, а оставшиеся — нарезать ломтиками.
4. Компоненты соединить, заправить майонезом, соусом Южным, выложить в салатник или на закусочную тарелку в виде горки и украсить листьями салата, огурцами, помидорами.

Рыба под маринадом

1. Рыбу разделить на филе с кожей без реберных костей, нарезать на порционные куски под углом 30°, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке, обжарить основным способом и довести до готовности в жарочном шкафу.
2. Приготовить красный маринад (овощной с томатом). Морковь, репчатый лук нашинковать соломкой, пассеровать на растительном масле, ввести томатное пюре и продолжать пассерование еще 7—10 мин.
3. Добавить рыбный бульон, уксус, душистый перец горошком, лавровый лист, гвоздику и продолжать варку 10—15 мин. Заправить солью и сахаром. Горячую жареную рыбу залить горячим маринадом и выдержать в нем до полного охлаждения рыбы и маринада.
4. Выложить рыбу под маринадом на закусочную тарелку и посыпать зеленым луком.

Рыба заливная

1. Рыбу разделить на филе с кожей без костей, нарезать порционные куски, кожу на кусках надрезать во избежание деформации кусков при варке. Приготовить бульон из отходов рыбы, процедить и отварить в нем рыбу. Вынуть рыбу шумовкой, охладить, а бульон процедить.
2. Приготовить ланспиг. Желатин замочить в холодной воде. Приготовить оттяжку из яичных белков, уксуса и репчатого лука. В горячий бульон ввести отжатый желатин, растворить. Бульон с желатином охладить, соединить с оттяжкой,

довести до кипения и варить до полного осветления ланспига, дать отстояться и процедить через плотную ткань.

3. В подготовленную форму налить охлажденный ланспиг слоем 6—7 мм, поставить в холодильник или лоток с холодной водой. Подготовить украшения из отварной моркови, зелени, уложить их на застывший ланспиг лицевой стороной вниз и закрепить их ланспигом.
4. Затем положить в формы куски рыбы кожей вниз и залить оставшимся желе, охладить.
5. Приготовить соус хрен. Корень хрена замочить в холодной воде, зачистить, натереть на терке, ошпарить крутым кипятком, охладить в посуде, закрыв крышкой, заправить солью, сахаром и уксусом.
6. Выложить рыбу из формы на закусочную тарелку, украсить зеленью. Соус хрен подать в соуснике.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы.
2. Назовите полуфабрикаты и способы тепловой кулинарной обработки рыбы для приготовления блюд: рыба под майонезом, салат рыбный, рыба заливная.
3. Расскажите правила приготовления желе и майонеза с желе; объясните процессы, происходящие при осветлении желе.
4. Назовите эмульгаторы при изготовлении соуса майонез.
5. Расскажите о физико-химических изменениях, происходящих при изготовлении соуса майонез. Объясните причины расслоения соуса и меры предотвращения расслоения.

Лабораторная работа № 3 Банкетные холодные блюда

Цель:

1. Приготовить: галантин (курицу фаршированную), паштет, мясо заливное
2. Определить: выход готовых изделий.

Инструменты, инвентарь и посуда

Кастрюли вместимостью 1, 2 и 3 л; сковороды; сито; ножи поварские; шумовка; швейная игла с нитками; разделочные доски «ОС», «МС», «ОВ» и «МВ»; лопатки деревянные и металлические; марля; тарелки закусочные: блюда многопорционные, салфетки бумажные.

Ход работы

Галантин

1. Обработать курицу. Осторожно снять кожу, надрезав ее со стороны спинки или килевой кости. Отделить филе и мякоть от костей. Филе обработать и слегка отбить. Приготовить массу для фарширования птицы.
2. Мякоть курицы и мякоть нежирной свинины пропустить 2—3 раза через мясорубку, протереть, ввести сырые белки яйца и тщательно выбить массу деревянной лопаткой, постепенно добавляя холодное молоко. В процессе взбивания масса должна увеличиться в объеме и побелеть. Массу посолить,

добавить перец и мускатный орех. Шпик нарезать брусочками или кубиками, ошпарить фисташки и освободить от кожицы.

3. На подготовленную кожу уложить отбитое филе и половину фарша. Отверстия, образовавшиеся после удаления костей из конечностей, неплотно заполнить фаршем; на слой массы уложить фисташки и шпик каким-либо рисунком, а затем — оставшуюся массу. Куриным филе можно галантин прослаивать так же, как и шпиком и фисташками. Края кожи приподнять, соединить и зашить. Изделия завернуть в салфетку или марлю свободно, чтобы сохранить форму тушки и рисунок, концы ткани завязать.
4. Сформованный галантин залить охлажденным бульоном, довести до кипения и варить без кипения 1,5 ч. При прокалывании готового галантина должен появиться прозрачный сок. С готового галантина снять марлю, зачистить поверхность от сгустков белка, снова завернуть и охладить под легким прессом для придания лучшей формы и уплотнения фарша.
5. Галантин нарезать на порционные куски так, чтобы в каждом куске был виден рисунок. Подготовить овощи для гарнира.
6. Приготовить соус майонез с корнионами.
7. На овальное или круглое блюдо уложить нарезанный на порции галантин, красиво нарезанные овощи и зеленый салат. Соус подать в соуснике.

Паштет из печени

1. Мелко нарезанный шпик положить на раскаленную сковороду и, когда вытопится сало, добавить мелко нарезанные морковь и лук; дать зарумяниться, положить нарезанную печень, посыпанную солью и перцем, слегка обжарить, прикрыв сковороду крышкой, чтобы печень была нежнее.
2. Остывшую печень вместе с овощами и шпиком пропустить 2—3 раза через мясорубку и соединить с размягченным сливочным маслом. Готовый паштет заправить по вкусу и выложить на закусочную тарелку. Сверху украсить сливочным маслом, вареным яйцом.

Ход работы

Мясо заливное

1. Говядину обжарить и поставить тушить с добавлением подпеченных моркови, лука и корня петрушки.
2. Приготовить темное желе (андоб) на бульоне, полученном от тушения говядины. Замочить желатин в холодной воде для набухания. Приготовить оттяжку из яичных белков и уксуса.
3. В горячий бульон ввести отжатый желатин и растворить. Бульон с желатином охладить, соединить с оттяжкой, довести до кипения и варить до полного осветления желе; дать отстояться и процедить через плотную ткань.
4. В подготовленную формочку налить охлажденное желе слоем 6—7 мм, дать застыть. Подготовить украшения из отварной моркови и зелени, нарезать мясо по 1—2 куса на порцию.
5. На застывшее желе уложить украшения, закрепить их полужастывшим желе. Затем положить в форму подготовленное мясо и залить оставшимся желе, охладить. Приготовить соус хрен.

6. Выложить мясо на закусочную тарелку, украсить зеленью, соленым огурцом. Соус хрен подать в соуснике.

Вопросы для самопроверки

1. Расскажите о правилах приготовления светлого и темного желе. Объясните процессы, происходящие при осветлении желе.
2. Расскажите об особенностях первичной обработки птицы для блюда «галантин из птицы».
3. Расскажите, как приготовить массу для фарширования птицы. Каково назначение белков яйца и молока, вводимых в массу?
4. Назовите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к изготовлению паштетов и их реализации.

6. Критерии оценки знаний при выполнении лабораторной работы

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески, изделие соответствует требованиям качества;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; изделие в основном соответствует требованиям качества общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок; изделие в основном соответствует требованиям качества

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид, изделие не соответствует требованиям качества;

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Нормативные источники:

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина.-М.: Гиорд, 2014.-768 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятия общественного питания
Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.)
Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 4-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).-гриф МО РФ
Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 6-е изд., стер. - М.: ИНФРА-М., 2014.-368 с.-гриф УМО
Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМЦ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник 2-е издание, ООО «Издательский центр «Академия»
Журнал «Общепит: бизнес и искусство» 2008-2014 гг.
Журнал «Ресторанные ведомости» 2007-2010 гг.
Журнал «Ресторатор» 2008-2010 гг.
Журнал «Современный ресторан» 2011-2012 гг.

интернет-ресурсы:

ЭБС Znanium.com
<http://www.znanium.com>

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2010. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). -3000 экз.-гриф УМО

Университетская
библиотека online
<http://biblioclub.ru>

НЭБ КиберЛенинка

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин ; Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет», Федеральное агентство по образованию. - Казань : КГТУ, 2010. - 92 с.-гриф УМО

Мирошниченко, И.В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций : учебное пособие / И.В.

Мирошниченко. - М. : А-Приор, 2011. - 158 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Журнал «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 2009-2014 гг.