##### Согласовано: Утверждаю:

##### Руководитель методического Директор ГПОАУ ЯО обьединения Ростовского колледжа

##### С.В.Пилипенко отраслевых технологий

##### \_\_\_\_\_\_\_\_Т.Н.Кудрявцева

##### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**ПМ.01.**

**Приготовление блюд из овощей и грибов**

Разработчик :

Язева Т.Г –мастер производственного обучения

2016 год

Введение

В настоящих методических указаниях представлены основные методические материалы к выполнению практических работ по ПК 01 Приготовление блюд из овощей и грибов предназначенные для студентов, обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Цель проведения практических занятий— отработка обучающимися первичных навыков и формирование у них конечных навыков (профессиональной компетентности), закрепление теоретических знаний, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно- гигиеническими требованиями и правилами техники безопасности.

Предлагаемые лабораторно-практические работы предназначены для развития навыков самообучения, самоанализа и оценки качества проделанной работы посредством расчета технологических карт приготавливаемых блюд, выполнения самостоятельной работы и ответов на дополнительные контрольные вопросы.

Организация и проведение лабораторно-практических работ

Лабораторно-практические работы проводятся в учебном кулинарном цехе.

Перед проведением лабораторно-практических работ проверяют исправность механического и теплового оборудования, подбирают и комплектуют необходимые для работы инвентарь, посуду, инструменты и приспособления, развешивают и комплектуют продукты, а в некоторых случаях предварительно подготовленные составные части блюд.

Подготовка к проведению лабораторно-практических работ включает подготовку

преподавателя, обучающихся и помещения технологической лаборатории. Подготовка преподавателя состоит в определении форм и методов проведения лабораторно- практических работ, подборе заданий для учащихся, разработке инструкций для выполнения работ и отчетов о результатах работ.

Подготовка обучающихся заключается в повторении теоретического материала по теме работы, выполнении практических заданий по расчету сырья, кратком конспектировании технологии приготовления блюд или составлении плана работ и т. д.

К работе в технологической лаборатории допускаются учащиеся, прошедшие медицинский осмотр и имеющие соответствующую запись в санитарной книжке.

Перед началом работы учащиеся надевают специальную санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования, моют руки. Преподаватель охраны труда проводит инструктаж, напоминая о цели и содержании работы, порядке ее проведения, о правилах безопасности труда при работе с оборудованием и при работе в технологической лаборатории. К работе в лаборатории на технологическом оборудовании допускаются обучающиеся, которые знают назначение и правила эксплуатации оборудования, расписанные в журнале по охране труда.

Требования техники безопасности и правила санитарии при приготовлении супов и

соусов

Перед началом работы обязательно проверяют санитарно- техническое состояние оборудования, посуды, инвентаря; наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие деформаций и трещин на поверхности плиты, заземление электрооборудования.

Во время работы необходимо:

соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит; регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей; не

допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки, бурног

о кипения и разбрызгивания жидкости;

соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации механического оборудования, протирочных машин;

при включенном электродвигателе оборудования продукты проталкивать только специальным толкателем;

следить за исправным состоянием используемого инвентаря и инструмента, посуды;

 следить за санитарным состоянием оборудования, своевременно проводить уборку рабочего места, мытье оборудования;

для обработки сырья использовать ножи и разделочные доски, имеющие специальную маркировку;

для приготовления заправочных супов использовать наплитную посуду, промаркированную для приготовления первых блюд;

закладку продуктов производить осторожно, не допуская разбрызгивания жидкости; заполнять кастрюли жидкостью и продуктами не более чем на ¾ объема;

при приготовлении соусов пассерованную муку хранить в специальной посуде; протирая продукты, обязательно использовать неокисляющуюся посуду, волосяные

сита и деревянные веселки; обязательно прогреть продукты после протирания;

перемещать наплитную посуду по плите круговыми движениями, без рывков и больших усилий;

открывать крышку котла или кастрюли движением «на себя»;

переносить кастрюли с горячей жидкостью, используя сухие полотенца, крышка кастрюли должна быть снята. Для предупреждения травматизма пол в учебном цеху должен быть ровным, без выступов, не скользким. Важно остерегаться ожогов при работе с жарочным шкафом, плитой, при открытии дверец камеры пароконвектомата.

Работа ведется обучающимися индивидуально. Для каждого обучающегося должны быть предусмотрены рабочее место — стол, плита, раковина, а также посуда и инвентарь. Столы, посуду, инвентарь нужно пронумеровать, так как это обеспечивает порядок и облегчает контроль преподавателя. Обучающиеся, получив инструкции, выполняют работу самостоятельно. Каждый из них выполняет операции, которые являются общими в технологическом процессе изготовления блюд, отвечает за качество и оформление приготовленных блюд.

Преподаватель контролирует ход работы, обращает внимание на правильность проведения отдельных технологических операций, выбора посуды, инвентаря, соблюдение правил безопасности при работе с ножом, инвентарем, посудой. Во время работы обучающимся необходимо производить первичную обработку продуктов на отдельно выделенном столе, следить за чистотой рабочего места, периодически убирать и мыть освободившуюся посуду и инвентарь.

Преподаватель обращает внимание на правильность выполнения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места, посуды, инвентаря.

По окончании занятий обучающиеся должны убрать рабочее место, вымыть посуду, инвентарь, столы с моющими средствами, посуду ополоснуть горячей водой.

Дежурные проверяют качество уборки рабочих мест, производят общую уборку учебного цеха. Готовые блюда до отпуска хранят в холодильнике или на мармите (водяной бане), отпускают в подогретой посуде, оформляют, сдают преподавателю и проводят их дегустацию.

Показатели качества блюд систематизируют в виде бракеражной таблицы в тетради. Обучающиеся сравнивают показатели качества с качеством приготовленных блюд, выявляют недостатки и дефекты блюд, разбирают методы их предупреждения.

Перечень лабораторно-практических работ, выполняемых в рамках МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Практическое занятие 1 «Органолептическая оценка качества овощей и грибов» | | | | | |
| Практическое занятие 2 «Таблицы норм расходов» | | | | | |
| Практическое занятие 3 «Составление технологических схем обработки овощей и грибов» | | | | | |
| Практическое занятие 4 «Простые формы нарезки овощей: нарезка соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками и дольками» | | | | | |
| Практическое занятие 5 «Сложные бочонками, спиралями, стружкой» | формы | нарезки | овощей: | нарезка | шариками, |
| Практическое занятие 6 «Подготовка овощей для фарширования: обработка кабачков, перца, помидоров и капусты» | | | | | |
| Практическое занятие 7 «Способы приготовления блюд и гарниров из различных овощей» | | | | | |
| Практическое занятие 7 «Способы приготовления блюд из грибов» | | | | | |
| Практическое занятие 8 «Оформление и подача блюд из овощей» | | | | | |

##### Практическое занятие № 1. Органолептическая оценка качества овощей и грибов

***Цель:*** сформировать навыки органолептической оценки качества овощей и грибов

***Время:* 2часа**

###### Задания

* 1. Оформить результаты в таблице

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Внешний вид** | **Запах** | **Консистенция** |
| Картофель |  |  |
| Морковь |  |  |
| Лук репчатый |  |  |
| Тыква |  |  |
| Лук порей |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сельдерей |  |  |

**Отчет *Группа №*** ***Бригада №***

##### Описать технические характеристики и назначение используемого оборудования

**и инвентаря**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование инвентаря** | **Назначение и техническая характеристика** |
|  |  |

* 1. **Заполнить таблицу отходы овощей и их использование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды овощей** | **Количество отходов** | **Оценка качества по сезону** |
| Картофель |  |  |
| Морковь |  |  |
| Лук репчатый |  |  |
| Тыква |  |  |
| Лук парей |  |  |

Оформить отчет и сдать работу.

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

##### Практическое занятие № 2. Таблицы норм расходов

***Цель****:* сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления блюд из овощей

***Время****:* 2 часа

###### Задания

Рассчитать норму закладки сырья для приготовления 5 порций блюда «Рагу из овощей», «Зразы картофельные», «Котлеты картофельные», «рулет из картофельной массы»

*Необходимые документы:*

Сборник рецептур блюд, методические рекомендации к выполнению практического задания, сборник технологических карт.

*Последовательность выполнения работы*

* + 1. Организовать рабочее место
    2. Рассчитать норму закладки сырья использую сборник рецептур блюд или сборник технологических карт
    3. Оформить технологическую карту заполняя все пропущенные строки

8. Оформить отчет и сдать работу.

7. Убрать рабочее место, сдать дежурным.

**Отчет *Группа №***

1. заполнить технологическую карту

***Бригада №***

**Технологическая карта (**образец)

##### Наименование блюда: Котлеты картофельные Номер по сборнику рецептур: № 221 II / 96г.

Таблица норм расходов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | По Сборнику рецептур | | На 5 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель | 287 | 215 |  |  |
| Яйца | 1\7 шт | 6 |  |  |
| Сухари или мука пшеничная | 12 | 12 |  |  |
| **Масса полуфабриката** | - | 225 |  |  |
| Кулинарный жир | 10 | 10 |  |  |
| **Масса жареных котлет** | - | 200 |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |
| или сметана | 20 | 20 |  |  |
| **Выход:**  **с маслом**  **со сметаной** |  | **210**  **220** |  | **5 x 210**  **5 х 220** |

Оформить отчет и сдать работу.

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

##### Практическое занятие № 3. Составление технологических схем обработки овощей и

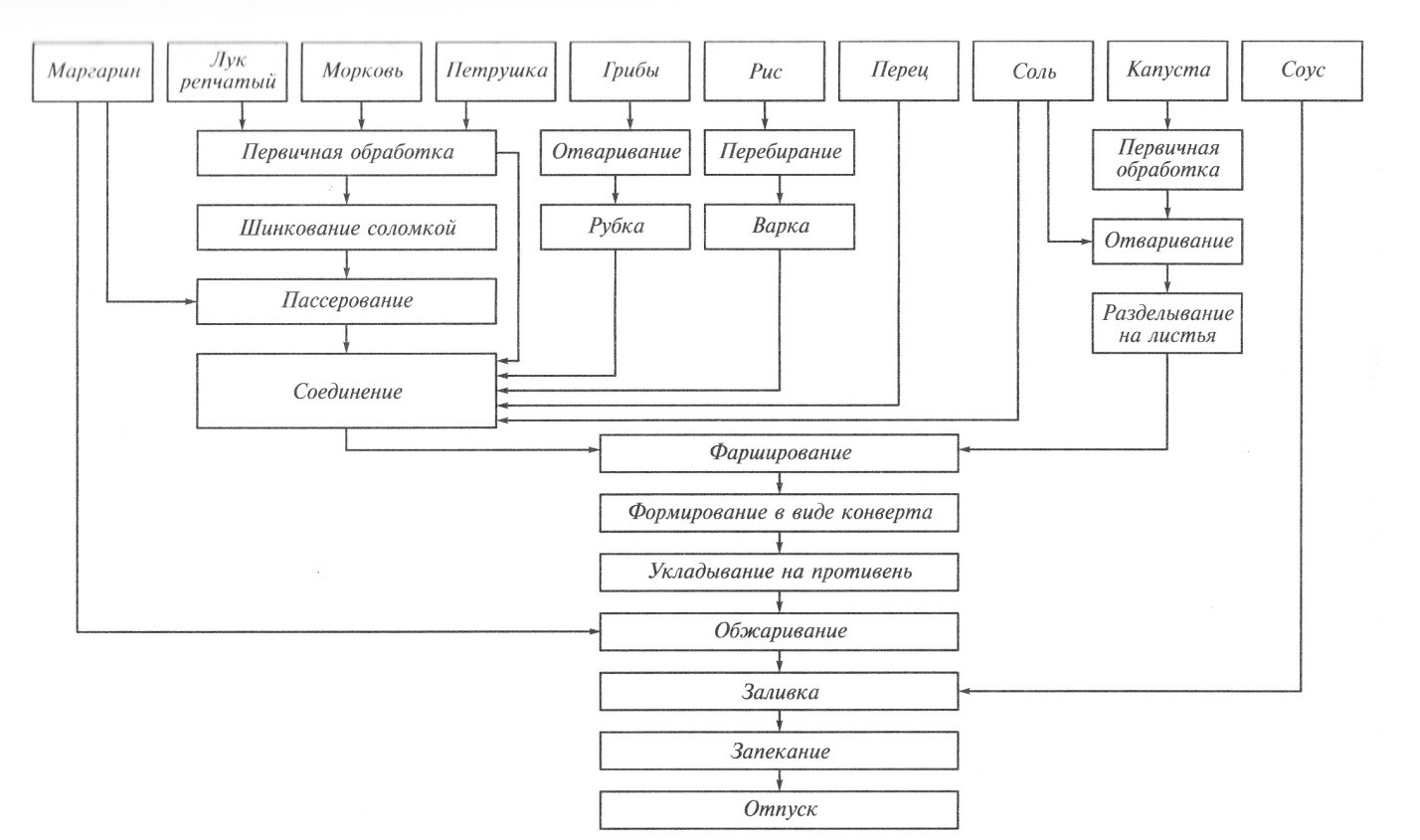
**грибов**

***Цель:***сформировать навыки оставления технологических схем обработки овощей и грибов

***Время:*** 2 часа

###### Задания

* 1. Используем учебное пособие и сборник рецептур
  2. Используем образец
  3. Блюдо на выбор обучающегося



**Отчет *Группа №*** ***Бригада №***

Оформить отчет и сдать работу.

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

##### Отчет

* + 1. Технологические схемы

##### Практическое занятие №4. Простые формы нарезки овощей: нарезка соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками и дольками

***Цель****:* сформировать навыки простой нарезки овощей для приготовления блюд

***Время****:* 2 часа

###### Задания

1. Обработать овощи механическим способом
2. Нарезать овощи соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками, дольками, квадратиками (шашками), кольцами и полукольцами, рубкой
3. Заморозить овощи для хранения

*Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование*

Кастрюли, миски, ножи, сито, дуршлаг, глубокий противень, листы кондитерские, противни, терка, набор порционных формочек, выемки, доски разделочные, набор для карвинга, весы

*Последовательность выполнения работы*

* 1. Организовать рабочее место
  2. Подготовить овощи (морковь, свекла, редис, картофель, капуста, лук репчатый)
  3. Обработать овощи механическим способом соблюдая санитарные правила
  4. Нарезать овощи используя простоя способ нарезки овощей
  5. Нарезать овощи используя фигурную нарезку
  6. Подготовить овощи к хранению в замороженном виде
  7. Сдать рабочее место преподавателю или бригадиру
  8. Оформить отчет и сдать работу.
  9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Отчет *Группа №*** ***Бригада №***

1. Установить время работы
2. Описать формы нарезки и кулинарное использование результаты офьормит в виде таблицы

##### Формы простой нарезки и кулинарное использование

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Форма (рисунок)** | **резки** | **Наименование овощей** | **Размеры** | **Кулинарное использование** |
| Соломка | |  |  |  |
| Брусочки | |  |  |  |
| Кубики | |  |  |  |
| Кружочки | |  |  |  |
| Ломтики | |  |  |  |
| Дольки | |  |  |  |
| Квадратики (шашки) | |  |  |  |
| Кольца и полукольца | |  |  |  |
| Рубка (мелкая) | |  |  |  |

Оформить отчет и сдать работу.

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

##### Практическое занятие 5. Сложные формы нарезки овощей: нарезка шариками, бочонками, спиралями, стружкой

***Цель****:* сформировать навыки сложной нарезки овощей для приготовления блюд

***Время****:* 2 часа

###### Задания

* 1. Обработать овощи механическим способом
  2. Нарезать овощи гребешками, звездочками, шестеренками, , бочонками, шариками, стружкой
  3. Заморозить овощи для хранения

*Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование*

Кастрюли, миски, ножи, сито, дуршлаг, глубокий противень, листы кондитерские, противни, терка, набор порционных формочек, выемки, доски разделочные, набор для карвинга, весы

*Последовательность выполнения работы*

1. Организовать рабочее место
2. Подготовить овощи (морковь, свекла, редис, картофель, капуста, лук репчатый)
3. Обработать овощи механическим способом соблюдая санитарные правила
4. Нарезать овощи используя простоя способ нарезки овощей
5. Нарезать овощи используя фигурную нарезку
6. Подготовить овощи к хранению в замороженном виде
7. Сдать рабочее место преподавателю или бригадиру
8. Оформить отчет и сдать работу.

7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Отчет *Группа №***

1. Установить время работы

***Бригада №***

1. Описать формы нарезки и кулинарное использование результаты оформит в виде таблицы

##### Формы сложной нарезки и кулинарное использование

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Форма резки (рисунок)** | **Наименование овощей** | **Размеры** |  | **Кулинарное использование** |
| Гребешки, звездочки, шестеренки |  |  |  |  |

ш

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Бочоночки, груши, орешки, арики |  |  |  |  |
| Стружка |  |  |  |  |

Оформить отчет и сдать работу.

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

##### Практическое занятие № 6 Подготовка овощей для фарширования: обработка кабачков, перца, помидоров и капусты

***Цель****:* сформировать навыки подготовки овощей для фарширования

-Отработать технологию подготовки овощей для фарширования: обработка кабачков, перца, помидоров и капусты»

* Научить учащихся безопасным приемам труда, правилам санитарии, бракеражу ( оценке качества) блюд.
* Выработать навыки и умения по подготовки овощей для фарширования, работе с нормативно – техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

##### Задания

* 1. Обработать овощи механическим способом
  2. Наполнить готовым фаршем.
  3. Заморозить овощи для хранения

##### Продолжительность занятия 2 часа.

**Метод:** самостоятельная работа учащихся под контролем преподавателя, опрос.

**Методическое обеспечение:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, инструкционные карты, технологические схемы, тестовые задания.

**Оборудование:**ПЭСМ-4ШБ,ШЖЭСМ – 2 К, мясорубка, холодильный шкаф, весы, производственные столы.

**Инвентарь, инструменты, посуда**: кастрюли вместимостью 2,3,5 л., сковорода, шумовка, сито, сотейники, разливательная и столовая ложки, разделочные доски

«ОС», «МС», ножи поварские, металлические ложки, лопатки, соусник, противни, тарелки мелкие столовые, миски для отходов, вилки.

##### Сырье:кабачки, перцы, помидоры, капуста, лук, рис, масло растительное, готовый мясной фарш.

**Ход работы.**

Задание 1.Составить технологическую карту приготовления перца фаршированного Требования к качеству

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику | | На 10 порций | | На 40 порций | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Задание 2.Составить технологическую карту приготовления кабачка фаршированного

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику | | На 10 порций | | На 40 порций | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Задание 3.Составить технологическую карту приготовления голубцов

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | По сборнику | | На 10 порций | | На 40 порций | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Задание 4. Подготовить для фарширования кабачок, перец, помидоры, капусту, заморозить приготовленные полуфабрикаты

##### Практическое занятие №7. Способы приготовления блюд и гарниров из разных

**овощей**

***Цель:*** сформировать навыки обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

***Время:* 2 часа**

###### Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: картофель в молоке; капуста отварная с сухарным соусом; морковь в молочном соусе; котлеты морковные со сметанным соусом; зразы картофельные с луковым соусом.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

###### Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирочная машина, миксер.

###### Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Подготовить бульоны для соусов.
4. Прокипятить молоко, протереть творог.
5. Нарезать морковь соломкой, припустить в смеси молока и воды с добавлением масла до мягкого состояния. Ввести манную крупу, проварить до загустения, добавив соль. Охладить до 60 —70 "С, добавить творог, сырые яйца, все перемешать.
6. Приготовить фарш для зраз картофельных: репчатый лук мелко нарезать, спассеровать; сварить яйцо вкрутую, очистить, мелко порубить, добавить пассерованный лук, перец, соль.
7. Приготовить картофельную массу для зраз: сварить картофель, отвар слить,

картофель обсушить, протереть, охладить до 60 — 70 °С; добавить сырые яйца, перемешать.

1. Сформовать зразы в виде кирпичиков, запанировать в сухарях.
2. Сформовать котлеты морковные, запанировать в сухарях.
3. Приготовить соусы — луковый, сметанный, молочный, сухарный.
4. Приготовить картофель в молоке: нарезать картофель средними кубиками, сварить до полуготовности в воде, слить отвар, добавить молоко, варить до готовности. Ввести часть сливочного масла или холодную мучную пассеровку, довести до кипения.
5. Приготовить отварную капусту. Нарезать капусту крупными дольками и сварить в подсоленной воде, воду слить, капусту обсушить.
6. Приготовить морковь в молочном соусе, для чего морковь нарезать кубиками или дольками, припустить в воде с добавлением маргарина столового или сливочного масла, соединить с молочным соусом, добавить сахар, перемешать, проварить 2 — 3 мин.
7. Обжарить котлеты морковные и зразы картофельные основным способом, дожарить 5 мин в жарочном шкафу.
8. Оформить блюда для подачи: картофель в молоке положить в тарелку, сверху кусочек сливочного масла; капусту отварную полить сухарным соусом или подать его отдельно; морковь в молочном соусе подать на тарелке, заправить сливочным маслом; котлеты морковные положить на тарелку по 2 шт., рядом подлить сметанный соус; зразы картофельные положить на тарелку по 1 — 2 шт. на порцию, рядом подлить соус луковый или подать его отдельно.
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным. ***Требования к качеству приготовленных блюд*** *Картофель в молоке:*

внешний вид — нарезка равномерная, картофель хорошо проварен (допускается частичное разваривание); цвет — желтовато-белый; вкус и запах — свежесваренного картофеля и молока.

*Капуста отварная с сухарным соусом:*

внешний вид — капуста нарезана крупными кусками (дольками), не переварена, полита соусом сухарным; цвет — белый; вкус и запах — характерные для вареной капусты без привкуса и запаха пареной капусты.

*Морковь в молочном соусе:*

внешний вид — кубики одинакового размера, не переварены, соус средней густоты; цвет — оранжево-красный у моркови и белый у соуса; вкус и запах — свойственные

моркови и молоку без запаха горелого молока.

*Котлеты морковные со сметанным соусом:*

внешний вид — форма овально-заостренная; на поверхности поджаристая корочка, изделия без трещин, рядом подлит соус сметанный; цвет — на поверхности красновато- коричневый, на изломе ярко-оранжевый; вкус — сладковато-кислый от соуса;

запах — сметаны.

*Зразы картофельные с луковым соусом:*

внешний вид — форма кирпичиков, на поверхности поджаристая корочка, внутри фарш, изделия без трещин, соус луковый подан отдельно или подлит сбоку зраз;

цвет — на поверхности коричневый, на изломе светло-желтый;

вкус — свойственный картофелю и фаршу с острым луковым привкусом от соуса; запах — картофеля и лукового соуса.

###### Указания к проведению работы

Для улучшения вкусовых качеств и пищевой ценности приготовленных блюд тепловую обработку овощей проводить с учетом основных правил варки, припускания и жарки. Припускать морковь с небольшим количеством сливочного масла. Котлеты после обжаривания основным способом поставить в жарочный шкаф на 3 — 5 мин.

###### Вариант 1

**Отчет** *Группа №*

*Бригада №*

*Приложение*

1. Установить время варки капусты
2. Определить изменение массы полуфабриката котлет морковных после жарки (г, %)
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций картофеля в молоке

**Отчет** *Группа №\_ Бригада №\_*

###### Вариант 2

1. Установить время жарки зраз картофельных

*1.* Определить изменение массы полуфабриката зраз картофельных после жарки (г, %)

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 100 порций капусты отварной с сухарным соусом

Оформить отчет и сдать работу.

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

##### Практическое занятие № 9 Оформление и подача блюд из овощей

***Цель:*** сформировать навыки оформление и подача блюд из овощей

***Время:* 2 часа**

###### Задания

-Отработать способы оформления и подачи блюд из овощей

* Научить учащихся безопасным приемам труда, правилам санитарии, бракеражу ( оценке качества) блюд.
* Выработать навыки и умения по работе с нормативно – техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

**Метод:** самостоятельная работа учащихся под контролем преподавателя, опрос.

**Подача блюд из овощей**. Технологический процесс приготовления блюда заканчивается его оформлением и отпуском. Красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, привлекает внимание и улучшает усвоение пищи. Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и размеру нарезки продуктов, вкусу и цвету.

Продукты должны гармонировать между собой не только по цвету, но и вкусу. С овощами хорошо сочетаются по цвету и вкусу - белые соусы

К овощам рекомендуется подавать соус паровой или белый и с яйцом. Большое значение при оформлении блюда имеет посуда, в которой подают пищу. Каждое блюдо должно подаваться в соответствующей для него посуде. Она должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В сочетании с красочно оформленными гарнирами блюдо будет иметь особенно привлекательный вид. Вкусовые качества пищи во многом зависят и от ее температуры. Одни блюда вкусны только в горячем виде, другие - в холодном.

Блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом. В самом деле, чаще всего вполне достаточно придерживаться общепринятого сочетания

определенных продуктов, а оригинальность должно обеспечить само украшение.

Требования к качеству блюд при подачи. Сделать вывод по работе**.**

##### Материально-техническое обеспечение занятий

\*Оборудование учебного кулинарного цеха с учетом требований WSR:

* Картофелечистки электрические
* Овощерезки электрические
* Машина протирочная
* Плиты электрические
* Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)\*\* или аналог
* Фритюрницы
* Сковороды электрические
* Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C)\*\* или аналог
* Холодильник\*\*
* Зонт вытяжной
* Доска комбинированная
* Комплект ученической мебели
* Универсальная кухонная машина УКМ
* Стол с моечной ванной\*\*
* Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*
* Стол производственный с бортом
* Шкаф интенсивной заморозки\*\*
* Морозильник\*\*
* Кухонный комбайн Thermomix\*\*
* Взбивальная машина\*\*
* Аппарат для вакуумирования\*\*
* Слайсер\*\*
* Посудомоечная машина\*\*
* Миксер ручной\*\*
* Гриль контактный Libero\*\* или аналог
* Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи\*\* кухонные, шкафы)
* Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные\*\* и другая посуда), приборы для дегустации\*\*
* Кухонная посуда и инвентарь\*\*

*Примечание: \*\* - по требованиям WSR/WSR*

##### Основная и дополнительная литература

Основная литература:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с
2. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
3. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
5. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.
6. Соколова Е.Н. Приготовление блюд из овощей и грибов. -1-е изд.. – М.: Академия, 2014. – 288 с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
8. Электронный образовательный ресурс Приготовление блюд из овощей и грибов (электронное приложение) – М.: Академия, 2013.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
4. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 1. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48 с.

Интернет-ресурсы

1. [http://art-cooking.ru](http://art-cooking.ru/) 2.<http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

1. [http://www.gastronom.r](http://www.gastronom.r/)u
2. [http://www.inforvideo.ru](http://www.inforvideo.ru/)
3. [http://www.millionmenu.ru](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fwww.millionmenu.ru%2F)
4. [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)
5. [www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru/)
6. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru/)
7. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru/)
8. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru/)

профессионального лицея № 26 С. А. Томилов