**Задания с 04.05 по 08.05**

**Группа 5/6**

**МДК 02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, кулинарных изделий**

Выполнение практических работ в отдельных тетрадях 18 листов для практических работ.

Вам необходимо написать: Практическое занятие №1, затем указываете раздел 2 (его наименование); тема 2.2 (ее наименование); тема урока практического занятия (ее наименование); выполнить отчет: ответить на вопросы (письменно), заполнить таблицы, ответить на контрольные вопросы.

***Ссылка на Сборник* *рецептур* https://zinref.ru/000\_uchebniki/04600\_raznie\_3/501\_Sbornik\_retseptur\_golun\_chast\_1/014.htm**

**Практическое занятие** **№1**

(время выполнения работы 45 минут)

**МДК 02.01 Организация и процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

**Раздел 2** *Приготовление, подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента*

**Тема 2.2** *Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента*

**Тема урока практического занятия**:Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов и расчет количества сырья: борща «Украинского», борща «Флотского».

**Цели работы:**

1. Углубление знаний по приготовлению оформлению и отпуску заправочных супов и расчет количества сырья: борща «Украинского» борща «Флотского».

2. Отработка умения работать со сборником рецептур.

**Ход работы**

**Ответить на вопросы:**

1. Организация рабочего места**.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место.

2. Первичная обработка сырья согласно технологии.

3. Работа со сборником рецептур.

**Заполнить таблицу отчета**

**Оформление отчета**

***Борщ «Украинский»***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Вес на 1 порцию | | Вес на 8 порций | | Технология приготовления |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Выход | |  |  |  |  |  |

***Борщ «Флотский»***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Вес на 1 порцию | | Вес на 8 порций | | Технология приготовления |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Выход | |  |  |  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Органолептическая оценка** | | | | |
| **Внешний вид** | **Цвет** | **Запах** | **Вкус** | **Консистенция** |
| ***Борщ «Украинский»»*** |  |  |  |  |  |
| ***Борщ «Флотский»*** |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Перечистите отличия борща «Флотского» от борща «Сибирского.

2. Описать презентацию борща «Украинского».

3.Описать презентацию борща «Флотского».

**Практическое занятие** **№2**

(время выполнения работы 45 минут)

**МДК 02.01 Организация и процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

**Раздел 2** *Приготовление, подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента*

**Тема 2.2** *Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента*

**Тема урока практического занятия**:Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов и расчет количества сырья: рассольника «Ленинградского», рассольника «Московского».

**Цели работы:**

1. Углубление знаний по приготовлению оформлению и отпуску заправочных супов и расчет количества сырья: рассольника «Ленинградского», рассольника «Московского».

2. Отработка умения работать со сборником рецептур.

**Ход работы**

**Ответить на вопросы:**

1. Организация рабочего места**.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место.

2. Первичная обработка сырья согласно технологии.

3. Работа со сборником рецептур.

**Заполнить таблицу отчета**

**Оформление отчета**

***Рассольник «Московский»***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Вес на 1 порцию | | Вес на 8 порций | | Технология приготовления |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Выход | |  |  |  |  |  |

***Рассольник «Ленинградский»***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Вес на 1 порцию | | Вес на 8 порций | | Технология приготовления |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Выход | |  |  |  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Органолептическая оценка** | | | | |
| **Внешний вид** | **Цвет** | **Запах** | **Вкус** | **Консистенция** |
| ***Рассольник «Ленинградский»*** |  |  |  |  |  |
| ***Рассольник «Московский»*** |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Перечистите отличия рассольника «Ленинградского» и рассольника «Московского».

2. Описать презентацию рассольника «Московского».

3.Описать презентацию рассольника «Ленинградского».

**Практическое занятие** **№3**

(время выполнения работы 45 минут)

**МДК 02.01 Организация и процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

**Раздел 2** *Приготовление, подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента*

**Тема 2.2** *Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента*

**Тема урока практического занятия**:Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов и расчет количества сырья: солянка сборная мясная, солянка рыбная.

**Цели работы:**

1. Углубление знаний по приготовлению оформлению и отпуску заправочных супов и расчет количества сырья: солянки сборной мясной, солянки рыбной.

2. Отработка умения работать со сборником рецептур.

**Ход работы**

**Ответить на вопросы:**

1. Организация рабочего места**.**Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место.

2. Первичная обработка сырья согласно технологии.

3. Работа со сборником рецептур.

**Заполнить таблицу отчета**

**Оформление отчета**

***Солянка сборная мясная***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Вес на 1 порцию | | Вес на 8 порций | | Технология приготовления |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Выход | |  |  |  |  |  |

***Солянка рыбная***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Вес на 1 порцию | | Вес на 8 порций | | Технология приготовления |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Выход | |  |  |  |  |  |

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Органолептическая оценка** | | | | |
| **Внешний вид** | **Цвет** | **Запах** | **Вкус** | **Консистенция** |
| ***Солянка сборная мясная*** |  |  |  |  |  |
| ***Солянка рыбная*** |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

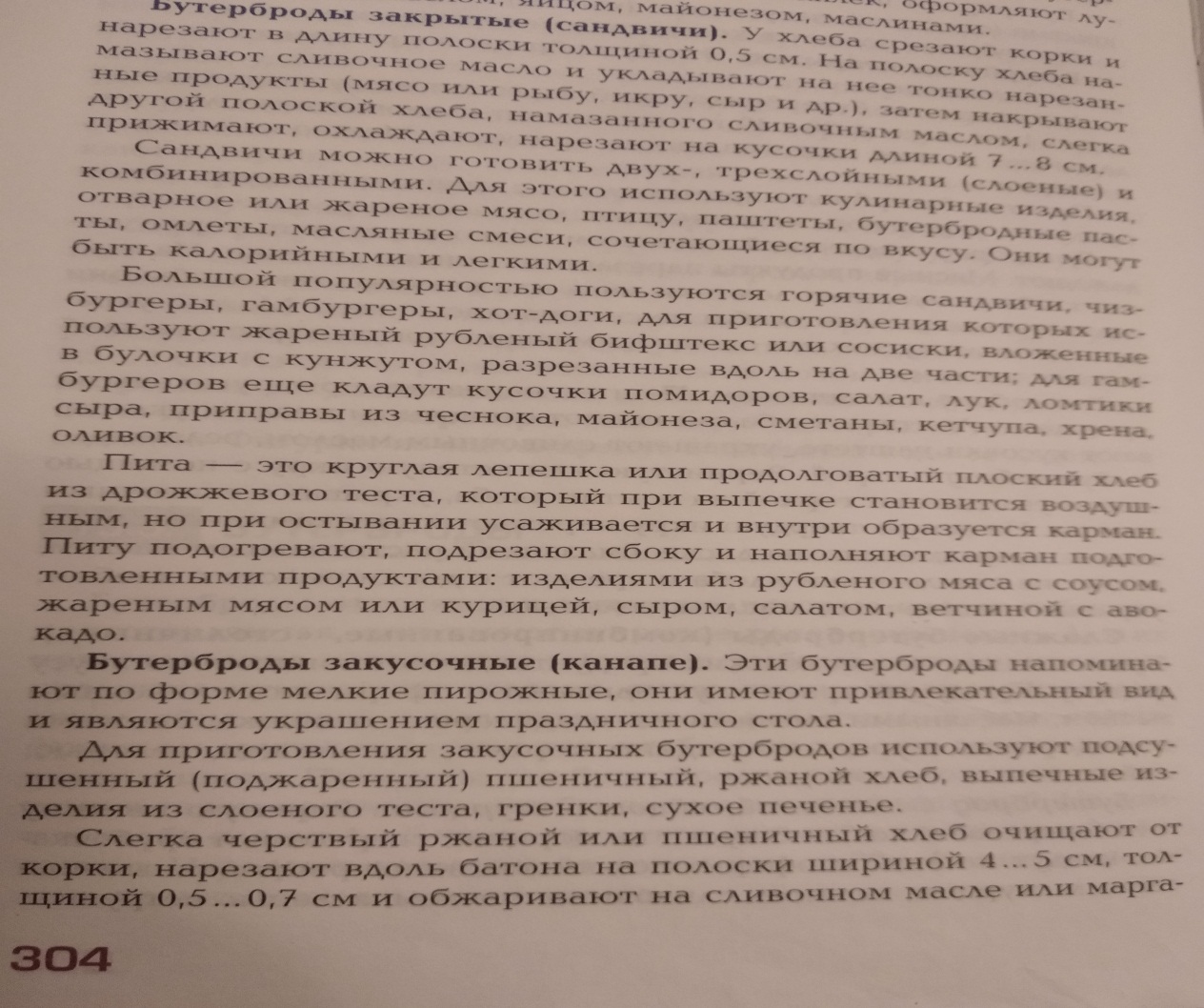
1. Описать презентацию рассольника «Московского».

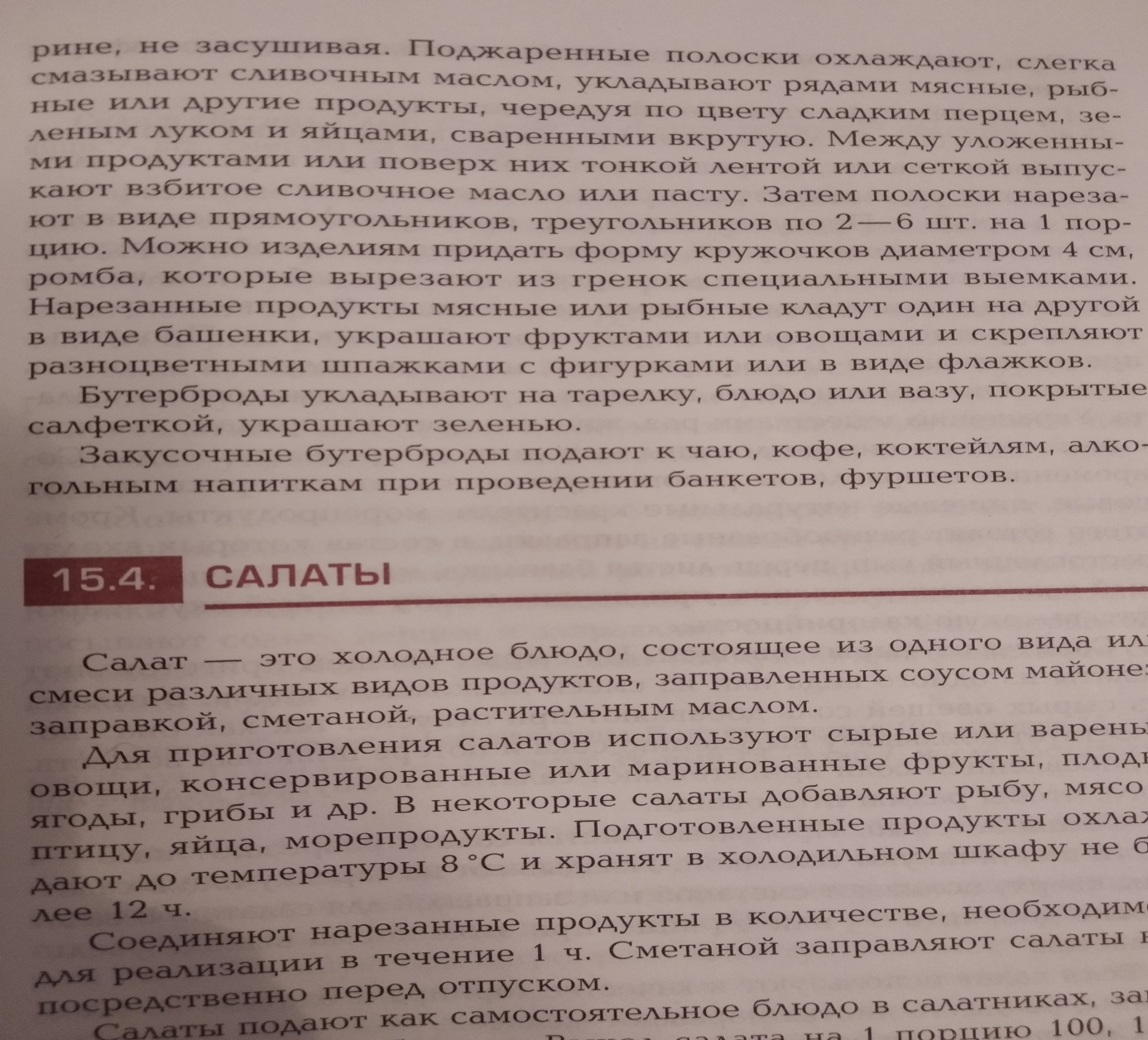
2. Описать презентацию рассольника «Ленинградского».

**МДК 03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Тема:** Приготовление закусочных бутербродов: канапе.

Составить конспект.





**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**Тема «Рецептуры, технология приготовления десертных салатов: салат-коктейль фруктовый, салат-коктейль из свежих фруктов с орехами. Требование к качеству, условия и сроки хранения».**

**Заполнить дневник учебной практики**

**План**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура и технология приготовления салатов-коктейлей.

3. Требования к качеству (органолептическая оценка: вкус, цвет, запах, консистенция)

4. Условия и сроки хранения.

**Данный план использовать для каждого вида салата.**

**Предоставить фотоотчет приготовления салатов в авторской подаче (1 вид на ваш выбор) (в контакте) не позднее 08.05.**

**Обратить внимание на подачу, в какой посуде подают (смотрите тетрадь по МДК 03).**

**Рецептуры салатов**

**Салат-коктейль фруктовый**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Наименование продукта | | | | | Норма расхода продуктов на 1 порцию | |
| Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| Апельсины | | | | | 28,56 | 20 |
| Груши | | | | | 22,22 | 20 |
| Яблоки свежие | | | | | 22,72 | 20 |
| Киви | | | | | 28,56 | 20 |
| Биойогурт | | | | | 20 | 20 |
| **Выход:** | | | | | **-** | **100** |

**Технология приготовления:** апельсины, очищенные от кожицы, яблоки, киви и груши, очищенные от кожицы, с удаленными семенными гнездами, нарезают тонкими ломтиками.

Подготовленные плоды укладывают слоями в креманку или вазочку, поливают биойогуртом (непосредственно перед отпуском).

**Температура подачи:**14±2°С.

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

**Салат-коктейль из свежих фруктов с орехами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г | |
| Брутто | Нетто |
| Апельсины | 30 | 20 |
| Груши | 27 | 20 |
| Бананы | 28 | 20 |
| Яблоки | 29 | 20 |
| Виноград | 21 | 20 |
| Сметана | 30 | 30 |
| Орех грецкий | 12 | 12 |
| Выход готового салата | – | 140 |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Апельсины, очищенные от цедры, груши и яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Подготовленные плоды и виноград (без косточек) укладывают слоями в фужер и поливают смесью сметаны и топпинга Тойе (вместо сметаны можно использовать сливки). В смесь сметаны и топпинга можно добавить ликер или коньяк (5 г на порцию).

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Салат подают в фужере, уложив горочкой, на подстановочной тарелке

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**Внешний вид**– правильная нарезка фруктов, все компоненты уложены горочкой

**Цвет**– характерный входящим компонентам, соуса – от светло-розового до розового

**Вкус и запах** – характерный входящим компонентам, без посторонних привкусов и запахов, ярко выраженный вкус и аромат клубники

**Консистенция**– фруктов – мягкая, хорошо сохраняют свою форму, соуса – средней густоты