**Задания с 11.05 по 16.05**

**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** **№4**

(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: супа картофельного с горохом, супа картофельного с макаронными изделиями, супа картофельного с крупой.

**Цели работы:**

1. Углубление знаний по приготовлению оформлению и отпуску заправочных супов и расчет количества сырья: супа картофельного с горохом, супа картофельного с макаронными изделиями, супа картофельного с крупой.

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**

***Суп картофельный с макаронными изделиями***

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

***Суп картофельный с горохом***

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

***Суп картофельный с крупой***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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** |
| ***Суп картофельный с макаронными изделиями*** |  |  |  |  |  |
| ***Суп картофельный с горохом*** |  |  |  |  |  |
| ***Суп картофельный с крупой*** |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Описать презентацию супа картофельного с макаронными изделиями.

2. Описать презентацию супа картофельного с горохом.

3.Описать презентацию супа картофельного с крупой.

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

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 03.01 Организация и процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Раздел 2** *Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.*

**Тема 2.2** *Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.*

**Тема урока практического занятия**: *Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов, салата из свежих помидор с яблоками, салата из морской капусты, салата «Витаминный», салат-коктейля с бананами, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.*

**Цели работы:**

1.Углубление знаний по приготовлению, оформлению и отпуску салатов из сырых овощей и фруктов, салата из свежих помидор с яблоками, салата из морской капусты, салата «Витаминный», салат-коктейля с бананами, фруктовый салат.

2. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

3. Отработка умения работать со сборником рецептур.

**Материальное оснащение:** Посуда, инвентарь, инструменты (ножи, доски разделочные, металлические лотки)

**Тема для подготовки к работе:**

1.Подготовка сырых овощей для салатов.

2. Подготовка фруктов для салатов.

**Ход работы:**

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

2. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

3. Работа со сборником рецептур.

4. Практическое приготовление: салат из свежих помидор с яблоками, салат из морской капусты, салат «Витаминный», салат-коктейль с бананами, фруктовый салат.

5. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

6.Уборка рабочего места.

**Сформулировать вывод по следующим вопросам:**

1.Назвать правило расчета блюд на 4 порции.

2.Перечислить компоненты салата из свежих помидор с яблоками, салата из морской капусты, салата «Витаминный», салат-коктейля с бананами, фруктовый салат.

3.Указать сроки хранения салата из свежих помидор с яблоками, салата из морской капусты, салата «Витаминный», салат-коктейля с бананами, фруктовый салат.

**Заполнить таблицу отчета**

**Оформление отчета**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Рецептура салата | | | Схема приготовления | Требование к качеству | Презентация (правила отпуска). |
| наименование продуктов | Вес брутто | Вес нетто |
| **Салат из свежих помидор с яблоками** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Салат из морской капусты** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Салат «Витаминный»** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Салат-коктейль с бананами** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Фруктовый салат** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**Тема «Рецептура, технология приготовления региональных салатов: салат «Греческий», салат «Цезарь». 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 16.05.**

**Рецептуры салатов**

**Салат «Греческий»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто | Масса нетто |
| Помидоры | 60 | 54 |
| Огурцы | 55 | 52 |
| Перец болгарский (сладкий) | 25 | 19 |
| Зелень Салат | 15 | 11 |
| Сыр Фета | 30 | 29 |
| Маслины без косточки консервированные | 15 | 15 |
| Масло Оливковое Extra Virgin | 20 | 20 |

Выход готового изделия, г : 200

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству «Салат Греческий» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

4.2.Все овощи режем большими кубиками и выкладываем на лист салата. На вер этой массы выкладываем сыр Фета и маслины, в конце все поливаем маслом.

5. Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2. 1324.03

6.1.Органолептические показатели блюда:

внешний вид – Смесь овощей с оливковым маслом, украшенная маслинами и зеленью.

консистенция – Овощей – упругая, сочная, хрустящая.

цвет –Соответствующий входящим в состав компонентам.

вкус –В меру солёный

запах – свежих овощей и сыра

**Салат «Цезарь»**

1. **РЕЦЕПТУРА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование сырья и продуктов*** | ***Расход сырья на 1 порцию*** | |
| *Брутто* | *Нетто* |
| Куриное филе | 70 | 50 |
| Хлеб | 40 | 20 |
| Сыр твёрдый | 20 | 20 |
| Помидор черри | 30 | 30 |
| Оливковое масло | 10 | 10 |
| Лимон | 10 | 10 |
| Яйца | 1 | 26 |
| Уксус 3% | 3 | 3 |
| Горчица | 3 | 3 |
| Салат айсберг | 20 | 18 |
| Выход блюда (в граммах): |  | 190 |

1. **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Куриную грудку нарезают кубиками, солят, перчат, маринуют в оливковом масле и специях 2 часа и обжаривают до готовности.

С ломтиков хлеба срезают корки, нарезают кубиками, кладут на противень и обжаривают в духовке. Дольки чеснока очищают, кладут на разогретую с оливковым маслом сковороду, слегка поджаривают и вынимают. В сковороду с ароматным маслом кладут сухарики и обжаривают, до золотистой корочки, постоянно помешивая.

Для соуса: желтки отварных яиц протирают на мелкой терке, соединяют с горчицей, перемешивают, добавляют сок лимона, уксус и при этом непрерывно взбивают. Тонкой струйкой вливают оливковое масло и непрерывно перемешивают.

Листья салата крупно нарезают и выкладывают на тарелку, сверху выкладывают курицу, поливают соусом, на курицу выкладывают половинки помидор черри, посыпают тертым сыром, сверху выкладывают сухарики.

1. 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.

Подают при температуре 12 С.

Срок реализации в течение 1 часа

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен в тарелку на листья салата, сверху посыпан сухариками, украшен половинками помидор черри

Цвет: соответствует входящим в состав продуктам

Консистенция: овощей и салата плотная, мяса нежная сочная

Вкус и запах: вкус умеренно соленый