Задание для студентов филиала ГАПОУ ШТТ с. Октябрьское

 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер третий курс группа №32**

**Преподаватель Крылова Любовь Рудольфовна**

по предмету **ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**МДК 03.02 «**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»

10 .04.2020г.
**Урок № 117,№118,№119,№120**

 **Тема уроков: Т №2.3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.**

*4.ПЗ №3 Расчет количества сырья, выхода бутербродов*

Практическое занятие 3

Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для

выполнения лабораторной работы)

Задание:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже

указанных бутербродов и гастрономических продуктов порциями, полученные результаты

запишите в технологическую карту для каждого блюда:

•

бутерброды с отварными мясными продуктами,

•

бутерброды с сыром,

•

бутерброды с рыбными консервами,

•

бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями,

•

сыр порциями

•

рыба соленая порциями

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент

отходов при механической кулинарной обработке сырья.

№ Наименование

Масса (г, мл) на

Технология

п/

сырья

количество порций

приготовления

п

1 порция

2 порции

брутто

нетто

брутто

нетто

1

2

Выход

-

-

2 Составьте алгоритм приготовления изделий

3 Подберите материально-техническое оснащение для приготовления бутербродов и

гастрономических продуктов порциями.

4 Ответьте на вопросы и выполните задания.

•

Дайте определение термина бутерброд

•

Какие продукты используют для приготовления бутербродов?

•

Назовите виды открытых бутербродов

•

Чем отличаются технология приготовления открытых бутербродов от закрытых

бутербродов?

•

Какие виды продуктов используют для приготовления закрытых бутербродов?

•

Как оформляют бутерброды?

Домашнее задание:.

. Оформить отчет

28

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

Практическое занятие 3 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.

Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения

лабораторной работы)

Задание:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций

ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую

карту для каждого блюда:

•

Рыба отварная с гарниром и хреном

•

Рыба под майонезом

•

Сельдь рубленная с гарниром

•

Филе из кур фаршированное

•

Ассорти мясное

•

Мясо жаренное с гарниром

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов

при механической кулинарной обработке сырья.

№

Наименование

Масса (г, мл) на количество порций

Технология

п/

сырья

1 порция

2 порции

приготовления

п

брутто

нетто

брутто

нетто

1

2

Выход

-

-

2 Составьте алгоритм приготовления изделий

3 Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4 Ответьте на вопросы и выполните задания.

•

Какой инвентарь используется для приготовления холодных рыбных блюд

•

Какое оборудование используют для приготовления холодных мясных блюд

•

Как разделать рыбу на чистое филе

•

Как разделывают сельдь на чистое филе

•

Для чего сельдь замачивают в молоке

•

Как разделать кур на чистое филе

•

Как подготовить мясо для варки

•

Как подготовить мясо для жарки

•

Норма выхода рыбных холодных блюд

•

Норма выхода мясных холодных блюд

•

Температура подачи рыбных холодных блюд

•

Температура подачи мясных холодных блюд

•

Сроки реализации рыбных холодных блюд

Сроки реализации мясных холодных блюд

Домашнее задание: Оформить отчет

**МДК 03.01 «**Организация приготовления и подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

10 .04.2020г.
**Урок №60, №61**

 **Тема уроков: Т №1.2**

**Практическое занятие №10 выполнение порционирования (комплектования), хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.**

 Обучающийся должен уметь обеспечивать отпуск готовой продукции с раздачи, прилавка, на вынос

.  Ваши действия:

Информационное и материально-техническое обеспечение

Проверить товарное качество продукции перед отпуском с раздачи, прилавка, на вынос.   Правильно организовать рабочее место.

 Оценивать товарные качества продукции перед отпуском с раздачи, прилавка, на вынос.

Последовательность организации рабочего места для проверки товарного качества продукции и перед отпуском.

 Товарные качества изделий, предназначение для отпуска с раздачи, прилавка, на вынос.   Учебная лаборатория

 Продовольственное сырье.

  Оборудование: тепловое (линия раздачи), холодильное.

   Инвентарь, инструменты, посуда.

   Нормативные документы: инструкции по технике безопасности, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.     Учебно-методическая и справочная литература: учебные материалы: Учебно-методические пособия, слайды.

  2 Поддерживать необходимое количество готовой продукции на раздаче, прилавке.   Визуально контролировать запасы блюд и изделий на раздаче с учетом сроков реализации продукции.

 Выбирать рациональные способы оформления раздачи, прилавка, витрины.

 Ассортимент блюд и изделий предназначенных для отпуска.   Способы и правила оформления раздачи, прилавка, витрины.

 3 Хранить готовую продукцию на раздаче, прилавке с учетом требований к безопасности готовой продукции.   Рациональный способ хранения продукции.   Обеспечивать температуры, условия хранения блюд и изделий на раздаче, прилавке и соблюдение сроков реализации блюд и изделий с раздачи, прилавка.   Подготавливать тепловые мармиты для отпуска готовой продукции с раздачи, прилавка.   Правила хранения готовой продукции.     Сроки и условия реализации готовой продукции.   Важность отслеживания сроков реализации и поддерживание постоянной температуры хранения блюд и изделий на раздаче, прилавке.   Правила подготовки тепловых мармитов для отпуска продукции с раздачи, прилавка.

 4 Порционировать и сервировать блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции.   Правильно организовать рабочее место.   Подбирать инвентарь, инструменты, посуду. Порционировать и сервировать блюда и изделия с соблюдением температурного режима. Последовательность организации рабочего места, для порционирования и сервирования блюд.   Ассортимент и назначение столовой посуды (производственного инвентаря) используем при порционировании и сервировке готовой продукции.   Технику порционирования блюд и изделий на раздаче, прилавке.

5 Отпускать готовую продукцию с раздачи, прилавка в столовой посуде, в индивидуальной упаковке.   Соблюдать температурный режим отпуска готовой продукции.   Правильно эксплуатировать технологическое оборудование и соблюдать правила технического процесса при эксплуатации оборудования. Подготавливать раздачу, прилавок к отпуску блюд и изделий.   Выбирать посуду для отпуска готовой продукции.   Соблюдать правила отпуска готовой продукции с раздачи, прилавка на вынос.

 Виды и правила эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при отпуске готовой продукции. Правила подготовки тепловых мармитов для отпуска готовой продукции с раздачи, прилавка.

  Ассортимент и название столовой посуды, одноразовой посуды, индивидуальной упаковки.   Правила отпуска блюд с раздачи, прилавка на вынос.

Температурные режимы отпуска готовой продукции с раздачи, прилавка.

6 отпускать готовую продукцию на вынос в термосах, термоконтейнерах.   Предварительно обращаться с термосами и термоконтейнерами.   Правильно выбирать термосы, термоконтейнеры для отпуска готовой продукции на вынос.   Соблюдать температурные режимы отпуска готовой продукции. Ассортимент блюд и изделий предназначенных для отпуска на вынос.   Правила обращения с термосами, контейнерами.   Ассортимент и назначение термосов и контейнеров при отпуске на вынос.   Температурные режимы отпуска блюд и изделий.

7 Комплектовать наборы из предварительно упакованной продукции в пакетах из бумаги и полимерных материалов. Правильно принять заказ и скомплектовать набор из предварительно упакованной продукции. Правильно обращаться с индивидуальными упаковками. Соблюдать правила отпуска блюд на вынос.   Соблюдать нормативы времени при комплектации заказов. Правила приема и комплектации заказов.   Правила обращения с индивидуальными упаковками.   Правила отпуска блюд на вынос.   Важность соблюдения нормативов комплектации заказов.

Алгоритм выполнения практического задания: Обеспечивать отпуск готовой продукции с раздачи, прилавка и на вынос.

   Занятие № 1   Тема: Проверка товарного качества готовой продукции перед отпуском с раздачи, прилавка, на вынос.

   Цель: Проверять товарное качество готовой продукции перед отпуском с раздачи, прилавка, на вынос.

 Методы: практическое занятие. Работа в малых группах.

 Материалы: холодные закуски

  Содержание: Обучающиеся разбиваются по группам. Каждая группа поочередно проверяет качество готовой продукции перед отпуском.

По окончании выполнения задания происходит обсуждение; результаты заносятся в таблицу качества.

 Продолжительность занятия: 1 час.

Занятие № 2   Тема: Поддержание необходимого количества продукции на раздаче, прилавке. Хранение готовой продукции на раздаче, прилавке с учетом требований к безопасности готовой продукции.

 Цель: Поддерживать необходимое количество готовой продукции на раздаче, прилавке. Хранить готовую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.

   Методы: практическое занятие; работа в малых группах.

Материалы: холодные блюда

Оборудование: мармиты, холодильные прилавки, витрины.

 Содержание: обучающиеся поддерживают необходимое количество готовой продукции на раздаче, прилавке; следят за правильным хранением готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Продолжительность занятия: 1 час.

  Занятие № 3   Тема: Порционирование и сервировка блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.

 Цель: Порционировать и сервировать блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции.

 Методы: практическое занятие, работа в малых группах.

Материалы: инвентарь, инструменты для порционирования блюд, столовая посуда; готовые блюда.

  Содержание: обучающиеся распределяются по группам. Каждая группа поочередно порционирует и сервирует различные блюда (холодные) с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Продолжительность занятия: 1 час.

Домашнее задание : работа в рабочих тетрадях