**Министерство образования и науки Краснодарского края**

**Государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**Краснодарского края**

**«Гулькевичский строительный техникум»**

**Методические указания**

**для проведения лабораторных работ и практических занятий**

**по МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**

**Гулькевичи**

**2016**

СОГЛАСОВАНО

Утверждаю

Директор ГБПОУ КК ГСТ

«\_\_\_\_» «\_\_\_\_\_\_\_\_» 2016г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В.Рыбин

м.п.

на заседании учебно-методического

объединения «Сфера обслуживания»

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.Н.Друзенко

Автор-составитель: мастер производственного обучения ГБПОУ КК ГСТ Друзенко Галина Николаевна

Методические указания предназначены для проведения и оформления лабораторных работ и практических занятий обучающимися по МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицыпрофессии 19.01.17 Повар, кондитер государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум».

**Содержание**

**Пояснительная записка 4**

**Общая характеристика методических указаний 5**

**Порядок проведения практических занятий 5**

**Выполнение лабораторных работ 7**

**Выполнение практических занятий 14**

**Список использованных источников 24**

**Пояснительная записка**

Учебно-методические указания, разрабатываемые педагогическими работниками техникума, являются важнейшей составляющей формирования образовательной среды и гарантом обеспечения для выполнения требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Цель проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд, закрепление теоретических знания на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд и изделий.

Методические указания - это пособие, раскрывающее формы, средства, методы обучения, элементы современных педагогических технологий применительно для проведения лабораторных работ и практических занятий изучаемого междисциплинарного курса программы МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Она направлена для осуществления отработки обучающимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд, закрепление теоретических знания на практике.

Методические указания предназначены для обучающихся.

Методические указания содержат пошаговое описание последовательности действий обучающегося при выполнении какого-либо лабораторного или практического задания.

Получив письменную инструкцию и форму для отчета, обучающиеся выполняют задания самостоятельно.

Готовые блюда оформляют, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюда и правильность его оформления.

Обучающиеся оформляют отчет, в котором отвечают на поставленные вопросы.

Преподаватель подводит итоги за выполненное задание, выставляет оценку. Учебно-методические указания для проведения лабораторных и практических работ разрабатываются в соответствии с планами работы учебно-методических объединений, согласовывается на заседании методического совета и утверждается директором техникума.

**Общая характеристика методических указаний**

Перед проведением лабораторных работ преподаватель разрабатывает инструкции по проведению работ, формы для отчета. Обучающиеся предварительно повторяют теоретический материал и в процессе работы заполняют представленный по варианту отчет, которые сдают в конце работы преподавателю в письменном виде.

Практические занятия проводятся с половиной группы (12-15 человек), которую делят на три бригады и закрепляют за рабочими местами.

Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель. Но в основном учащиеся работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к качеству приготовляемых блюд и их рецептуре.

В конце выполненной работы, обучающиеся отвечают на контрольные вопросы. Выставляется итоговая оценка за работу.

**Порядок проведения практических занятий**

Перед проведением практических занятий проверяют исправность теплового и механического оборудования, подготавливают необходимые инвентарь, инструмент, посуду, комплектуют наборы продуктов; обучающиеся надевают специальную санитарную одежду, моют руки.

Преподаватель проводит вводный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в лаборатории. Получив письменную инструкцию, обучающиеся приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды.

Готовые блюда обучающиеся оформляют, сдают побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления.

В конце работ обучающиеся убирают рабочее место, уборку помещения заканчивают дежурные.

Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные обучающимися в процессе проведения практической работы.

**Выполнение лабораторных работ**

**Лабораторная работа № 1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса с учетом особенностей кубанской кухни (1час).**

***Задание***

1. Рассчитать количество сырья для приготовления блюда: биточки по-селянски с гарниром.

2. Описать технологию приготовления блюда.

3. Дать оценку качества блюда.

Таблицу зачертить, расчеты занести в таблицу.

Согласно сборнику рецептур, рецептура № 625(2) 2013г. составлена на 1 порцию, произвести расчет рецептуры на 5 порций, занести в таблицу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто  г | Масса нетто  г | Масса брутто  г | Масса нетто, г |
| 1п | 1п | 5п | 5п |
| Говядина (котлетное мясо) | 101 | 74 |  |  |
| Жир - сырец | 4 | 4 |  |  |
| Лук репчатый | 12 | 10 |  |  |
| Вода | 10 | 10 |  |  |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |  |  |
| Жир животный топленый | 6 | 6 |  |  |
| Грибы сушеные | 3 | 6(отваренных) |  |  |
| Лук репчатый | 27 | 23 |  |  |
| Жир животный топленый | 4 | 4 |  |  |
| Вода | 40 | 40 |  |  |
| Томатное пюре | 6 | 6 |  |  |
| Картофель | 173 | 130 |  |  |
| Морковь | 16 | 13 |  |  |
| Лук репчатый | 29 | 24 |  |  |
| Томатное пюре | 9 | 9 |  |  |
| Жир топленый пищевой | 11 | 11 |  |  |

Вариант 1

***Отчет***

1. Составить технологическую схему приготовления блюда

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Описать органолептические показатели блюда

- Внешний вид\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-Вкус и запах\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

-Консистенция\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вариант 2

***Отчет***

1. Составить технологическую схему обработки говядины

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2.Перечислить блюда из рубленого мяса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Лабораторная работа № 2. Определение норм выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий, работающих на сырье (1час).**

***Задание****.*

1. Зачертить таблицу.

2. Определить количество сырья в килограммах для говядины массой 120 кг и данные занести в таблицу.

3. Выделить выход полуфабрикатов из тазобедренной части и котлетного мяса.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката | Упитанность в **%**  1 категория | Упитанность в **кг**  1 категория |
| **Из говядины**  Толстый край | 1,7 |  |
| Тонкий край | 1,6 |  |
| Верхняя часть | 2,0 |  |
| Внутренняя часть | 4,5 |  |
| Боковая часть | 4,0 |  |
| Наружная часть | 6,1 |  |
| Лопаточная часть | 6,5 |  |
| Грудинка | 2,8 |  |
| Покромка | 4,1 |  |
| Котлетное мясо | 40.3 |  |
| Выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса | 73,6 |  |
| Кости, хрящи и сухожилия | 25,4 |  |
| Потери при разделке | 0,5 |  |
| Потери при хранении | 0,4 |  |
| Потери при нарезке | 0,1 |  |

Итого 100,0

Согласно таблице № 12 Сборника рецептур 2013 года «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий, работающих на сырье», даны в процентах к массе мяса на костях.

Вариант 1

***Отчет***

1. Составить технологическую схему разделки говядины на отруба

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Перечислить полуфабрикаты из котлетного мяса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Рассчитать количество котлетного мяса для 15 кг котлетной массы, если на 1 кг массы необходимо взять 0,650 кг мяса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вариант 2

***Отчет***

1. Составить технологическую схему разделки свинины на отруба

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Перечислить крупнокусковые полуфабрикаты из мяса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Рассчитать количество хлеба для 15 кг котлетного мяса, если на 3,7 кг котлетного мяса необходимо взять 900г хлеба.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Лабораторная работа № 3. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса (1час).**

***Задание***

1. Рассчитать количество сырья для приготовления порционных полуфабрикатов из филе птицы:

1) Котлета по-киевски Рецептура № 659;

2) Котлета натуральная, рецептура № 656;

3) Шницель по-столичному, рецептура № 661.

Таблицу зачертить, расчеты занести в таблицу.

Согласно сборнику рецептур, даны рецептуры на 1 порцию, произвести расчет рецептуры на 5 порций, занести в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор сырья | Котлета по-киевски | | Котлета натуральная | | Шницель по- столичному | | Итого |
| 1п | 5п | 1п | 5п | 1п | 5п |
| Курица | 231 |  | 289 |  | 272 |  |  |
| Масло сливочное | 30 |  | 8 |  | - |  |  |
| Яйца | 1/4шт. |  | - |  | 1/2шт. |  |  |
| Хлеб пшеничный | 28 |  | - |  | 37 |  |  |

Вариант 1

***Отчет***

1. Составить технологическую схему разделки птицы на филе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Перечислить органолептические показатели полуфабриката Котлета по-киевски\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вариант 2

***Отчет***

1. Составить технологическую схему обработки птицы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Перечислить органолептические показатели полуфабриката Шницель по-столичному\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Лабораторная работа № 4.**

**Тема: Составление инструкционно-технологических карт на блюда из мяса и кролика (1час).**

***Задание***

1. Составить инструкционно-технологическую карту на блюдо «Азу».

2. Составить инструкционно-технологическую карту на котлеты рубленые из кролика.

Инструкционно – технологическая карта на блюдо «Азу»

Рецептура № 596-II-2013г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор сырья | Масса  брутто | Масса  нетто | Наименование операции | Последовательность выполнения |
| Говядина (боковой и  наружный куски  тазобедренной части)  Жир животный топленый  Томатное пюре  Лук репчатый  Мука пшеничная  Помидоры свежие  Огурцы соленые  Картофель  Чеснок  Масса тушеного мяса  Масса соуса и овощей  Выход | 162  12  15  30  5  -  50  193  1,0  -  -  - | 119  12  15  25  5  -  30  145  0,8  75  250  325 |  |  |

Таблицу зачертить, занести рецептуру в таблицу.

Графы «Наименование операции», «Последовательность выполнения» заполнить самостоятельно.

Инструкционно – технологическая карта на блюдо: биточки рубленые из кролика, рецептура № 670-II-2013г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор сырья | Масса  брутто | Масса  нетто | Наименование операции | Последовательность выполнения |
| Кролик  Хлеб пшеничный  Молоко или вода  Внутренний жир  Масса котлетной массы  Маргарин столовый  Гарнир  Выход | 106  18  26  3  -  5  -  - | 74  18  26  3  120  5  150  270 |  |  |

Таблицу зачертить, занести рецептуру в таблицу.

Графы «Наименование операции», «Последовательность выполнения» заполнить самостоятельно.

Вариант 1

***Отчет***

1. Составить технологическую схему разделки передней четвертины говядины \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Перечислить органолептические показатели блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вариант 2

***Отчет***

1. Составить технологическую схему обработки мяса кролика \_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Перечислить мелкокусковые полуфабрикаты из говядины \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Выполнение практических занятий**

**Практическое занятие № 1, 2**

**Тема: Проверка органолептическим способом качество мяса (2часа).**

***Задания***

1. Определить качество мороженого мяса.

2. Определить качество охлажденного мяса.

3. Определить качество охлажденного мяса кролика.

***Необходимые посуда, инвентарь, инструмент***

***Последовательность выполнения задания***

1). Подготовить рабочее место, продукты.

2). Подготовить необходимые: лотки, контейнеры, доски разделочные МС, ножи МС, поварская вилка, поварская игла.

1. Расположить мороженое мясо на стол. Определять качество мяса по следующим признакам:

-внешний вид: мясо от светло-розового до темно красного цвета, имеет корочку подсыхания;

-запах свежего мяса;

-консистенция мороженого мяса, при разрезе имеются кристаллики льда, при ударе мясо молотком издается ясный звук;

- определении мяса методом пробной варки: отделяем кусок мороженого мяса.

- закладываем мяса в горячую воду, доводим до кипения;

- проверяем качество мяса по запаху: бульон ароматный, светлый, мясо имеет свежий запах.

2. Проверяем качество охлажденного мяса:

-внешний вид: мясо от светло-розового до темно красного цвета, имеет корочку подсыхания;

-запах сырого мяса, без посторонних запахов;

-консистенция: плотная, при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается;

3. Проверяем качество охлажденного мяса кролика:

- внешний вид: тушка разделана правильно, не имеет кровоподтеков, мест удара, запекшейся крови; мясо от светло-розового до темно красного цвета, имеет корочку подсыхания;

-запах сырого мяса, без посторонних запахов;

-консистенция: плотная, при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается;

Вариант 1

***Отчет***

1. Составить технологическую схему обработки мороженого мяса

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Перечислить крупнокусковые полуфабрикаты из говядины\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Что называют разделкой мяса? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вариант 2

***Отчет***

1. Составить технологическую схему обработки охлажденного мяса

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Составить схему приготовления котлетной массы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Что называют обвалкой мяса? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Практическое занятие № 3, 4.**

**Тема: Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.**

***Задание***

1. Приготовить рубленую массу.

2. Приготовить полуфабрикаты из рубленой массы: бифштекс, котлета полтавская, шницель натуральный, люля-кебаб.

3. Рассчитать количество сырья для приготовления 30п. бифштекса.

Расчеты занести в таблицу.

***Оборудование, инвентарь, инструменты, посуда****:* мясорубка электрическая, пов.ножи, миски, кастрюли.

***Сырье:*** мясо свинины, или баранины, шпиг, вода.

***Последовательность выполнения работы***

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь, инструменты.

2. Подготовить мясо: нарезать на куски весом 40-50г, нарезать шпиг.

3. Мясо пропустить через мясорубку 2 раза.

4. Добавить в измельченное мясо, соль, перец, воду и перемешать.

5. Массу выбить до однородной массы.

6. Массу разделать на порции для бифштекса, котлеты, шницеля, люля-кебаб.

7. Сформовать п/ф:

*бифштекс* – в рубленую массу кладут нарезанный мелким кубиком шпик, придают приплюснуто-округлую форму толщиной 2см;

*котлета полтавская* - в рубленую массу кладут нарезанный мелким кубиком шпик, измельченный чеснок. Формуют в форме котлет, панируют в сухарях;

*шницель натуральный* – придают овальную форму толщиной 1см;панируют в льезоне и сухарях.

*люля-кебаб* – нарезанное на куски мясо баранины пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, салом – сырцом 2-3 раза, кладут соль, перец и перемешивают. Ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования. Порционируют - придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажке по 2-3шт. на порцию.

8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

***Требования к качеству***

внешний вид – п/ф должны иметь правильную форму, без трещин, панировка плотно прилегает к поверхности;

запах – свойственный продуктам, соль по вкусу;

консистенция - однородная, без следов непромеса.

Бифштекс рубленый, рецептура № 604 (2)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто  г | Масса нетто  г | Масса брутто  г | Масса нетто, г |
| 1п | 1п | 30п | 30п |
| Говядина (котлетное мясо) | 109 | 82 |  |  |
| Шпик | 12,5 | 12 |  |  |
| Вода | 6,8 | 6,8 |  |  |
| Перец черный молотый | 0,04 | 0,04 |  |  |
| Соль | 1,2 | 1,2 |  |  |
| Выход п/ф |  | 100 |  |  |

Вариант 1

***Отчет***

1. Составить технологическую схему приготовления рубленой массы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Перечислить части туши говядины, используемой для приготовления рубленой массы.

Вариант 2

***Отчет***

1. Составить схему приготовления котлетной массы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Назовите и опишите способы тепловой обработки бифштекса. Подберите гарнир для подачи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Практическое занятие № 5.**

**Тема:**  **Выполнение заправки птицы всех видов.**

***Задания***

1. Выполнение заправки птицы «в кармашек».

2. Выполнение заправки птицы в одну нитку.

3. Выполнение заправки птицы в две нитки.

4. Выполнить задание и составить отчет*.*

***Оборудование, инвентарь, инструменты, посуда****:* рабочие столы, ножи, поварская игла, доска разделочная, миски, кастрюли, шпагат.

***Сырье:*** мясо домашней птицы.

***Последовательность выполнения работы***

- Подготовить рабочее место, продукты, посуду, инвентарь, инструменты.

- Подготовить птицу: провести кулинарную обработку.

*Заправка птицы в кармашек*

1. Положить тушку птицы спинкой вниз на разделочную доску.

2. Сделать надрезы кожи («кармашки») на брюшке с двух сторон и вставляют туда ножки.

3. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылышки подворачивают за спинку, чтобы они придерживали кожу шеи.

*Заправка в одну нитку.* 1. Положить тушку спинкой вниз на доску.

2. Левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой прокалывают иглой с ниткой в центре окорочка под филейной частью так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой.

3. Иглу с ниткой протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола.

4. Нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с противоположной стороны, накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивая иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с противоположной стороны.

5. Тушку поворачивают на бок, прокалывают одно крыло, прикрепляют ниткой кожу шеи к мышцам спины, прокалывают другое крыло.

6. Нитки стягивают и завязывают узел.

*Заправка в две нитки.* 1. Положить тушку птицы спинкой вниз.

2. Левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой прокалывают иглой с ниткой в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочек, протаскивая нитку, оставляя коней у первоначального прокола.

3. Тушку поворачивают на бок, кожу с шейки накидывают на спинку, закрепляя шейное отверстие.

4. Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляя ниткой кожу шеи на мышцах спинки, и пропускают через другое крылышко.

5.После конец нитки у крылышка и у окорочка связывают.

6. Второй ниткой ножки прикрепляют к тушке. Для этого тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками и обратно, концы ниток стягивают и завязывают в узел.

7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

***Требования к качеству заправленной тушки***

внешний вид – тушки должны иметь правильную заправку;

запах – сырой птицы, поверхность не липкая;

консистенция упругая.

Вариант 1

***Отчет***

1. Составить технологическую схему заправки птицы в одну нитку

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Опишите назначение заправленной тушки домашней птицы \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вариант 2

***Отчет***

1. Составить схему заправки птицы «в кармашек» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Перечислите полуфабрикаты из мяса птицы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Практическое занятие № 6.**

**Тема:**  **Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы (4 часа).**

***Задания***

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бифштекс рубленый с яйцом и жареным картофелем; биточки с картофельным пюре и сметанным соусом; рулет с макаронами; шницель с капустой тушеной и сливочным маслом.

2. Дать оценку качества приготавливаемых блюд.

3. Составить отчет.

***Оборудование, инвентарь, инструменты, посуда****:* рабочие столы, ножи, доска разделочная, миски, кастрюли, сковороды, шумовки, сито, дуршлаг, веселки, венчик, форма для запекания, тарелки глубокие, мелкие, соусники, поднос, весы, мясорубка, противень, поднос, плита электрическая.

***Последовательность выполнения работы***

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.

2. Промыть и очистить овощи.

3. Нарезать картофель брусочками для бифштекса.

4. Нарезать мясо и приготовить рубленую массу, сформовать бифштекс по 1 шт. на порцию; сформовать шницель по 1шт. на порцию, запанировать в льезоне и красной панировке.

5. Приготовить котлетную массу, сформовать биточки по 2шт. на порцию, запанировать в красной панировке.

6. Сварить макароны сливным способом, заправить сливочным маслом или маргарином.

7. Сварить картофельное пюре.

8. Сформовать рулет с макаронами, выложить на противень швом вниз, сделать проколы, смазать яйцом, полить растопленным маргарином, запечь в жарочном шкафу при температуре 250ºС.

9. Приготовить соусы красный и сметанный.

10. Обжарить картофель основным способом.

11. Приготовить картофельное пюре.

12. Приготовить гарнир для шницеля – капусту тушеную.

13. Обжарить бифштекс рубленый с двух сторон на сковороде, до готовности довести в жарочном шкафу.

14. Приготовить яичницу – глазунью.

15. Обжарить шницель рубленый с двух сторон на сковороде, до готовности довести в жарочном шкафу.

16. Нарезать рулет на порционные куски.

17. Оформить блюда для подачи: бифштекс рубленый подать на тарелке с гарниром (жареным картофелем), полить мясным соком, украсить зеленью, на бифштекс положить яичницу-глазунью: биточки уложить на тарелку рядом с картофельным пюре, полить сметанным соусом, украсить зеленью; шницель положить рядом с капустой тушеной, шницель полить растопленным сливочным маслом;. рулет уложить на тарелку по 2-3 куска на 1 порцию, рядом подлить красный соус, украсить зеленью.

18. Оформить отчет.

19. Продегустировать блюда и отметь их вкусовые качества.

20. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

***Индивидуальные задания***

1. Приготовить рубленую массу.

2. Сварить макароны.

3. Приготовить котлетную массу.

4. Приготовить соус красный.

***Требования к качеству приготовленных блюд***

*Бифштекс*рубленый с яйцом и жареным картофелем.

внешний вид – форма приплюснутого биточка, на поверхности корочка, полит мясным соком, картофель уложен рядом, яичница - глазунья на бифштексе;

цвет- коричневый;

вкус и запах – свойственные жареному мясу;

консистенция – сочная, однородная.

*Биточки с картофельным пюре и сметанным соусом;*

внешний вид – изделие круглоприплюснутой формы одинакового размера, политые сметанным соусом, рядом гарнир в виде картофельного пюре; яичница - глазунья на бифштексе;

цвет- светло - серый;

вкус и запах – свойственные свежеприготовленным изделиям из котлетной массы с привкусом сметаны;

консистенция – сочная, однородная.

*Рулет с макаронами;*

внешний вид – куски овальной формы, корочка без трещин, в середине на разрезе вареные макароны;

цвет- на поверхности от светло коричневого до коричневого;

вкус и запах – свойственные изделиям из котлетной массы;

консистенция – сочная, однородная.

*Шницель с капустой тушеной и сливочным маслом;*

внешний вид –овальной формы, поджаристая корочка без трещин;

цвет - на поверхности коричневый;

вкус и запах – свойственные изделиям из рубленой массы;

консистенция – сочная, однородная.

***Указания к проведению работы***

Рулет с макаронами готовят сразу на несколько порций.

Сформованный рулет прокалывают сверху в нескольких местах, чтобы он не деформировался в процессе тепловой обработки. Запекают блюда при температуре 250ºС. Готовые изделия хранят на мармите, при подаче украшают зеленью.

***Рецептура блюд из рубленой и котлетной массы***

Расчет продуктов на 1 порцию дан в граммах (брутто)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор сырья | Бифштекс рубленый с яйцом и жареным картофелем | Биточки с картофельным пюре и со сметанным соусом | Рулет с макаронами | Шницель с капустой тушеной и сливочным маслом. |
| Говядина (котлетное мясо) | 109 | 76 | 156 | 50 |
| Хлеб пшеничный | - | 14 | 23 | 9 |
| Шпик | 12,9 | - | - | - |
| Молоко | 7 | 17 | 34 | 12 |
| Макароны отварные | - | - | 125 | - |
| Сухари | - | 8 | - | 5 |
| Перец черный молотый | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 0,04 |
| Соль | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| **Масса полуфабриката** | **100** | **93** | **313** | **62** |
| Жир животный топленый | 7 | 5 | 4 | 3 |
| Масса жареных изделий | 70 | 75 | 275 | 50 |
| Яйцо, шт. | 1 | - | - | - |
| Жир животный топленый | 5 | - | - | - |
| Масса яицницы | 40 | - | - |  |
| Гарнир | 150 | 150 | - | 150 |
| Соус | - | 50 | 50 | - |
| Масло сливочное | - | - | - | 5 |
| **Выход** | **260** | **275** | **325** | **205** |

Вариант 1

***Отчет***

1. Установить время жарки бифштекса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Определить изменение массы полуфабриката шницель после жарки\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Составить технологическую схему шницеля рубленого\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Вариант 2

***Отчет***

1. Составить схему приготовления рулета с макаронами \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

2. Установить время жарки биточков \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Определить изменения массы полуфабриката биточков после жарки \_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Список использованных источников**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, ООО «Издательство Арий», 2013г.

Качурина П.А. Кулинария: М. Академия. 2014г.

Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: М. Академия. 2014г.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: М. Академия. 2009г.

Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М. Академия. 2005г.

Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции, учебное пособие: М. Академия. 2014г.

РЕЦЕНЗИЯ

на методические указания для проведения лабораторных работ и практических занятий по МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, выполненную мастером производственного обучения государственного бюджетного образовательного учреждения Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум», Друзенко Галиной Николаевной.

Методические указания авторские, разработаны на основе Федерального Государственного стандарта среднего профессионального образования по указанной профессии.

С целью овладения видом профессиональной деятельности по профессии, обучающиеся в ходе выполнения лабораторных работ и практических занятий овладеют знаниями и умениями по вопросу Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Название методических указаний сформулировано правильно и соответствует содержанию.

Структура методических указаний соответствует требованиям выполнения лабораторных работ и практических занятий, где прослеживается алгоритм их выполнения.

В пояснительной записке отражены основные цели методических указаний. Методические указания содержат пошаговое описание последовательности действий обучающегося при выполнении какого-либо лабораторного или практического задания.

В общей характеристике методических указаний описаны ознакомительные моменты и подготовка к выполнению заданий.

В разделе: Выполнение лабораторных работ и практических занятий, четко и понятно сформулировано задание, которое после выполнения способствует усвоению, закреплению и проверке теоретических знаний в виде отчетов.

Язык и стиль, само содержание изложения рассчитано для обучающихся данной профессии, отличается четкостью, логикой. Таблицы в методических указаниях наглядно формируют задания и алгоритм его выполнения.

Список использованных источников достаточный для данных методических указаний.

Содержание методических указаний соответствуют современному уровню обучения в средних профессиональных образовательных учреждениях.

Рекомендации, замечания: замечаний нет.

**Заключение:**

Методические указания могут быть использованы для выполнения лабораторных работ и практических занятий по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рецензент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия, И.О., место работы, должность) Личная подпись

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. М.П.