

**краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Ребрихинский лицей профессионального образования»**

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР

_____ В.А. Алпатов
« ____ » _____ 2015г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Составитель: Шевченко Е.В., мастер производственного обучения

Учебно-методические указания являются основой для выполнения практических работ по **МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов**

Учебно-методические указания предназначены для изучения МДК 03.01.

Технология приготовления супов и соусов по **профессии 19.01.07. Повар, кондитер**

Содержание.

1. Введение.....	4
2. Критерии оценки практических заданий.....	5
3. Техника безопасности.....	6
4. Содержание лабораторно-практических занятий.....	7
5. Список рекомендуемой литературы.....	37

Введение.

Данные методические указания предназначены для выполнения практических работ по **МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов**, предназначенной для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии **19.01.07 Повар, кондитер**.

Практические занятия дополняют теоретический курс, позволяют лучше усвоить его, знакомят с фактическим материалом на практике. Целью проведения практических занятий является отработка основных теоретических знаний модуля МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов и приобретение практического опыта:

- приготовления основных супов и соусов

При подготовке к занятию обучающийся должен знать основную учебную литературу согласно программе модуля ПМ03 Приготовления супов и соусов по теме, которая рассматривается, а так же литературу специальную по конкретному занятию.

В методических указаниях даны пояснения к выполнению практических работ. После каждой работы приведены вопросы для проверки.

Каждый учащийся должен вести рабочую тетрадь, в которую заносятся:

- название работы;

- цель работы;

- перечень оборудования и материалов, приборов и инструментов для выполнения лабораторной работы;

- ход работы (порядок выполнения полученного задания);

- выводы по работе.

Материал по каждому занятию излагается в следующей последовательности: вначале кратко формулируются тема и цель занятия, затем определяется конкретное задание и порядок выполнения, приводится перечень необходимого оборудования и материалов, а также методические указания по проведению лабораторной работы и контрольные вопросы, проводится инструктаж по технике безопасности при работе в лаборатории

Преподаватель принимает выполненную учащимся лабораторную работу в индивидуальном порядке. Хорошо выполненные работы следует рекомендовать для ознакомления всем обучающимся. Для зачета, по окончании практических занятий, обучающийся представляет надлежащим образом оформленную тетрадь.

Целесообразно в конце занятия сообщать тему следующего практического занятия и указывать литературные источники. Обучающиеся в таких случаях приходят с готовыми конспектами, и преподавателю остается дать лишь целевую установку занятия, распределить задания, показать технику выполнения. После этого учащиеся приступают к самостоятельной работе.

Критерии оценки практической работы.

Практические занятия оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

- 1) соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствии с существующими требованиями;
- 2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;
- 3) объем, характер и качество использованных источников;
- 4) обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;
- 5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления компьютерной презентации

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку.

«5» – работа соответствует всем критериям, студенты демонстрируют творческий подход, самостоятельно находят дополнительный материал;

«4» – работа не соответствует одному из критериев (1, 2,4);

«3» – работа не соответствует критериям 1, 2,4,5;

«2» – работа не соответствует ни одному из критериев.

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Практическая работа № 1

«Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов, рыбы, мяса и при приготовлении супов»

Инструкция по выполнению практической работы

Внимательно прочитайте задание

Во время выполнения задания можете воспользоваться раздаточным материалом, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, микрокалькулятором

Время выполнения: 6 часов

Задание № 1

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.

1.1. Определение количества отходов

1.1.1. Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и марте?

1.1.2. Определить количество отходов при обработке 40 кг кабачков для фарширования

1.1.3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля и августе и марте.

1.1.4. Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта?

1.1.5. Какое количество отходов получится при обработке 25 кг моркови в сентябре и марте?

1.2. Определение веса нетто

2.1. Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?

2.2. Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 кг картофеля весом брутто в сезон после 1/III?

2.3. Сколько очищенного лука репчатого получится из 40 кг лука весом брутто?

2.4. Сколько очищенной репы получится из 23 кг репы весом брутто?

2.5. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 5 кг очищенной?

1.3. Определение веса брутто

1.3.1. Сколько моркови нужно взять в апреле, чтобы приготовить 120 порций рагу из овощей по колонке № 1 Сборника рецептур?

1.3.2. Сколько свеклы потребуется в январе для приготовления 200 порций винегрета по колонке 2?

1.3.3. Сколько лука репчатого надо взять, чтобы получить 5 кг очищенного?

1.3.4. Определить вес брутто картофеля (в январе) для приготовления 100 порций картофеля в молоке по колонке № 2 Сборника рецептур.

1.3.5. Сколько свеклы весом брутто надо взять в феврале, чтобы получить 30 кг очищенной?

1.4. Определение количества порций изделий

4.1. Сколько порций картофеля отварного можно приготовить по колонке № 2 из 30 кг картофеля весом брутто в сентябре?

1.4.2. Сколько порций картофеля, жареного из отварного по колонке № 2 можно приготовить из 40 кг картофеля весом брутто в январе?

1.4.3. Сколько котлет картофельных можно приготовить по колонке № 1 из 42 кг картофеля весом брутто в сезон после 1/III?

1.4.4. Сколько порций котлет свекольных можно приготовить по колонке № 1 из 18 кг свеклы в ноябре?

1.4.5. Сколько порций борща флотского по колонке 3 можно приготовить при наличии 20 кг картофеля весом брутто в январе?

Время выполнения: 4 часов

Практическая работа №2 «Заправочные супы»

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для заправочных супов.
2. Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) для заправочных супов.
3. Отработать технологическую последовательность варки заправочных супов.
4. Отработать правила подачи заправочных супов.

Содержание работы:

1. **Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:** борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне.

2. Определить время пассерования моркови и лука, процент отходов при обработке картофеля.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: приготовить бульон (мясокостный или куриный).
3. Для борща: подготовить фасоль и отварить.
4. Для всех блюд: промыть и очистить овощи.
5. Для борща: нарезать свеклу и поставить тушить с добавлением жира, томата, уксуса.
6. Для всех блюд: нарезать овощи, пассировать их.
7. Для рассольника: очистить огурцы соленые, нарезать и припустить.
8. Для рассольника и супа крестьянского: отварить крупу.
9. Для супа-лапши: замесить тесто, поставить на 15 — 20 мин и нарезать лапшу.
10. К борщу: приготовить фрикадельки мясные.
11. Для борща, рассольника, супа крестьянского: нарезать картофель; для борща, супа крестьянского: нарезать свежую капусту.
12. Для всех блюд: заправить супы в соответствии с технологией приготовления.
13. Подготовить посуду для отпуска.
14. Оформить и подать блюда.
15. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
16. Оформить отчет о проделанной работе.
17. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
18. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Определите на каком бульоне готовят данные заправочные супы (борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне);
2. Определите форму нарезки овощей для данных заправочных супов;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных заправочных супов;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных заправочных супов;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1

Наименование заправочного супа	Бульон	Форма нарезки овощей	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству заправочных супов:

1. Определите внешний вид данных заправочных супов;
2. Определите цвет данных заправочных супов;
3. Определите вкус и запах данных заправочных супов;
4. Определите консистенцию данных заправочных супов;
5. Полученные данные сведите в таблицу

Наименование заправочного супа	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Отчет:

1. Составьте технологические схемы для каждого заправочного супа (*борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне*).

2. Составьте сырьевую ведомость для данных заправочных супов с выходом на 1000 гр. Полученные результаты сведите в таблицу

Сырьевая ведомость к лабораторной работе № 1 «Заправочные супы»

Наименование сырья	Борщ сибирский № 183		Рассольник ленинградский № 208		Суп крестьянский № 216		Суп-лапша на курином бульоне № 235	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Выход:								

Практическая работа №3 «Супы-пюре»

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для пюре-супов.
2. Отработать технологическую последовательность варки пюре-супов.
3. Отработать правила подачи пюре-супов.

Содержание работы:

1. **Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:** суп-пюре из картофеля, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из свежих грибов, суп-пюре из птицы.

2. Определить время варки овощей, процент отходов при обработке картофеля.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: приготовить бульон (мясокостный или куриный).
5. Для супа-пюре из бобовых: подготовить бобовые и отварить их.

6. Для всех блюд: промыть и очистить овощи.
5. Для супа-пюре из грибов: подготовить грибы.
6. Для всех блюд: нарезать овощи, пассировать их.
7. Для супа-пюре из птицы: подготовить и отварить птицу.
8. Для рассольника и супа крестьянского: отварить крупу.
9. Для всех блюд: подготовить и пассировать муку.
10. Для всех блюд: заправить супы-пюре в соответствии с технологией приготовления.
11. Подготовить посуду для отпуска.
12. Оформить и подать блюда.
13. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
14. Оформить отчет о проделанной работе.
15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
16. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Определите на каком бульоне или отваре готовят данные супы-пюре (*суп-пюре из картофеля, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из свежих грибов, суп-пюре из птицы*);
2. Определите основной составляющий компонент данных супов-пюре;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных супов-пюре;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных супов-пюре;
5. Результаты сведете в следующую таблицу :

Наименование супа-пюре	Бульон или отвар	Основной компонент	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству супов-пюре:

1. Определите внешний вид данных супов-пюре;
2. Определите цвет данных супов-пюре;
3. Определите вкус и запах данных супов-пюре;
4. Определите консистенцию данных супов-пюре;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Наименование заправочного супа	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Отчет:

1. Составьте технологические схемы для каждого супа-пюре (*суп-пюре из картофеля, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из свежих грибов, суп-пюре из птицы*).
2. Составьте сырьевую ведомость для данных супов-пюре с выходом на 1000 гр. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к лабораторной работе № 2 «Супы-пюре»

Наименование сырья	Суп-пюре из картофеля № 240		Суп-пюре из бобовых № 246		Суп-пюре из свежих грибов №246		Суп-пюре из птицы № 251	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Выход:								

Практическая работа №4 «Соусы»

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления красных основных и производных соусов.
2. Отработать технологию приготовления белых основных и производных соусов.
3. Отработать технологию приготовления грибных, молочных, сметанных соусов.
4. Отработать правила подачи соусов.

Содержание работы:

1. **Приготовить и оформить для подачи следующие соусы:** *соус красный основной, соус красный с вином, соус белый основной, соус томатный, соус молочный густой (для фарширования), соус сметанный с хреном, соус грибной кисло-сладкий.*
2. Определить время пассерования овощей, процент отходов при обработке овощей.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастриулы, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции:

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех соусов: приготовить бульон или отвар (мясокостный или куриный, грибной, молочный).
3. Для всех соусов: промыть и очистить овощи.
4. Для всех соусов: подготовить и пассировать муку.
5. Для всех соусов: нарезать овощи, пассировать их.
6. Для соуса красного с вином: подготовить вино.
7. Для всех соусов: заправить соусы в соответствии с технологией приготовления.
8. Подготовить посуду для отпуска.
9. Оформить и подать соуса.
10. Прогреть соусы и оценить их вкусовые качества.
11. Оформить отчет о проделанной работе.
12. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
13. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Определите основу жидкой части данных соусов (*соус красный основной, соус красный с вином, соус белый основной, соус томатный, соус молочный густой (для фарширования), соус сметанный с хреном, соус грибной кисло-сладкий*);
2. Определите форму нарезки овощей и грибов для данных соусов;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных соусов;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных соусов;
5. Результаты сведете в следующую таблицу

Наименование	Основа соуса	Форма нарезки	Способы подачи.	Условия
--------------	--------------	---------------	-----------------	---------

Критерии оценки

Оценка «5» ставится, если учащийся:

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться сборником рецептур блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
не может самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства.

Список рекомендуемой литературы

1. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб. пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 с.
2. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Учеб. пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 с.
3. Анфимова Н. А. Кулинария, Издательство: Академия, 2010 г., 400 с.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2009 г, 288 стр.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, Издательство: Академия, 2010 г., 160 с.
6. Ковалев, Н.И., Куткина, М.М., Кравцова, В.А. Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. - М.: Деловая литература, Омега-Л, 2007.- 480с.
7. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании, Издательство:»Феникс», 2009г., 352с.