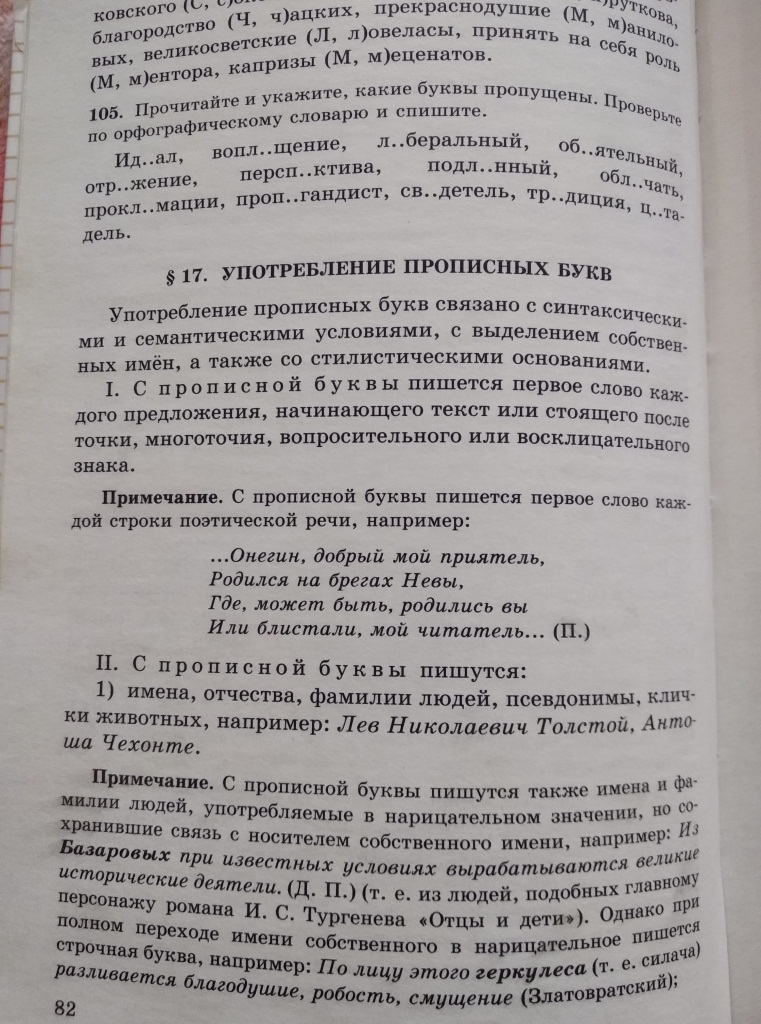
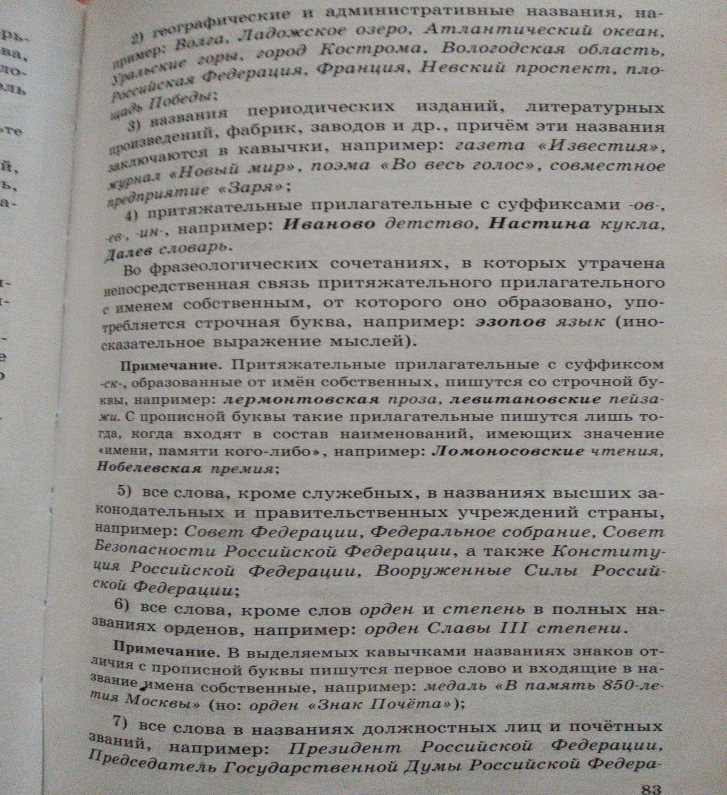
**Задания с 13.04 по 18.04**

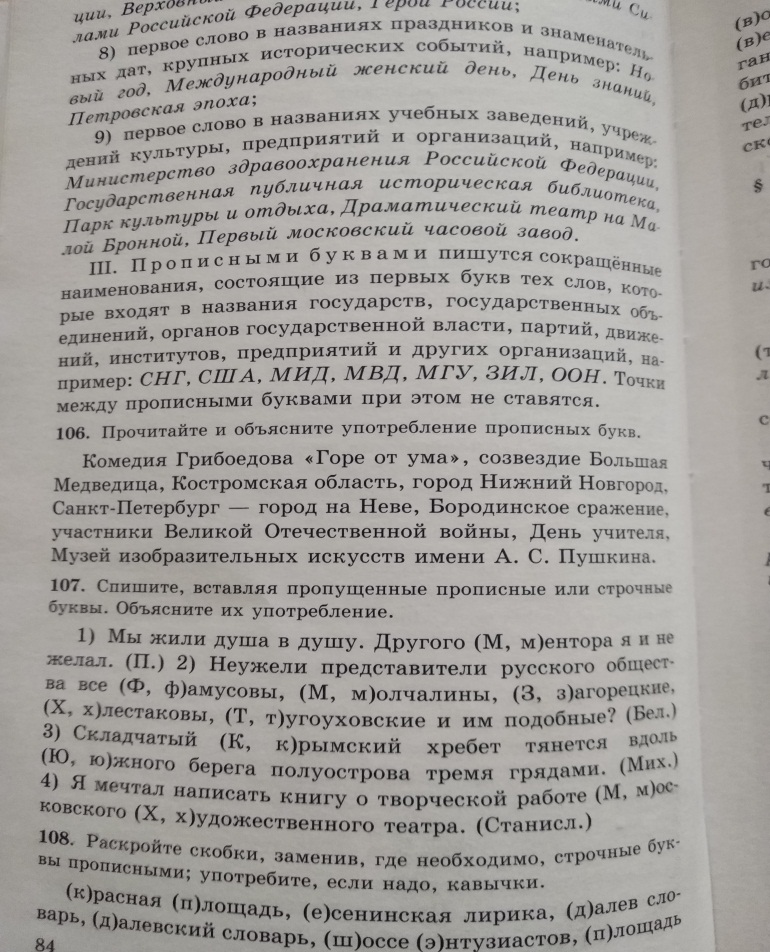
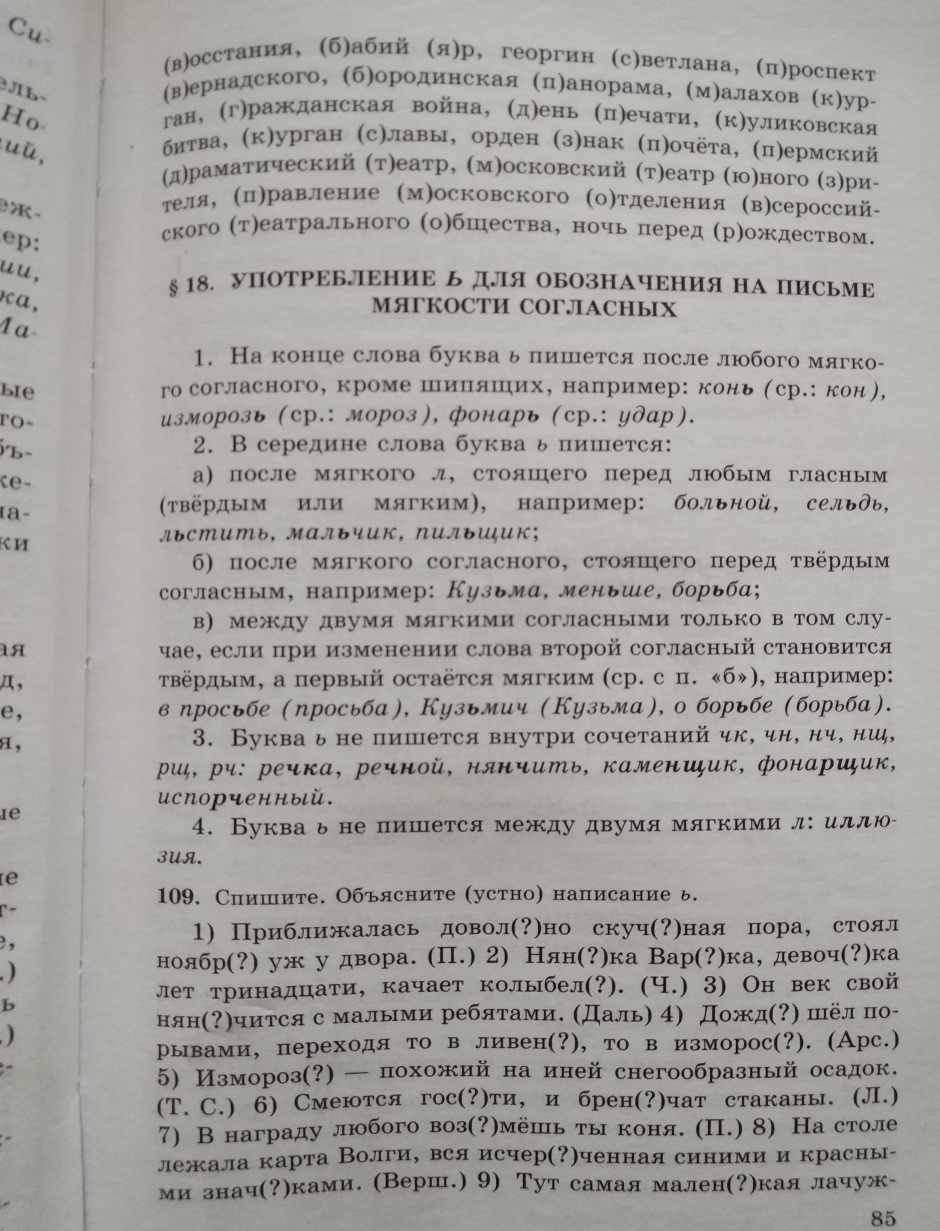
**Группа 9/10**

**Русский язык**

Тема: «Употребление прописных букв». Составить конспект

Упр. 107, 108 стр. 84 – 85





**Литература**

Чтение романа Л.Н. Толстого «Война и мир»

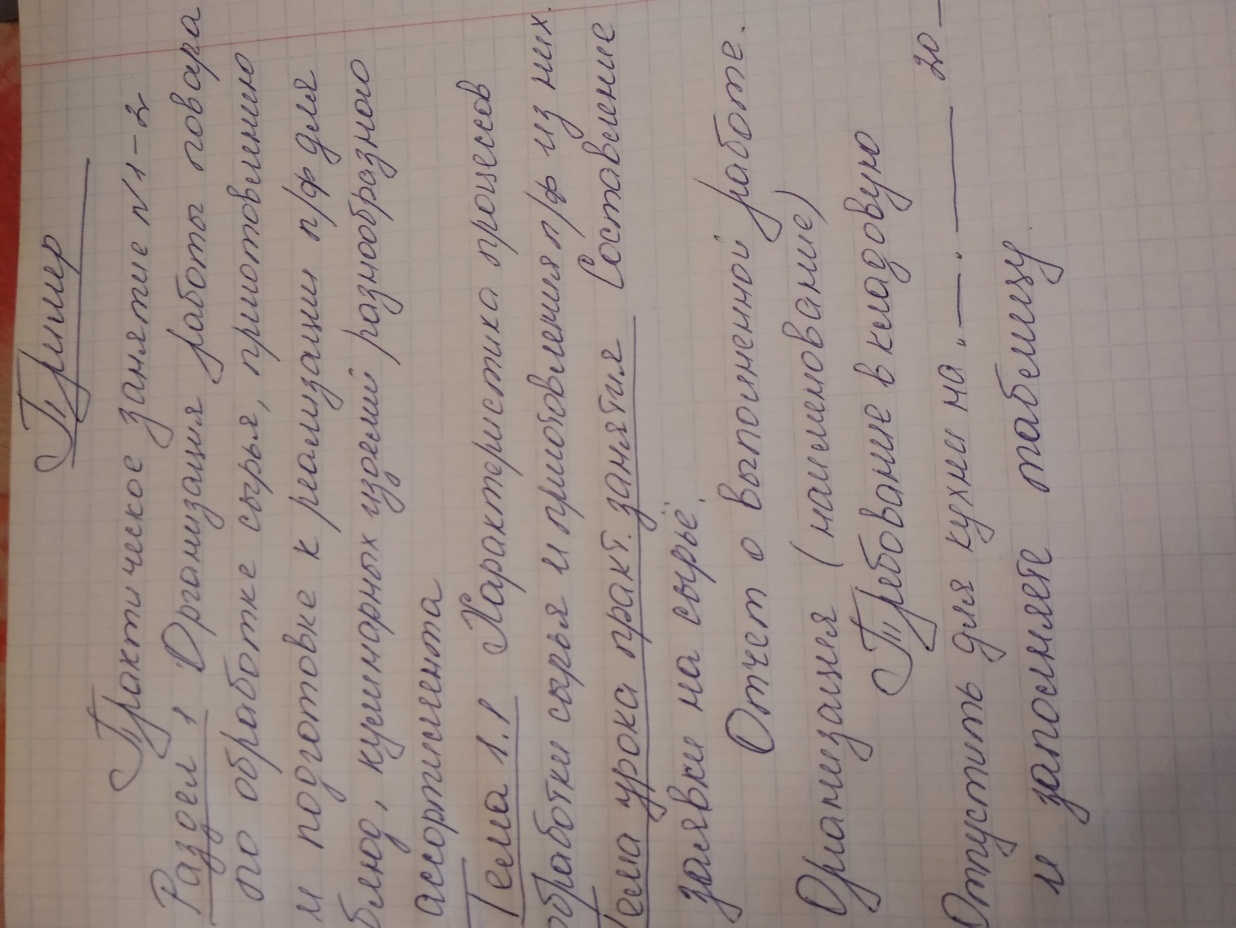
1. Подготовить сообщение в тетрадях «Духовные искания Андрея Балконского и Пьера Безухова».
2. Написать сообщение в тетрадях «Авторский идеал семьи в романе Л.Н. Толстого «Война и мир»

**МДК 01.01 Организация и процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

В отдельной тетради 18 листов выполнить практические работы.

Вам необходимо написать: Практическое занятие №1-2, затем указываете раздел 1 (его наименование); тема 1.1 (ее наименование); тема урока практического занятия (ее наименование); выполнить отчет.

Внимательно читайте задания (теоретическая часть описана в самой практической работе, а так же в тетрадях по МДК 01.01).



**Практическое занятие № 1-2**

(время выполнения работы 90 минут)

**МДК 01.01 Организация и процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**Раздел 1** *Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*

**Тема 1.1** *Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них*

**Тема урока практического занятия**: *Составление заявки на сырье.*

**Цели работы:**

1.Углубление знаний: по приобретению практического опыта по составлению заявки на получение сырья со склада

2. Отработка умения работать со сборником рецептур и правила составления заявки на сырье.

**Теоретическая часть**:

**Составление заявок на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов:**

Для получения продовольственного сырья заведующий производством составляет заявку на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов.

В заявке на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов указывается:

- дата заявки;

- номер по порядку;

- наименование сырья;

- количество сырья или продуктов, которых необходимо получить.

**Практическая часть:**

Пользуясь сборником рецептур заполнить заявку на получение продовольственного сырья для приготовления блюд

Организация: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Требование в кладовую

Отпустить для кухни на «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Наименование продуктов | Единица измерения | Кол-во |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Заведующий производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Практическое занятие № 3**

(время выполнения работы 45 минут)

**МДК 01.01 Организация и процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**Раздел 1** *Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*

**Тема 1.2** *Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов*

**Тема урока практического занятия**: *Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов*

**Цели работы:**

Углубление знаний: по приобретению практического опыта по подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

**уметь**- подготавливать рабочее место, выбирать производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по обработке овощей и грибов;

**знать** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) при обработке овощей и грибов.

**Задания:**

1.Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса приготовления блюд по заданию.

2. Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.

3. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготовляемых блюд и нормами оснащения.

**Оборудование, инвентарь, посуда:** механическое, холодильное оборудование, производственные столы, стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

**Литература:**

1.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

2.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Общие положения**

1.Обратите внимание на размещение оборудования. Оно ставится по ходу технологического процесса. При установке оборудования необходимо учесть нормы оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия, а также допустимые расстояния при его размещении:

- между двумя технологическими линиями немеханического оборудования – 1,5 м;

- между стеной и механическим оборудованием – 0,2 м;

- между стеной и технологической линией – 0,1 м;

- между стеной и тепловым оборудованием – 0,4 м;

- между тепловым и немеханическим оборудованием – 1,5 м

2.Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки и вторичного промывания.

Овощной цех представлен следующими видами оборудования:

- автоматическими моечными линиями;  
- рабочими охлаждаемыми поверхностями для дочистки овощей;  
- пароконвектоматом (для обработки надрезанного лука и удаления шелухи);  
- моечной с душирующим устройством;  
- упаковочными аппаратами (вакуумные бескамерные запайщкии и вакуум - газовые аппараты) для упаковки овощных полуфабрикатов для транспортировки на точки и закладки в среднетемпуратурные камеры;  
- приводами - овощерезками\*   
- циклонами и центрифугами для сушки овощей и листовых

Ознакомьтесь с организацией рабочего места **в овощном цехе** с учётом характера выполняемых операций при обработке овощей.

Ознакомьтесь с линией обработки картофеля и корнеплодов.

В цехе необходимы подтоварники для овощей и стеллажи. На линии установлены моечная ванна и картофелечистка. Так как после машинной очистки производят ручную доочистку, необходима установка специального стола для доочистки. Обратите внимание на наличие в крышке стола углубление, в которое помещают очищенные овощи, два отверстия для отходов и два – для дочищенного картофеля, а также желоб с водой для хранения картофеля в течение 2-3 часов.

Ознакомьтесь с организацией рабочего места очистки репчатого лука, чеснока. Необходим специальный стол с вытяжным устройством.

На линии обработки капусты, зелени установлены производственные столы и моечные ванны. На столе устанавливают овощерезательную машину.

Рабочие места овощного цеха оснащаются инструментами, инвентарём для выполнения определённых операций.

Рассмотрите производственный инвентарь и тару овощного цеха и определите его назначение: набор ножей, тёрки, приспособления для протирания овощей, устройство УНЗ (нарезка зелёного лука, укропа, сельдерея), контейнеры для хранения очищенных овощей, бачки для сбора отходов и тележкой для их перевозки, пневматическое приспособление для доочистки картофеля.

Выберите оборудование необходимое для выполнения задания по приготовлению блюда.

Подберите необходимый инвентарь овощного цеха, используемый для приготовления блюда.

**Отчет о проделанной работе представьте по форме:**

1. Зарисуйте схемы цехов с размещением оборудования, в котором приготавливают блюда по заданию.

2. Заполните таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые для приготовления блюд по заданию.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Технологическое оборудование | Кухонная посуда | Инструменты | Инвентарь | Посуда для отпуска |
| Кабачки фаршированные |  |  |  |  |  |
| Пюре картофельное |  |  |  |  |  |
| Морковь припущенная |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?

2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?

3. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?

4. В чём особенность организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?

5. Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе?

6.В чем недостаток механического способа очистки картофеля?

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

В отдельной тетради 18 листов выполнить практические работы.

**Практическое занятие № 1-2**

Продолжительность: 2 аудиторных часа (90 минут)

***Раздел 1* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

***Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок***

**Тема урока практического занятия: «**Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок».

Цели:

1.Углубление знаний по организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции и по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок**.**

2. Отработка умения по организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции**.** Отработка умения по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Материальное оснащение:

**Оборудование:**

1.Механическое: миксеры, блендеры, плиты электрические, пароконвектомат, жарочные шкафы,

2. Немеханическое оборудование: ванны моечные, производственные столы, , шкафы для хранения инвентаря и дополнительного сырья.

3. Весовое оборудование: весы настольные электронные.

4. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шокового охлаждения, стол с охлаждаемой поверхностью.

**4.Инвентарь, посуда:**противни металлические, кастрюли, миски, силиконовые коврики, сковороды, формы и формочки металличекие или гибкие из силикона с антипригарным покрытием, выемки, вырубки, терки, сита, веселки, венчики, лопатки, ножи поварской тройки, доски разделочные.

**Ход работы**

Получить практический опыт по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента ,по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд.

**Сформулировать вывод по следующим вопросам:**

1.Назвать безопасную эксплуатациию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд в учебном кулинарном цехе

2. Как организовать рабочее место повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции

**Заполнить таблицу отчета**

**Оформление отчета**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | *Схема организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции* | *Схема размещения оборудования в холодном цехе* |
|  |  |  |

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**Тема «Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты и биточки».**

**План**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура рыбной котлетной массы.

3. Технология приготовления рыбной котлетной массы (составить схему приготовления).

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

5. Рецептура котлет и биточков из рыбной котлетной массы.

6. Технология приготовления котлет и биточков (алгоритм приготовления).

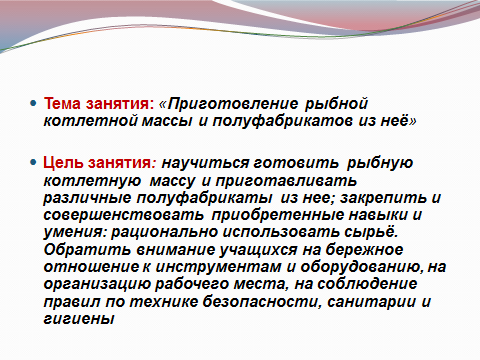
7. Требования к качеству котлет и биточков.

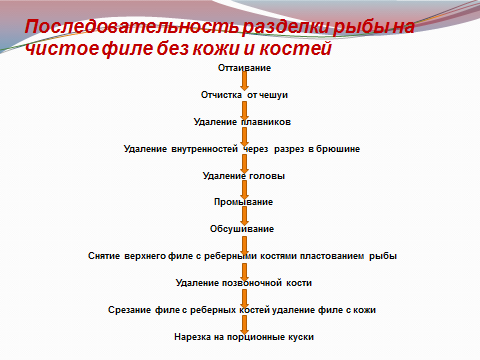
8. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (котлеты и биточки).

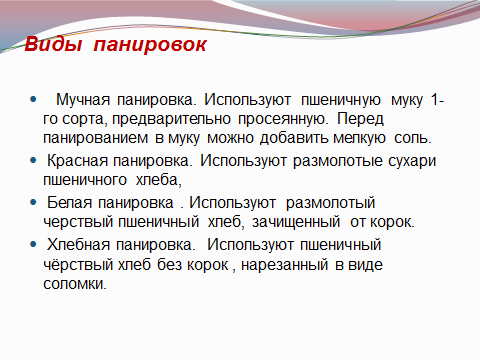
**Заполнить дневник учебной практики.**

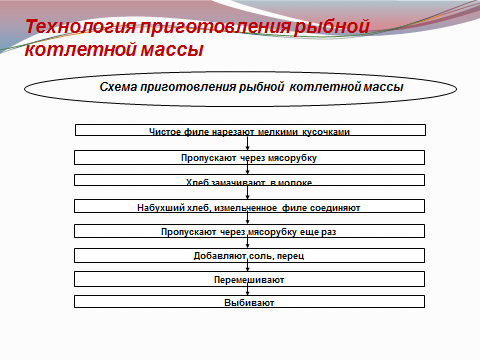
**Предоставить фотоотчет (в контакте).**

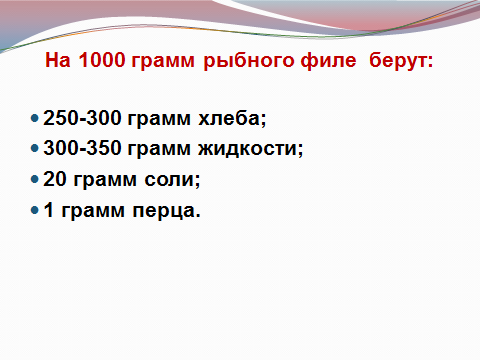
**В**ид**ео приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: https://youtu.be/goLl2j3vb8A**



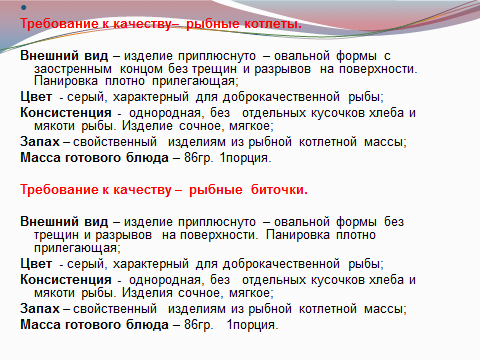












**БЛЮДА ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ (СБОРНИК РЕЦЕПТУР)**

Для приготовления котлетной массы используют свежую или хорошо вымоченную соленую рыбу, разделанную на филе без кожи и костей или на филе с кожей без костей. В котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения рыхлости можно положить пропущенную через мясорубку охлажденную ва­реную рыбу в количестве 20—30% к массе мякоти сырой рыбы.

При приготовлении котлетной массы из трески, окуня морского, сквамы, кабан-рыбы и других рыб, имеющих недостаточное количество связывающих клейдающих веществ, можно добавлять яйца из расчета 1/10 или 1/20 шт. на порцию.

Рыбные котлеты не рекомендуется готовить из жирных рыб (палтуса и др.) или обладающих резким специфическим запахом (сардинопс, сардинелла и др.).

К котлетной массе можно добавлять молоку от свежей рыбы, но не более 6% от массы нетто, за счет уменьшения закладки рыбы.

Из котлетной массы приготовляют котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели и другие изделия.

В приведенных ниже рецептурах указана закладка рыбы, разделанной на филе без кожи и костей.

**364. Котлеты или биточки рыбные**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| [Треска\*](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/045.htm#%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_364) | 110 | 80 | 89 | 65 | 66 | 48 |
| [Или мерланг\*](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/045.htm#%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_364) | 111 | 80 | 90 | 65 | 67 | 48 |
| Или сом (кроме океанического) | 178 | 80 | 144 | 65 | 107 | 48 |
| Или судак | 167 | 80 | 135 | 65 | 100 | 48 |
| Из полуфабрикатов: |  |  |  |  |  |  |
| Треска | 94 | 80 | 76 | 65 | 56 | 48 |
| Или судак | 111 | 80 | 90 | 65 | 67 | 48 |
| или сом (кроме океанического) | 99 | 80 | 80 | 65 | 59 | 48 |
| или макрурус | 93 | 80 | 76 | 65 | 56 | 48 |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: |  |  |  |  |  |  |
| Треска | 85 | 80 | 69 | 65 | 51 | 48 |
| Хлеб пшеничный | 24 | 24 | 18 | 18 | 14 | 14 |
| Молоко или вода | 32 | 32 | 25 | 25 | 19 | 19 |
| Сухари | 12 | 12 | 10 | 10 | 7 | 7 |
| **Масса полуфабриката** | — | 144 | — | 115 | — | 86 |
| Кулинарный жир или масло растительное | 12 | 12 | 8 | 8 | 5 | 5 |
| **Масса жареных изделий** | — | 125 | — | 100 | — | 75 |
| Гарнир №№ [523](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/045.htm#N523_%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C_%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B9), [525](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/045.htm#N525_%D0%9F%D1%8E%D1%80%D0%B5_%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5), [530](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/045.htm#N530_%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8_%D0%BE%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%81_%D0%B6%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%BC), [531](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/045.htm#N531_%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%81_%D0%B6%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%BC) | — | 150 | — | 150 | — | 150 |
| Соус №№ [572](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/045.htm#N572_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D1%82%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B9), [586](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/045.htm#N586_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9), [588](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/045.htm#N588_%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81_%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81_%D0%BB%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%BC) | — | 100 | — | 75 | — | 50 |
| или маргарин столовый | 8 | 8 | 7 | 7 | 5 | 5 |
| Выход: с соусом | — | 375 | — | 325 | — | 275 |
| с жиром | — | 283 | — | 257 | — | 230 |

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

\* Нормы закладки  даны на треску, мерланг потрошеные обезглавленные.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, пани­руют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8—10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают маргарином.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром.

Соусы — томатный, сметанный, сметанный с луком.