

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ № 32»**

ПМ03. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в том числе: по **МДК 03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.6. Приготовление, подготовки к реализации холодных блюд из птицы, кролика и дичи сложного приготовления

Тема урока: Практическая работа №7. 1. Организация рабочего места для приготовления холодных блюд из птицы (Лабораторная работа №5). 2. Составление таблицы возможных дефектов для холодных блюд.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (для групп ТС 2- 1 и ТС 2-2)

Преподаватель Хаджимуратова А.В.

Москва 2020

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

1. ПМ03. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

2. МДК03.02. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

3. **Раздел 2:** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

4. **Тема урока: Практическая работа №7.** 1. Организация рабочего места для приготовления холодных блюд из птицы (Лабораторная работа №5). 2. Составление таблицы возможных дефектов для холодных блюд из птицы сложного приготовления»

5. **Место и роль урока в изучаемом разделе МДК:** урок по формированию практич. умений.

□ Организация рабочего места и ведение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика;

□ правила проведения органолептической оценки технологического процесса приготовления холодных блюд из птицы, кролика и дичи сложного ассортимента;

□ Решение производственных ситуаций в процессе производства сложной холодной продукции из птицы, кролика и дичи.

6. **Цели урока:** формирование элементов профессиональной компетенции *ПК 3.1-ПК 3.6*

«Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента;

7. **Задачи: обучающая:** формирование практических умений организовывать и вести технологический процесс приготовления сложной холодной продукции; **развивающая:**

развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать;

воспитывающая: формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности.

Учебно-методическое обеспечение урока

Дидактические средства: электронная презентация, ЭОР (ФЦИОР)

методические средства: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

технические средства: компьютер

Межпредметные связи: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация работы ПОП.

Прогнозируемый результат:

формирование ПК 3.1 и 3.6. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Иметь практический опыт:

- Организации и ведения технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Уметь:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента; решать производственные ситуации.

Знать:

- Требования к организации рабочих мест и ведение технологического процесса производства холодной кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
- Правила сервировки стола для приема готовой холодной продукции из птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Принципы безопасности продуктов, взаимозаменяемости сырья, сочетания по вкусовым и питательным свойствам, температурного, санитарного режима хранения, оформления, отпуска готовой холодной продукции из птицы, дичи и кролика.

Формирование элементов общих компетенций

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- – ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- – ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы .
- -ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- -ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии
- в профессиональной деятельности
- – ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- -ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и
- личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно
- планировать повышение квалификации.

Нормативная документация

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий; **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.**

В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептов блюд и диетического питания для предприятий общественного питания.

В сборниках приводятся рецепты, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецепты блюд и кулинарных изделий. Рецепты фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработке различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: **СТП, ТУ**, технико-технологические и технологические карты. Сборником рецептов руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Типы предприятий



Ассортимент кулинарной продукции

- **Ассортимент кулинарной продукции** - перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятия питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей. В зависимости от вида используемого сырья, технологии приготовления, способа отпуска и т.д. продукция подразделяется на множество групп(классов).
- **Ассортимент считается рациональным**, если он в наибольшей степени соответствует спросу потребителей. Обновление ассортимента зависит от его разнообразия и контингента питающихся. Так, в ресторанах с большим ассортиментом блюд и непостоянным контингентом питающихся нет надобности часто менять ассортимент, а в школьных столовых, осуществляющих питание детей по скомплектованному рациону, не рекомендуется повторять одни и те же блюда чаще, чем раз в две недели.
- Практически не меняют свой ассортимент узкоспециализированные предприятия (например, блинные, шашлычные и др.).
- Различным типам предприятия соответствует и разный ассортимент блюд. Так, для ресторанов характерен широкий ассортимент всех групп блюд, преимущественно сложного приготовления, включая заказные и фирменные. В закусочных, как правило, имеется ассортимент блюд несложного приготовления, из определенного вида сырья. Кроме того, ассортимент кулинарной продукции может быть различен в зависимости от специализации предприятия. Например, в ресторанах национальной кухни - преобладать национальные блюда; в ресторанах с рыбной кухней кулинарная продукция из рыбы.

ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТЬ продукта

**Сочетает в себе органолептическую ценность
(цвет, вкус, аромат и др.) и безопасность
(безвредность).**



Описание метода ОЛО

Внешний вид - комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от блюда (изделия), включает ряд таких единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородность по размеру, качество оформления и т.д.

Цвет (окраска) - показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета.

Запах - показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния. Запах является ощущением, возникающим при возбуждении рецепторов обоняния, расположенных в верхней части носовых полостей. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продуктов, и их химической природы.

Консистенция - показатель качества блюд и кулинарных изделий, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно, осязательно, анализаторами пальцев рук, кожей и чувствительными мускулами рта.

При оценке "консистенции" определяют агрегатное состояние продукта (жидкое, твердое и т.д.), степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая), механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

Для проведения органолептического анализа необходимо использовать: поварскую иглу, ложки из нержавеющей стали для отбора проб жидких блюд; ножи, вилки из нержавеющей стали для отбора проб блюд с плотной консистенцией; чайник с кипятком для ополаскивания приборов; тарелки или блюда для отбора проб; черпаки для отбора проб из котлов; стаканы с холодным чаем (черным, байховым) или водой; хлеб пшеничный из муки высшего, 1-го или 2-го сортов; блокнот и карандаш для записей.

Требования к специалистам.

Органолептический анализ продукции общественного питания должны осуществлять профессионально подготовленные специалисты, имеющие определенные навыки, знающие методику проведения органолептического анализа и систему оценки качества, в том числе специалисты пищевых лабораторий и работники предприятий общественного питания - члены службы контроля качества. В целях получения более точных результатов органолептического анализа оценщики продукции должны проходить испытания на сенсорную впечатлительность, т.е. способность восприятия внешнего импульса при помощи органов чувств.

Органолептические показатели качества,
оцениваемые с помощью органов чувств

зрения

внешний вид
форма
цвет
блеск
прозрачность

глубокого
осязания

консистенция
плотность
эластичность

обоняния

запах
аромат
«букет»

в полости
рта

сочность
однородность
консистенция
волокистость
крошливость
нежность
терпкость
вкус

№3. Технологическая карта приготовления блюда “Карпаччо из копченой курицы”

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса		Технологический процесс изготовления, оформления и подачи полуфабриката	Требования к качеству, условия и сроки реализации
	брутто	нетто		
Филе птицы копченое	60	50	<p>Филе грудки зачищают от кожицы, слегка подмораживают, нарезают на тонкие ломтики.</p> <p>Помидоры нарезают на половинки. Грибы обжаривают на оливковом масле. Сыр нарезают тонкими ломтиками.</p> <p>Соус для карпаччо: горчицу смешивают с солью, перцем, уксусом, и при постоянном помешивании вливают масло.</p> <p>В соус добавляют половину грибов, салат, помидоры и выкладывают в середину тарелки. Грудку укладывают сверху, рядом оставшиеся грибы. Декорируют сыром и соусом малиновым. Отпускают при Т10-12*С.</p>	<p>Блюдо красиво уложено на тарелку и оформлено.</p> <p>Продукты нарезаны тонкими ломтиками.</p> <p>Мясо мягкое. Вкус соответствует использованным продуктам.</p> <p>Оформляют и подают блюдо сразу по мере заказа.</p>
Шампиньоны свежие	30	23/16		
Сыр пармезан	10	9		
Уксус бальзамический	5	5		
Помидоры черри	30	25		
Горчица зернистая	5	5		
Салат романо	10	7		
Масло оливковое	45	45		
Соус малиновый	30	30		
Выход	-	100/30	преподаватель А.В.Хаджимуратова	

Технологическая карта приготовления блюда "Курица фаршированная (галантин)" №163 (Сборник рецептов 1983, 2к)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса		Технологический процесс изготовления, оформления и подачи полуфабриката	Требования к качеству, условия и сроки реализации
	брутто	нетто		
Курица	94	45	<p>Обработать курицу. Осторожно снять кожу, надрезав ее со стороны спинки или килевой кости. Отделить филе и мякоть от костей. Филе обработать и слегка отбить. Фарш для начинки птицы. Мякоть курицы и мякоть нежирной свинины (можно заменить мякотью птицы или телятины) пропустить 2—3 раза через мясорубку, протереть, ввести сырые белки яйца и тщательно выбить массу деревянной лопаткой, постепенно добавляя холодное молоко. В процессе взбивания масса должна увеличиться в объеме и побелеть. Массу посолить, добавить перец и мускатный орех. В фарш добавить горошек зеленый или фисташки, которые необходимо ошпарить и освободить от кожицы. На подготовленную кожу уложить отбитое филе и половину фарша. Отверстия, образовавшиеся после удаления костей из конечностей, неплотно заполнить фаршем; Края кожи приподнять, соединить и зашить. Изделие завернуть в салфетку или марлю свободно, чтобы сохранить форму тушки и рисунок, перевязать шпагатом. Готовый полуфабрикат используют для варки в бульоне основным способом при слабом кипении 1-1.5 ч, охлаждают в бульоне, вынимают, освобождают от салфетки, кладут под пресс на 1.5-2ч. для уплотнения формы, ставят в холодильник, отпускают по 1-2 куска на порцию.</p>	<p>Форма п/ф в виде рулета или тушки птицы. Консистенция - мягкая, запах - свойственный доброкачественному мясу. Фарш рыхлый, кожа мягкая. Цвет на разрезе светло-серый с рисунком. П/ф охлаждают до -6*С и хранят при температуре от 0 до 4*С до 24ч. Блюдо: галантин нарезан на тонкие ломтики одинаковой толщины, красиво уложен на охлажденное блюдо. В зависимости от вариантов подачи, использую гарниры из свежих или маринованных овощей, соус майонез или хрен. Консистенция мягкая, нерассыпчатая, слегка желеванная, фарш на разрезе равномерно распределен, не высыпается., цвет белый или слегка сероватый. Вкус в меру соленый, с привкусом птицы.</p>
Соль	2	2		
Филе птицы для фарша	27	23		
Молоко	35	35		
Сливочное масло	9	9		
Яйца	1/4шт	10		
Горошек зеленый консервированный	12	8		
Мускатный орех	0.1	0.1		
Перец молотый	0.01	0.01		
Масса полуфабриката	-	129		
Выход	---	75	преподаватель А.В.Хаджимуратова	

ИНСТРУКЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Рулеты из куриной грудки фаршированные» с гарниром из фруктов

Преподаватель: А.В. Хаджимуратова

Наименование продуктов	Масса		Учебно – производственные работы	Технология приготовления	Требования к качеству
	брутто	нетто			
Куриная грудка	130	120	1.Подготовка продуктов. 2. Приготовление полуфабриката 3. Тепловая обработка 4. Оформление и отпуск Отпуск. На подогретую порционную тарелку укладывают букетами гарнир, рядом кладут рулет, оформляют веточкой зелени, соус подают отдельно в соуснике.	Куриную грудку после мко раскрывают, слегка отбивают. Сыр натирают на терке, смешивают с рубленой зеленью, взбивают в однородную массу. Полученной массой наполняют размягченные чернослив и курагу, посыпают сверху оставшимся сыром. Затем филе придают форму рулета, заворачивают в пищевую пленку и припускают 10-15 минут, перекладывают в противень или форму, смазанную жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200*С. Гарнир: фрукты обрабатывают, нарезают дольками, проваривают н сахарном сиропе 3-5 минут.	Внешний вид: ровный рулетт, с золотистой поджаристой корочкой, с нежной консистенцией; гарнир аккуратно нарезан, форма нарезки сохранена. ВКУС И ЗАПАХ: соответствуют продуктам, входящим в состав блюда. Блюдо готовят по мере спроса, хранению не подлежит.
Сыр сливочный	21	20			
Чернослив	20	15			
Курага	15	15			
Зелень	5	5			
Масло сливочное	5	5			
Выход:	--	100			
Гарнир:	---	60			
Груша свежая	45	33			
Персик консервированный	55	33			
Сахар	15	15			
Масло сливочное	5	5			
Соус ягодный	---	50			
Выход блюда	---	210			
Безопасные приемы работы 1.Перед началом работы организовать рабочее место. 2. Во время работы соблюдение техники безопасности при работе с ножом, электрооборудованием, механическим оборудованием. 3. По окончании работы убрать рабочее место, выключить оборудование.					

Куры и дичь под майонезом.



- Снятое с костей и зачищенное филе курицы или дичи припускают и охлаждают. Нарезанные мелкими кубиками (5—6 мм) отварные морковь, картофель, соленые огурцы и отварной зеленый горошек заправляют майонезом, укладывают на блюдо.
- Сверху раскладывают филе птицы, покрывают его из корнета с зубчатым вырезом майонезом, украшают ярко окрашенными овощами, а вокруг укладывают букетами остальной овощной гарнир.



Правила порционирования и подачи птицы и дичи



Птица и дичь жареные.

Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают целиком или разрубают около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют ножки и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками.

Ножки разрубают на несколько кусков, укладывают на блюдо, на ножках веерообразно располагают тонко нарезанное филе, а вокруг — букетами гарнир (огурцы, корнишоны, фрукты, салат и мясное желе).

Отдельно подают соус майонез с корнишонами.



ФИЛЕ ИЗ КУР ИЛИ ДИЧИ ФАРШИРОВАННОЕ (ШОФРУА)

- Зачищенное филе дичи отбивают, укладывают на него фарш, приготовленный как для паштета, из печени и шпика с овощами и специями. Формуют в виде котлеты с обоими заостренными концами и припускают. Готовое филе охлаждают и заливают красным обезжиренным соусом с вином (мандера) и желатином, украшают вареным яичным белком и снова заливают желе слоем 1 см.



Варианты оформления и подачи холодных блюд

Оформление блюд из курицы



Вопросы для закрепления материала

- 1. Назовите нормативные документы, необходимые для приготовления холодных блюд из птицы и дичи.
- 2. Перечислите показатели, по которым оценивают качество готового блюда органолептическим методом.
- 3. Назовите основные требования к оформлению холодных блюд из птицы, дичи.
- 4. Назовите оригинальные способы подачи банкетного блюда из птицы.
- 5. Перечислите критерии оценки консистенции свежих томатов.
- 6. Перечислите соусы и гарниры к холодным блюдам из птицы и дичи.



Практическая работа №7.

1. Организация рабочего места для приготовления холодных блюд из птицы (Лабораторная работа №5).

2. Составление таблицы возможных дефектов для холодных блюд.

Цель работы: освоение ПК, научиться самостоятельно организовывать рабочие места для приготовления холодной кулинарной продукции из птицы; решать производственные ситуации с минимальными потерями;

Ход работы. Для задания №1: ознакомиться с технологией приготовления блюд для лабораторной работы №5 (слайды 12-14). Составить алгоритм выполнения технологического процесса.

Организовать рабочее место с подбором оборудования, инвентаря, посуды для приготовления, оформления и отпуска для каждого из представленных блюд. Работу выполнить в таблице.

Сделать вывод.

Для задания №2. Составить таблицу возможных дефектов для каждого из указанных блюд (слайды 12-14). На каждое блюдо выбрать по три дефекта (сырьевой, технологический, выпускной). Указать название дефекта, перечислить признаки, описать причину возникновения и предложить варианты устранения. **Сделать вывод.**

Эта работа рассчитана на два занятия

Первое задание необходимо выполнить сегодня в течение уроков до 16.20 и выслать мне на почту. Второе задание рекомендую выполнить в выходные дни. НЕ забудьте написать вывод!!!

Задание №2. Таблица возможных дефектов

Название дефекта	Признаки	Причина возникновения	Варианты устранения
1. Карпаччо из копченой курицы			
Сырьевой			
Технологический			
Выпускной			
2. Галантин из курицы			
Сырьевой			
Технологический			
Выпускной			
3. «Рулеты из куриной грудки фаршированные» с гарниром из фруктов			
Сырьевой			
Технологический			
Выпускной			

Список литературы

1. ГОСТы Услуги общественного питания.
2. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
3. Г.Кракнел, Р. Кауфман « Кулинария для профессионалов. Большая книга кулинарного искусства», М.: Издательство АСТ», 2008
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . Составитель Е.В.Голунова, Издательство, Профи-информ. Санкт-Петербург -2005.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).
6. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И. Богушева. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
7. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / С.Н. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 373 с.
8. Интернет- источники