

**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 №6. Разработка технологических карт для приготовления холодных блюд из птицы (Лабораторная работа №5).

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 №6.** «Разработка технологических карт для приготовления холодных блюд из птицы (Лабораторная работа №5)».

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

□ Самостоятельно разрабатывать нормативные документы для приготовления холодной кулинарной продукции;

□ 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;

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 разрабатывать нормативные документы для приготовления сложной холодной кулинарной продукции, 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, технологические карты

технические средства: компьютер

Межпредметные связи: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве, 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;
- Разработки нормативной документации для приготовления и проведения бракеража холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

Уметь:

- Работать с нормативными документами, самостоятельно разрабатывать нормативную документацию, необходимую для ведения технологического процесса производства холодной кулинарной продукции;
- 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, проводить органолептическую оценку готовой продукции.

Знать:

- Требования к организации рабочих мест и ведение технологического процесса производства холодной кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика сложного ассортимента;
- 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 рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий; **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России**. В диетических столовых и отделениях применяется **Сборник рецептур** блюд и диетического питания для предприятий общественного питания. В сборниках приводятся рецептуры, 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. Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт. **ГОСТ 31986-2012** Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания **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 рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры 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.

Основные термины и определения

Технологическая карта на продукцию общественного питания; ТК: Технический документ, составленный на основании сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления.

Сенсорный анализ: Анализ с помощью органов чувств (высокоспецифичных рецепторных органов), обеспечивающих организму получение информации об окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции.

Органолептический анализ продукции общественного питания: сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

Органолептическая оценка качества продукции общественного питания: Оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов. **Бракераж** – снятие пробы выпускаемой продукции путём органолептических показателей – соответствие внешнего вида продукта и его вкусовых качеств. **Примечание** - при органолептической оценке проводят проверку соответствия продукции общественного питания установленным органолептическим показателям качества. При оценке холодных блюд, п/ф, салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

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

Практическая работа №6.

Разработка технологических карт для приготовления холодной кулинарной продукции из птицы (Лабораторная работа №5).

Цель работы: освоение ПК, научиться самостоятельно разрабатывать технологические карты для приготовления холодной кулинарной продукции из птицы, организовывать рабочие места для приготовления холодной кулинарной продукции из птицы; решать производственные ситуации с минимальными потерями; проводить органолептическую оценку готовой продукции, разрабатывать и заполнять соответствующие документы.

Ход работы. Для выполнения лабораторной работы №5 необходимо разработать технологические карты и журнал бракеража готовой продукции. Для этого нужно ознакомиться с технологией приготовления холодных блюд из птицы по заданию (см. лекции предыдущих уроков) и рецептурой, которая представлена в Заявке – требование на продукты. Используя эти данные, разработать технологические карты на холодные блюда из птицы: Карпаччо из копченой курицы, Рулеты из филе птицы с гарниром из фруктов и с ягодным соусом; Курица фаршированная (галантин) с гарниром из свежих овощей и соусом майонез с корнитоном (соус тар – тар). Продукты заказаны в Заявке на одну порцию для каждого блюда. В технологических картах (бланки ТК представлены на слайдах №№ 11-13) указать рецептуры блюд, технологию приготовления, правила оформления и отпуска, требования к качеству и сроки хранения. Заполнить бракеражный журнал (бланк представлен на слайде №14).

Сделать вывод.

Список продуктов для проведения лабораторной работы №5 по ПМ 03«Приготовление сложных холодных блюд из птицы»

№п/п	Наименование продуктов	Единица измерения	Карпаччо из курицы	Рулетики из филе птицы	Галантин из курицы	Количество продуктов на одну порцию
1	Филе птицы копченое	г	60			60
2	Шампиньоны свежие	г	30			30
3	Сыр твердый (пармезан)	г	10	19	6	35
4	Уксус бальзамический	г	5			5
5	Помидоры черри	г	30		24	54
6	Горчица зернистая	г	5			5
7	Салат романо	г	10			10
8	Масло оливковое	г	45			45
9	Соус малиновый	г	30			30
10	Курица	г			94	94
11-12	Соль/сахар	г		0.0/17+18	2/0	2/35
13	Филе грудки (б/к)	г		100	27	127
14	Молоко	г			35	35
15	Сливочное масло	г			9	9
16	Яйца	шт/г			1/4шт (10г)	1/4шт (10г)
17	Горошек зеленый консервированный	г			12	12
18	Мускатный орех	г			0.1	0.1
19-20	Перец черный молотый/белый молот.	г		0.0/0.02	0.01/0.0	0.01/0.02
21	Огурцы свежие	г			21	21
22	Салат листовой	г			15	15
23	Майонез	г			20	20
24	Огурцы маринованные (корнишоны)	г			12	12
25	Сыр маскарпоне	г		20		20
26	Чернослив (б/к)	г		30		30
27	Фисташки очищенные	г		6		6
28	Апельсин	г		41		41
29	Вино белое сухое	г		5		5
30	Свежая мята	г		4		4
31	Вишня замороженная	г		25		25
32	Миндаль (слайсы)	г		3		3

№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			Филе грудки Соус для карпаччо: Оформление, отпуск, температура подачи:	
Шампиньоны свежие				
Сыр пармезан				
Уксус бальзамический				
Помидоры черри				
Горчица зернистая				
Салат романо				
Масло оливковое				
Соус малиновый				
Выход	-	100/30		

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

[illegible]

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			Курица:	
Соль				
Филе птицы для фарша				
Молоко				
Сливочное масло				
Яйца				
Горошек зеленый консервированный				
Мускатный орех				
Перец молотый				
Сыр тверд. пармезан				
Масса п/ф	-	129	Тепловая обработка п/ф:	
Масса готового галантина	-	75		
Гарнир	-	50		
Помидоры черри			Оформление, отпуск, температура подачи:	
Огурцы свежие				
Салат листовой				
Соус тар-тар	-	30		
Майонез				
Огурцы маринов. (корнишоны)				
Выход	---	155 (75/50/30)		

Журнал бракеража

Дата и час изготовления	Время снятия пробы	Наименование блюда №№1, 2, 3	Оценка качества блюд (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно и замечания)			Разрешение к реализации	Ответственный за приготовление
			Блюдо №1	Блюдо №2	Блюдо №3		

Подписи членов бракеражной комиссии:

Варианты оформления и подачи холодных блюд из птицы, дичи



Вопросы для закрепления материала

- 1. Опишите основные характеристики закуски «Карпаччо»
- 2. Перечислите показатели, по которым оценивают качество готового блюда органолептическим методом.
- 3. Укажите основные требования к оформлению холодных блюд из птицы, дичи.
- 4. Назовите оригинальные начинки для рулетов из филе птицы.
- 5. Приведите варианты гарниров к блюду «Галантин из курицы».
- 6. Решите производственную ситуацию: ломтики копченой курицы крупно нарезаны для закуски «Карпаччо».



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