

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ

ГБОУ СПО СО «Туринский многопрофильный техникум»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов**

**«Профессионального цикла»
основной профессиональной образовательной программы
по профессии 19.01.17 (Повар, кондитер)**

Туринск 2015г

Составитель: Шестакова Е.Ю мастер производственного обучения Туринского многопрофильного техникума

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

предназначенной для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии **19.01.17 Повар, кондитер.**

Лабораторные занятия дополняют теоретический курс, позволяют лучше усвоить его, знакомят с фактическим материалом на практике. Целью проведения лабораторно-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 Приготовление супов и соусов по теме, которая рассматривается, а так же литературу специальную по конкретному занятию.

В методических указаниях даны пояснения к выполнению лабораторных 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 учащимся. Для зачета, по окончании лабораторно-практических занятий, учащийся представляет надлежащим образом оформленную тетрадь.

Целесообразно в конце занятия сообщать тему следующего практического занятия и указывать литературные источники. Учащиеся 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. Беспечно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Практическая работа № 1

Составление схемы «Классификация супов»

Задание: составить схему классификации супов в зависимости от способа приготовления с указанием основных групп (заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные), подгрупп и названий супов, входящих в подгруппу. Например:



Практическая работа № 2

Составление схемы приготовления грибного бульона

Задание: используя Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (раскладка № 174) составить технологическую схему приготовления костного бульона.

Практическая работа № 3

Заполнение технологической карты на щи из свежей капусты с мясом

Задание: пользуясь Сборником рецептов (раскладка № 197), составить технологическую карту на щи из свежей капусты с мясом выходом 250 г. Произвести расчет продуктов на 10 порций.

Составить карту по структуре, предложенной СанПиН.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

(ФИО)
«__» _____ 201_ г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: _____

Сборник рецептов _____

Раскладка № _____

Выход блюда: _____

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в г		Расход сырья на 10 порций в г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Способ приготовления:

Органолептические показатели:

- Внешний вид:

- Цвет:

- Вкус и запах:

- Консистенция:

Энергетическая ценность: _____ ккал.

Химический состав 1 порции:

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	
Энерг.ценность (ккал)	

Составила: _____

Практическая работа № 4

Заполнение таблицы «Разновидности щей» с указанием особенностей их приготовления

Практическая работа № 6

Составление схемы приготовления борща из свежей капусты с картофелем

Задание: используя Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (раскладка № 176) составить технологическую схему приготовления борща из свежей капусты с картофелем

Практическая работа № 7

Заполнение таблицы «Разновидности борщей» с указанием особенностей их приготовления

Задание: используя Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (раздел «Супы») заполнить таблицу «Разновидности борщей» с указанием особенностей их приготовления

№ п/п	Наименование	Особенности приготовления
1	Обыкновенный	Без картофеля, с мучной пассеровкой
2	И т.д.	

ЭТАЛОН РАЗНОВИДНОСТИ БОРЩЕЙ

№ п/п	Наименование	Особенности приготовления
1	Обыкновенный	Без картофеля, с мучной пассеровкой
2	С черносливом	Без картофеля на грибном отваре, добавляют грибы, отварной чернослив с отваром
3	Московский	Без картофеля и мучной пассеровки, отпускают с мясным набором (мясо, ветчина, сосиски)
4	С картофелем	Добавляют картофель, варят без капусты
5	С сардельками	С картофелем или без него, добавляют отварные или обжаренные сардельки
6	С картофелем и капустой	Заправляют мучной пассеровкой, варят с картофелем и капустой
7	Флотский	С картофелем и капустой, отпускают с беконом
8	С клёцками	Варят с картофелем или без него, отпускают с

		мучными клецками
9	Сибирский	С картофелем, капустой, фасолью, фрикадельками
10	С фасолью	С картофелем или капустой (свежей или квашеной), фасолью

Практическая работа № 8

Расчет количества продуктов для приготовления 35 порций рассольника домашнего

Задание: пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий (раскладка № 207, колонка №2) рассчитать количество продуктов, необходимых повару горячего цеха для приготовления 35 порций рассольника домашнего выходом 250 г

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в г		Расход сырья на 35 порций в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Практическая работа № 9

Составление технологической карты на рассольник ленинградский с курой

Задание: пользуясь Сборником рецептов (раскладка № 208), составить технологическую карту на рассольник ленинградский с курой выходом 250 г. Произвести расчет продуктов на 10 порций. Составить карту по структуре, предложенной СанПиН.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

(ФИО)
« ___ » _____ 201_ г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: _____

Сборник рецептов _____

Раскладка № _____

Выход блюда: _____

	Расход сырья на 1 порцию в г	Расход сырья на 10 порций в г
--	------------------------------	-------------------------------

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Способ приготовления:

Органолептические показатели:

- Внешний вид:

- Цвет:

- Вкус и запах:

- Консистенция:

Энергетическая ценность: _____ ккал.

Химический состав 1 порции:

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	
Энерг.ценность (ккал)	

Составила: _____

Практическая работа № 10

Заполнение таблицы «Разновидности рассольников» с указанием особенностей их приготовления

Задание: используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (раздел «Супы») заполнить таблицу «Разновидности рассольников» с указанием особенностей их приготовления

№ п/п	Наименование	Особенности приготовления
-------	--------------	---------------------------

1	Ленинградский	С крупой перловой, или пшеничной, или рисовой, или овсяной
2	И т.д.	

Практическая работа № 11

Заполнение таблицы «Разновидности картофельных супов»
с указанием особенностей их приготовления

Задание: используя Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (раздел «Супы») заполнить таблицу «Разновидности картофельных супов» с указанием особенностей их приготовления

№ п/п	Наименование	Особенности приготовления
1	Су крестьянский	С крупой
2	И т.д. ещё 14 наименований	

Практическая работа № 12

Составление технологической карты на суп картофельный с мясными фрикадельками

Задание: пользуясь Сборником рецептов (раскладка № 224), составить технологическую карту на суп картофельный с мясными фрикадельками выходом 250 г. Произвести расчет продуктов на 10 порций. Составить карту по структуре, предложенной СанПиН.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

(ФИО)
«__» _____ 201_ г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: _____

Сборник рецептов _____

Раскладка № _____

Выход блюда: _____

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в г		Расход сырья на 10 порций в г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Способ приготовления:

Органолептические показатели:

- Внешний вид:

- Цвет:

-
- Вкус и запах:

- Консистенция:

Энергетическая ценность: _____ ккал.

Химический состав 1 порции:

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	
Энерг.ценность (ккал)	

Составила: _____

Практическая работа № 13

Заполнение таблицы «Требования к качеству заправочных супов»

Задание: заполнить таблицу «Требования к качеству заправочных супов», используя данную структуру

№ п/п	Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	Щи	Капуста и коренья сохранили форму нарезки, на поверхности блески	Бульона – бесцветный или слегка коричневый,	В меру соленый, с ароматом овощей, томата, капусты и специй	Овощи и коренья мягкие

		жира, сметана и укроп	жир оранжевый		
2	Борщи				
3	Рассольники				
4	Солянка сборная мясная				
5	Супы овощные				
6	Супы из круп				
7	Супы с макаронными изделиями				

Практическая работа № 14

Оценка качества заправочных супов

Задание: по предложенной характеристике оценить качество супа по четырёхбалльной системе:

Оценку «5» получают блюда и кулинарные изделия, которые по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них требованиям.

На «4» оценивают блюда и кулинарные изделия с отличными вкусовыми показателями, но имеющие нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, неправильную форму (котлета – округло-приплюснутую).

Оценку «3» дают блюдам, пригодным для продажи без переработки, если их вкусовые качества не отвечают всем установленным нормам (суп молочный с легким привкусом подгоревшего молока).

Оценку «2» получают блюда и кулинарные изделия с посторонним вкусом и запахом, пересоленные, излишне кислые, горькие, острые, утратившие свою форму, подгоревшие, с признаками порчи, с неполным весом.

Такие блюда снимаются с реализации и направляются на исправление. Если исправить невозможно, то с повара, приготовившего блюдо, взыскивается стоимость сырья.

Например: Борщ с капустой и картофелем.

Овощи сохранили форму нарезки: капуста – шашки, картофель – брусочки, свёкла – соломку. Консистенция овощей мягкая, непереваренная. Цвет – малиново-красный. Вкус кисло-сладкий, без привкуса сырой свёклы.

Оценка «4» так как форма нарезки овощей не соответствует стандарту: картофель – кубиками; свекла- ломтиками;

Практическая работа № 15

Составление таблицы и вопросов к кроссворду по теме «Заправочные супы»

Задание: используя предложенные слова, составьте таблицу кроссворда и вопросы. Слов 20: бульон, щи, ватрушки, сибирский, соломка, пампушки, рассол, домашний, картофель, суточные, кубики, тушение, рассольник, расстегай, десять (минут), горшочки, миски, горячий (цех), зелень, пятьсот (г).

Например: 1. Бульон - жидкая основа супов. И т. Д.

Таблица должна быть компактной и иметь как можно больше пересечений.

Практическая работа № 16

Составление технологической схемы приготовления супа-пюре из овощей

Задание: используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (раскладка № 268) составить технологическую схему приготовления супа-пюре из овощей

Практическая работа № 17

Составление технологической схемы приготовления супа молочного с крупой

Задание: используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (раскладка № 259) составить технологическую схему приготовления супа молочного с крупой

Практическая работа № 18

Составление технологической схемы приготовления борща холодного мясного

Задание: используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (раскладка № 280) составить технологическую схему приготовления борща холодного мясного

Практическая работа № 19

Определение продуктов для холодных супов

Задание: отметить знаком + составляющие холодных супов

Наименование продуктов	Виды супов			
	Окрошка овощная	Борщ холодный	Свекольник	Окрошка м...
Квас хлебный				
Отвар свекольный				
Картофель				
Морковь				
Репка				
Лук зелёный				
Редис				
Огурцы свежие				
Сметана				
Яйцо				
Сахар				
Горчица				

Зелень				
Свекла				
Вода				

Практическая работа № 20

Решение технологических задач по расчету количества порций сладкого супа из имеющихся продуктов

Задание: пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, раскладки № 314-321, колонка № 2, произвести расчет количества порций сладкого супа, если на производстве имеются следующие продукты: яблоки свежие – 785 г, мандарины свежие – 3 кг200 г, сухофрукты – 400 г, чернослив – 400 г, вишня – 3 кг300 г, абрикосы – 1 кг 152г, курага – 845 г.

Практическая работа № 21

Заполнение таблицы «Требования к качеству прочих супов»

Задание: заполнить таблицу «Требования к качеству супов», используя данную структуру

№ п/п	Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	Супы-пюре				
2	Молочные				
3	Окрошки				
4	Сладкие супы				

Практическая работа № 22

Составление тестовых заданий по теме «Супы»

Задание: составить тестовое задание по теме «Супы», состоящее из 25 вопросов с тремя вариантами ответов, один из которых должен быть правильным.

Например: 1. Отличительная особенность рассольника домашнего:

А) рисовая крупа

Б) свежая капуста

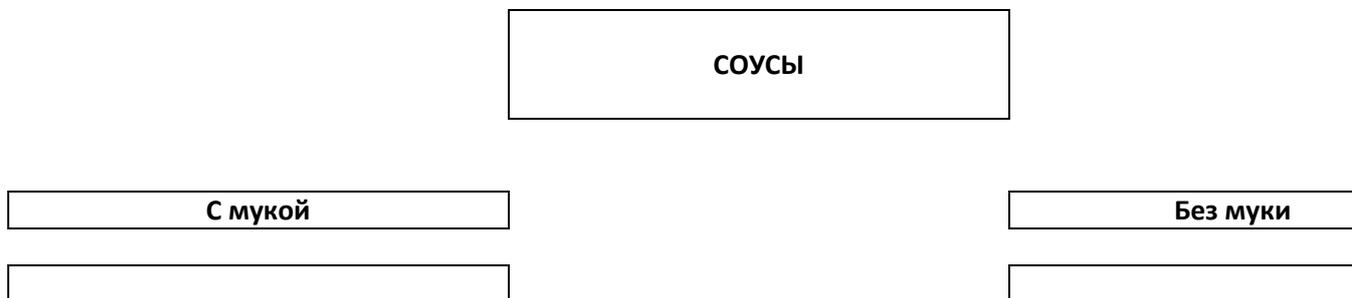
В) квашенная капуста

СОУСЫ

Практическая работа №23

Составление схемы «Классификация соусов»

Задание: составить схему классификации соусов в зависимости от жидкой основы с указанием основных соусов и их производных. Например:



Практическая работа № 24

Заполнение технологической карты на соус красный основной

Задание: пользуясь Сборником рецептов (раскладка № 824), составить технологическую карту на Соус красный основной выходом 50 г. Произвести расчет продуктов на 10 порций. Составить карту по структуре, предложенной СанПиН.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

(ФИО)
«__» _____ 201_ г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: _____
 Сборник рецептов _____
 Раскладка № _____
 Выход блюда: _____

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в г		Расход сырья на 10 порций в г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Способ приготовления:

Органолептические показатели:

- Внешний вид:

- Цвет:

—

- Вкус и запах:

- Консистенция:

Энергетическая ценность: _____ ккал.

Химический состав 1 порции:

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	

Составила: _____

Практическая работа № 25

Заполнение таблицы «Производные красного основного соуса»
с указанием особенностей их приготовления

Задание: пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий заполните таблицу «Производные красного основного соуса» с указанием особенностей их приготовления и использования

Наименование соусов	Особенности приготовления	Использование

Практическая работа № 27

Составление схемы приготовления белого основного соуса

Задание: пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий (раздел «Соусы») составьте технологическую схему приготовления белого основного соуса на мясном бульоне.

Практическая работа № 28

Решение технологических задач по расчету необходимого количества сырья

Задание: пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий (раскладка № 831, колонка 1) рассчитайте количество сырья, необходимого повару для приготовления 25 порций соуса красного с грибами и помидорами выходом 50 граммов

Сырье	Брутто 1 порции г	Нетто 1 порции г	Брутто 25 порции г	Нетто 25 порции г

Практическая работа № 29

Решение технологических задач по расчету количества порций из имеющихся продуктов

Задание: 1. На производстве имеется 3100 г свежих шампиньонов. Рассчитайте какое количество порций соуса томатного с грибами (Сборник рецептов, рецептура № 784) выходом 50 г можно приготовить из имеющегося сырья.

2. На производстве отсутствует цельное молоко. Рассчитать необходимое количество сухого молока для приготовления 150 порций сладкого молочного соуса (Сборник рецептов, рецептура №795). Выход 1 порции – 50 граммов.

Практическая работа № 30

Заполнение технологической карты на соус «Польский»

Задание: пользуясь Сборником рецептов (раскладка № 806, колонка № 3), составить технологическую карту на соус «Польский» выходом 50 г. Произвести расчет продуктов на 10 порций. Составить карту по структуре, предложенной СанПиН.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

(ФИО)
«__» _____ 201_ г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: _____

Сборник рецептов _____

Раскладка № _____

Выход блюда: _____

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в г		Расход сырья на 10 порций в г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Способ приготовления:

Органолептические показатели:

- Внешний вид: _____
- Цвет: _____
- Вкус и запах: _____
- Консистенция: _____

Энергетическая ценность: _____ ккал.

Химический состав 1 порции:

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	

Составила: _____

Практическая работа № 31

. Заполнение таблицы «Виды заправок» с указанием особенностей их приготовления

Задание: пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий (раздел «Соусы») заполните таблицу «Виды заправок» с указанием особенностей их приготовления и состава

Наименование заправок	Состав и особенности приготовления

Дифференцированный зачёт:

Заполнение таблицы «Требования к качеству соусов»

Задание: заполнить таблицу «Требования к качеству соусов», используя данную структуру

№ п/п	Наименование соусов	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция

1	Красный основной				
2	Белый основной				
3	Сметанный, молочный				
4	Томатный				
5	Грибной				
6	Яично-масляные				
7	Маринады				

Определение названий соусов из предложенных групп продуктов

Задание: определите, какие соусы можно приготовить из следующих групп продуктов.

1-я группа	2-я группа	3-я группа	4-я группа
Соус красный основной Лук репчатый Шампиньоны Масло растит. Сухое белое вино Зелень петрушки Эстрагон Маргарин	Соус красный основной Чернослив Изюм Грецкие орехи Красное сухое вино Уксус 9%	Бульон рыбный Маргарин столовый Мука пшеничная Морковь Лук репчатый Корень петрушки Томатное пюре Сахар	Сметана Сливочное масло Мука пшеничная Томатное пюре
5-я группа	6-я группа	7-я группа	8-я группа
Масло сливочное Яйца Зелень укропа Лимонная кислота Рыбный бульон Мука пшеничная	Масло сливочное Зелень петрушки Лимон	Масло растительное Яичные желтки Столовая горчица Сахар Уксус 3% Бульон Мука пшеничная	Морковь Лук репчатый Томатное пюре Масло растительное Уксус 3% Сахар Бульон рыбный

- ОТВЕТЫ: 1. Соус охотничий
2. Соус красный кисло-сладкий
3. Соус томатный
4. Соус сметанный с томатом
5. Соус польский
6. Масло зеленое
7. Соус майонез
8. Маринад овощной с томатом

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.