**Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

**« Ютановский агромеханический техникум**

**имени Евграфа Петровича Ковалевского»**

**Методическая разработка**

**Лабораторно - практического занятия**

**по МДК 06.01 Технология приготовления холодных блюд и закусок**

**Тема урока: Приготовление бутербродов**

**Приготовление салатов**

**Приготовление холодных закусок**

****

**Разработала:**

**преподаватель**

**Курницкая Н.Н.**

**с. Ютановка, 2016г.**

**Лабораторная работа № 1  ( МДК-06)**

**Тема: «Приготовление бутербродов».**

**Цель:** Закрепить знания по приготовлению закрытых и закусочных бутербродов.

**Содержание работы:** «Приготовление бутербродов закрытых с омлетом и зеленью, закусочные бутерброды канапе».

**Сырье:**  хлеб пшеничный, салат зеленый, помидор, масло сливочное

сыр, огурцы маринованные или свежие,  яйца.

**Оборудование, инструмент, инвентарь:** производственный стол, разделочная доска с маркировкой ОС, ОВ, ХЛЕБ, ГАСТРОНОМИЯ, поварской нож, тара, тара для отходов, тара для готовых п/ф, холодильный шкаф, сковороды, тарелки.

**Теоретические основы.**

**Рецептура блюда.**

**Расчет на 1 порцию в граммах:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес брутто** |
| **Бутерброды** |  |
| Омлет | 50 |
| Хлеб пшеничный | 50 |
| Салат зеленый | 20 |
| Помидор | 35 |
| **Выход** | **150** |
| **Канапе** |  |
| Хлеб пшеничный | 45 |
| Масло сливочное | 15 |
| Сыр | 27 |
| Огурцы маринованные или свежие | 20 |
| яйца | 1/4шт. |
| **Выход  3-5 шт.** | **80** |

**Бутерброды закрытые с омлетом и зеленью.**

1.Организовать рабочее место, продукты, посуду.

2. Нарезать продукты для бутербродов, приготовить запеченный омлет, подготовить зеленый салат, оформить бутерброды, уложить на тарелку.

3.Перед подачей все охладить.

**Закусочные бутерброды. Канапе с сыром.**

Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху  укладывают ломтики сыра так, чтобы они полностью закрывали хлеб.

На середину ломтиков сыра при помощи кондитерского мешка наносят рисунок из сливочного масла и оформляют зеленью и перцем.

1. **Ход работы.**

1**.**        Рассчитать необходимое количество продуктов на 2 порции.

2.        Подготовить рабочее место.

3.        Приготовить бутерброды.

4.        Оценка вкусовых качеств  блюда. Убрать рабочее место.

5.        Заполнить отчет о выполненной работе. Вывод.

ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕННОЙ РАБОТЕ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Подготовка продуктов. |  |
| 2. | Санитарные требования к приготовлению холодных блюд. |  |
| 3. | Требования к качеству блюд.  Сроки хранения бутербродов. |  |

**Ответить на вопросы:**

1. Классификация бутербродов.

2. Основное назначение холодных блюд и закусок?

3. Для  украшения каких  блюд используют экзотические

продукты, фигурки желе, маслины?

4.С помощью чего закрепляют мелкие композиции  банкетного блюда на подносе?

5. При какой температуре отпускают  холодные блюда и закуски?

6.Чем отличаются холодные блюда и закуски?

7. Срок хранения очищенных овощей?

8. Подготовка копченой колбасы для холодных блюд?

9. Как хранят фигурки из масла?

10. За какое  время нарезают продукты для бутербродов?

**Лабораторная работа № 2**

**Приготовление салатов (МДК.06)**

**Цель:**Закрепить знания по приготовлению салатов.

**Содержание работы:**  салат мясной, салат столичный.

**Сырье:** говядина, картофель, огурцы соленые, майонез, яйцо, салат зеленый, помидор.

**Оборудование, инвентарь, посуда** :производственный стол, разделочная доска с маркировкой ОС, ОВ, ХЛЕБ, ГАСТРОНОМИЯ, поварской нож, тара, тара для отходов, тара для готовых п/ф, холодильный шкаф, тарелки.

**Теоретические основы.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Салат мясной** |  |
| Говядина ( колбаса) | 40 |
| Картофель вареный | 57 |
| Огурцы соленые | 38 |
| Яйцо | ½ |
| Майонез | 30 |
| **Выход** | **75** |

**Последовательность выполнения работ**

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
2. Промыть сварить картофель в кожице картофель, очистить.
3. Сварить яйца.
4. Нарезать продукты для салата: мясо удлиненными кусочками, а часть ломтиком, яйцо дольками, картофель, огурцы ломтиками.
5. Приготовит салат мясной: соединить нарезанные продукты, добавить соль, майонез, перемешать, выложить в салатник горкой, украсить мясом, огурцами, яйцом, зеленью, полить майонезом.
6. Нарезать продукты для бутербродов, приготовить запеченный омлет, подготовить зеленый салат, оформить бутерброды, уложить на тарелку.
7. Перед подачей все охолодить.
8. Оформить отчет, сдать работу.
9. Убрать рабочее место.

**Салат столичный.**

**Ход работы.**

Рассчитать необходимое количество продуктов на 2 порции.

2.        Подготовить рабочее место.

3.        Приготовление  салатов. Оформление и подача .

4.        Оценка вкусовых качеств  блюда. Уборка рабочего места.

5.        Заполнить отчет о выполненной работе. Вывод.

ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕННОЙ РАБОТЕ.

1.Определить количество отходов при очистке вареного картофеля\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 50 порций мясного салата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Составить технологическую схему приготовления салата мясного и столичного\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Лабораторная работа № 3**

**« Приготовление  холодных закусок».МДК.06**

**Цель:**Закрепить знания по технологии приготовления холодных закусок.

**Содержание работы:**   Сельдь рубленная с гарниром.

**Сырье:** сельдь, картофель, пшеничный хлеб, репчатый лук, сл. масло, яблоки, уксус.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес брутто** |
| Сельдь | 94 |
| Хлеб пшеничный | 14 |
| Молоко или вода | 14 |
| Репчатый лук | 15 |
| Яблоки свежие | 15 |
| Масло сливочное | 5 |
| Уксус 3% | 3 |
| **Выход** | 100 |
| **Гарнир** |  |
| Картофель готовый | 23 |
| Реп лук | 8 |
| **Выход** | 75 |

**Оборудование, инструмент, инвентарь:** производственный стол, разделочная доска с маркировкой ОС, ОВ, ХЛЕБ, ГАСТРОНОМИЯ, поварской нож, тара, тара для отходов, тара для готовых п/ф, холодильный шкаф, сковороды, мясорубка, тарелки.

**Теоретические основы.**

**Рецептура блюда:**

**Расчет на 1 порцию в граммах:**

**Последовательность выполнения работ.**

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
2. Промыть сварить картофель в кожице картофель, очистить.
3. Сельдь замочить в холодной воде.
4. Обработать лук, мелко нарезать, пассировать.
5. Замочить белый хлеб в воде или молоке.
6. Обработать сельдь на чистое филе.
7. Соединить филе сельди с замоченным хлебом, пассированным репчатым луком, яблоками и пропустить через мясорубку 2 раза, добавить размягченное сливочное масло и уксус, перемешать и сформовать массу, украсить гарниром, сл. маслом и яблоками.
8. Гарнир – отварной картофель очистить и нарезать на кружочки, репчатый лук очистить, нарезать кольцами + зелень и замариновать в уксусе.

**Ход работы.**

Рассчитать необходимое количество продуктов на 2 порции.

2.        Подготовить рабочее место.

3.        Приготовление  сельди  рубленой с гарниром . Оформление и подача .

4.        Оценка вкусовых качеств  блюда. Уборка рабочего места.

5.        Заполнить отчет о выполненной работе. Вывод.

**Отчет к лабораторной работе  № 3.**

Бригада №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.Определить количество отходов при очистке и разделки сельди\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 50 порций  рубленной сельди\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Составить технологическую схему приготовления сельди рубленной\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка                                                            Подпись

Список использованных источников

1. Н.А.Анфимова., Кулинария., Москва., «Академия»2013г.

2. В.В.Усов., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания., Москва., « Академия»2009г.

3.З.П.Матюхина., Э.П.Королькова., Товароведение пищевых продуктов Москва., « Академия»2009г.

4. А.Н. Мартинчик., А.А.Королев., Ю В.Несвижинский., Микробиология, Физиология питания., Москва., « Академия»2009г.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»

2. «Ресторанные ведомости»

3 Интернет-ресурсы:

1. http://www.povarenok.ru/recipes/category/248

2. http://prigotovim.org/main/r\_myas/

3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda\_iz\_mjasa/Bljuda\_iz\_mjasa1.html

4. http://eda.styleakcent.ru/category/myaso/

5. http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html

6. http://www.secreti.info/index6-11.html

7. http://chefs.ru/chefs/main.nsf/cookpt. «Гастроном»