

Министерство образования Республики Мордовия
Государственное профессиональное бюджетное образовательное
учреждение Республики Мордовия
«Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности»

Рабочая тетрадь

по учебной практике
для профессии **35.01.23. «Хозяйка(ин) усадьбы»**
квалификация «Повар»



Торбеево 2015г

Рассмотрено:
Методической комиссией
ГБПОУ РМ
«Торбеевский колледж мясной и
молочной промышленности»
Жуковского филиала
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г
_____ /Н.М. Карасева./

Составлена в соответствии с
Государственными требованиями к
уровню подготовки выпускников по
профессии: 35.01.23. «Хозяйка
усадыбы»
зам. директора по производственному
обучению / Л.П. Савоськина/
Председатель комиссии
Одобрено методическим советом
ГБПОУ РМ «Торбеевский
Колледж мясной и молочной
промышленности»
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г
Председатель _____ /Н.И. Байшева./

Автор рабочей тетради:

Карасева Н. М.- мастер производственного обучения по специальности
35.01.23.«Хозяйка усадьбы»

Рецензенты:

Карасева Н.М.- председатель методической комиссии Жуковского филиала
ГБПОУ РМ «Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности».
Вергазова Г.В.-директор ООО «Пищевик» Торбеевского муниципального
района.

Рабочая тетрадь предназначена для применения студентами первого курса
обучающимися по профессии 35.01.23.«Хозяйка усадьбы».

при прохождении учебной практики для получения рабочей профессии

Аннотация

Самостоятельная работа студентов является важным элементом, имеет значительный положительный эффект при овладении профессиональными умениями т.е. является важной составляющей в профессиональной подготовки будущего специалиста.

Рабочая тетрадь по учебной практике для предназначена для работы на практических занятиях, дает возможность усвоить и закрепить изучаемый материал.

В рабочую тетрадь включены практические задания с различными типами задач, которые позволяют студентам выработать профессиональные умения и навыки по освоению рабочей профессии «Повар».

Студенты выполняя задания, лучше усваивают теорию, четко прослеживают связь между теоретическими положениями и практическим их применением, видят процесс формирования профессиональных компетенций.

Для составления рабочей тетради использовалась учебная и справочная литература, технологические инструкции, ГОСТы.

Рецензия

на рабочую тетрадь по учебной практике освоения рабочей профессии «Хозяйка усадьбы», составленную мастером производственного обучения Карасевой Н.М.

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии 35.01.23. «Хозяйка усадьбы»

В рабочей тетради представлены перечень практических занятий по учебной практике с указанием места применения, количества часов и формой организации труда. Она состоит из двух разделов:

1. Технология приготовления супов
2. Технология приготовления соусов.

Рабочая тетрадь включает в себя практическую деятельность, состоящую из индивидуальных заданий, схем, таблиц и рисунков.

Каждое практическое занятие предусматривает в начале занятия постановку целей перед учащимися и подведения итогов после ее выполнения.

Задания, содержащиеся в рабочей тетради являются доступными для самостоятельного выполнения обучающимися.

В процессе их выполнения у учащихся формируются первичные профессиональные компетенции.

При выполнении заданий в рабочей тетради у учащихся возникает необходимость самостоятельно находить правильные решения.

В целом повышение эффективности обучения, через использование в учебном процессе рабочих тетрадей, достигается в условиях активного привлечения учащихся к самостоятельной работе, включения в процесс анализа применения приобретенных знаний, формулирования выводов, проверки результатов своей работы с установкой на обязательный отчет.

Рабочая тетрадь по практическим занятиям рекомендуется для применения

Во время прохождения учебной практике по профессии 35.01.23.
Хозяйка(ин) усадьбы.

Рецензент: Председатель Методической
Комиссии Жуковского филиала.

_____ /Карасева Н.М./

**Перечень практических занятий
по учебной практике при освоении рабочей профессии 35.01.23.
«Хозяйка(ин) усадьбы»**

№ п/п	Наименование тем	Место проведения	Кол-во часов	Форма организации труда
1	Приготовление заправочных супов. «Борщ со свежей капустой и картофелем»	Учебная лаборатория, столовая.	6	индивидуальная
2	Приготовление заправочных супов. «Щи со свежей капустой и картофелем».	Учебная лаборатория, столовая	6	индивидуальная
3	Приготовление заправочных супов. «Рассольник ленинградский»	Учебная лаборатория, столовая.	6	индивидуальная
4	Приготовление холодных супов. «Окрошка мясная».	Учебная лаборатория, столовая.	6	индивидуальная
5	Приготовление соусов красных основных и их производных.	Учебная лаборатория, столовая.	6	индивидуальная
6	Приготовление соусов белых основных	Учебная лаборатория, столовая	6	индивидуальная
7	Приготовление сметанных, молочных, холодных соусов.	Учебная лаборатория столовая.	6	индивидуальная

Практическое занятие №1

Тема: «Приготовление заправочных супов»

Наименование блюда: «Борщ со свежей капустой и картофелем»

Место проведения: Учебная столовая Жуковского филиала ГБПОУ РМ «ТКММП»

Оснащение рабочего места: Учебно- методическое пособие по учебной практике при освоении рабочей профессии «Хозяйка усадьбы»; сборник рецептур и блюд.

Оборудование: газовая плита, холодильный шкаф, производственные столы, весы настольные электронные.

Инструменты, инвентарь, посуда: кастрюли вместимостью 2, 3, 5л, сковорода, шумовка, разливательные и столовые ложки, дуршлаг, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС» и «МВ», ножи поварские, суповые миски, сотейник, ступка, противни.

Сырье: бульон (костный, из мяса птицы, грибной отвар), белокочанная капуста, свекла, морковь, ароматические корни, лук, томатное пюре, уксус, сахар, картофель, перец.

Цель работы (формируемые компетенции):

1. Сформировать практические навыки по организации рабочего места в суповом отделении горячего цеха.
2. Изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов.
3. Научиться работать с нормативно – технологической документацией, определению вкусовых качеств, оформлению блюд, соблюдение правил подачи, условия хранения и сроков реализации.
4. Воспитать у учащихся культуру поведения за столом.

Порядок выполнения работы.

Задание 1. Запишите порядок действий по организации рабочего места.

Задание 2. Приготовление бульона.

Составьте схему приготовления мясо - костного бульона и запишите ее.

Задание 3. Подготовка свеклы. Составьте алгоритм подготовки и пассировки свеклы для борща и запишите его.

Задание 4. Подготовка продуктов.

Запишите формы нарезки овощей, входящих в состав борща

капуста _____

картофель _____

лук _____

свекла _____

морковь _____

коренья _____



Рис.1. Формы нарезки овощей

Задание 5. Тепловая подготовка продуктов.

Допишите правила пассировки овощей. В сотейнике или сковороде растапливают жир и *(продолжите действия)* _____

Томатное пюре. Разводят в небольшом количестве теплой воды и *(продолжите действия)* _____

Задание 6. Заполните схему .



Задание 7. Проверьте свои знания.

Требование к качеству. Тест

1.Форма нарезки капусты:

- а) брусочки,
- б) кубики,
- в) соломка,

2.Консистенция:

- а) мягкая, не переваренная,
- б) слегка хрустящая, в) переваренная

3.Цвет:

- а) малиново-красный,
- б) мутный, в) оранжевый

4.Вкус:

- а) слегка горчит,
- б) кисло- сладкий без привкуса сырой свеклы,

в) сладковатый с привкусом пареной капусты



Задание 8. Проверьте свои знания по правилам подачи, для чего допишите предложение.

В борщ добавляют _____

Отдельно подают _____

Производственное задание

Произведите расчет продуктов для приготовления 10 и 50 порций борща с капустой и картофелем. Заполните технологическую карту.

Организация _____

Предприятие _____

Технологическая карта

Наименование блюда: «Борщ с капустой и картофелем»

Сборник рецептур 1998г.

Раскладка №202 _____

Выход 500г _____

№	Сырье	Масса на 1 порцию, г.		Масса брутто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	10	50
1	Свекла	100	80		

2	Капуста свежая	50	40		
3	Картофель	53,5	40		
4	Морковь	25	20		
5	Петрушка(корень)	6,5	5		
6	Лук репчатый	24	20		
7	Томатное пюре	15	15		
8	Кулинарный жир	10	10		
9	Сахар	5	5		
10	Уксус 3%	8	8		
11	Бульон или вода	400	400		

Задание 7. Проверьте свои знания с помощью *Графического диктанта:*

(при ответе «ДА» ставьте «+», при ответе «НЕТ» ставьте «-»)

1. Супы состоят из двух частей (жидкой основы и плотной гарнира), да или нет?
2. Для приготовления гарнира используют жидкость, да или нет?
3. Плотная часть супа (гарнир) содержит вкусовые и ароматические вещества, возбуждающие аппетит, да или нет?
4. К жидкой основе относят: квас, молоко, бульоны и отвары, да или нет?
5. Супы классифицируются на холодные (12 градусов) и горячие (75 градусов), да или нет?

Контрольные вопросы :

1. Дайте определение понятию: бульон – это _____

2. От чего зависят вкусовые качества бульонов? _____

3. Какая температура подачи горячих супов? _____

4. Какие супы входят в группу заправочных супов? _____

Сформулируйте вывод по результатам своей деятельности на практическом занятии _____

Оценка практической работы _____

Практическое занятие №2

Тема: «Приготовление заправочных супов».

Наименование блюда: «Щи со свежей капустой и картофелем»

Место проведения: Учебная столовая Жуковского филиала ГБПОУ РМ «ТКММП»

Оснащение рабочего места: Учебно- методическое пособие по учебной практике при освоении рабочей профессии 35.01.23. «Хозяйка усадьбы»; сборник рецептур и блюд.

Оборудование: газовая плита, холодильный шкаф, производственные столы, весы настольные электронные.

Инструменты, инвентарь, посуда: кастрюли вместимостью 2, 3, 5л, сковорода, шумовка, разливательные и столовые ложки, дуршлаг, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС» и «МВ», ножи поварские, суповые миски, сотейник, ступка, противни.

Сырье: бульоны (костный, рыбный), отвары(грибной, овощной и крупяной), свежая белокочанная капуста, картофель, коренья, морковь, репчатый лук, пшеничная мука, томатное пюре, чеснок, сметана.

Цель работы (формируемые компетенции):

- 1.Сформировать практические навыки по организации рабочего места в суповом отделении горячего цеха.
- 2.Изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов.
- 3.Научиться работать с нормативно – технологической документацией, определению вкусовых качеств, оформлению блюд, соблюдение правил подачи, условия хранения и сроков реализации.
4. Воспитать у учащихся культуру поведения за столом.

Порядок выполнения работы.

Задание 1. . Организация рабочего места.

Запишите, используя инструкцию правил техники безопасности в суповом отделении горячего цеха температуру воздуха, освещение

Задание 2. Перечислите сырье входящие в состав приготовления костного бульона.

Задание 3. Заполните схему

Подготовка продуктов



Задание 4. Тепловая подготовка продуктов . Допишите предложение

Пассерование муки без жира -

Пассерование овощей -

Пассерование томатного пюре -

Задание 5. Приготовление щей из свежей капусты. Опишите

последовательность закладки продуктов.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Задание 6. Запишите требования к качеству.

Задание 7. Опишите правила подачи щей.

Задание 8.Выберите правильный ответ:

Готовые щи реализуют в течение

- а)5-часов при температуре 60-70
- б)3-часов при температуре 55-65
- в)2-часов при температуре 75-85

Задание 9.Производственное задание

Произвести расчет продуктов для приготовления 10 и50 порций щей из свежей капусты по 1 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Заполните технологическую карту.

Организация _____

Предприятие _____

Технологическая карта №

Наименование блюда: «Щи из свежей капусты с картофелем»

Сборник рецептур 1998г.

Раскладка №282

Выход 500г

№	Сырье	Масса на 1 порцию, г.		Масса брутто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	10	50
1	Капуста белокочан.	150	120		
2	Картофель	80	60		
3	Морковь	25	20		
4	Петрушка(корень)	6,5	5		
5	Лук репчатый	24	20		
6	Лук-порей	13	10		
7	Томатное пюре	10	10		
8	Кулинарный жир	10	10		
9	Бульон или вода	325	325		

Ответите на вопросы:

1.Почему квашеную капусту для щей рекомендуется предварительно тушить? _____

2.За сколько минут до готовности в щи кладут специи и соль.

3.Какой водой заливают кости для приготовления костного бульона.

Сформулируйте вывод на основании результатов своей деятельности на практическом занятии

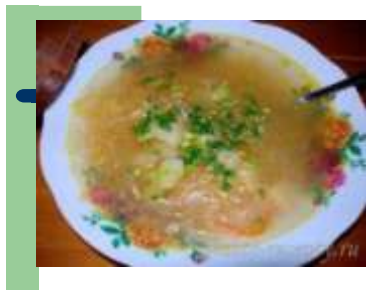
Оценка практической работы _____

Практическое занятие №3

Тема: «Приготовление заправочных супов».

Наименование блюда «Рассольник ленинградский»

Место проведения: Учебная столовая Жуковского филиала ГБПОУ РМ
«ТКММП»



Оснащение рабочего места: Учебно-методическое пособие по учебной практике при освоении рабочей профессии 35.01.23. «Хозяйка усадьбы» сборник рецептур и блюд.

Оборудование: газовая плита, холодильный шкаф, производственные столы, весы настольные электронные.

Инструменты, инвентарь, посуда: кастрюли вместимостью 2, 3, 5л, сковорода, шумовка, разливательные и столовые ложки, дуршлаг, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС» и «МВ», ножи поварские, суповые миски, сотейник, ступка, противни.

Сырье: бульоны(костный, мясокостный, рыбный, с потрохами, из птицы, грибной отвар), картофель, крупы, соленые огурцы, репчатый лук, жир, щавель или шпинат, петрушка, сельдерей, томатное пюре.

Цель работы (формируемые компетенции):

- 1.Сформировать практические навыки по организации рабочего места в суповом отделении горячего цеха.
- 2.Изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов.
- 3.Научиться работать с нормативно – технологической документацией, определению вкусовых качеств, оформлению блюд, соблюдение правил подачи, условия хранения и сроков реализации.
4. Воспитать у учащихся культуру поведения за столом.

Порядок выполнения работы.

Задание 1. Организация рабочего места. Перечислите.

При работе в горячем цехе необходимо соблюдать правила техники безопасности.

А. При работе с горячей посудой и жидкостью:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Б. При работе с ножом и приспособлениями:

1. _____
2. _____
3. _____

Задание 2. Приготовление костного бульона. Закончите предложение.

Говяжьи кости молодняка необходимо- _____

Бульон из говяжьих костей варят _____

За 40 минут до окончания варки закладывают запеченные ароматические _____

Задание 3. Подготовка продуктов. Вставьте пропущенные слова в предложение.

Крупу рисовую, промывают несколько раз. Соленые огурцы, нарезают соломкой.

Картофель.....брусочками.

Корень и лук нарезают

Щавель, шпинат нарезают.

Задание 4. Тепловая подготовка продуктов. Составите схему

Задание 5. Приготовление рассольника. Перечислите, последовательность закладки продуктов в рассольник

6. Требование к качеству. Дайте определение.

Внешний вид _____

Вкус _____

Бульон _____

Консистенция овощей _____

Консистенция огурцов _____

Задание 7. Запишите правила подачи рассольника ленинградского _____

Задание 8. Найдите допущенную ошибку в сроках хранения и дайте правильный ответ. Готовые рассольники реализуют в течение суток при температуре 75-85 С. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на плите.

Задание 9.Производственное задание.

1.Перечислите основные компоненты рассольника._____

2.Ответьте на вопрос: Почему припущенные огурцы закладывают в рассольник после картофеля?_____

3.Найдите ошибки и неточности в технологической последовательности приготовления рассольника «Ленинградский».

- 1.Приготавливают бульон.
- 2.Очищают и нарезают картофель, коренья и лук, соленые огурцы.
- 3.Подготавливают крупу.
- 4.Пассеруют коренья и лук.
- 5.Пассеруют огурцы.
6. В кипящий бульон закладывают картофель.
- 7.Доводят до кипения.
- 8.Добавляют коренья и лук.
- 9.Варят до готовности картофеля.
- 10.Вводят подготовленные огурцы, соль, специи.
- 11.Варят до готовности.
- 12.Отпускают с кусочками мяса, добавляют в тарелку рассол, сметану, рубленую зелень.

4. Ответьте на вопрос: Почему рассольник «Московский» нельзя нагревать свыше 80 С?

Сформулируйте вывод на основании результатов своей деятельности на практическом занятии

Оценка практической работы _____

Практическое занятие №4

Тема: «Супы холодные».

Наименование блюда: «Окрошка мясная»

Место проведения: Учебная столовая Жуковского филиала ГБПОУ РМ «ТКММП»

Оснащение рабочего места Учебно- методическое пособие по учебной практике при освоении рабочей профессии 35.01.23. «Хозяйка усадьбы» сборник рецептур и блюд.

Оборудование: газовая плита, холодильный шкаф, производственные столы, весы настольные электронные.

Инструменты, инвентарь, посуда: кастрюли вместимостью 2, 3, 5л, сковорода, шумовка, разливательные и столовые ложки, дуршлаг, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС» и «МВ», ножи поварские, суповые миски, сотейник, ступка, противни.

Сырье: хлебный квас, говядина, зеленый лук, свежие огурцы, сметана, яйца, сахар, соль, готовая горчица, укроп.

Цель работы (формируемые компетенции):

1. Сформировать практические навыки по организации рабочего места в суповом отделении горячего цеха.
2. Изучить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов.
3. Научиться работать с нормативно – технологической документацией, определению вкусовых качеств, оформлению блюд, соблюдение правил подачи, условия хранения и сроков реализации.
4. Воспитать у учащихся культуру поведения за столом.

Порядок выполнения работы.

Задание 1. Запишите организацию рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении холодных супов.

Задание 2. Приготовление хлебного кваса. Допишите предложение.

1.Ржаной хлеб _____

2.Воду кипятят

3.В хлебное сусло,

4.Охлаждают и _____

Задание 3. Подготовка продуктов . Изобразите схематично подготовку продуктов.

Задание 4. Заправка кваса. Вставьте в предложения пропущенные слова.

Вареные яичные желтки растирают с готовой _____,

солью, _____ и частью сметаны ., соединяют с зеленым

_____, растертым с _____ , постепенно при

помешивании разводят _____ и ставят в _____

Задание 5. Требование к качеству. Заполните таблицу

Внешний вид-	Температура подачи холодных супов и срок реализации
Консистенция-	
Вкус и запах-	
Цвет-	

Задание 6. Продолжите последовательность подачи блюда «Окрошка мясная». При подаче в тарелку кладут нарезанное мясо,.....

Задание 7. Производственное задание

Произведите расчет продуктов для приготовления окрошки мясной.

Заполните технологическую карту.

Организация _____ П
редприятие _____

Технологическая карта

Наименование блюда: «Окрошка мясная»

Сборник рецептов 1998г.

Раскладка № 404

Выход 500г.

№	Сырье	Масса на 1 порцию, г.		Масса брутто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	10	50
1	Говядина	164,5	121		
2	Масса вареного мяса	_____	75		
3	Квас хлебный	300	300		
4	Лук зеленый	31,5	25		
5	Огурцы свежие	65,5	50		
6	Сметана	10	10		
7	Яйца	1шт.	40		
8	Сахар	5	5		
9	Горчица столовая	2	2		
10	Сметана для подачи	20	20		

Ответьте на вопросы.

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных квасов.

2. Обоснуйте необходимость строгого соблюдения санитарных требований к обработке продуктов, приготовлению и хранению холодных супов.

3. Перечислите отличительные признаки холодного борща и свекольника

Сформулируйте вывод на основании результатов своей деятельности на практическом занятии

Оценка практической работы _____

Практическое занятие №5

Тема: «Приготовление соусов».

Наименование блюда: «Соус красный основной»

Место проведения: Учебная столовая Жуковского филиала ГБПОУ РМ «ТКММП»

Оснащение рабочего места: Учебно- методическое пособие по учебной практике при освоении рабочей профессии 35.01.23. «Хозяйка усадьбы» сборник рецептур и блюд.

Оборудование: газовая плита, холодильный шкаф, производственные столы, весы настольные электронные, мармит.

Инструменты, инвентарь, посуда: кастрюли вместимостью 2, 3, 5л, сковорода, шумовка, разливательные и столовые ложки, дуршлаг, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС» , ножи поварские, суповые миски, сотейник, ступка, противни, веселки, деревянные лопатки, металлические и фарфоровые соусники

Сырье: пищевые кости , репчатый лук, морковь, петрушка (корень), кулинарный жир, пшеничная мука, томатное пюре, 9% уксус, столовый маргарин, соль, сахар, черный молотый перец и горошком, лавровый лист.

Цель работы (формируемые компетенции):

- 1.Выработать практические умения и навыки по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха.
- 2.Научится работе с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья, соблюдению технологических приемов и процессов при приготовлении соусов.
- 3.Выработать навыки по соблюдению безопасных приемов труда, санитарных норм и правил личной гигиены повара, условий хранения и сроков реализации соусов, бережному отношению к оборудованию, электроэнергии.
- 4.Научиться_аккуратности и точности в работе, соблюдению норм выхода, порционированию и подаче соусов.

Порядок выполнения работы

Ознакомьтесь, это интересно!

«Соус» буквально означает «солончатый», «подсоленный». Это слово латинского происхождения вошло во все европейские языки через французскую кухню. «Соус – жижа, под которой подается мясо», говорилось в словарях конца 18- начало 19 века.

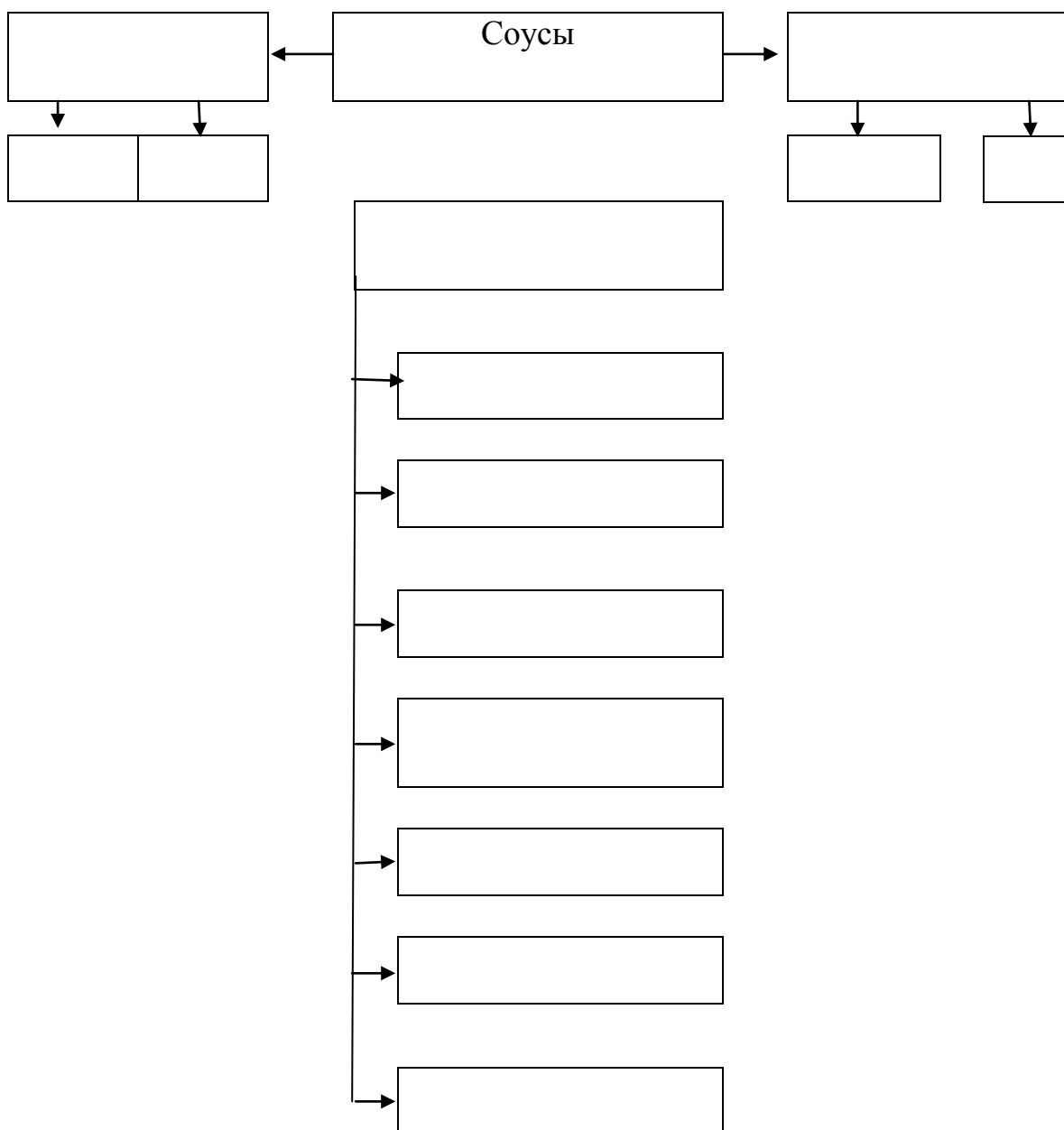
«Соус – жидкая приправа» . Однако в русской кухне давно существовало слово «подливка» , а ранее « взвар» , которым обозначали соус или жидкий гарнир, заменяющий его. С появлением томата характер соусов резко изменился, а перечень их необычайно расширился.

Задание 1. Изучите тему «Классификация соусов» в учебно- методическом пособии по учебной практике при освоении рабочей профессии «Хозяйка усадьбы».

Задание 2. Схематично покажите, в зависимости от жидкой основы на какие группы подразделяют соусы:

соусы на бульонах —————> —————>
..... —————>

Задание 3. Заполните схему классификация соусов:



Задание 4. Организация рабочего места

Вам предлагается решить производственную ситуацию.

1. Как вы поступите, если санитарно-техническое состояние электрооборудования соусного отделения неисправно?

2. Если конфорки электроплит грязные, с трещинами и большими зазорами _____

3. Если на полу пролитая жидкость или жир, что необходимо сделать

Задание 5. Приготовление коричневого бульона. Допишите предложение

1. рубят пищевые кости топором

2. промывают кости,

3. укладывают подготовленные кости на

4. обжаривают кости в жарочном шкафу в течении

5. укладывают обжаренные кости в котел

6. варят бульон при слабом кипении

7. добавляют в бульон подпеченные корни,

8. процеживают готовый бульон

9. доводят бульон

10. снимают бульон

Задание 6. Приготовление красной мучной пассеровки (сухим способом)

Вставьте в предложения пропущенные слова

1. просеивают....._через сито ,

2. насыпают.....слоем 3-5 см ,

3. пассеруют.....в жарочном шкафу..... до

.....цвета,

4. охлаждают_пассеровку ,_

5. просеиваютчерез сито ,

Задание 7. Подготовка продуктов для красных соусов.

Продолжите технологическую последовательность подготовки продуктов:
для красных соусов производят первичную обработку овощей_____

Задание 8. Приготовление соуса . Проставьте цифрами технологическую последовательность приготовления соуса красного основного.

Приготовление пассеровки _____

Варка соуса _____

Заправка специями _____

Процеживание _____

Приготовление коричневого бульона _____

Заправка мучной пассеровкой _____

Приготовление пассерованных кореньев , томата и введение их в соус _____

Проваривание соуса _____

Задание 9.Требование к качеству соуса красного основного. Составьте таблицу

Требование к качеству	Характеристика
1. Внешний вид	
2.Консистенция	
3.Цвет	
4.Вкус и запах	

Задание 10. Правила подачи.

Сформулируйте основные правила подачи соуса красного основного

Задание 11.

1. Перечислите бульоны, используемые для приготовления соусов? _____.
2. В чем отличие приготовления коричневого бульона от белого? _____.
3. Как можно продлить срок хранения коричневого бульона? _____.

Задание 12. Заполните таблицу, указав причины возникновения и меры предотвращения возможных дефектов красного основного соуса.

Дефект	Причины возникновения.	Меры предотвращения
Запах сырого томатного пюре		
Неоднородная консистенция		
Появление поверхностной пленки		

Задание 13. Производственное задание

Произвести расчет продуктов для приготовления 5л. Красного основного соуса (выход одной порции - 75гр.) результаты записать в технологическую карту.

Организация _____
Предприятие _____

Технологическая карта №

Наименование блюда: «Соус красный основной»

Сборник рецептов 1998г.

Раскладка №1011

Выход 1000г

№	Сырье	Масса на 1 л, г		Масса на 5л, КГ		Масса на 1 порцию, г.	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульон коричневый			—	1000		
2	Жир кулинар.			25	25		
3	Мука пшеничная			50	50		
4	Томат пюре			150	150		
5	Морковь			100	80		
6	Лук репчатый			36	30		
7	Петрушка(корень)			20	15		
8	Сахар			20	20		

Задание 14. Карточка-задание.

1. Дополните недостающими операциями (пункты б, ж,) последовательность приготовления красного основного соуса:

- а) приготовление коричневого бульона,
- б)
- в) пассерование овощей с томатом
- г) соединение подготовленных компонентов, варка соусов,
- д) введение ароматических и вкусовых добавок, варка соуса,
- е) процеживание,
- ж)

Сформулируйте вывод на основании результатов своей деятельности на практическом занятии

Оценка практической работы _____

Практическое занятие №6

Тема: «Приготовление соусов».

Наименование блюда: «Соус белый основной»

Место проведения Учебная столовая Жуковского филиала ГБПОУ РМ «ТКММП»

Оснащение рабочего места: Учебно- методическое пособие по учебной практике при освоении рабочей профессии 35.01.23. «Хозяйка усадьбы» сборник рецептур и блюд.

Оборудование: газовая плита, холодильный шкаф, производственные столы, весы настольные электронные, мармит.

Инструменты, инвентарь, посуда: кастрюли вместимостью 2, 3, 5л, сковорода, шумовка, разливательные и столовые ложки, дуршлаг, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС» , ножи поварские, суповые миски, сотейник, ступка, противни, веселки, деревянные лопатки, металлические и фарфоровые соусники

Сырье: пищевые кости , репчатый лук, морковь, петрушка (корень), кулинарный жир, пшеничная мука, томатное пюре, столовый маргарин, соль, сахар, черный молотый перец и горошком, лавровый лист, лимонная кислота.

Цель работы (формируемые компетенции):

- 1.Выработать практические умения и навыки по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха.
- 2.Научится работе с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья, соблюдению технологических приемов и процессов при приготовлении соусов.
- 3.Выработать навыки по соблюдению безопасных приемов труда, санитарных норм и правил личной гигиены повара, условий хранения и сроков реализации соусов, бережному отношению к оборудованию, электроэнергии .

Порядок выполнения работы.

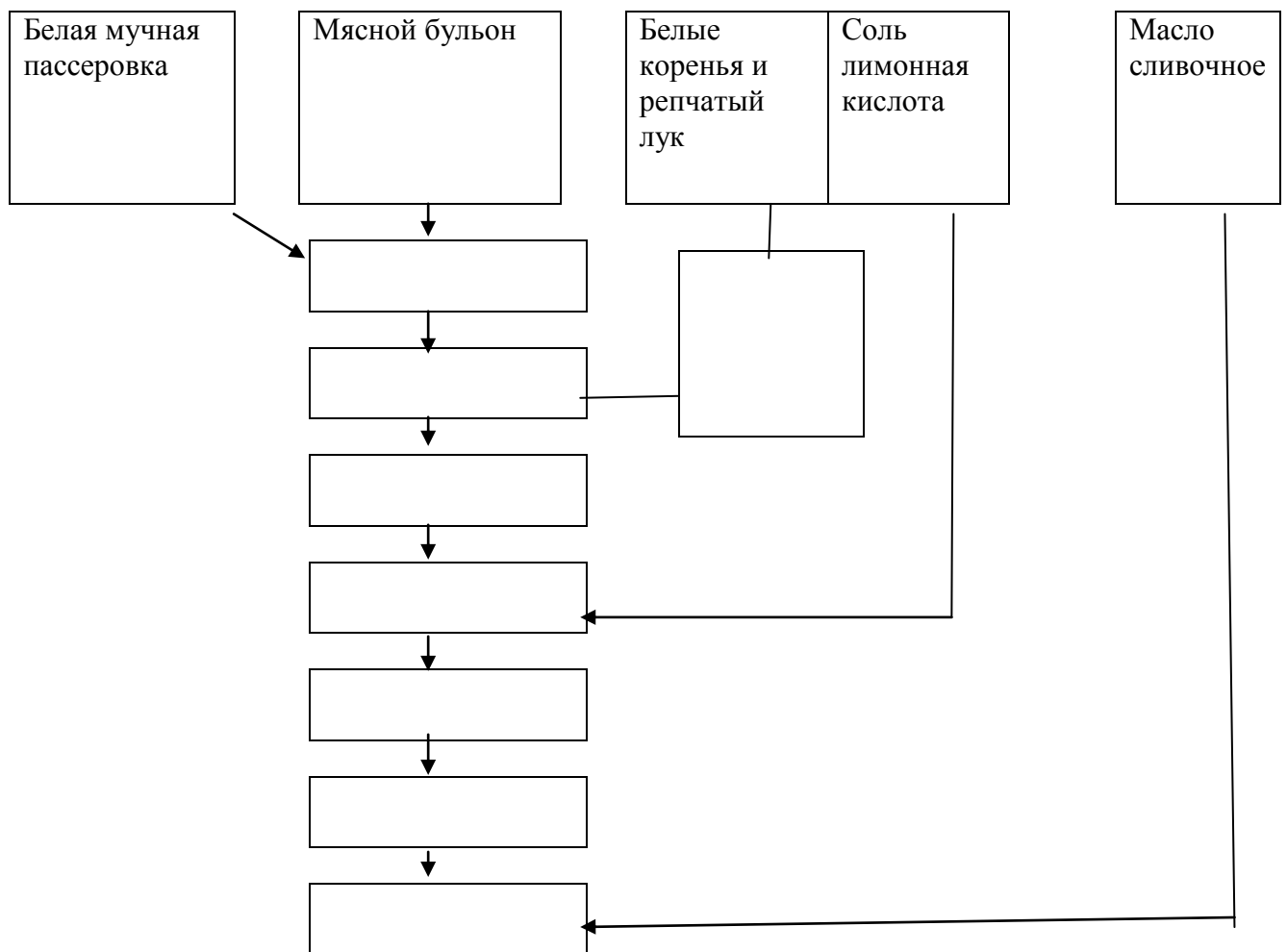
Ознакомьтесь, полезные советы

Белые соусы готовят только на белой пассеровке.

После того как в соус добавили лимонный сок и белое сухое вино, его доводят до кипения , но не кипятят

Задание 1. Изучите тему «Приготовление соуса белого основного» в учебно- методическом пособии по учебной практике при освоении рабочей профессии «Хозяйка усадьбы».

Задание 2. Рассмотрите и заполните схему приготовления белого основного соуса.



Задание 3. Обозначте основные моменты организации рабочего места.

Задание 4.

Продолжите технологическую последовательность приготовления мясного бульона:

Рубят пищевые кости на куски _____

Задание 5.

Изобразите схематично приготовление белой мучной пассеровки (жировым способом)

Задание 6.

Заполните таблицу. Приготовление пассерованных овощей

Запишите технологические операции, выполняемые при приготовлении пассерованных овощей.

Операции	Действия
1.	Производят первичную обработку овощей (репчатого лука, белых кореньев, моркови)

2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	

Задание 7. Приготовление соуса белого основного.

Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления соуса белого основного:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления :

готовят основной соус

Задание 8. Требование к качеству. Сроки хранения.

Продолжите предложения:

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Соусы хранят при температуре _____

Реализуют в течение _____

Задание 9. Производственное задание.

Произвести расчет продуктов для приготовления 1 и 10л. соуса белого основного. Результаты записать в технологическую карту.

Организация _____

Предприятие _____

Технологическая карта №

Наименование блюда: «Соус белый основной»

Сборник рецептов 1998г.

Раскладка №1024

Выход 1000г

№	Сырье	Масса на 1 л, г.		Масса на 10 л, кг	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульон	_____	1100		
2	Маргарин столовый	50	50		
3	Мука пшеничная	50	50		
4	Лук репчатый	36	30		
5	Петрушка(корень)	27	20		

Задание 10. Карточка-задание.

1. Отметьте в приведенной форме знаком +, какие из следующих вопросов соответствуют ответу «Да»:

- 1.) для приготовления белого соуса готовят красную мучную пассеровку?
- 2.) белый основной соус готовят на коричневом бульоне?
- 3.) для приготовления белого основного соуса можно использовать рыбный бульон?
- 4.) белый основной соус подают к жареной рыбе?
- 5.) белый основной соус заправляют сливочным маслом?

Задание 11. Ответьте на вопросы:

1. Скакой целью соус доводят до кипения после протирания разваренных овощей? _____

2. Почему в процессе приготовления соуса белый основной соус варят 30-минут, а красный - 1

час. _____

3. Белые соусы в отличие от красных обладают менее острым и более нежным вкусом, меньшим сокогонным действием, поэтому в них добавляют лимонную кислоту. В каких случаях соус не заправляют лимонной кислотой?

Сформулируйте вывод на основании результатов своей деятельности на практическом занятии

Оценка практической работы _____

Практическое занятие №7

Тема: «Приготовление молочного и сметанного соусов и их производных».

Наименование блюда «Соус молочный, сметанный».

Место проведения Учебная столовая Жуковского филиала ГБПОУ РМ «ТКММП»

Оснащение рабочего места: Учебно- методическое пособие по учебной практике при освоении рабочей профессии 35.01.23. «Хозяйка усадьбы» сборник рецептур и блюд.

Оборудование: газовая плита, холодильный шкаф, производственные столы, весы настольные электронные, мармит.

Инструменты, инвентарь, посуда: кастрюли вместимостью 2, 3, 5л, сковорода, шумовка, разливательные и столовые ложки, дуршлаг, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС» , ножи поварские, суповые миски, сотейник, ступка, противни, веселки, деревянные лопатки, металлические и фарфоровые соусники

Сырье: молоко, сливочное масло, пшеничная мука, томатное пюре, соль, сахар, черный молотый перец , ванилин, сметана.

Цель работы (формируемые компетенции):

- 1.Выработать практические умения и навыки по организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха.
- 2.Научится работе с нормативно-технологической документацией, расчету и рациональному использованию сырья, соблюдению технологических приемов и процессов при приготовлении соусов.
- 3.Выработать навыки по соблюдению безопасных приемов труда, санитарных норм и правил личной гигиены повара, условий хранения и сроков реализации соусов, бережному отношению к оборудованию, электроэнергии .

Порядок выполнения работы.

Ознакомьтесь, это интересно

Бешамель- молочный соус различной густоты. Это один из основных соусов французской и европейской кухни. Создание его приписывают гофмейстеру французского короля Людовика 14 Луи де Бешамелю, маркизу де Нуантель, сыну известного ориенталиста, этнографа и дипломата, создателя музея восточного искусства в Париже Шарля де Нуантеля.

Популярность соуса объясняется простотой его приготовления и универсальностью применения.

Он одинаково хорошо подходит к горячим рыбным, мясным и овощным блюдам.

Рассказывают, что когда спросили известного французского дипломата Талейрана о том, в чем он видит основную разницу между национальным характером своих соотечественников и жителей туманного Альбиона, тот немного подумав, ответил: «В Англии имеется триста религий и три соуса, а во Франции- три религии и триста соусов.

Задание 1 .Изучите тему «Приготовление молочного и сметанного соусов и их производных» в учебно- методическом пособии по учебной практике при освоении рабочей профессии «Хозяйка усадьбы».

Задание 2. Рассмотрите и изучите таблицу консистенции молочного соуса .

Продукт	Консистенция молочного соуса		
	густая	Средней густоты	жидкая
Жидкость(молоко, вода),л	900	1000	1000
Мука пшеничная	130	100	50
Маслосливочное,г	130	100	50

Сахар,г	_____	_____	10
---------	-------	-------	----

Задание 3. Запишите, организацию рабочего места соусного отделения.

Задание 4. Подготовка молока, сметаны. Запишите последовательность следующих действий:

Задание 5. Приготовление белой мучной пассеровки (жировым способом).

Составить

алгоритм _____

Задание 6. Заполните таблицу.

Запишите технологические операции, выполняемые при приготовление молочного соуса.

операции	действия
----------	----------

1.	
2.	
3.	

Задание 7. Приготовление сметанного соуса . Вставьте пропущенные слова .

1. белую жирную пассеровку соединяют с при непрерывном....., доводят до однородной.....
- 2.....проваривают 3-5 минут
3. готовый.....процеживают
4. доводят.....
- 5.....соус
6. защищают
7. подают.....соусов

Задание 8. Требование к качеству.

Определите к чему относятся данные показания.

Сметанный соус.

1. Однородная масса, без комков заварившейся муки-_____
2. Однородная, эластичная-_____
3. Белый или слегка кремовый-_____
4. В меру соленый с ароматом свежей сметаны-_____

Задание 9. Продолжите определение. _

Молочный соус.

1. Внешний вид-_____
2. Консистенция-_____
3. Цвет-_____
4. Вкус-_____

5.Запах-_____

Задание 10.Опишите правила подачи и сроки хранения соуса молочного, соуса сметанного.

Задание 11.Карточка-задание.

1. Отметьте в приведенной форме знаком...+..., какие из следующих вопросов соответствуют ответу «Да»:

сметанный соус готовят на основе натуральной сметаны?

в сметанный соус добавляют лимонную кислоту?

сметанный соус готовят с томатом?

сметанный соус подают к мясным блюдам?

сметанный соус подают к рыбным блюдам?

2.- К каким блюдам вы порекомендуете подать сметанный соус?

Задание 12.

В таблице укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Задание 13.Контрольные вопросы.

1. Почему молочные соусы подают преимущественно к блюдам из круп и овощей? _____

2. Почему сметанные соусы чаще всего готовят на сухой пассировке?

3. Заполните таблицу, указав причины возникновения и меры предотвращения возможных дефектов сметанных соусов.

Сформулируйте вывод на основании результатов своей деятельности на практическом занятии

Оценка практической работы _____