ОТДЕЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

ОСНОВЫ КУЛИНАРИИ

ПРОГРАММА

для 1-ой ступени двухступенчатой системы подготовки

специалистов по специальности 2711 "Технология при-

товления пищи и организации общественного питания"

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

I. Цель и задачи спецкурса "Основы кулинарии".

Спецкурс - важнейшая составная часть учебно-воспитательного про-

цесса и эффективная подготовка специалиста к трудовой деятельности.

Цель спецкурса - ознакомить с историей кулинарного ремесла, дать

основные понятия, привить необходимые умения, знания и навыки дейтель-

ности для прохождения учебно-производственной практики.

Задачи спецкурса - приобретение учащимися навыков и умений приго-

товления блюд, приобретение начальных знаний и подготовка к изучению

предмета - кулинария.

Продолжительность спецкурса определяется действующим учебным пла-

ном. Занятия рекомендуется чередовать с практическими и лабораторными

занятиямя.

Осуществляется контроль с целью определения уровня приобретенных

умений и навыков, качества выполнения заданий, посещаемости и дисцип-

лины.

Завершающим этапом спецкурса является открытый урок - деловая

игра.

II. Рекомендации по составлению программы спецкурса.

На основе рабочей программы составляется календарно-тематический

план, в котором указывается продолжительность и место проведения каж-

дого этапа.

Рабочая программа рассматривается цикловой комиссией спецдисцип-

лины, согласовывается и утверждается в установленном порядке.

+

Примерный тематический план

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

N I Наименование тем I Количество I

п/пI I часов I

\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Щ! ( F\_ \_ \_@ @$@ \_\_ \_ \_ \_В \_ Д \_ А ` Д\_\_В\_ZeД!\_КQTv¶ДB\_V@\_\_Т\_\_\_\_\_\_\_sР\_\_\_$ЖЕ\_\_Ч$РEq-LV¦pVїLРRRёR-qTQ\_\_\_\_\_\_ I 2ч I

4.I О пользе овощей, грибов, плодов. I 2ч I

I Практическое занятие по решению задач (опреде- I 2ч I

I ление % отходов по сезону). Нарезка овощей. I I

5.I Урок - ВКН "Что я умею". I 2ч I

6.I Мясное и рыбное сырое - что можно приготовить. I 2ч I

7.I Что можно подать на первое. I 2ч I

I Лабораторная работа "Приготовление и подача I 4ч I

I первых блюд" I I

8.I Блюда из овощей и макаронных изделий и польза I 2ч I

I ими приносимая. I I

I Лабораторная работа приготовление блюд I 4ч I

9.I Мясные блюда и польза ими приносимая. I 2ч I

10.I Подарок Нептуна. I 2ч I

11.I Откуда к нам пришло тесто. I 2ч I

12.I Лабораторная работа по блюдам из теста. I 6ч I

I Почти все о чае с дегустацией (семинар) I 2ч I

13.I Традиции русской трапезы. Блюда Сибири. I 2ч I

14.I Холодные блюда и закуски. I 2ч I

I Лабораторная работа по теме. I 4ч I

15.I Сладкие блюда и напитки. I 2ч I

16.I Знакомство с фирменными блюдами г.Омска. I 2ч I

I Обзор журналов, "Смак". I I

17.I Заключительное занятие-деловая игра "Чему мы I 2ч I

I научились. I I

I I I

I ИТОГО I 54ч I

I I I

\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

+

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема N 1. Вводное заниятие.

------------------

Страна кулинария ремесло или искусство.

Общие сведения о предприятиях: выпускаемая продукция, прогрессив-

ные формы хозяйствования, трудовые традиции. Знакомство с новыми

формами работы, новой посудой фирмы Цептор.

Общие понятия о сертификатах, ГОСТах. Знакомство с литературой,

используемой в профессии. Первые русские кулинарные книги.

Использование видеофильма по специальности.

Тема N 2.

Основные знания, связанные с другими предметами.

Даются общие понятия составления и целей меню.

Знания санитарии и гигиены, санитарные правила работников пред-

приятий общественного питания.

Дать основные понятия составления технологических карт, для чего

они существуют.

Основные понятия техники безопасности.

Тема N 3. "Кулинарный детектив"

---------------------

Дать основные пониятия, как и что ели при Петре I.

Историческая утварь музея в Москве.

Отрасль в военные годы. Тарелка блокадного супа.

Тема N 4. О пользе овощей, грибов, плодов.

--------------------------------

Дать исторические справки об овощах, плодах и зелени. Дать основ-

ные понятия об обработке картофеля и корнеплодов, луковых, капустных,

плодовых и зелени. Обработка грибов. Ознакомление с условиями хранения.

Ознакомление с порядком использования отходов. Ознакомить с приемами

ручной нарезки и кулинарном использовании.

Решение задач.

+

Тема N 5. Урок - КВН "Что я умею на I курсе".

----------------------------------

Развить интерес к избранной профессии, выявить способности в

группе по коллективной работе, мышлении.

Тема N 6.

Мясное и рыбное сырое. Что можно приготовить.

Виды поступающего сырья, органолептические показатели.

Ознакомление с процессами предваритльной обработки.

Ознакомление с приемами кулинарной подготовки и подготовкой полу-

фабрикатов.

Тема N 7.

Что можно подать на первое?

Ознакомить с историческими сообщениями: Уха - прорадительница

супов".

Особенности приготовления первых блюд и классификации.

Соусы, особенности приготовления.

Приготовление I блюд на лабооаторных работах.

Тема N 8.

Блюда из овощей, круп и макаронных изделий и польза ими приносимая.

Дать основные понятия по приготовлению блюд и краткую характерис-

тику.

Провести лабораторную работу по приготовлению некоторых блюд.

Тема N 9.

Мясные блюда и польза ими приносимая.

Историческая справка о приготовлении мясных блюд. Основные поня-

тия о мясных блюдах. Правила подачи и классификация.

Тема N 10.

Подарок Нептуна.

Ознакомление с ассортиментом горячих блюд из рыбных морепродуктов.

Краткая технология приготовления блюд.

+

Тема N 11.

"Откуда к нам пришло тесто"

Историческая справка по используемому сырью. Подготовка его к при-

готовлению. Виды используемого теста.

Лабораторная работа: приготовление блюд и изделий.

Тема N 12.

"Почти все о чае"

Историческое сообщение о чае, польза чая. Правила заваривания чая

с дегустацией.

Тема N 13.

Традиции русской трапезы.

Ознакомить студентов с традицией русской трапезы, блюдами приго-

товленными в Сибири и в Омской области.

Тема N 14.

Холодные блюда и закуски.

Особенности приготовления холодных блюд и закусок. Ознакомить с

классификацией. Приготовить на лабораторных работах некоторые блюда.

Ознакомить с санитарными требованиями и правилами при работе с холод-

ными закусками.

Тема N 15.

Сладкие блюда и напитки.

Знакомство со сладкими блюдами и напитками. Урок-семинар.

Тема N 16.

Фирменные блюда г.Омска.

Ознакомить студентов с областным конкурсом поваров. Дать понятия

фирменные блюда. Ознакомить с фирменными блюдами ресторанов и кафе

г.Омска.

Тема N 17.

"Чему мы научились".

Урок - "Деловая игра".

Во время всего спецкурса рекомендуется вести словарь кулинара с

советами.

+

МИНИСТЕРСТВО ВНЕШНИХ СВЯЗЕЙ

ОМСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

РАБОТЫ КУЛИНАРНОГО КРУЖКА

Разработала

заведующая

лабораторией

технология

приготовления

пищи

МАЛКОВА Л.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рассмотрен и утвержден

на заседании кафедры

Протокол N

от "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_1997г

Председатель

КОПТЕВА Л.С.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г.Омск 1997

+

Внеклассная работа является продолжением и дальнейшим развитием

той учебной и воспитательной работы, которая проводится с учащимися

на уроке в соответствии с обязательными для всех учебными программа-

ми. Вместе с тем она не дублирует работы учащихся на уроке, имеет

свою специфику.

Под влиянием успехов в развитии социалистического производства,

науки и техники у учащихся возникают различные интересы, далеко

выходящие за пределы требований учебных программ. Удовлетворить их

в процессе учебных занятий невозможно. Для этого необходимо органи-

зовать различные виды внеклассных работ в соответствии с интересами

учащихся. Все внеурочные виды работ помогают воспитывать интерес к

профессии, любовь к творческому труду, учат мечтать и действовать,

углубляют общенаучные и специальные знания, развивают кругозор уча-

щихся, выявляют разнообразные творческие способности, дарование,

воспитывают творческую инициативу и самостоятельность.

Внеклассные виды работ по своему характеру и содержанию можно

сгруппировать по нескольким разделам.

Например. Занятия образовательного, исследовательского и поиско-

вого характера. Цель их - более углубленное изучение предметов техно-

логического цикла, воспитание интереса учащихся к научным исследова-

ниям и формирование умений и навыков рационализаторской деятельности.

Вся внеклассная работа строится на основе общих принципов вос-

питания:

- добровольность выбора учащимися тех иЛЛ¦\_R\_2БB \_ач$ВДФ\_А\_F ¬РА\_L L \_ \_ \_ B L \_@\_ \_\_ \_ I \_ @ \_ \_T¶ \_ H \_\_ \_\_А\_\_@ \_\_ T @А( \_ \_ \_ДАА Б

\_ \_ \_ P @\_@ \_\_ \_ @` Д\_H \_h \_@ ( \_ \_T\_\_\*‑- \_=А -м\_г\_\_l0\_м\_М8\_f¦HШ@9Д\_D"з&L@ \_ие всех внеклассных занятий общим задачам учебно-вос-

питательной работы.

Цель кружка - расширение и углубление знаний и умений учащихся

по предмету, создание оборудования и наглядных пособий для пополнения

учебного кабинета и развитие на этой основе технического творчества

учащихся.

Члены кружка занимаются подготовкой докладов и рефератов, выпус-

кают научно-технические бюллетени, проводят интересные опыты, разра-

батывают и изготавливают наглядные пособия и модели, пропагандируют

новые продукты питания и блюда из них. Тематика занятий разрабаты-

вается руководителем кружка с учетом интересов и пожеланий учащихся.

+

Организация кружка начинается с подбора актива учащихся, прояв-

ляющих интерес к предмету. В помощь руководителю кружка избирают

старосту, редактора кружкового бюллетеня. Занятия в кружке рекомен-

дуется проводить 1 раз в месяц. Большую часть времени следует посвя-

тить практической работе, остальную - докладам, отчетам, выступлениям

кружковцев. В конце учебного года рекомендуется сделать отчетную выс-

тавку работ учащихся - членов кружка. Кружковцы должны быть активными

участниками и организаторами всех массовых мероприятий.

Как показывает опыт работы, в предметных кружках по специаль-

ности заняты не все учащиеся. В каждой области этой деятельности труд

должен носить творческий характер. Для этого необходимо использовать

различные формы массовой работы: тематические вечера, конкурсы, кон-

ференции, встречи с передовиками производства, с выпускниками техни-

кума, беседы по профессиональной ориентации, дни открытых дверей,

выставки, открытые классные часы, недели технологов.

Целью тематических вечеров является закрепление и углубление зна-

ний учащихся, знакомство с достижениями техники и передовыми методами

труда, с работой передовиков производства; изучение наследия прошлого.

Это могут быть лекции, доклады, отдельные небольшие выступления. Все

сообщения могут сопровождаться демонстрацией видеофильмов, плакатов,

образцов техники, приемов труда. К такому вечеру можно подготовить

выставку работ учащихся, альбомы, модели, фотостенды, кулинарные выс-

тавки; состязания по профессии, викторины и т.д.

Большое внимание необходимо уделить подготовке вечера, в котором

принимает участие значительное число учащихся: одни готовят краткие

сообщения, другие оборудуют стенды, выставки, альбомы, третьи выпус-

кают стенные газеты, бюллетени, четвертые готовят выставки, конкурсы,

пятые - передачи по радио и т.д.

Целью проведения конкурсов является не только воспитание любви к

избранной профессии и углубление знаний, но и развитие чувств коллек-

тивизма, творчества, познавательной деятельности. Конкурсы можно про-

водить под различными девизами.

Проведению конкурсов должна предшествовать подготовительная

работа. Необходимо определить участников конкурса и жюри, составить

сценарий конкурса, подготовить ведущего и позаботиться о материально-

технических средствах.

Цель конференции - популяризация новейших достижений производст-

ва, передовых методов труда, знакомство с устройством и работой новых

образцов техники, вопросами, связанными с организацией и экономикой

производства и т.д. На обсуждение ставятся более узкие проблемы, чем

на вечерах; нет элементов занимательности.

+

Подготовка к конференции заключается в следующем:

1. Составление программы конференции: определение тематики докла-

дов и выступлений, их последовательности.

2. Подбор выступающих по каждой теме. Докладчиками могут быть

преподаватели техникума, работники предприятий, учащиеся. Подбор

материалов, литературы и прикрепление консультантов к учащимся для

помощи им в подготовке выступлений.

3. Подготовка всех учащихся к конференции ( беседы в группах,

экскурсии, ознакомление с литературой).

4. Оформление альбомов, стендов и выставок по теме конференции,

подготовка плакатов, схем, образцов изделий, видеофильмов.

5. Организация выставки литературы по теме конференции и оформле-

ние помещений средствами наглядной агитации. На конференции ведется

деловое обсуждение вопросов. По каждому вопросу принимаются конкретные

рекомендации для последующего использования в учебной и производствен-

ной работе учащихся.

Важным средством пропаганды профессии являются встречи с новато-

рами производства и выпускниками техникума. Новаторы производства и

выпускники техникума выступают перед учащимися, рассказывают о своей

жизни и трудовых делах. Рекомендуется организовать "Дни встречи с вы-

пускниками" ( во время которых они посещают занятия, демонстрируют

учащимся примеры работы и делятся опытом). Такие встречи дают учащимся

возможность узнать о характерных особенностях труда работников общест-

венного питания.

Воспитание любви и уважения к профессии значительно облегчается,

если учащиеся сознательно определили свой жизненный путь еще в период

обучения в школе. Этому помогает профориентация (лекции, беседы, учас-

тие в вечерах, организация кулинарных выставок, экскурсии на лучшие

предприятия общественного питания).

Одной из самых распространенных форм технического творчества яв-

ляется организация выставок, которые отражают результаты творческой

деятельности учащихся. В конце учебного года организуются отчетные

выставки предметного кружка ( лучших докладов, рефератов, макетов,

действующих схем оборудования, после производственной практики - выс-

тавки лучших отчетов. Можно сделать выставки, приуроченные к знамена-

тельным датам, а также в связи с проведением тематических вечеров,

конференций и т.д. Подготовка выставки является весьма ответственным

делом: ее необходимо надлежащим образом оформить; выставка должна

привлекать внимание экспонатами. Перед закрытием выставки подводятся

ее итоги, отмечаются лучшие ее участники.

+

План проведения занятия кружка

по технологии приготовления пищи

Доклады (на 7-10 мин):

-------

1. Картошка - хлебу присошка.

2. Многоликая капуста.

3. Лук от семи недуг.

4. Незаслуженно забытые овощи.

5. Дикорастущие травы и блюда из них.

План доклада

Из истории овощей (с использованием пословиц и поговорок).

Химический состав, пищевая ценность.

Обработка овощей (новейшие способы и индустриальные методы).

Кулинарное использование.

Конкурс на лучшую нарезку овощей. За 10 минут надо нарезать карто-

-------

фель соломкой и кубиками трех размеров, количество участников зависит

от количества учебных предприятий. Жюри при выставлении баллов обращает

внимание на бережливость (характеризует количество отходов и рациональ-

ное использование клубней при нарезке), аккуратность, быстроту и

качество.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

N I Фамилия, имя, IБережли-IАккурат-IБыстротаIКачествоI I

п/пI отчество Iвость Iность I I I ИТОГО I

I I(5 бал- I(5 бал- I(5 бал- I(5 бал- I I

I Iлов) Iлов) Iлов) Iлов) I I

\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

Во время работы жюри можно провести викторину, предложить разга-

дать кроссворд.

Победители конкурса награждаются памятными сувенирами (значками,

кухонным инвентарем).

Практическая работа: сложная нарезка овощей, карбование, обтачи-

--------------------

вание.

Следует отметить результаты труда. Лучшие карбованные и обточен-

ные овощи законсервировать в банках.

+

Задание на дом - оформить альбом.

--------------

Молочные продукты и жизнь

Заседание кружка на тему "Молоко и жизнь". К заседанию кружка го-

товится на ватмане рисунок: что содержится в стакане молока. Здесь же

идет речь о производстве молока.

План заседания

1. Молоко - "сок жизни".

2. Прошлое и настоящее молочного хозяйства.

3. Молочные продукты в нашем меню.

4. Заглянем в будущее.

5. Блюда из творога и польза ими приносимая.

Приготовление сладких блюд и напитков с использованием молока и их

-------------------------------------

дегустация: молоко с яичным желтком; молоко с вареньем; молоко с моро-

женым и фруктовым соком; кисель молочный (густой); желе из молока; крем

ванильный из сметаны.

Задание на дом - оформить альбом.

--------------

План проведения вечера

"Старинные блюда Сибири"

Доклады

-------

1. Край наш Сибирский.

2. Приготовление блюд деревень: обычные, обрядные, праздничные.

Выставка приготовленных старинных блюд.

--------

Выступление учащихся: исполнение народных песеиM\_\_"\_А\_А @ \_ \_\_ \_ @ \_А \_ ААt \_А \_ - А \_ А @ \_ @P @ @

АдL\_\_§ЖГ!¦¦VrWRЭщВ Ю\_юри.

3. Подбирается ведущий и два ассистента.

+

4. Подготавливаются призы.

5. Ход конкурса:

5.1. Конкурс по гигиене (надеть санспецодежду) - 1 мин (3 очка).

5.2. Приготовить сельдь с гарниром и бутерброды с килькой, яйцом

и зеленью - 10 мин (5 очков).

5.3. Конкурс по оборудованию:

собрать мясорубку - 2 мин (2 очка);

видеофильмы - 4 очка.

5.4. Домашнее задание - для конкурса болельщиков:

- пословицы и поговорки о продуктах питания или блюдах;

- описание блюд, продуктов питания в художественной литературе.

Эти конкурсы проводятся во время технологического конкурса и

работы жюри.

5.5. Конкурс по бухгалтерскому учету (оформить технологические

карты) - 2 мин (2 очка).

5.6. Конкурс по организации (даны наименования предприятий, нужно

составить меню, характерное для данного предприятия) - 3 мин (4 очка).

5.7. Конкурс болельщиков (не оценивается, а поощряется и отмеча-

ется самая знающая, самая организованная, самая доброжелательная груп-

па). Каждой группе можно сделать эмблему и придумать название команды.

Подготовительная работа должна быть выполнена к определенному сроку.

Группы, не выполнившие это условие, отмечаются как недисциплинирован-

ные.

Конференция на тему "Желирующие вещества"

Доклады

-------

1. Традиционные желирующие вещества (желатин, агар, крахмал карто-

фельный и маиссовый) - 2 докладчика.

2. Новые желирующие вещества (агароид, фурцелларан, альгинат нат-

рия, модифицированные крахмалы) - 4 докладчика.

Приготовление блюд с новыми желирующими веществами.

------------------

К конференции подготовить стенд с желирующими веществами. Конфе-

ренция заканчивается подведением итога по докладам и дегустацией при-

готовленных блюд. Отмечается качество заслушанных докладов; внешний

вид, вкусовые качества приготовленных блюд с различными желирующими

веществами.

+

План заседания

"...в доме - господин, в работе - друг, в доме - товарищ"

1. Отношение человека к хлебу.

2. Правила хранения хлеба.

3. Советы.

Приготовление блюд из черствого хлеба и их дегустация. Подборку

делают студенты самостоятельно. Из истории хлеба конкурс (с исполь-

зованием пословиц и поговорок) загадок.

Конференция на тему

"Использование быстрозамороженных продуктов и их роль".

"Продукты быстрого приготовления и их роль".

Доклады

-------

1. Какие продукты относятся к быстрозамороженным и их значение в

в питании - 1 докладчик.

2. Новые быстрозамороженные продукты - 2 докладчика.

3. Продукты быстрого приготовления и их роль - 1 докладчик.

4. Новые продукты быстрого приготовления.

Приготовление блюд с быстроприготовленными продуктами, заморожен-

ными.

К конференции подготовить стенд с продуктами быстрого приготовле-

ния и замороженными. Конференция заканчивается подвидением итогов по

докладам и дегустацией приготовленных блюд. Отмечается качество заслу-

шенных докладов; внешний вид; вкусовые качества приготовленных блюд с

различными продуктами.

План заседания

"Я - и мое блюдо".

Приготовление и защита своего блюда и рецепта. Участвуют все же-

лающие, сообщают раскладку, технологию с дегустацией своих блюд.

План заседания

"Чей бутерброд лучше".

1. Классификация бутербродов, их особенности приготовления - 2

человека.

2. Бутерброды - торты, рулеты, башни - 2 человека.

+

3. Прочие бутерброды - 3 человека.

4. Что такое коктель-салаты - 2 человека.

Приготовление бутербродов на конкурс "Чей бутерброд лучше?"

Конкурс оценивается на доске, пока участники конкурса работают можно

предложить викторину.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

N IФамилия, имя,IАккурат-IБыстротаIКачествоIОриги- IОформле-I I

п/пI отчество Iность I I IнальностьIние IИТОГОI

I I(5 бал- I(5 бал- I(5 бал- Iназвания I(5 бал- I I

I Iлов) Iлов) Iлов) I(5 бал- Iлов) I I

I I I I Iлов) I I I

\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_I

Практическое занятие: приготовление бутербродов - тортов, канапе,

коктель-салатов. Оформление альбома.

Сценарий вечера на тему

"О профессии, нужной каждому человеку"

1. На сцене: Рисунок (изображение повара); плакаты.

2. В зале плакаты: "Земля еще и потому щедра, что в мире сущест-

вуют повара!", "Добрый повар стоит доктора", "Повар - инженер челове-

ческих желудков", юмористические рисунки из журналов "Общественное

питание (2-3 рис.).

Стенная газета "Технолог", статьи:

2.1. Передовая - "Общественное питание".

2.2. Немного истории о технологическом отделении.

2.3. От повара - до руководителя (фотографии).

2.4. Жизнь нашей группы.

2.5. Мастер и наставник (пишет учащаяся о практике, о мастере

производственного обучения и наставнике).

2.6. Мастерство приходит не сразу ( лучшая учащаяся о себе, о

каком-нибудь поваре - мастере своего дела, лучше из ресторана).

2.7. Юмор: афоризмы (плакаты): "У рака все позади", "Если метать

икру, то только черную", "Повар мыслит порциями", "Курица радовалась,

что ее цыпленком продавали", карикатуры.

2.8. Кулинарная выставка:

Плакат над столами "Кулинария и искусство... можно ли ставить эти

слова рядом? Можно! И подтверждают это блюда, приготовленные нашими

руками".

+

Стол первый. Плакат "Что мы умеем делать":

------------

- простая и фигурная нарезка овощей (в глубоких тарелках или

салатниках с водой, цветы из овощей);

- простые блюда (5-6 наименований).

Стол второй. Плакат "Чему мы научились":

------------

более сложные блюда (банкетные) 5-10 наименований.

Доклады

-------

1) 1. Вступительное слово.

2. Значение общественного питания.

3. О профессии повара (учащаяся).

4. Почему я пришла сюда учиться (учащаяся).

5. Путь к мастерству (выступление выпускника).

6. Не ремесло, а искусство (учащаяся).

2) Выступление художественной самодеятельности.

III. Вручение гостям сувениров или цветов.

IV. Просмотр видефильма "О практике".

V. Просмотр выставки и дегустация блюд.

Программа

---------

1. Вступительное слово (руководитель группы): "К нам пришли на

занятие, посвященное профессии, нужной всем, уважаемые гости. Это

директор техникума, зам.директора по учебной работе, заведующая тех-

нологическим отделением, директор предприятия, выпускники нашего тех-

никума.

Приглашаем Вас, уважаемые гости, занять почетные места". (Гости

входят на сцену и садятся на переднем плане. В это время оркестр

играет марш. Выходит учащаяся-ведущая в поварской форме, туфлях на

низком каблуке, за поясом - ложка).

+

Ведущая:

--------

"Поговорим о нашей профессии, покажем важность и красоту простой

профессии повара, такой нужной каждому человеку. Помогут нам это

сделать учащиеся нашей группы:

1.

2.

3.

4.

5.

Просим вас пройти на сцену". (Оркестр играет марш). Слово предостав-

ляется зав.технологическим отделением).

Ведущая:

--------

"О профессии повара расскажет учащаяся ......"

Ведущая:

--------

" Дополнит рассказ учащаяся ..., которая прочтет стихотворение

Р.Рождественского "Повара".

Ведущая:

--------

" Мы учимся, постигаем науку кулинарного искусства. Почему я пришла

учиться в наш техникум, - расскажет учащаяся ......

Ведущая:

--------

"Пока мы учимся, но нас ждет впереди светлый путь, он нелегок, потре-

бует не только знаний, но и кропотливого труда. О пути к мастерству

расскажет наша уважаемая гостья ......".

Профессию технолога называют искусством

(Вступительное слово)

Мы собрались с вами поговорить о профессии, нужной всем. Нет

такого места на Земле, где люди не пользовались бы услугами кулинаров.

Профессий на земле, что звезд на небе, точнее - сорок тысяч, а

самых распространенных - около тысячи. Многим из них повезло, они у

всех на виду. А профессия кулинара - самая обыкновенная, скромная и

незаметная. " Мы не обращаем внимания на самые замечательные факты

только потому, что они слишком обыденны", - сказал академик Тимирязев.

+

Заботы поварские обычные: в хлопотах о еде всегда вкусной, сытой

и дешевой и в то же время важной, повар дарит всем людям самое большое

богатство - с"Б.L\_ лз ЮL+)-U+%IA\_ W`\_ \_6L\_\_` Т @ \_ \_T А\_ \_ \_ ¶ \_ \_ @ \_ !А " А \_ \_ \_\_\_ \_\_\_p \_0 \_\_р\_ \_ § \_ А \_ \_ \_ @ E\_ З \_ \_А \_` L \_АА @\_@ \_ АD \_@ИL \_1ЕВ\_ `L(1ш\_+А\_+t\_)ф0 LDгL -L гhШ \_\_\_

ажаем.

О профессии повара

"Эй, ты, профессор кислых щей!" - иногда в шутку говорят о поваре.

Да, профессор, и не только щей, а такой важной и нужной науки, как

технология приготовления пищи. Это наука о рациональном питании, осно-

ванная на долголетнем опыте поваров-практиков, научные основы которой

разработаны в нашей стране после Великой Октябрьской революции.

Чтобы стать хорошим поваром, надо много знать, многому учиться.

Кулинарные секреты - не таблица умножения, их вызубрить нельзя. Нужно

уметь отлично приготовить разные кушанья, в том числе и щи суточные,

кислые, ленивые и зеленые.

Многим кажется, что профессия повара - немудренная, изучать в ней

нечего: свари, поджарь, подай - велика ли наука? Оказывается велика. И

чем больше изучаем технологию, приглядываемся на практике к работе ку-

линаров, тем яснее понимаем, что быть поваром нелегко, но увлекательно

и ответственно. Это потому, что нет такого места, где люди не пользо-

вались бы услугами поваров. На заводе и в школе, в театре и в доме

отдыха, на борту самолета и океанического лайнера, под землей, в

угольной шахте и в просторах космоса. От нашей работы зависит труд,

отдых, учеба, здоровье миллионов людей. В 1928 году на Днепрострое

побывал Алексей Максимович Горький, заходил на фабрику-кухню, интере-

совался, как обслуживают гидростроителей. Он охотно пообедал и потом

сказал: "На фабрике-кухне, как в храме, торжественно. Готовите вы пищу

для рабочих сытную, вкусную. Не отчаивайтесь, что вы не знаменитые бе-

тонщики, у вас тоже золотая профессия, дорогие товарищи!"

+

Почему я пошла учиться на технологичское отделение

Любовь к делу, к профессии...Это чувство никогда не возникает на

пустом месте, из ничего. В основе его всегда лежит заинтересованность.

В школьные годы мы любим таинственные и опасные приключения. Мы

видим себя в мечтах космонавтами, геологами, капитанами дальнего пла-

вания, врачами, педагогами. Мальчишки и девчонки об этих профессиях

знают буквально все. Ну, а что они знают о кулинарной профессии? Как

правило - или ничего, или очень мало. Очень мало знала и я, больше от

своей мамы, которая так хорошо умела готовить и меня привлекла к себе

на помощь.

Настоящую профессию, настоящее мастерство повара я впервые увиде-

ла в пионерском лагере. Как светилось радостью лицо повара, когда пио-

неры скандировали дружно: "Спа-си-бо!" Приносить людям радость и радо-

ваться самой за них, за свой успех, что может быть прекраснее. Я реши-

ла посвятить себя этой профессии и не жалею. Путь к мастерству еще

долог, будут радости и огорчения, трудности и разочарования. Но я

твердо знаю, что хоть наша профессия не из легких, от нее всем людям

польза.

"Повар должен не просто "стряпать", а готовить вкусную, здоровую

пищу на радость людям, быть высоко эрудированным, хорошим организато-

ром, а для этого надо быть мастером".

Пофессия наша теперь индустриальная,

экономическая, электронная

Что и говорить... У многих представление о кухне - столовой,

ресторане, как о кухне дома. Это представление глубоко ошибочно.

Современные предприятия - это настоящая кулинарная индустрия, осно-

ванная на достижениях науки и техники. Труд повара намного облегчен

внедрением новейшего оборудования и аппаратов.

Новая техника приходит на производство. Для обработки овощей

используются химический, термический способы. Для размораживания,

разогрева и приготовления блюд и кулинарных изделий применяются

аппараты с конвективным, диэлектрическим (СВЧ), инфракрасным нагре-

вом, вакуумно-компрессорные аппараты, ультразвук и другие радиотехни-

ческие методы. Для того, чтобы управлять этой техникой нужны знания

физики, механики, химии, биологии и даже кибернетики. Повар современ-

ного предприятия - это техник-технолог.

+

Жизнь настоятельно выдвигает требование - четко планировать

качество кулинарной продукции, управлять им. Качество готовой продук-

ции, блюд и кулинарных изделий складывается из многих факторов. Это -

- качество сырья и степень оснащенности предприятия, качество труда и

состояние технологической дисциплины, уровень подготовки кадров и их

заинтересованности в результате труда и другие. Наша задача, обучаясь

отлично овладеть своей специальностью, по крупицам впитывать знания,

которые дают преподаватели, умения и навыки, которыми щедро деляться

с нами мастера производственного обучения и мастера производства -

наставники.

Что говорили о еде, о кулинарном искусстве,

о поварах знаменитые люди

Э.Багрицкий:

"О, царство кухни! Кто не восхвалял

Твой синий чад над жарящимся мясом,

Твой легкий пар над супом золотым!"

А.П.Чехов (о кулебяке):

"Подмигнешь на нее глазом, отрежешь этакий кусище и пальцем над

нею пошевелишь вот этак от избытка чувств. Станешь ее есть, а с нее

масло, как слезы, начинка жирная, сочная, с яйцами, с потрохами, с

луком. Как только кончили с кулебякой, так сейчас же, чтоб аппетита

не перебить, велите щи подавать...

Щи должны быть горячие, огневые. Великолепно также рассольник из

потрохов и молоденьких почек, а ежели любите суп, то из супов наилуч-

ший, который засыпается кореньями и зеленью: морковкой, спаржей,

цветной капустой и всякою тому подобной юриспруденциею".

И.А.Крылов: "Что за уха, да как жирна, как будто янтарем подер-

нута она".

Так же вкусно о вкусном писали Пушкин и Дюма, Гоголь, Твардовс-

кий и другие.

+

МИНИСТЕРСТВО ВНЕШНИХ ЭКОНОМИЧЕСКИХ

СВЯЗЕЙ И ТОРГОВЛИ

ОМСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РАЗРАБОТКИ

ДЛЯ МАСТЕРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

по темам:

1. Первичная обработка и кулинарное использование овощей

2.

3. Приготовление фарша

Разработала

заведующая

лабораторией

технология

приготовления

пищи

МАЛКОВА Л.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рассмотрен и утвержден

на заседании кафедры

Протокол N

от "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_1997г

Председатель

КОПТЕВА Л.С.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г.Омск 1997

+

МИНИСТЕРСТВО ВНЕШНИХ СВЯЗЕЙ

ОМСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

ОТДЕЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

МАССОВОГО ПИТАНИЯ

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

План и конспект открытого урока на производстве

по теме "Приготовление мясной котлетной массы и

полуфабрикаты из нее"

Разработала

заведующая

лабораторией

МАЛКОВА Л.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рассмотрен

на заседании

кафедры

Протокол N

от "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_1997г

Председатель

КОПТЕВА Л.С.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г.Омск 1997

+

Производственное обучение является важнейшей частью в деле под-

готовки специалистов и имеет своей задачей закрепление знаний, полу-

ченных учащимися в процессе теоретического обучения.

Проведение открытых уроков неотъемлемая часть обучения. Цель

открытого урока - обощение передового опыта проведения уроков и

передача его будущим специалистам.

Подготовка к уроку заключается в следующем.

Накануне открытого урока учащимся дано домашнее задание по тех-

нологии приготовления пищи, тема " Приготовление котлетной масрc\_HА

\_ АD \_ \_@ \_ \_ А \_ \_ \_ \_ \_\_ \_ \_\_\_ \_ \_А H\_

P @ \_ Д\_\_\_L%zIЯВСD @Й<B3.ФВиВ¬ВОВ¦вЮГЪваГВВЖ¬ЛмВИВ¦¬Ж¦¦-ГЪЧЦФИ¬Мастер производственного обучения накануне открытого урока сос-

тавляет план открытого урока и таблицу с фамилиями опрашиваемых. Таб-

лица состоит из колонок N 1-8, соответствующих вопросам, по которым

будет идти опрос, включено практическое задание для учащихся. Эта

таблица служит для оценки знаний и умений учащихся, выведения итого-

вой оценки.

ПЛАН И КОНСПЕКТ УРОКА

Тема. Приготовление котлетной массы и

полуфабрикатов из нее

Цель урока:

а) Приобретение практических навыков, умений при приготовлении

котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, шницели,

зразы, тефтели, рулет).

б) Научить учащихся правльно производить расчеты сырья при при-

готовлении полуфабрикатов из котлетной массы, умение пользоваться

сборником рецептур.

Воспитательная цель урока:

--------------------------

Воспитать у учащихся бережное отношение к сырью, инвентарю и

оборудованию на производстве.

Логическая цель урока:

----------------------

увязать теоретический материал с курсами технологии, оборудова-

ния, санитарии и гигиены предприятия общественного питания:

+

а) Теоретический материал по приготовлению полуфабрикатов.

б) Организация рабочего места в мясном цехе.

в) Содержание рабочего места в мясном цехе.

Место занятий:

--------------

Учебно-производственная столовая (мясной цех).

Метод проведения урока:

-----------------------

Рассказ мастера производственного обучения с практическим

показом.

Самостоятельная работа учащихся.

Вид опроса учащихся: Фронтальный.

--------------------

Материальное обеспечение урока:

-------------------------------

продукты, необходимые для проведения урока: мясо говядины, хлеб

белый, перец молотый, соль, лук репчатый, яйца, жир, мука, томат,

сухари молотые.

Мясорубка,

доски с маркировкой (М.С.), (Мясо сырое),

ножи поварские с маркировкой (М.С.),

весы,

сборник рецептур или технологические карточки.

Перечень наглядных пособий:

---------------------------

а) муляжи " Полуфабрикаты из мясной котлетной массы: котлеты,

биточки, тефтели, шницель, зразы".

б) плакат " Полуфабрикаты из мясной котлетной массы",

в) плакаты со схемами разруба туш.

Х О Д У Р О К А

1. Организационная часть (5-7 мин.).

а) Проверить явку и время выхода учащихся на производственное

обучение.

б) Проверить внешний вид учащихся, личную гигиену.

в) Проверить наличие дневников, книжек-раскладок.

г) Мобилизация внимания учащихся.

+

II. Вводный инструктаж (15 мин.)

2. Опрос учащихся по теме "Разделка говядины" и

"Полуфабрикаты из мясной котлетной массы"

а) Какие части говядины относятся к котлетному мясу?

б) Чем отличается по построению ткани котлетное мясо?

в) Назовите соотношение компонентов на 1 кг мякоти мяса для

приготовления котлетной массы.

г) Можно ли исправить ошибку, если котлетная масса пересолена,

а если можно, то как?

д) Можно ли в котлетную массу добавлять репчатый лук?

е) Как правильно выбить котлетную массу?

ж) Для чего добавляют хлеб в котлетную массу?

з) Какое значение имеет вода в котлетной массе?

и) Какие п/ф готовят из мясной котлетной массы?

к) Какие размеры и форму имеют котлеты и биточки?

л) Чем отличается п/ф тефтели от котлет и биточков?

м) Как правильно приготовить мясной рулет?

3. Напомнить технику безопасности при работе в мясном цехе

(работа учащихся с ножом, на мясорубке).

4. В результате опроса должен быть повторен следующий материал:

для приготовления котлетной массы используют котлетное мясо (мякоть

шеи, пашину, мякоть голяшки и обрезки от зачистки всех частей). Мясо

моют, нарезают кусочками весом 50-70 гр. и пропускают через мясоруб-

ку, можно добавить лук репчатый. Если мясорубка с одной решеткой, то

мясо пропускают два раза, а если с двумя решетками, то один раз. Из-

мельченное мясо соединяют с черствым хлебом не ниже первого сорта,

предварительно замоченным в молоке или в воде и отжатым, добавляют

соль, молотый перец и массу перемешивают. Затем массу снова пропус-

кают через мясорубку.

Добавляют воду или молоко, котлетную массу хорошо перемешивают

и выбивают. При этом масса обогощается воздухом, становится более

однородной и изделия получаются пышными. Однако долго выбивать

нельзя, так как отделяется жир и изделия становятся менее сочными и

вкусными.

На 1 кг мякоти говядины - 250г хлеба, 300-350 воды или молока,

20г соли, 1г перца молотого.

+

Из котлетной массы готовят:

а) КОТЛЕТЫ - порционируют массу по весу, панируют изделие в су-

харях и придают овально-приплюснутую форму с заостренным концом тол-

щиной 1,5 см, длиной 11 см.

б) БИТОЧКИ - кругло-приплюснутой формы, толщиной 2-2,5 см, диа-

метр 6 см. Изделие панируют в сухарях.

Рецептура их дается в сборнике рецептур

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецептура N 353 I Рецептура N 353 I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

1 колонка I II колонка I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

I Масса I Масса I I Масса I Масса I

БИТОЧКИ I брутто I нетто I КОТЛЕТЫ I брутто I нетто I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I

I I I I I I

Говядина I 76г I 56г IГовядина I 50г I 37г I

Хлеб I I IХлеб I I I

пшеничный I 13г I 13г Iпшеничный I 9г I 9г I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецептура N 353 I Рецептура N 353 I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

1 колонка I II колонка I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

I Масса I Масса I I Масса I Масса I

БИТОЧКИ I брутто I нетто I КОТЛЕТЫ I брутто I нетто I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I

I I I I I I

Вода или I 17г I 17г IВода или I 11г I 11г I

молоко I I Iмолоко I I I

Специи I - I - IСпеции I - I - I

(по вкусу) I I I I I I

Сухари I 7г I 7г IСухари I 5г I 5г I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I

Масса полу-I - I 93г IМасса полу-I - I 62г I

фабриката I I Iфабриката I I I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I

+

Котлеты и биточки можно приготовить с добавлением лука 5-8г и

чеснока 0,5-0,8. При изготовлении котлет с луком выход не изменяется,

но немного уменьшают закладку молока или воды.

Котлеты, биточки с луком или чесноком надо подвергать тепловой

обработке по мере изготовления, так как иначе ухудшается внешний вид,

цвет и запах массы.

в) ЩНИЦЕЛЬ - толщина 1 см, овально-приплюснотой формы без заост-

ренного носика, листовидный.

г) ЗРАЗЫ - кружки толщиной в 1 см, на середину кладут фарш, при-

дают форму кирпичика, панируют в молотых сухарях.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецептура N 357 I Рецептура N 353 I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

1 колонка I II колонка I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

I Масса I Масса I I Масса I Масса I

ЗРАЗЫ I брутто I нетто I ШНИЦЕЛЬ I брутто I нетто I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I

I I I I I I

Говядина I 103г I 76г IГовядина I 76г I 56г I

Хлеб I I IХлеб I I I

пшеничный I 15г I 15г Iпшеничный I 13г I 13г I

Молоко илиI I IМолоко илиI I I

вода I 23г I 23г Iвода I 17г I 17г I

Специи I - I IСпеции I - I - I

Масса кот-I I IСухари I 7г I 7г I

летной I - I 14г I I I I

массы I I I I I I

I I I I I I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I

+

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецептура N 357 I Рецептура N 353 I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

1 колонка I II ам 6BX\_G pE\_АИ\_Ў\_¦Sї@-X\_\_ "\_ 8xр\_Б А \_\_ \_\_\_ \_ \_ \_\_ \_ \_!\_А\_ @ \_ \_ \_\_ H А А \_ (

а \_ \_ ` А \_@ @@ А \_\_@T \_D А\_ \_\_ \_@ \_\_ \_ А \_\_ L \_ @

\_ Д \_\_n \_ ¶ LpC¶ +(( +p0Y \_7р

Ёs !р¶- h \_@\_@\_\_А\_Ик репча-I 57г I 48г I Масса I I I

тый I I I полуфаб- I - I 93г I

Масса пас-I - I 24г I риката I I I

сер. лука I I I I I I

Маргарин I 4г I 4г I I I I

Яйца I 1/4шт I 10г I I I I

Зелень I I I I I I

петрушки I 6г I 6г I I I I

Специи I - I - I I I I

Масса I I I I I I

фарша I - I 42г I I I I

Сухари I 12г I 12г I I I I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I I I I

Масса по- I - I 165г I I I I

луфабрика-I I I I I I

та I I I I I I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_I

РЕЦЕПТУРА N 358

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ТЕФТЕЛИ I I колонка I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

I вес брутто I вес нетто I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

Говядина I 103г I 76г I

Хлеб пшеничный I 15г I 15г I

Молоко или вода I 24г I 24г I

Лук репчатый I 29г I 24г I

Перец молотый I - I 0,01г I

Масса лука пассированного I - I 12г I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

Масса полуфабриката I - I 135г I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

+

Рулет с луком и яйцом

РЕЦЕПТУРА N 360

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

I масса брутто I масса неттоI

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

Говядина I 103г I 76г I

Хлеб пшеничный I 15г I 15г I

Молоко или вода I 23г I 23г I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

Перец молотый I - I 0,01г I

Масса котлетной массы I - I 114г I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

I масса брутто I масса неттоI

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

Лук репчатый I 57г I 24г I

Маргарин столовый I 4г I 4г I

Яйца I 1/4 шт. I 10г I

Зелень петрушки I 6г I 6г I

Масса фарша I - I 42г I

Яйца I 1/5 шт. I 8г I

Сухари I 4г I 4г I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

Масса полуфабриката I - I 65г I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I

На смоченную салфетку кладут котлетную массу ровным слоем в 1,5

см, а на середину кладут фарш, состоящий из мелко рубленных вкрутую

яиц и пассированного репчатого лука, смешанного с мелко нарубленной

зеленью петрушки. Края салфетки соединяют так, чтобы один край кот-

летной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки

на смазанный жиром противень. Поверхность рулета смазывают яйцом,

посыпают сухарями.

Напомнить учащимся, что полуфабрикаты из мяса скоропортящиеся,

не подлежат длительному хранению. Условия и сроки хранения полуфаб-

рикатов из мясной котлетноймассы: температура от 0 градусов до 4

градусов - не выше, в течение 12 часов.

+

Требование к качеству полуфабрикатов из мясной котлетной массы:

поверхность полуфабрикатов должна быть панированной, без трещин,

ломанных краев, форма соответствующая виду полуфабриката, масса

должна быть однородная, без сухожилий и кусочков хлеба, хорошо пере-

мешана, цвет ее должен соответствовать цвету доброкачественного мяса.

Содержание поваренной соли от 1,5% до 2%. Не допускается к отпуску

полуфабрикаты неполновесные, помятые, с различными признаками горечи.

III. Текущий инструктаж и самостоятельная работа

ущащихся (50 мин.)

1. Расставить учащихся по рабочим местам, дать индивидуальное

задание каждому учащемуся:

а) по рецептуре рассчитать количество продуктов массой нетто

для приготовления 10 порций котлет из говядины. Приготовить 10 порций

мясных котлет.

б) рассчитать количество продуктов массой нетто по рецептуре для

приготовления 20 порций шницеля рубленного. Приготовить 20 порций

шницеля рубленного из говядины.

в) рассчитать количество продуктов массой нетто для приготовле-

ния 10 порций зраз мясных. Приготовить 10 порций зраз мясных.

г) высчитать количество яиц, идущих для приготовления 40 порций

зраз мясных по рецептуре и произвести замену яиц меланжем. Пригото-

вить 40 порций зраз мясных.

д) высчитать, какое количество лука репчатого пойдет на приго-

товление 10 порций тефтелей массой брутто по рецептуре. Зная процент

отходов лука репчатого при холодной обработке (16%) высчитать сколь-

ко лука (масса нетто) потребуется для приготовления 10 порций тефте-

лей мясных. Приготовить 10 порций тефтелей мясных.

е) высчитать количество продуктов массой нетто для приготовления

15 порций рулета мясного с яйцом и луком. Приготовить 15 порций руле-

та мясного с яйцом и луком.

2. Проверить правильность расчетов продуктов у учащихся на за-

данное количество порций.

3. Целевые обходы мест учащихся:

а) проверка организации рабочих мест учащихся, наличие инвента-

ря, посуды.

б) Проверка наличия производственных навыков.

в) Проверка санитарного состояния рабочих мест, умение пользо-

ваться наглядными пособиями.

4. Оказать практическую помощь учащимся на работе.

+

5. Проследить в процессе работы за правильностью выполнения

приемов работы, за выполнением правил техники безопасности.

6. Объяснить учащимся возможные виды ошибок и брака при приго-

товлении блюд из мясной котлетной массы и методы их устранения:

г) пересол котлетной массы;

д) плохо перемешана котлетная масса;

е) чрезмерное выбивание котлетной массы;

ж) формировать полуфабрикат можно только тыльной частью ножа

(острой не положено);

з) трещины на полуфабрикатах из мясной, котлетной массы, методы

их устранения.

7. Проследить во время работы учащихся за соблюдением санитарных

правил при работе с продуктами.

IV. Заключительный инструктаж - (20 минут)

1. Подведение итогов работы за день:

а) объявление оценок учащимся, принимавшим участие в приготовле-

нии данных полуфабрикатов;

б) разбор допущенных ошибок при работе, способы их устранения;

в) отметить учащихся, проявивших прилежность, трудолюбие, сме-

калку в работе;

г) сообщить учащимся тему и содержание следующего занятия;

д) дать задание на дом.

Повторить тему: " Приготовление полуфабрикатов из натуральной

рубленной массы". Полуфабрикаты: бифштекс рубленный, фрикадельки.

Л И Т Е Р А Т У Р А

Кулинария - Н.А. Анфимова, Л.А. Татарская, Т.И. Захарова, М.,

"Экономика", 1978г., стр.64-65 "Приготовление рубленной массы и полу-

фабрикатов из нее".

Технология приготовления пищи" - Ковалева Н.И. Сальникова Л.К.,

"Экономика", 1978г., стр.66-67.

Тема "Натуральная рубленная масса и полуфабрикаты из нее". Пов-

торить материал по оборудованию": "Правила эксплуатации и техники

безопасности при работе с эл.мясорубкой МИМ-105".

V. Работа с учебной документацией.

Заполнение журнала, выставление оценок. Проверка дневников.

Подпись:

+

Приложение 1

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилии учащихся

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Какие части говядины относятся к котлетному мясу?

Приготовление мясной котлетной массы.

Можно ли в котлетную массу добавлять репчатый лук?

Роль хлеба в котлетной массе.

Роль воды в котлетной массе.

Как правильно выбивать котлетную массу?

Расскладка котлетной массы на 1 кг мякоти.

Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы?

Размеры и формы котлет и биточков.

L D А \_\_ \_ ¶ 0 \_ \_ ¶ L \_ \_ \_\_ \_ \_ @ А \_ А \_! \_ `! А\_]\_\_А\_\_pdpL)\*vL\*л¬кщxИ\*\_(j8л¦ълиГBИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎЎ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

НАИМЕНОВАНИЕ ПОЛУФАБРИКАТА

ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

I Норма про-I 100 п. I 50 п. I 10 п. I

Наименование продуктов I дуктов на I в гр. I в гр. I в гр. I

I 1 порц. в I I I I

I гр.(нетто)I I I I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

Говядина I 76г I 7600 I 3800 I 760 I

Хлеб пшеничный I 16 I 1500 I 750 I 150 I

Молоко или вода I 24 I 2400 I 1200 I 240 I

Лук репчатый I 29 I 2900 I 1450 I 290 I

Масса лука пассированного I 12 I 1200 I 600 I 120 I

Мука пшеничная I 8 I 800 I 400 I 800 I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

Масса полуфабриката: 135

В приготовленную котлетную массу добавляют измльченный пассерованный

репчатый лук. Из этой массы формуют по 2-3 шарика, панирую в муке.

Оценка качества: изделия круглые, поверхность равномерно пани-

рованная в муке, без трещин. На разрезе масса однородная, без сухо-

жилий и кусочков хлеба. Запах свойственный мясу без каких-либо пос-

торонних запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

НАИМЕНОВАНИЕ ПОЛУФАБРИКАТА

ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

I Норма про-I 100 п. I 50 п. I 10 п. I

Наименование продуктов I дуктов на I в гр. I в гр. I в гр. I

I 1 порц. в I I I I

I гр.(нетто)I I I I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

Говядина I 76 I 7600 I 3800 I 760 I

Хлеб пшеничный I 15 I 1500 I 750 I 150 I

Молоко или вода I 23 I 2300 I 1150 I 230 I

Перец молотый I 0,01 I 1 I 0,5 I 0,1 I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

Масса котлетной массы 114

+

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

I Норма про-I 100 п. I 50 п. I 10 п. I

Наименование продуктов I дуктов на I в гр. I в гр. I в гр. I

I 1 порц. в I I I I

I гр.(нетто)I I I I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

I I I I I

Лук репчатый I 48 I 4800 I 2400 I 480 I

Масса реп.пассир. лука I 24 I 2400 I 1200 I 240 I

Маргарин I 4 I 400 I 200 I 40 I

Яйца I 10 I 1000 I 500 I 100 I

Зелень петрушки I 4 I 400 I 200 I 40 I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

Масса фарша I 42 I I I I

Сухари I 12 I 1200 I 600 I 120 I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

Масса полуфабрикатов I 165 I I I I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

Технология приготовления:

Из котлетной массы формуют кружки толщиной в 1 см, на середину

которых кладут фарш, приготовленный из измельченного пассированного

лука, мелко рубленных крутых яиц, сухарей и мелконарезанной зелени.

Края кружков соединяют и панируют в сухарях, придавая форму кирпи-

чика. На порцию идет 1-2 штуки.

Оценка качества: Из котлетной массы овальной формы начиненные

фаршем, запанированные в сухарях. Остальные качественные показатели

те же, что и у шницеля - изделия с равномерно панированной в суха-

рях поверхностью, без трещин. Масса однородная, беу сухожилий и ку-

сочков хлеба. Запах свойственный доброкачественному мясу без каких-

-либо посторонних запахов.

+

ОБРАЗЕЦ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТОЧКИ,

которой пользуются на уроке

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

НАИМЕНОВАНИЕ ПОЛУФАБРИКАТА

КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

I Норма про-I 100 п. I 50 п. I 10 п. I

Наименование продуктов I дуктов на I в гр. I в гр. I в гр. I

I 1 порц. в I I I I

I гр.(нетто)I I I I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

Говядина I 37 I 3700 I 1850 I 370 I

Хлеб пшеничный I 9 I 900 I 450 I 90 I

Молоко или вода I 11 I 1100 I 550 I 110 I

Перец молотый I 0,01 I 1 I 0,5 I 0,1 I

Сухари I 7 I 700 I 350 I 70 I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

Масса полуфабрикатов 62

Технология приготовления:

Котлетное мясо моют, нарезают на куски весом 50-70г и пропускают

через мясорубку. Если мясорубки с одной решеткой, то мясо пропускают

два раза, измельченное мясо соединяют с черствым хлебом, пшеничным,

не ниже 1 сорта, предварительно замоченным в молоке или в воде,

добавляют соль, молотый перец и перемешивают, затем массу снова про-

пускают через мясорубку, тщательно вымешивают и выбивают.

Из котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы

с заостренным концом - котлеты, и кругло-приплюснутой формы толщиной

2-2,5 см - биточки.

Оценка качества: изделия овально-приплюснотой формы с заостренным

концом. Поверхность котлет равномерно панированная в молотых сухарях

без трещин или ломанных краев.

Биточки: изделия круглой и приплюснотой формы толщиной 1-2 см,

остальные показатели те же, что и для котлет.

+

ОБРАЗЕЦ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТОЧКИ,

которой пользуются на уроке

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

НАИМЕНОВАНИЕ ПОЛУФАБРИКАТА

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

I Норма про-I 100 п. I 50 п. I 10 п. I

Наименование продуктов I дуктов на I в гр. I в гр. I в гр. I

I 1 порц. в I I I I

I гр.(нетто)I I I I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

I I I I I

Говядина I 56 I 5600 I 2800 I 560 I

Хлеб пшеничный I 13 I 1300 I 750 I 130 I

Молоко или вода I 17 I 1700 I 850 I 170 I

Перец молотый I 0,01 I 1 I 0,5 I 0,1 I

Сухари I 7 I 700 I 350 I 70 I

I I I I I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

Масса полуфабрикатов 93

Технология приготовления:

Из приготовленной котлетной массы разделывают изделия овально-

приплюснутой формы толщиной в 1 см, изделия панируют в сухарях.

Оценка качества: изделия овально-приплюснотой формы без заострен-

ного носика, листовидный. Поверхность равномерно панированная в моло-

тых сухарях, без трещин или ломанных краев. На нарезке масса однород-

ная, без сухожилий и кусочков хлеба. Запах, свойственный доброкачест-

венному мясу со специями, бех каких-либо посторонних запахов.

+

ОБРАЗЕЦ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТОЧКИ,

которой пользуются на уроке

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

НАИМЕНОВАНИЕ ПОЛУФАБРИКАТА

# АdJJLL \_\_>\_Є 8•L\_\_ \_вВ@Р\_\_C\_ а А\_ \_L \_ \_ ` \_А\_\_ А0 \_ \_А @ Б \_\_ ¶ \_ \_ @\_ \_@\_И\_ \_ М Д @` \_ )\_ + + Ж \_ \_\_ \_\_@ \_ \_ \_\_ @ \_P\_ @¶ @` а\_ \_ D \_b а а PL\_\_¬\_ \_а А\_N\_+ \_ \_б\_ZА` \_ \_ @\_ I 1 порц. в I I I I

I гр.(нетто)I I I I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

Говядина I 76 I 7600 I 3800 I 76 I

Хлеб пшеничный I 15 I 1500 I 750 I 150 I

Молоко или вода I 24 I 2400 I 1200 I 240 I

Лук репчатый I 24 I 2400 I 1200 I 240 I

Перец молотый I 0,01 I 1 I 0,5 I 0,1 I

Маргарин столовый I 4 I 400 I 200 I 40 I

Яйца I 10 I 1000 I 500 I 100 I

Зелень петрушки I 4 I 400 I 200 I 40 I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

Масса фарша I 42 I I I I

Яйца I 8 I 800 I 400 I 80 I

Сухари I 4 I 400 I 200 I 40 I

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I\_\_\_\_\_\_\_\_I

Масса полуфабриката 165

Технология приготовления:

На смоченную водой салфетку раскладывают котлетную массу ровным

слоем толщиной в 1,5-2 см, на середину массы кладут фарш, состоящий

из мелко рубленного пассированного репчатого лука, соединенного с

мелко рубленными сваренными вкрутую яйцами, зеленью петрушки. Края

салфетки соединяют и скатывают рулет швом вниз на смазанный жиром

противень. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями,

сбрызгивают жиром, делают 2-3 прокола.

Оценка качества: Поверхность рулета равномерно смазана яйцом, без

трещин, фарш находится внутри по всей длине рулета.