

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

43.02.16 Туризм и гостеприимство

на базе основного общего образования

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

ОПв.04 Кухни народов мира

Зам. директора по УР _____ /Миля Е.В. /
Подпись

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0088911C41FA5D19436198A88477B1D05F
Владелец: Журова Наталья Валерьевна
Действителен: с 28.05.2024 до 21.08.2025

Красноярск, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Общие рекомендации по выполнению и оформлению практических занятий и лабораторных работ
3. Методика проведения практических занятий и лабораторных работ
4. Содержание практических занятий и лабораторных работ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к проведению практических занятий и лабораторных работ по учебной дисциплине ОПв.04 Кухни народов мира, предназначены для обучающихся СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Уровень профессиональной подготовки по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, определяемый ФГОС СПО, предусматривает владение практическими навыками выбора материалов для профессиональной деятельности.

Особое значение практические занятия и лабораторные работы имеют при формировании и развитии ОК и ПК, освоении умений и знаний.

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 1. ОК.2 ОК.3 ОК .5 ОК.9 ПК 1.2 ПК 2.1	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторные (практические) работы выполняются обучающимися по графику, составленному в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОПв.04 Кухни народов мира.

Результат изучения учебной дисциплины ОПв.04 Кухни народов мира зависит от содержания лабораторных работ, которые соответствуют более глубокому освоению дисциплины, закреплению теоретических знаний и прививают обучающимся практические навыки самостоятельной работы.

Задача лабораторных работ – закрепить теоретические знания обучающихся.

Согласно учебному плану по специальности и программы учебной дисциплины на лабораторные занятия обучающихся выделено 25 академических часа, из них:

Наименование раздела, номер и тема практического занятия (лабораторной работы) ¹	Количество часов
Лабораторная работа №1 «Приготовление блюд Англии. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда»	4*
Лабораторная работа №2 «Приготовление китайских блюд. Составление технологических карт и схем»	4*
Лабораторная работа №3 «Приготовление корейских блюд. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда»	4*
Лабораторная работа №4 «Приготовление японских блюд. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда»	4*
Лабораторная работа №5 «Приготовление блюд русской кухни. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда»	4*
Лабораторная работа №6 «Приготовление блюд кавказской кухни. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда»	5*
ИТОГО:	25*

2*(пример заполнения строки при реализации лабораторной работы в форме практической подготовки)

3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Целью лабораторных занятий является приобретение практических навыков по организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, а также проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

Исходя, из поставленных целей в работе будут решаться следующие задачи:

Закрепление знаний:

- о традиции, обычаи, религиозных убеждений;
- об особенностях питания разных народов мира;
- об ассортименте различных специй в отдельных странах мира, их назначении

Ознакомиться:

с видами и правилами отпуска готовой кулинарной продукции;

¹ При реализации дисциплины частично в форме практической подготовки необходимо отметить (*) объем часов практических занятий (лабораторных работ) реализуемых в форме практической подготовки.

- с особенностями приготовления отдельных видов блюд;
- с правилами безопасного использования технологического оборудования.

При выполнении лабораторной работы формируются навыки:

- организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- в подборе необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

Научиться пользоваться:

- нормативной и учебной документацией при приготовлении блюд
- Работа обучающегося по теме занятия делится на три этапа:
- самостоятельная подготовка к занятию;
 - практическое выполнение задания (по заданию);
 - оформление результатов работы и защита.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторная работа №1

Тема: «Приготовление блюд Англии. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда»
(4 часа)

Цель:

1. Выработать у обучающихся практические навыки и умения по приготовлению блюд Англии.
2. Научить обучающихся работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении блюд, рациональному использованию сырья.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Весомизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, фритюрница электрическая, электрогриль.

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаг, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, ложки гарнирные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: яйца перепелиные, фарш куриный, зелень петрушки, мука, сухари панировочные, яйцо куриное, соль, перец, масло растительное.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах по 4 человека.

Последовательность технологических операций для приготовления блюда Яйцо по-шотландски

Яйцо по-шотландски - блюдо британской кухни. Представляет собой варёные яйца внутри мясного фарша, обжаренные в панировочных сухарях. Отличное блюдо как на завтрак, так и на праздничный стол.



RussianFood.com **Продукты** (на 7 порций)

Яйца перепелиные - 7 шт.
Фарш куриный - 200 г
Зелень петрушки - 10 г
Мука - 1/4 стакана
Сухари панировочные - 1/2 стакана
Яйцо куриное - 1 шт.
Соль - по вкусу
Приправа для курицы - по вкусу
Перец черный молотый - по вкусу
Масло растительное - 1 л

Операция № 1. Подготовить необходимые ингредиенты для яиц по-шотландски. Отварить вкрутую перепелиные яйца, остудить и очистить.

Операция № 2. Куриный фарш заправить солью, перцем и приправой для курицы. Добавить листья петрушки.

Операция № 3. Взять 50 г куриного фарша и сформовать лепешку. По центру выложить вареное яйцо и полностью закрыть его фаршем, формируя шарик.

Операция № 4. Запанировать шарики в муке, окунуть во взбитое куриное яйцо и панировать в сухарях. Дать им остыть в холодильнике в течение 30 минут.

Операция № 5. В разогретое масло выкладывать яйца по-шотландски и жарить во фритюре 1,5-2 минуты на среднем огне.



Операция № 6.

RussianFood.com

Выкладывать золотистые шарики на салфетку, чтобы убрать излишки жира.

Яйца по-шотландски готовы.

Приятного аппетита!



Практические задания

1. Произвести расчет продуктов на 1 и 4 порции.
2. Приготовить и оформить для подачи 4 порции блюда.
3. Составить технологическую схему приготовления блюда.
4. Дать оценку качества готовых блюд.
5. Провести бракераж готовых блюд и дать оценку их качества

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Яйца по-шотландски»

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 4 порции, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

Выход				

Лабораторная работа №2

Тема: «Приготовление китайских блюд. Составление технологических карт и схем» (4 часа)

Цель:

1. Выработать у обучающихся практические навыки и умения по приготовлению блюд Китая.
2. Научить обучающихся работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении блюд, рациональному использованию сырья.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, фритюрница электрическая, электрогриль.

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаги, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, ложки гарнирные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: свежие огурцы, зелень петрушки, чеснок, сахар, семечки кунжутные, соль, перец, масло растительное.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах по 4 человека.

Огромное преимущество традиционной китайской кухни в ее разнообразии. Невозможно предугадать, каким будет вкус следующего блюда. Удивить способно абсолютно все – от десерта до закусок, включая супы и основные блюда. Непредсказуемость – сильный конек Поднебесной. Постной эту кухню точно не назовешь. Здесь можно найти применение почти всем гастрономическим эпитетам. Каждое блюдо будет:

- Острым;
- Сладким;
- Кислым;
- Соленым
- Горьким

Свинина в кисло-сладком соусе

Это настоящий хит традиционной китайской кухни. Именно после мяса в таком маринаде кисло-сладкий вкус стал общим характеризующим признаком всей национальной кулинарии. Кусочки нежной свинины обжариваются на раскаленной сковороде, а затем тушатся с добавлением кисло-сладкого соуса. Часто добавляют остринку. Сейчас в кисло-сладком соусе предлагают любое мясо, морепродукты и овощи. А сам кисло-сладкий соус подается как отдельная



приправа.

Китайские шашлычки

Под этим названием может скрываться абсолютно любой ингредиент, нанизанный на шпажку и приготовленный на углях. Мясо, птица, овощи, рыба, морепродукты, земноводные, насекомые – на рынках Китая, у уличных торговцев и в лотках вы встретите поражающий воображение

ассортимент kǎo



gòu.

Битые огурцы по-китайски

Битые огурцы — закуска китайской кухни, ставшая весьма популярной на всех континентах. Секрет популярности объясняется в первую очередь тем, что готовятся огурцы очень быстро и просто, а сама закуска всегда получается свежей, острой и пряной.



RussianFood.com

Продукты (на 5 порций)

Огурцы среднего размера - 1/2 кг
Чеснок - 3 зубчика
Перец чили красный свежий - 2 шт.
Уксус рисовый - 1,5 ст. ложки
Масло кунжутное темное - 1/2 ст. ложки
Соус соевый темный - 1,5 ст. ложки
Сахар - 1/2 ст. ложки
Соль - 1/2 ч. ложки
Семечки кунжутные - 2 ч. ложки

Последовательность технологических операций для приготовления блюда Битые огурцы по -китайски

- Операция № 1.** Огурец разрежьте поперек пополам. Выкладывайте огурцы по одному на доску и несильно придавливайте плоскостью ножа. Придавливайте так, чтобы огурец слегка треснул внутри. Переверните огурец на 90° и еще раз аккуратно придавите ножом. Важно не раздавить огурец и сохранить его внешнюю целостность.
- Операция № 2.** Нарезьте огурцы поперек удобными для еды кусочками. Положите огурцы в дуршлаг, посолите, перемешайте и оставьте на 10 минут для удаления лишней жидкости. Измельчите чеснок.
- Операция № 3.** Острые перцы чили разрежьте вдоль, удалите семена и перегородки, если не хотите, чтобы получилось слишком остро. Мелко нарежьте перец.

Операция № 5. Накройте и оставьте битые огурцы мариноваться минимум на 1 час. Время от времени огурцы с маринадом слегка потряхивайте.

Операция № 6. Перед подачей посыпьте кунжутными семечками. Битые огурцы готовы. Это блюдо может быть и салатом, и гарниром, с успехом дополняющим мясное или рыбное блюдо.

1. Произвести расчет продуктов на 1 и 4 порции.
2. Приготовить и оформить для подачи 4 порции блюда.
3. Составить технологическую схему приготовления блюда.
4. Дать оценку качества готовых блюд.
5. Провести бракераж готовых блюд и дать оценку их качества

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Наименование блюда: «Битые огурцы»»

[illegible]

Выход				
--------------	--	--	--	--

Лабораторная работа №3

Тема: «Приготовление корейских блюд. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда» (4 часа)

Цель:

1. Выработать у обучающихся практические навыки и умения по организации рабочего места при приготовлении блюд Кореи.
2. Научить обучающихся работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении блюд, рациональному использованию сырья.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, фритюрница электрическая, электрогриль, электромагниты.

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаг, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, ложки гарнирные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: курица, мука, крахмал, яйцо куриное, соль, перец, масло растительное.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах по 4 человека

Последовательность технологических операций для приготовления блюда Острая курица в кисло-сладком соусе



Это популярный в Южной Корее [фастфуд](#), который подают в многочисленных специализированных ресторанах. В рецепте есть мука из клейкого риса, которая делает кляр плотнее, а курочку — более хрустящей. Если не нашли, добавьте вместо неё столько же крахмала.

Для курцы

- 1½ кг куриных ножек или крыльев;
- 2 столовые ложки пшеничной муки;
- ¼ стакана крахмала;
- 2 столовые ложки муки из клейкого риса или 2 столовые ложки крахмала;
- 1 яйцо;
- 1 чайная ложка соды;
- 1 чайная ложка соли;
- 1 чайная ложка чёрного перца молотого;
- 2–3 стакана масла для жарки.

Для соуса

- 2 столовые ложки кочудяна;
- 3 столовые ложки сахара или 2 — мёда;
- 4 зубчика чеснока;
- 3 столовые ложки кетчупа;
- 1 столовая ложка яблочного уксуса.

Операция № 1. Промойте курицу, высушите и положите в миску. Добавьте соль, перец, муку, крахмал, соду и яйцо. Перемешайте.

Операция № 2. Подогрейте в сотейнике три стакана растительного масла. Жарьте курицу 10 минут на большом огне. Потом переложите её в дуршлаг, подождите пару минут, чтобы масло стекло. Закиньте обратно в сотейник и жарьте ещё 10 минут до золотистого цвета.

Операция № 3. Сделайте соус. Пожарьте на масле тёртый [чеснок](#). Добавьте кетчуп, мёд или сахар, кочудян и уксус и варите на слабом огне 7 минут.

Операция № 4. Смешайте готовую курицу с горячим соусом и посыпьте кунжутом.

Практические задания

1. Произвести расчет продуктов на 1 и 4 порции.
2. Приготовить и оформить для подачи 4 порции блюда.
3. Составить технологическую схему приготовления блюда.
4. Дать оценку качества готовых блюд.

5. Провести бракераж готовых блюд и дать оценку их качества

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «**Острая курица в кисло-сладком соусе**»

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 4 порции, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Выход				

Лабораторная работа №4

Тема: «Приготовление японских блюд. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда» (4 часа)

Цель:

1. Выработать у обучающихся практические навыки и умения по приготовлению блюд Японии.
2. Научить обучающихся работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении блюд, рациональному использованию сырья.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, фритюрница электрическая, электрогриль

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаг, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, ложки гарнирные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: грудка куриная, лапша удон, перец сладкий, лук репчатый, морковь, соль, перец, масло растительное, чеснок, корень имбиря, перец красный чили, соус терияки, соус соевый

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах по 4 человека.

Популярное блюдо японской кухни - лапша удон с курицей и овощами в соусе терияки.

Продукты (на 4 порции)

Грудка куриная - 400 г

Лапша удон - 200 г

Перец сладкий - 120 г

Морковь - 70 г

Лук репчатый - 70 г

Чеснок - 10 г

Корень имбиря - 20 г

Перец красный чили - по вкусу

Лук зелёный - 15 г

Масло растительное - 3 ст. ложки

Соус терияки - 120 г

Соус соевый - 50 г

Соль - по вкусу

Перец чёрный молотый - 1 ч. ложка

Кунжут обжаренный - 1 ч. ложка

Последовательность технологических операций для приготовления блюда Лапша удон с курицей и овощами в соусе терияки.

Операция № 1. Куриную грудку нарезать небольшими полосками, посолить и поперчить (по 1/2 ч. ложки) – это сделает вкус куриного мяса более насыщенным. Корень имбиря очистить и мелко нарезать. Репчатый лук очистить и мелко нарезать. Морковь

очистить и нарезать мелкой длинной соломкой. Сладкий перец очистить от семян и плодоножки и нарезать продольными полосками. Чеснок очистить и мелко нарезать.

- Операция № 2.** Хорошо разогреть сковороду, налить растительное масло и обжарить имбирь 1-2 минуты на среднем огне.
- Операция № 3.** Добавить в сковороду кусочки курицы и обжарить 5 минут на среднем огне, до золотистости, иногда помешивая.
- Операция № 4.** Добавить лук в сковороду с курицей и обжарить 2 минуты на среднем огне. Добавить морковь в сковороду к курице и луку. Обжарить еще 2 минуты. Добавить сладкий перец в сковороду. Обжаривать 1 минуту на среднем огне. Добавить в сковороду чеснок. Красный перец чили нарезать колечками и тоже добавить в сковороду. Перемешать. Добавить соевый соус и соус терияки, перемешать.
- Операция № 5.** В кастрюле нагреть воду, подсолить (1/2 ч. ложки) и отварить лапшу удон согласно инструкции на упаковке.
- Операция № 6.** Добавить в сковороду соль по вкусу, оставшийся чёрный молотый перец и 100 мл воды. Перемешать и накрыть крышкой. Тушить курицу с овощами в соусе
- Операция № 7.** Слить воду, в которой варилась лапша удон, и промыть лапшу под проточной холодной водой. Добавить лапшу в сковороду с курицей и овощами. Тщательно перемешать, накрыть крышкой и готовить лапшу удон с курицей и овощами в соусе терияки 1-2 минуты на слабом огне.
- Операция № 8.** Выключить плиту. Добавить в сковороду зелёный лук и перемешать. Посыпать кунжутом. Лапша удон с курицей и овощами в соусе терияке готова. Приятного аппетита!



Соус терияки

Чтобы приготовить что-то а-ля японское, почти всегда требуются специальные ингредиенты, которые всё ещё продаются не в каждом магазине. К таким ингредиентам относится и соус терияки. Вот именно этот соус, оказывается, легко и просто приготовить самим, из ингредиентов, которые гораздо проще найти в магазине по отдельности, чем готовый соус терияки



Продукты

Соус соевый - 150 мл

Уксус винный - 1 ст. л.

Имбирь сушеный молотый - 1,5 ч. л.

Чеснок сушеный молотый - 1,5 ч. л.

Сахар тростниковый - 4 ч. л.
Крахмал картофельный - 3 ч. л. без горки
Мед - 1 ст. л.
Масло растительное - 1 ч. л.
Вода - 90 мл

**Последовательность технологических операций
для приготовления блюда Соус терияки**

- Операция № 1.** В 90 мл воды добавляем 3 чайных ложки (без горки) картофельного крахмала. Отставляем в сторону. В кастрюльке смешиваем 150 мл соевого соуса, 4 ч. л. тростникового сахара, 1,5 ч. л. сушёного имбиря (можно взять свежий), 1,5 ч. л. сушёного чеснока (тоже можно взять свежий), 1 ч. л. растительного масла и 1 ст. л. винного уксуса.
- Операция № 2.** Перемешиваем. Начинаем нагревать смесь на среднем огне.
- Операция № 3.** Добавляем разведённый в воде крахмал и также, на среднем огне, периодически помешивая, доводим соус до кипения.
- Операция № 4.** Когда соус терияки закипел и начал густеть, уменьшаем огонь и немного провариваем, постоянно помешивая. Выключаем огонь и добавляем столовую ложку мёда.
- Операция № 5.** Перемешиваем - и соус терияки готов!

Практические задания

1. Произвести расчет продуктов на 1 и 4 порции.
2. Приготовить и оформить для подачи 4 порции блюда.
3. Составить технологическую схему приготовления блюда.
3. Дать оценку качества готовых блюд.
4. Провести бракераж готовых блюд и дать оценку их качества

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Лапша удон с курицей и овощами					
Соус терияки					

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: Лапша удон с курицей и овощами

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 4 порции, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

Выход				

Лабораторная работа №5

Тема: «Приготовление блюд русской кухни. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда» (4 часа)

Цель занятия:

1. Выработать у обучающихся практические навыки и умения по организации рабочего места при приготовлении блюд из творога (пудингов, сырников, запеканок)
2. Научить обучающихся работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении блюд из творога, рациональному использованию сырья.
3. Выработать навыки по предупреждению и устранению дефектов оборудования, безопасным приемам труда, сбережению электроэнергии, выполнению санитарных норм и правил личной гигиены повара, аккуратности и точности в работе.
4. Научить оценивать качество блюд из творога, соблюдать нормы выхода, порционирования и подачи, условия и сроки реализации блюд из творога.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, фритюрница электрическая, электрогриль, электромармиты.

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, воронки различного диаметра, гасфроекосфиф, доски разделочные, дуршлага, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, ложки гарнирные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: творог, сметана, сахар, сливочное масло, изюм, ванилин, яйца, мука, соль, манная крупа, масло растительное.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах по 4 человека.

Практические задания:

Характеристика блюд из творога

Блюда из творога готовят в горячем цехе.

Из творога готовят сырники, запеканки, пудинг. В блюдо из творога можно добавить сливочное масло. Если творог содержит много влаги, то его завертывают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом. Для улучшения аромата в творог можно добавить тертую цедру, ванилин.

К запеченным творожным блюдам относят запеканку и пудинг, который отличается от запеканки тем, что в него вводят взбитые белки, а также добавляют изюм, орехи, ванилин, цукаты (в сладкий пудинг). К жареным творожным блюдам относят сырники.

Последовательность технологических операций для приготовления пудинга и запеканки из творога

Операция № 1. Подготовка продуктов.

Полученный творог протирают, изюм перебирают, промывают, белки взбивают, яйца обрабатывают, орехи измельчают, муку просеивают.

Операция № 2. Приготовление творожной массы.

Для приготовления пудинга соединяют творог с манной крупой, желтками, размягченным сливочным маслом, солью, ванилином, изюмом (орехами). Массу тщательно перемешивают, вводят белки, еще раз осторожно размешивают, чтобы белки не осели.

Для приготовления запеканки соединяют творог с пшеничной мукой или манной крупой, вводят сахар, яйца, соль и перемешивают массу.

Операция № 3. Тепловая обработка пудинга, запеканки.

Полученную массу выкладывают в форму или на противень, смазанный маслом и посыпанный сухариками. Выровненную поверхность смазывают сметаной или льезоном. Запекают в жарочном шкафу и выдерживают в форме 5...10 мин для остывания. Выкладывают и нарезают на порционные куски.

Пудинг можно варить на пару, для чего его ставят в водяной или паровой мармит.

Требования к качеству

Запеканка из творога, пудинг должны быть с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой.

Цвет на разрезе – белый или желтый.

Вкус – кисло-сладкий.

В изделиях из творога недопустимы: горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция, ярко выраженная кислотность.

Правила подачи

Порционные куски пудинга, запеканки выкладывают на тарелку для вторых блюд, подают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным сливочным маслом.

Практические задания

- 1.Произвести расчет продуктов на 4 порции.
- 2.Приготовить и оформить для подачи 4 порции одного из перечисленных блюд: пудинг из творога (запеченный), запеканка из творога.
- 3.Дать оценку качества готовых блюд.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Пудинг из творога (запеченный)»

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 4 порции, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Творог	152	150		
Крупа манная	15	15		
Сахар	15	15		
Яйца	¼ шт.	10	1 шт.	40
Виноград сушеный (изюм)	20,4	20		
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5		
Ванилин	0,02	0,02		
Сухари	5	5		
Сметана	5	5		
Масса готового пудинга		200		
Сметана	20	20		
Выход		220		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Запеканка из творога»

Сырье	Масса на 1 порцию, г	Масса на 5 порций, г
-------	----------------------	----------------------

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Творог	141	140		
Крупа манная	10	10		
или мука пшеничная	12	12		
Сахар	10	10		
Яйца	1/10 шт.	4	1 шт.	40
Маргарин столовый	5	5		
Сухари	5	5		
Сметана	5	5		
Масса готовой запеканки		150		
Сметана		30		
Выход		180		

4.Провести бракераж готовых блюд и дать оценку их качества

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Пудинг из творога (запеченный)					
Запеканка из творога					

Лабораторная работа №6

Тема: «Приготовление блюд кавказской кухни. Составление технологических схем, расчёт карт на блюда» (5 час.)

Цель:

1. Выработать у обучающихся практические навыки и умения по приготовлению кавказских блюд.

2. Научить обучающихся работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении блюд, рациональному использованию сырья.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение

Весомизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, сковорода wok, фритюрница электрическая, электрогриль, электромармиты.

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, дуршлаг, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, ложки гарнирные, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: яйца перепелиные, фарш куриный, зелень петрушки, мука, сухари панировочные, яйцо куриное, соль, перец, кефир, сыр, картофель, масло растительное.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах по 4 человека.

Блюда грузинской кухни можно сравнить с их песнями — такие же яркие и аппетитные. И одним из этих блюд является **чахохбили из курицы с помидорами, вином, свежей зеленью** и пряностями. Обязательным условием является то, что курица предварительно обжаривается, а затем тушится в соусе в течение длительного времени. Готовится несложно, а получается ну очень вкусно!

Продукты (на 4 порции) Курица (бёдрышки) - 500 г (4 шт.) Вино белое сухое - 50 мл Помидоры - 250 г (3 шт.) Лук репчатый - 85 г (1 шт.) Чеснок - 0,5 головки Масло растительное - 3 ст. ложки Кинза свежая - 25 г Базилик свежий - 10 г Перец чили молотый - по вкусу Уцхо-сунели - 1 ч. Ложка Сахар - 1 ч. Ложка Соль - по вкусу Перец чёрный молотый - 0,5 ч. ложки

Последовательность технологических операций для приготовления блюда

Чахохбили из курицы с помидорами, вином, свежей зеленью

- Операция № 1.** Куриные бёдрышки вымойте, удалите кожу и обсушите. Помидоры вымойте и мелко нарежьте.
- Операция № 2.** В сковороду налейте растительное масло и разогрейте на среднем огне. Обжарьте бёдрышки по 6 минут с каждой стороны.
- Операция № 3.** Репчатый лук очистите и нарежьте мелкими кубиками. Добавьте лук к курице, увеличьте огонь и обжаривайте всё вместе в течение 3 минут. Чеснок очистите и мелко порубите. Добавьте половину чеснока в сковороду с луком и курицей. Посыпьте курицу

уцхо-сунели и перцем чили. Обжаривайте всё на среднем огне в течение 2 минут. Добавьте их в сковороду к курице помидоры.

Операция № 4. Влейте в сковороду сухое вино и посыпьте всё сахаром. Обжаривайте 2 минуты. Измельчите базилик и добавьте в сковороду. Посолите и поперчите. Туда же отправьте оставшийся чеснок.

Операция № 5. Накройте сковороду крышкой и готовьте курицу в томатном соусе на слабом огне в течение 10 минут.

Операция № 6. Кинзу измельчите и добавьте в сковороду, закройте крышкой и готовьте ещё 5 минут.



Лепешки с картошкой, луком и сыром

Кавказские лепёшки на кефире, с интересным названием «хычины».

Продукты

Кефир

Мука пшеничная

Соль

Сода

Картофельное пюре

Сыр твердый

Лук зеленый

Масло сливочное

Последовательность технологических операций для приготовления блюда

Операция № 1. Перемешиваем кефир с содой, добавляем муку и соль.

Замешиваем тесто. Кладем тесто на 20 мин. в холодильник, пусть отдыхает

Операция № 2. Готовим картофельное пюре. Трем сыр на терке, лук мелко режем. Соединяем начинку, перемешиваем.

Операция № 3. Затем нужно разделить тесто на одинаковые шарики. Из шарика формируем лепешку. В середину лепешки положить начинку. Залепляем края, собрав тесто мешочком.

Операция № 4. Переворачиваем лепешку с картошкой и сыром и аккуратно раскатываем.

Операция № 5. Обжариваем лепешки с картошкой и сыром на сухой сковороде, смазываем маслом.



Практические задания

1. Произвести расчет продуктов на 1 и 4 порции.
2. Приготовить и оформить для подачи 4 порции блюда.
3. Составить технологическую схему приготовления блюда.
5. Дать оценку качества готовых блюд.
6. Провести бракераж готовых блюд и дать оценку их качества

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Чахохбили из курицы					
Кавказские лепёшки					

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда:

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 4 порции, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

Выход				

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ВЫПОЛНЕННЫХ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

«5» - задания выполнены качественно и в полном объёме без ошибок с соблюдением всех рабочих этапов.

«4» - задания выполнены качественно и в полном объёме с соблюдением всех рабочих этапов, но имеются незначительные недочёты.

«3» - все рабочие этапы соблюдены, но задания выполнены не в полном объёме и с ошибками.

«2» - задания выполнены не качественно с ошибками и нарушением этапов работы.

ПРИМЕЧАНИЕ: данные критерии оценивания применимы ко всем практическим и лабораторно-практическим работам профессиональной дисциплине.

Литературные источники

Основные источники:

Печатные издания:

1. Ковалев, Н. И. Тайны кулинарии / Н.И. Ковалев. - М.: Агропромиздат, 2017. - 311
2. Круковер, В.И. 500 блюд мировой кухни / В.И. Круковер. - М.: Вече, 2015. - 384 с
3. Кулинария для всех. - М.: Экономика, 2017. - 542 с.
4. Кухни народов мира. - М.: У-Фактория, 2016. - 672 с.
5. Кухни стран мира. - М.: Юнисам, 2016. - 400 с.
6. Лемкуль, Л. М. Праздничный стол / Л.М. Лемкуль. - М.: Пищевая промышленность, 2017. - 360 с.
7. Линде, Гюнтер Кругосветное путешествие по кухням разных народов / Гюнтер Линде , Хайнд Кноблох. - М.: Калита, 2017. - 320 с.
8. Лифляндский, В. Г. Лечебные свойства пищевых продуктов / В.Г. Лифляндский, В.В. Закревский, М.Н. Андропова. - М.: Терра, 2016. - 501 с.
9. Малоховская, Е. Подарок молодым хозяйкам. Настольная поваренная книга / Е. Малоховская. - Москва: Гостехиздат, 2016. - 216 с.
10. Медовая кулинария. - М.: Апимондия, 2016. - 144 с.
11. Поваренная книга. - М.: Рыбинский Дом печати, 2016. - 400 с.
12. Погоржельская, Ирина Пловы стран мира / Ирина Погоржельская. - М.: Мир Искателя, 2017. - 256 с.
13. Празднуем Рождество. - М.: Кристина - новый век, 2018. - 555 с.

Дополнительные источники:

1. Ростовский, В. С. Кулинарный календарь / В.С. Ростовский, О.И. Положишникова, Л.И. Куш. - М.: Урожай, 2016. - 368 с.

2. Ферлаг, Оеткер Из Европы с любовью. 1000 лучших рецептов / Оеткер Ферлаг. - М.: Принтек, 2017. - 640 с.

3. Штабова, Вера 3 блюда за 30 минут / Вера Штабова. - М.: Крайова Агенция Выдавича, 2017. - 192 с.

4. Эткер, Д-р Чеснок / Д-р Эткер. - М.: Терра, 2017. - 684 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

6. www.restoracia.ru

7. Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <http://encycl.yandex.ru>.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] :

сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp?.Современные
профессиональные базы данных:

9. <https://rosstat.gov.ru/> - Федеральная служба государственной статистики.

10. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.

11. <http://window.edu.ru/> - Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»