Министерство образования и науки Удмуртской Республики

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Удмуртской Республики

«Ижевский техникум индустрии питания»

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

«Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов:

салат «Греческий», салат «Ова-лакта».

 Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции»

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

по профессии среднего профессионального образования

 43.01.09 Повар, кондитер

на базе основного общего образования

Зайцева Е.А.,

преподаватель высшей квалификационной категории

Ижевск, 2021

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Лабораторная работа № 1

Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салат «Ова-лакта». Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции



**Цель занятия:**

Приготовить и оформить, подать, произвести оценку качества салатов из сырых овощей и фруктов: салат«Греческий», салат «Ова-лакта**».**

**Задачи:**

1. Организовать рабочее место и хранение сырья.
2. Приготовить, оформить и подать салаты из сырых овощей и фруктов.
3. Произвести оценивание качества приготовленных салатов.

**Перечень профессиональных компетенций**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

**Технологическое оборудование:** весы электронные, холодильный шкаф.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструменты:** ножи поварские, доски разделочные маркированные, гастроемкости, силиконовые лопаты, сито, венчик.

**Рекомендуемые информационные материалы:**

**Учебники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО. – 13-е изд. – М.: «Академия», 2017. – 400с.
2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2018. – 240с.

**Справочники:**

* 1. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Комитет Российской Федерации по торговле, 1994 г.

**Указания к работе:**

1. Предоставить пакет документов для ЛР: заявку на сырье, технологические карты салатов из сырых овощей и фруктов по перечню, алгоритм работы на ЛР №1.
2. Приготовить салаты из сырых овощей и фруктов: салат«Греческий», салат «Ова-лакта**».**
3. Оформить и подать салаты из сырых овощей и фруктов.
4. Произвести оценивание качества приготовленных салатов из сырых овощей и фруктов.

**Ход работы:**

* + 1. Организовать рабочее место и хранение сырья.
		2. Произвести санитарную обработку рабочих поверхностей.
		3. Произвести обработку сырья.
		4. Произвести технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.
		5. Произвести сборку салатов из сырых овощей и фруктов.
		6. Подать блюда по перечню в соответствии с временем подачи.
		7. Оценить качество приготовленных блюд в соответствии с критериями.
		8. Произвести упаковку и маркировку остатков сырья на производственный стол.
		9. Произвести санитарную обработку рабочего места.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**Обзор задания Модуль 3 – время выполнения 4,5 часа**

|  |  |
| --- | --- |
| **Часть А** | **Салаты из сырых овощей и фруктов ПК 3.1.ПК 3.2. ПК 3.3.**  |
| Описание | **Приготовить 2 порции салата «Греческий»*** **Обязательный компонент – сыр Фета**
* **1 соус – заправка на основе оливкового масла**
* **Допускается оформление на выбор обучающегося (можно использовать дополнительный ингредиент из списка продуктов)**
* В холодильниках и в местах хранения сыпучих продуктов должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
* Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
* Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
* Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
* Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
* Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
* Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
 |
| Особенности подачи | * •Масса салата максимум 200 г
* • Порции салата подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 30-32 см
* • Температура подачи блюда не более 10 °С
* • Подаются два идентичных блюда
* • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* Одна тарелка подается на дегустацию
 |
| Основные ингредиенты | Используются продукты из заявки на сырье |
| Обязательные ингредиенты | Сыр фета |
| Специальное оборудование | Допускается использовать дополнительный инвентарь |

|  |  |
| --- | --- |
| **Часть В** | **Салаты из сырых овощей и фруктов ПК 3.1.ПК 3.2. ПК 3.3.**  |
| Описание | **Приготовить 2 порции салата ова - лакта «Микс-салат с Пармезаном»*** **Обязательный компонент – редис**
* **1 соус – заправка на основе оливкового масла**
* **Допускается оформление на выбор обучающегося (можно использовать дополнительный ингредиент из списка продуктов)**
* В холодильниках и в местах хранения сыпучих продуктов должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
* Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
* Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
* Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
* Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
* Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
* Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
 |
| Особенности подачи | * •Масса салата максимум 200 г
* • Порции салата подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 30-32 см
* • Температура подачи блюда не более 10 °С
* • Подаются два идентичных блюда
* • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* Одна тарелка подается на дегустацию
 |
| Основные ингредиенты | Используются продукты из заявки на сырье |
| Обязательные ингредиенты | Редис |
| Специальное оборудование | Допускается использовать дополнительный инвентарь |

**Приложение 2**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**На салат «Греческий»**

**Механическое оборудование:** весы электронные, индукционная плита, холодильное оборудование.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** нож поварской, доски разделочные маркированные, сотейник, сито, лопатка силиконовая.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расчет сырья на 1 порцию** | **Расчет сырья на 2 порции** | **Процесс приготовления** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | Подготовленные овощи промывают. Огурцы нарезают ломтиками, помидоры – крупным кубиком, лук репчатый нарезают кольцами, перец сладкий кубиком. Сыр Фета – произвольными кусками. Овощи смешивают, заправляют солью, сушеным базиликом и маслом оливковым.При подаче салат выкладывают в центр тарелки, сверху кладут кусочки сыра, маслины, зелень базилика.  |
| Помидоры свежие | 52,5 | 50 | 105 | 100 |
| Огурцы | 59 | 50 | 118 | 100 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 12 | 10 |
| Сыр Фета | 15,5 | 15 | 31 | 30 |
| Маслины без косточек консервированные | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Перец сладкий | 13,5 | 10 | 27 | 20 |
| Зелень базилик | 3 | 2,5 | 6 | 5 |
| Оливковое масло | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |
| Специи базилик сушеный | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 0,1 |
| **Выход** | - | 150 | **-** | 300 |

**Срок реализации:**  по мере спроса

**Температура подачи:**  не более 100С

**Посуда подачи:**  белая плоская тарелка диаметром 30- 32см.

**Декорирование:** на усмотрение обучающегося

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Внешний вид** | **Вкус и запах** | **Консистенция** |
| Подают на отполированной тарелке. Овощи соответствующей формы нарезки. Цвет – свойственный доброкачественному овощу. | В меру соленый, с ароматом базилика и использованных специй, свойственный доброкачественным используемым продуктам, без посторонних привкусов и запахов. | Овощей упругая, сочная. |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**На салат «Микс-салат с Пармезаном»**

**Механическое оборудование:** весы электронные, индукционная плита, холодильное оборудование, слайсер.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** нож поварской, доски разделочные маркированные, лопатка силиконовая, сито, терка для сита.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расчет сырья на 1 порцию** | **Расчет сырья на 2 порции** | **Процесс приготовления** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |  Салат-микс, перебирают, промывают, обсушивают. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками. Огурцы нарезают ломтиками, редис – кружочками (слайсами). Добавляют кольца красного лука и свежую рубленую зелень петрушки. Овощи с микс - салатом укладывают в посуду, заправляют оливковым маслом, бальзамическим уксусом, солью, перцем, перемешивают. При подаче выкладывают на тарелку и сверху оформляют пластинами сыра «Пармезан». |
| Салат микс | 36 | 35 | 72 | 70 |
| Помидоры | 51 | 45 | 103 | 90 |
| Огурцы | 26 | 25 | 52 | 50 |
| Редис | 17 | 15 | 32 | 30 |
| Лук красный | 11,5 | 10 | 23 | 20 |
| Зелень петрушки | 3 | 2,5 | 6,3 | 5 |
| Масло оливковое | 7,5 | 7,5 |  | 15 |
| Уксус бальзамический | 5 | 5 |  | 10 |
| Соль | 0,5 | 0,5 |  | 1 |
| Перец молотый | 0,01 | 0,01 |  | 0,01 |
| Сыр Пармезан | 10 | 10 |  | 20 |
| **Выход** | **-** | **155** | **-** | **310** |

**Срок реализации:**  по мере спроса

**Температура подачи:**  не более 100С

**Посуда подачи:**  белая плоская тарелка диаметром 30- 32см.

**Декорирование:** на усмотрение обучающегося

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Внешний вид** | **Вкус и запах** | **Консистенция** |
| Подают на отполированной тарелке. Овощи соответствующей формы нарезки. Цвет – свойственный доброкачественному овощу | В меру соленый, с ароматом использованных свежих овощей и сыра «Пармезан», свойственный доброкачественным используемым продуктам, без посторонних привкусов и запахов. | Овощей упругая, сочная. |

**Критерии оценивания**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | мах | Наименование критерия | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 1. | 5 | **Санитария и гигиена/** Спецодежда соответствует требованиям Да – 5 баллов, Нет – 0 баллов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 5 | **Организация и управление работой**/ **Планирование и ведение рабочего процесса, расстановка приоритетов, выделяя наиболее важные задачи**5 – организация рабочего процесса четкая , правильно расставляет приоритеты ; 4 – высокий уровень при выполнении задания;3 – средний уровень выполнения задания; 2 – рабочий процесс без четкой организации работы. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | 5 | **Санитария и гигиена, техника безопасности/ Персональная гигиена**5 – спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, соблюдает строго выполняет гигиенические нормы, правильное использование перчаток; 4 – незначительные ошибки; 3 – допускал ошибки при работе; 2 – грязная спецодежда, ошибки в течение всей работы. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | 5 | **Санитария и гигиена, техника безопасности/Рабочее место**5 - пол, холодильник, рабочие поверхности чистые, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, строго выполняет гигиенические нормы; 4 –допускал незначительные нарушения; 3 –допускал ошибки во время работы; 2 -не соблюдал требования в течение всей работы. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | 5 | **Санитария и гигиена, техника безопасности/ Техника безопасности на рабочем месте**5- строго соблюдаются правила ТБ при работе с ножом, инвентарем и оборудованием; 4 – допускаются незначительные нарушения, 3- допускаются нарушения во время работы; 2 – не соблюдаются правила ТБ. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | 2 | **Санитария и гигиена/ Корректное использование мусорных баков**Да- 2 балла, Нет – 0  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | 2 | **Подготовка ингредиентов**/ Контроль отходов ( брак) Да- 2 балла, Нет – 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | 2 | **Подготовка ингредиентов** / Расточительность Да- 2 балла, Нет – 0  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | 2 | **Подготовка ингредиентов**/ Использование и инвентаря по назначению Да- 2 балла, Нет – 0  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | 2 | **Контроль времени подачи**Да – 2 балла, Нет – 0  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | 2 | **Компоненты блюда в соответствии с заданием** Да – 2 балла, Нет – 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | 2 | **Правильность подачи в соответствии с заданием** Да – 2 балла, Нет – 0  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | 2 | **Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев** Да – 2 балла, Нет – 0  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | 2 | **Масса ( размер ) блюда соответствуют заданию**Да – 2 балла, Нет – 0  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | 2 | **Температура блюда соответствует заданию** Да – 2 балла, Нет – 0  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | 5 | **Презентация (бракераж) Отлично-5 баллов; Хорошо-4 балла; удовлетворительно-3 балла; неудовлетворительно-2 балла** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  **Внешний вид** от 2до 5 баллов |
| 17 | 5 |  **Стиль креативность** от 2до5 баллов; |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 | 5 |  **Текстура всех компонентов** от 2до5 баллов; |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | 5 |  **Вкус всех компонентов** от 2до5 баллов; |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 | 5 |  **Качество блюда** от 2до5 баллов. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **итог** | **70** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Критерии оценки занятия учебной практики.

|  |  |
| --- | --- |
| Процент результативности | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |
| Балл (отметка) | Вербальный аналог |
| 100 % - 70 % (70 – 49 баллов) | 5 | отлично |
| 40,0- 69,99% (48-28 баллов) | 4 | хорошо |
| 20,0 – 39,9% (27- 14 баллов) | 3 | удовлетворительно |
| 0,0-19,9 % и менее ( 0-13 баллов) | 2 | неудовлетворительно |