# Дисциплина МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

# Инструкционная карта

# Практическая работа № 1 (2 часа)

**Тема:** Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей и грибов

#### Цели занятия:

# Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

#### Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

#### Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

#### Теоретическая часть

#### Принцип безопасности.

Изменение форм собственности, предоставление предприятиям общественного питания большой самостоятельности, отсутствие регулярного контроля за их работой со стороны вышестоящих организаций привели к тому, что этот принцип стал одним из наиважнейших.

**Физико-химические и микробиологические показатели**, влияющие на безопасность кулинарной продукции, предусмотрены во всех видах нормативной документации.

Разработка каждого нового вида блюда, кулинарного, кондитерского изделия должна сопровождаться установлением показателей безопасности.

### Принцип взаимозаменяемости.

Условия снабжения, сезонность в поступлении продуктов часто обусловливают необходимость замены одних продуктов другими (например, свежих овощей — сушеными, помидоров — томатным пюре, маргарина — растительным маслом, натурального молока — сухим). Замена допустима, если при этом не ухудшается качество блюда, кулинарного, кондитерского изделия, и недопустима, если кулинарная продукция приобретает другой вкус, структурно-механические свойства, снижается пищевая ценность.

Замена одних продуктов другими производится с учетом коэффициента взаимозаменяемости, установленного нормативными документами.

# Принцип совместимости.

Он связан с принципом взаимозаменяемости и часто — с принципом безопасности. Так, для многих молоко несовместимо с кислыми продуктами, огурцами (и свежими, и солеными), рыбой.

Шпинат, щавель, ревень несовместимы с кисломолочными продуктами не только по вкусу, они уменьшают усвояемость кальция.

Несовместимость продуктов зависит от индивидуальных особенностей, привычек, национальных вкусов.

Например, для большинства европейцев сочетание чеснока с рыбой неприемлемо, а в еврейской кухне рыба с чесноком — одно из распространенных блюд.

Прямых санитарных запретов на определенные сочетания продуктов нет. Указанный принцип учитывает также совместимость сырья с оборудованием и упаковкой.

# Принцип сбалансированности.

Дневной рацион человека должен покрывать потребность организма в энергии и жизненно необходимых веществах (нутриентах): белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных элементах, пищевых волокнах. Все эти вещества в рационе должны быть сбалансированы, т. е. должны содержаться в определенных количествах и соотношениях. Не существуют продукты, полностью сбалансированные по составу: один обладает высокой энергетической ценностью, другой — низкой; один содержит много белков, другой — мало белков, но большое количество углеводов и т. д.

Одним из достоинств технологии приготовления пищи является возможность получения сбалансированной по составу кулинарной продукции путем рационального подбора сырья, разработки рецептур и технологических процессов. Так, отварная капуста (цветная, белокочанная) содержит мало жиров, энергетическая ценность ее невелика.

Но если капуста подана с соусом сухарным, польским или голландским, содержание жиров в блюде увеличивается, энергетическая ценность его возрастает в 2—3 раза.

Блюда из мяса и рыбы содержат много белков, но мало углеводов, пищевых волокон, щелочных минеральных веществ, витамина С. Пищевую ценность мяса, рыбы дополняют овощные гарниры.

#### Ход занятия

# выполнить задание №1-3 практической работы

Задание 1. Используя Сборник рецептур:

https://drive.google.com/file/d/1kVmLPNbfKFqkcWfEvgnZd76r2ZPAYWb/view

составить технологические карты на блюда, пользуясь таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов»:

- №234. Картофель, тушенный с грибами и луком или луком и помидорами
  - № 223. Горох овощной отварной
  - №249. Оладьи из кабачков

# Задание2. Заполнить таблицу органолептических показателей блюд

#### Таблица

Внешний	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Температура
вид					подачи
		l '			

# Задание 3. Сделать выводы о проделанной работе.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети https://vk.com/el.leon или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева