

Дисциплина МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 9-10
(4 часа)**

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд из яиц, творога, сыра и муки

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- 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).

Оборудование:

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

Ход занятия
Выполнить задания лабораторной работы

Задание 1. Используя Сборник рецептов

<https://drive.google.com/file/d/1kVmLPNbf-KFqkcWfEvgnZd76r2ZPAYWb/view>

составить технологические карты на блюда:

1. Омлет с луком №310
2. Запеканка из творога №326

Пример оформления

324. Сырники из творога

	БРУТТО		НЕТТО	
	1-й вариант	2-й вариант	1-й вариант	2-й вариант
<u>Творог</u>	136	135	152	150
Мука пшеничная	20	20	20	20
<u>Яйца</u>	1/8 шт.	5	1/8 шт.	5
<u>Сахар</u>	15	15	—	—
Масса полуфабриката	—	170	—	170
<u>Маргарин столовый</u>	5	5	5	5
Масса готовых сырников	—	150	—	150
Сметана или варенье	20	20	2	20
или <u>масло сливочное</u>	5	5	5	5
или <u>сахар</u>	10	10	10	10
и сметана	20	20	20	20
или соус №№ 583, 586	—	75	—	75
Выход: со сметаной или вареньем	—	170	—	170
с маслом сливочным	—	155	—	155
с сахаром и сметаной	—	180	—	180
с соусом	—	225	—	225

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5—6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5—7 мин.

Сырники без сахара можно готовить с тмином (0,5 г на порцию).

Тмин вводят в протертый творог вместе с остальными компонентами.

Отпускают сырники по 3 шт. на порцию со сметаной, или вареньем, или сметаной и сахаром, с молочным, или сметанным, или сладким соусами.

Сырники с тмином отпускают со сметаной или сметанным соусом.

Задание 2. Заполнить таблицу о качестве сладких блюд из задания 1.

Таблица

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Температура подачи
Омлет с луком						
Запеканка из творога						

Пример**Органолептические показатели качества блюда сырники**

Внешний вид - Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Сметаной полита 1/3 часть сырника.

Консистенция – Консистенция нежная, без комочков невымешанной муки или творога.

Цвет - желтый с коричневым оттенком

Вкус - Вкус соответствует входящим продуктам.

Запах - Не допускаются посторонние запахи и привкус

Задание 3. Сделать выводы о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Наименование ассортимента блюд из яиц.
2. Требования, предъявляемые к обработке и качеству яиц и яичных продуктов.
3. Правила приготовления омлетов.
4. Подготовка творога для приготовления горячих блюд.
5. Назовите время и температуру запекания пудинга.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева