Куликова Светлана Ивановна

АО ПУ Сургутский политехнический колледж

Мастер производственного обучения

**ПМ.02** **Приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

**Практическая работа № 1**

**Тема:** **Приготовление блюд из круп, простых блюд из бобовых и макаронных изделий**

**Тема практической работы:**

1. Расчет норм круп, жидкости.
2. Расчет сырья на количество порций соли для каш.
3. Составление технологических схем блюд.
4. Составление технологических карт блюд.

**Цели:**

* Образовательные:
* научить рассчитывать нормы круп и жидкости;
* научить рассчитывать количество сырья, выход п/ф для приготовления каш;
* научить составлять технологические схемы блюд;
* обобщить и систематизировать учебный материал по теме;
* закрепить теоретические знания по теме.
* Развивающие:
* развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
* развивать самостоятельность, наблюдательность;
* развивать мышление, стремление к творческой деятельности.
* Воспитательные:
* воспитывать аккуратность, трудолюбие, чувство ответственности в процессе трудовой деятельности;
* прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
* прививать интерес к выбранной специальности.

**Планируемые результаты:**

**уметь:**

-проверять органолептическим способом качество зерновых;

* выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
* готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, требующие как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;

**знать:**

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, требующие как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;

* способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
* температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
* правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Комплексно-методическое обеспечение:**

* раздаточный материал с заданием,
* тетради для практических работ;
* калькулятор.

**Методы обучения:**

– частично-поисковый;
**Форма организации учебной деятельности**:

– групповая;

**Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию:**

* 1. Пищевая ценность круп
	2. Пищевая ценность бобовых изделий.
	3. Что происходит с крахмалом крупы при ее варке?
	4. Как подготовить крупу к варке?
	5. Правила варки каш.
	6. Виды варки каши рисовой рассыпчатой.
	7. Показатели качества каши рассыпчатой.
	8. Правила варки каши вязкой.
	9. Показатели качества каши вязкой.
	10. Правила варки каши жидкой.
	11. Каковы соотношения воды и крупы для каш различной консистенции?
	12. Правила варки бобовых, что происходит с бобовыми при варке?
	13. Правила варки макаронных изделий, что происходит с ними при варке?
	14. Необходимый производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

**Форма отчетности по занятию**:

письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

**Формы теоретического задания:**

* Ответы на теоретические вопросы
* Решение производственных задач
* Тестирование

**Последовательность выполнения работы**

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.

2. Пользуясь учебником составить и заполнить таблицу: «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

3. Пользуясь учебником Н.А.Анфимова «Кулинария» и сборником рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать необходимое количество крупы, воды и соли для приготовления определенного количества порций каши. **(***Приложение)*

4. Пользуясь конспектом, учебником и сборником рецептур блюд, студенты составляют технологические схемы и технологические карты на блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

5. Тестирование

**(***Приложение)*

**1.Определить количество воды и крупы для приготовления вязкой гречневой каши на 100 порций**

Решение: 200 г порция – 0,2кг 0,2\*100=20кг

250 г(вязкая гречневая каша из табл.) – 0,25кг

0,25 кг\*20 кг=5кг (гречки) 0,80л(из табл.)\*20кг=16 л (воды)

Ответ: вода – 16л; 5кг – крупы

**2.Определить количество крупы и воды для приготовления 50 порций каши пшённой вязкой**

Решение: 200 г – 0,2 кг (порция) 0,2\*50=10кг

0,25(вязкая пшённая каша)\*10кг=25кг (крупы)

0,8\*10=8 л (воды)

Ответ: 25 кг – крупы; 8 л – воды.

**3. Определить количество воды для приготовления 300 порций каши вязкой геркулес**

Решение: 200 г - 0,2кг 0,2\*300=60кг 0,82\*60=49,2л (воды)

Ответ: 49,2 л воды.

**4.Определить количество порций каши пшённой вязкой, которой можно приготовить из 6кг пшена.**

Решение: 1 кг крупы = 4 кг каши

6кг\*4кг=24кг(каши) 24кг/0,2=120 порций

Ответ: 120 порций

**5.Определить количество порций, которой можно приготовить из 10кг рисовой крупы – каша вязкая**

Решение: 1 кг рисовой крупы= 4,50 кг каши рисовой

4,50кг\*10кг=45кг (каши) 45кг/0,2=225 порций

Ответ: 225 кг порций

**6.Определить количество воды и крупы для приготовления кукурузной каши рассыпчатой на 5 порций**

Решение: 200г порция – 0,2кг 0,2кг\*5=1кг (каши)

333гр крупы кукурузной (из табл.) и 0,80л воды (из табл.)

**7.Определить количество воды и крупы для приготовления ячменной каши вязкой на 75 порций**

Решение: 300гр(из табл.) – 0,3кг порция каши

03кг\*75=22,5кг (общий вес каши)

222г – 0,222кг (на одну порцию крупы из табл.)

0,222кг\*22,5кг=4,995=5кг (крупы ячневой)

Воды 0,82г (из табл. на одну порцию)

0,82л\*22,5кг=18,45л (воды)

Ответ: воды 18,45л; крупы 5кг.

**8.Определить количество воды и крупы для приготовления 15 порций пшеничной рассыпчатой каши**

Решение: 150г порция каши – 0,15кг; 0,400г крупы 0,72л воды(из табл.)

0,15кг\*15=2,25кг 0,400\*2,25кг=0,9кг(купы) 0,72л\*2,25кг=1,62л (воды)

Ответ: воды 1,62л; крупы 0.9 кг

1. **Сколько необходимо крупы, соли, сахара, сливочного масла, жидкости для приготовления 70 порций вязкой манной каши? Выход одной порции 200г**.

Решение:

70×0,200=14,000

14,000×0,222=3,108 (крупа)

14,000 ×0,82=11,48 (жидкость)

соль 14,000 ×0,010=0,14 (2г на 1 порцию)

сахар14,000 ×0,050=0,7 (10г на 1 порцию)

сливочное масло 14,000 ×0,075=1,05 (15г на 1 порцию)

1. **Сколько необходимо крупы, соли, жидкости, сливочного масла для приготовления 120 порций каши гречневой расыпчатой? Выход одной порции 150г.**

Решение:

120 ×0,150=18кг

крупа 18×0,417=7,506 кг

жидкость 18×0,79=14,22л

соль 18×0,01=0,18кг

сливочное масло 18×0,075=1,35кг

**Тест.**

**1. Почему пшено необходимо хорошо промывать**

А) потому что оно придаёт каше не приятный запах

Б) потому что оно придаёт каше горький вкус

В) потому что необходимо, чтобы примеси сплыли

**2. В какой воде промывают крупу**

А) в холодной 4 раза

Б) в горячей 1 – 2 раза

В) в тёплой 2 – 3 раза

**3. Крупы из дробленых зерен и плющенные крупы**

А) промывают в тёплой воде

Б) нельзя промывать

**4. Почему замачивают бобовые**

А) чтобы улучшить качество

Б) чтобы увеличить массу

В) чтобы сократить время варки

**5. Когда соль кладут в котёл**

А) до засыпания крупы

Б) после засыпания крупы

В) значение не имеет

**6. Какие способы варки макаронных изделий существуют**

А) холодный, горячий

Б) сливной, несливной

В ) сливной, холодный

**7. Сколько литров воды необходимо при варке 1кг макаронных изделий (1 способом)**

А)2л

Б)2 – 4л

В)5 – 6л

**8. Нужно ли промывать макароны, когда они сварятся**

А) да

Б) нет

**9. Зачем поджаривают крупу**

А)для улучшения вкуса

Б)для ускорения варки

**10. Если замочить бобовые изделия в тёплой воде (свыше +15С)**

А) они разварятся, при варке

Б) ухудшится вкус

В) бобовые быстро закиснут

**11. Перед варкой макаронные изделия**

А) перебирают, промывают

Б) просеивают, очищают от примесей

В) перебирают, просеивают от мучели

**12. Сколько соли необходимо на 1 кг крупы**

А) 30 г

Б) 10 г

В) 5 г

**13. Почему цветную фасоль после закипания воду сливают и заливают кипятком и варят до готовности?**

А) содержит ядовитые вещества

Б) так как содержит неприятный вкус и тёмный цвет

В) для улучшения вкуса

**14. Когда кладут соль при варки бобовых**

А) в начале варки

Б) в середине варки

В) в конце варки

Эталон ответов: **1б. 2в. 3б. 4в. 5а. 6б. 7в. 8б. 9б. 10в. 11в. 12в. 13а. 14в.**

**Тест.**

**1. Почему пшено необходимо хорошо промывать**

А)потому что оно придаёт каше не приятный запах

Б)потому что оно придаёт каше горький вкус

В)потому что необходимо, чтобы примеси сплыли

**2. В какой воде промывают крупу**

А)в холодной 4 раза Б)в горячей 1 – 2 раза

В)в тёплой 2 – 3 раза

**3. Крупы из дроблённых зерен и плющенные крупы**

А)промывают в тёплой воде Б)нельзя промывать

**4. Почему замачивают бобовые**

А)чтобы улучшить качество

Б)чтобы увеличить массу

В)чтобы сократить время варки

**5. Когда соль кладут в котёл**

А)до засыпания крупы

Б)после засыпания крупы

В)значение не имеет

**6. Какие способы варки макаронных изделий существуют**

А)холодный, горячий

Б)сливной, несливной

В)сливной, холодный

**7. Сколько литров воды необходимо при варки 1кг макаронных изделий (1 способом)**

А)2л Б)2 – 4л В)5 – 6л

**8. Нужно ли промывать макароны, когда они сварятся**

А)да Б)нет

**9. Зачем поджаривают крупу**

А)для улучшения вкуса

Б)для ускорения варки

**10. Если замочить бобовые в тёплой воде (свыше +15С)**

А)она разварится, при варке

Б)ухудшится вкус

В)бобовые быстро закиснут

**11. Перед варкой макаронные изделия**

А)перебирают, промывают

Б)просеивают, очищают от примесей

В)перебирают, просеивают от мучели

**12. Сколько соли необходимо на 1 кг крупы**

А)30 г Б)10 г В)5 г

**13. Почему цветную фасоль после закипания воду сливают и заливают кипятком и варят до готовности?**

А)содержит ядовитые вещества

Б)так как содержит неприятный вкус и тёмный цвет

В)для улучшения вкуса

**14. Когда кладут соль при варки бобовых**

А)в начале варки Б)в середине варки

В)в конце варки

**Тест.**

**1. Почему пшено необходимо хорошо промывать**

А)потому что оно придаёт каше не приятный запах

Б)потому что оно придаёт каше горький вкус

В)потому что необходимо, чтобы примеси сплыли

**2. В какой воде промывают крупу**

А)в холодной 4 раза Б)в горячей 1 – 2 раза

В)в тёплой 2 – 3 раза

**3. Крупы из дроблённых зерен и плющенные крупы**

А)промывают в тёплой воде Б)нельзя промывать

**4. Почему замачивают бобовые**

А)чтобы улучшить качество

Б)чтобы увеличить массу

В)чтобы сократить время варки

**5. Когда соль кладут в котёл**

А)до засыпания крупы

Б)после засыпания крупы

В)значение не имеет

**6. Какие способы варки макаронных изделий существуют**

А)холодный, горячий

Б)сливной, несливной

В)сливной, холодный

**7. Сколько литров воды необходимо при варки 1кг макаронных изделий (1 способом)**

А)2л Б)2 – 4л В)5 – 6л

**8. Нужно ли промывать макароны, когда они сварятся**

А)да Б)нет

**9. Зачем поджаривают крупу**

А)для улучшения вкуса

Б)для ускорения варки

**10. Если замочить бобовые в тёплой воде (свыше +15С)**

А)она разварится, при варке

Б)ухудшится вкус

В)бобовые быстро закиснут

**11. Перед варкой макаронные изделия**

А)перебирают, промывают

Б)просеивают, очищают от примесей

В)перебирают, просеивают от мучели

**12. Сколько соли необходимо на 1 кг крупы**

А)30 г Б)10 г В)5 г

**13. Почему цветную фасоль после закипания воду сливают и заливают кипятком и варят до готовности?**

А)содержит ядовитые вещества

Б)так как содержит неприятный вкус и тёмный цвет

В)для улучшения вкуса

**14. Когда кладут соль при варки бобовых**

А)в начале варки Б)в середине варки

В)в конце варки

Технологическая схема блюда «Макароны отварные с овощами»



