

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хворостянский государственный техникум имени Юрия Рябова»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
УРОКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ
43.01.09 Повар, кондитер

**ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».**

Разработчик:
Мастер производственного обучения
Шабров И.Н.

с. Хворостянка

2023 г

Содержание

№	Наименование	№ страницы
1.	Организационная часть.	4
2.	Вводный инструктаж.	4 – 10
3.	Текущий инструктаж.	11 – 12
4.	Заключительный инструктаж.	13
5.	Приложения.	14 – 21
6.	Литература.	22

План урока производственного обучения

ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Тема урока: «Приготовление блюд из макаронных изделий».

Цели урока:

- Учебная: Научить учащихся самостоятельно (пользуясь инструкционно – технологической картой) приготовлению блюд из макаронных изделий. Научить определению качества блюд из макаронных изделий по органолептическим показателям качества пищи: внешнему виду, цвету, вкусу, запаху, консистенции.

Закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приемов и операций в приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий.

- Воспитательная: Формировать у учащихся самостоятельность при выполнении, закреплять навык самоконтроля.

- Развивающая: Развивать мыслительную деятельность обучающихся при выполнении учебно-производственных работ.

- Методическая цель: Формирование самостоятельности обучающихся при помощи использования документов письменного инструктирования.

Тип урока: Урок выполнения комплексных работ. Закрепление материала.

Вид урока: Смешанный.

Оснащение:

- Оборудование учебного кулинарного цеха – плита электрическая с жарочным шкафом, производственные столы, электронные весы, холодильник;

- Посуда: кастрюля на 1,5 л., сковорода среднего размера, столовая посуда для вторых горячих блюд, соусник, нож столовый, вилка столовая;

- Инструменты и приспособления: лопатка, кухонный нож, прихватки, разделочные доски, калькулятор;

- Сырье: продукты согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий (Н.Э. Харченко 2013год);

- Документы письменного инструктирования – инструкционно-технологические карты, технологические схемы;

- Раздаточный материал – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

- *Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска.*

Межпредметные связи:

- **Кулинария** (Темы: « Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий», «Способы тепловой кулинарной обработки»).
- **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** (Личная гигиена работников).
- **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** (Биологическое значение пищи и ее химический состав).
- **Техническое оснащение и организация рабочего места** (Темы: «Варо – жарочное оборудование»).

Уровень усвоения: II

Ход урока.

1. Организационная часть (5-10 мин.)

- Взаимное приветствие.
- Проверка по журналу явки учащихся и выяснение причины отсутствующих.
- Заполнения журналов «Инструктажа по технике безопасности» и «Журнала гнойничковых заболеваний» (Тестовые задания по охране труда).
- Проверка наличия спецодежды, внешнего вида и санитарного состояния.
- Проверка наличия дневников производственного обучения.

2. Вводный инструктаж (10 минут)

2.1 Сообщение темы и разъяснение целей урока. (5 минут)

- Искусство повара помогает человеку укрепить здоровье, насладиться вкусовыми качествами тех или иных продуктов. Правильно приготовленная еда – это залог хорошего самочувствия и отличного настроения, поскольку пища идет на построение тканей тела человека, снабжает его энергией и необходимыми питательными веществами.
- На предприятиях общественного питания макаронные изделия являются кулинарным полуфабрикатом для приготовления первых (мясных молочных вегетарианских) и вторых (запеканок гарниров) блюд.
- Разнообразная форма этих продуктов позволяет красиво комбинировать их с другими продуктами и готовить широкий ассортимент

вкусных и питательных блюд: с мясом, сыром, творогом, в отварном виде как гарнир и т. д.

- Для приготовления многочисленных блюд и гарниров используют различные по форме, длине и объему макаронные изделия. Макароны представляют собой продукты, отформованные из пшеничного теста в виде трубочек, нитей, ленточек и фигурок и высушенные до влажности 13 %. Они характеризуются хорошей сохраняемостью, транспортабельностью, быстротой приготовления из них пищи, а также высокой питательной ценностью и хорошей усвояемостью.

- Биологическая ценность макаронных изделий значительно повышается при обогащении их разными добавками (яйца, и яичные продукты, молоко, и молочные продукты и др.).

- При хранении макаронные изделия не черствеют, как хлеб, и менее гигроскопичны по сравнению с сухарями, хорошо транспортируются и сохраняются (до 1 года) без ухудшения вкусовых и питательных свойств.

- В состав макаронных изделий входят белки (9...11 %), углеводы (70...75%), жиры (0,9...2,7%), клетчатка (0,2%), зола (0,9%). Энергетическая ценность 100 г макаронных изделий составляет 332...341 ккал.

- В зависимости от формы макаронные изделия подразделяются на четыре типа: трубчатые, нитеобразные, лентообразные, и фигурные.

- Трубчатые макаронные изделия представляют собой трубочки с прямым срезом, длиной 45...50 см и толщиной стенок не более 1,5 мм. По внешнему диаметру эти макароны подразделяются на: соломку (не более 4 мм), особые (4,1...5,5 мм), любительские (более 7 мм). По форме сечения трубчатые макаронные изделия могут быть круглыми, квадратными и рифлеными. К трубчатым макаронным изделиям относятся рожки (прогнутые или прямые трубочки с прямым срезом, длиной 1,5...4 см) и перья (трубки с косым срезом, длиной 3...10 см.).

- К нитеобразным макаронным изделиям относятся вермишель короткая длиной не более 1,5 см и длинная длиной не менее 20 см. По форме сечения вермишель бывает круглой, квадратной и эллипсовидной.

- К лентообразным изделиям относят лапшу, которая по размеру и форме бывает гладкой и рифленой, с прямыми, пилообразными и винтообразными краями.

- Фигурные макаронные изделия получают прессованием через фигурные отверстия матриц или штампованием.

- Макароны варят двумя способами.

- Первый способ (сливной). Макароны варят в большом количестве воды (на 1 кг изделий берут 6 л воды и 50 г соли), периодически помешивая, чтобы они не прилипли ко дну посуды. Макароны варят в течение 20.. 30 мин, лапшу – 20...25 мин, вермишель – 10...20 мин. Масса макаронных изделий при варке увеличивается в 3 раза за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом. Увеличение массы называется приваром и составляет 150%.

Способ 2 (не сливной). По этому способу варят макаронные изделия для запеканок. В кипящую подсоленную воду (на 1кг изделий берут 2,2...3 л воды и 30 г соли) засыпают макаронные изделия и варят до загустения отвара, в конце варки добавляют жир, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом огне. Привар составляет 200...300 %.

- Целью нашего занятия: Научиться самостоятельно готовить блюда из макаронных изделий (пользуясь инструкционно – технологической картой). Научиться определению качества блюд из макаронных изделий по органолептическим показателям качества пищи: внешнему виду, цвету, вкусу, запаху, консистенции.

Рецептура № 211 «Макаронны запеченные сыром»

Рецептура № 212 «Макаронник»

Рецептура № 213 «Лапшевник»

Закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приемов и операций (в приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий).

2.2 Актуализация знаний обучающихся для выполнения учебно-производственных работ урока. (5 минут)

2.2.1 Индивидуальная работа по карточкам (3-е обучающихся).

(Обучающихся прослушивают правильность ответов и при необходимости исправляют)

2.2.2. Индивидуальная работа обучающихся у доски. (2 - е обучающихся)

С последующей взаимопроверкой (Учащиеся проверяют правильность выполнения работы отвечающего у доски и при необходимости – исправляют).

Задание №1

Даны глаголы, обозначающие процесс приготовления блюд из макаронных изделий (макаронника): перебрать, залить холодной водой, залить горячей водой, закинуть в кипящую воду, слить, промыть, отварить, разогреть, остудить, добавить, перемешать, запечь. Уберите лишние глаголы. Расположите глаголы в последовательности технологического процесса.

Эталон ответа: Закинуть в кипящую воду, отварить, остудить, добавить, перемешать, запечь.

Задание № 2

Даны глаголы, обозначающие процесс приготовления блюд из макаронных изделий (лапшевника): перебрать, залить холодной водой,

залить горячей водой, закинуть в кипящую воду, протереть, слить, промыть, отварить, разогреть, остудить, добавить, перемешать, запечь. Уберите лишние глаголы. Расположите глаголы в последовательности технологического процесса.

Эталон ответа: Закинуть в кипящую воду, отварить, остудить, протереть, добавить, перемешать, запечь.

2.2.3. Фронтальный опрос группы. (5 минут)

2.2.3.1. Блюда и гарниры из макаронных изделий

1. За счет чего при варке макаронные изделия увеличиваются в массе? И как это называется?

Эталон ответа: За счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом – это называется приваром.

2. Сколько составляет привар для макаронных изделий сваренных сливным и не сливным способом?

Эталон ответа: Сливным – 150 %; не сливным – 200-300%.

3. Какое соотношение воды и макаронных изделий при варке сливным и не сливным способом?

Эталон ответа: Сливной – 5-6 л. Воды на 1 кг. Макаaronных изделий.

Не сливной – 2.2 – 3л. Воды на 1 кг. Мак. Изд.

4. Назовите требования к качеству блюд из макаронных изделий.

Эталон ответа: Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму; запеченные – могут быть соединены между собой. Цвет отварных макаронных изделий – белый, запеченных – золотистый. Вкус и запах свойственный, без запаха затхлости.

5. Сколько хранят блюда и гарниры из макаронных изделий и при какой температуре?

Эталон ответа: 2 часа, при температуре 70-80°С.

6. Назовите правила подачи блюда и гарниры из макаронных изделий.

Эталон ответа: запеченные блюда из макаронных изделий подают в порционных сковородах, формах, мелкой столовой тарелке дл 2-х блюд, разделив изделия на порции, со сметаной, сливочным маслом, вареньем.

Дополненное пояснение мастера производственно обучения.

При варке макаронных изделий не сливным способом с добавлением молока, нужно варить, как и каши. Засыпать в кипящую подсоленную воду, затем добавить кипящее молоко и варить до загустения, в конце варки добавить жир, накрыть крышкой и доваривать на слабом огне, как каши. Это сокращает время варки.

2.3 Объяснение последовательности выполнения работ, безопасных приемов их выполнения.

2.4 Выбор рецептуры блюда (Разбивка обучающихся на бригады).

Совместный (мастера и обучающихся) расчет количества сырья (брутто и нетто) для приготовления 5-ти порций по заданной рецептуре.

2.5 Самостоятельная работа обучающихся

Расчет количества сырья (брутто и нетто) для приготовления 5-ти порций по бригадам. Заполнение технологической расчетной карты.

1. Приготовление блюда:

Сковороду ставят в жарочный шкаф с температурой 260°C. И запекают до образования золотистой корочки на поверхности запеканки. Готовый макаронник слегка охлаждают и нарезают на порции.

2. Требование к качеству:

Вкус нежный, слегка сладковатый, запах макаронных изделий и творога, цвет золотисто – желтый, консистенция плотная.

3. Отпуск:

На порционной тарелке, поливают растопленным маслом или маргарином. Температура отпуска 70...75°C.

2.6 Закрепление правил организации работы и техники безопасности при приготовлении блюд из макаронных изделий.

Вопросы группе:

- Назовите инструменты и приспособления те, которые Вам понадобятся для приготовления заданных блюд (по бригадам)

Эталон ответа: кастрюля, сковорода, тарелка, ложка столовая, весы, лопатка, разливная ложка, сито.

- С помощью, каких машин и механизмов может быть ускорен и облегчен процесс массового приготовления на производстве лапшевника.

Эталон ответа: протирачная машина для протирания творога

- Какие приемы безопасности следует соблюдать при приготовлении заданных блюд?

Эталон ответа: правила эксплуатации механического оборудования (универсального привода, протирачной машины), правила эксплуатации

электроплиты и жарочного шкафа Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ.

2.7 Закрепление материала вводного инструктажа.

Вопросы группе:

- Какие правила следует соблюдать для сохранения питательных веществ, в процессе приготовления макаронных изделий?

Эталон ответа: Использовать посуду из неокисляющегося материала. Отварные макароны не сливным способом доваривать при закрытой крышке.

2.8 Сообщение критериев оценивания.

Критерии оценивания

Каждый пункт при приготовлении блюда оценивается по баллам, если есть недочеты минус 1 балл.

<i>Наименование</i>	<i>Кол-во баллов</i>	<i>Набранное Кол-во баллов</i>
Организация рабочего места, чистота на рабочих местах - 1 Взвешивание продуктов согласно рецептуре – 1 Первичная обработка продуктов, с соблюдением отхода – 1 Соблюдение технологии приготовления – 1 Запекание блюда - 1	5	
Подача блюда – 1 Соблюдение температурного режима – 1 Бракераж приготовленного блюда - 1	3	
Санитарное состояние	5	
Наличие и заполнение дневника	5	
Устные ответы	4 – 5	
Поведение	5	
Всего		

Итого 100-90% «5» 28 - 26 балла

90-80% «4» 25 - 23 балл

80-70% «3» 22 - 20 баллов

Менее 20 баллов - «2»

3. Текущий инструктаж (5 часов)

Деятельность учащихся	Деятельность мастера п/о
1. Организация рабочего места каждой бригады, подбор посуды и приспособлений.	1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места, каждой бригады.
2. Взвешивание продуктов согласно рецептуре.	2. Наблюдение за деятельностью обучающихся.
3. 3.1 Кипячение и подсаливание воды для лапшевника 3.2 Кипячение и подсаливание воды для макаронника 3.3 Кипячение и подсаливание воды для макарон с сыром	3. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности и температурного режима варки. Занести данные в карту критериев оценки
4. 4.1 Засыпание макаронных изделий и варка не сливным способом до готовности лапшевника 4.2 Засыпание макаронных изделий и варка не сливным способом с добавлением горячего молока, до готовности макаронника 4.3 Засыпание макаронных изделий и варка сливным способом, до готовности макарон	4. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Занести данные в карту критериев оценки.
5. 5.1 Охлаждение до 60 С макаронника 5.2 Охлаждение до 60 С лапшевника	5. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Занести данные в карту критериев оценки
6. 6.1 Растирание яиц с сахаром для макаронника 6.2 Соединение протертого творога с яйцами, сахаром, солью для лапшевника 6.3 Протирание сыра на крупной терке	6. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Занести данные в карту критериев оценки

<p>7. 7.1 Перемешивание подготовленных компонентов для макаронника 7.2 Перемешивание подготовленных компонентов для лапшевника 7.3 Посыпание сыром</p>	<p>7 Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Занести данные в карту критериев оценки</p>
<p>8. 8.1 Смазывание противня маслом и посыпание сухарями для макаронника 8.2 Смазывание противня маслом и посыпание сухарями для лапшевника 8.3 Смазывание противня маслом и посыпание сухарями для макарон с сыром</p>	<p>8 Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ Занести данные в карту критериев оценки</p>
<p>9. 9.1 Выкладывание подготовленной массы на подготовленный противень, выравнивание поверхности, сбрызгивание маслом макаронника 9.2 Выкладывание подготовленной массы на подготовленный противень, выравнивание поверхности, смазывание сметаной лапшевника 9.3 Выкладывание подготовленной массы на подготовленный противень, выравнивание поверхности, посыпания сыром</p>	<p>9 Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ Занести данные в карту критериев оценки</p>
<p>10. 10.1 Запекание при температуре 260С, до образования румяной корочки макаронника 10.2 Запекание при температуре 260С, до образования румяной корочки лапшевника 10.3 Запекание при температуре 260С, до образования румяной корочки макарон с сыром</p>	<p>10. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ Занести данные в карту критериев оценки</p>

<p>11. 11.1 Охлаждение и порционирование макаронника 11.2 Охлаждение и порционирование лапшевника 11.3 Охлаждение и порционирование макарон с сыром</p>	<p>11 Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ Занести данные в карту критериев оценки</p>
<p>12. Подача блюд</p>	<p>12. Принятие работ. Бракераж готовых блюд. Оценка качества. Заполнение карты критериев оценки выполнения обучающихся учебно-производственных работ</p>

4. Заключительный инструктаж (15-20 минут)

- сообщение о достижении целей урока;
- анализ умения выполнять производственные работы самостоятельно с использованием технологической карты;
- разбор типичных ошибок при выполнении учебно-производственных работ (приготовление макаронника, лапшевника)
- демонстрация лучших работ;
- оценка работы обучающихся, комментарии;
- сообщение темы следующего урока «Приготовление блюд из яиц»;
- выдача домашнего задания: Повторить тему «Блюда из яиц»;
- уборка обучающимися рабочих мест.

Тестовые задание по охране труда.

- I. Определить опасные производственные факторы:
- а. порезы рук при неаккуратном обращении с ножом.
 - б. ушиб колени.
 - в. травмирование пальцев рук при работе на мясорубке.
 - г. ожоги горячей жидкостью или паром.
 - д. поражение электрическим током при использовании электрической плитки.

Эталон ответа: а, с, d, e.

- II. Что входит в спец. одежду:

- а. халат.
- б. фартук.
- в. косынка.
- г. сарафан.
- д. тапочки.
- е. купальник.
- ж. поварской колпак.

Эталон ответа: а, ,b, e, g.

- III. Какую посуду используют для варки макаронных изделий:

- а. цветная.
- б. не окисляющаяся.

Эталон ответа: b.

- IV. Как правильно открыть крышку у кастрюли с кипящей жидкостью;

- а. на себя.
- б. от себя

Эталон ответа: b.

- V. Что необходимо проверить у эмалированной посуды перед началом работы:

- а. цвет.
- б. отсутствие сколов эмали и трещин.

Эталон ответа: b.

- VI. Как правильно передавать нож и вилку друг другу.

- а. ручкой к себе.
- б. ручкой вперед.

Эталон ответа: b.

- VII. Для проталкивания продуктов в шнек мясорубки пользуются.

- а. вилкой.
- б. деревянным пестиком.

Эталон ответа: b.

- VIII. Какой груз можно переносить.

- а. 15 кг.
- б. 50 кг.

Эталон ответа: a.

Карточка № 1

Ответьте на вопросы

1. Какие формы макаронных изделий вы знаете?

Эталон ответа:

1. трубчатые, нитеобразные, лентообразные, и фигурные

Карточка № 2

Ответьте на вопросы

1. Какие виды тепловой обработки применяют для приготовления блюд из макаронных изделий?

Эталон ответа:

1. Вара, запекание

Карточка № 3

Ответьте на вопросы

1. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете, и для приготовления каких блюд их применяют?

Эталон ответа:

1. Сливной способ – для приготовления гарниров, макарон с творогом, томатом, сыром, овощами. Не сливной способ – для приготовления лапшевника, макаронника.

Карточка № 4

Ответьте на вопросы

1. Продолжительность варки макаронных изделий?

Эталон ответа:

1. Макароны – 20...30 мин., Лапша – 20...25 мин., Вермишель – 10...20 мин.

Карточка № 5

Ответьте на вопросы

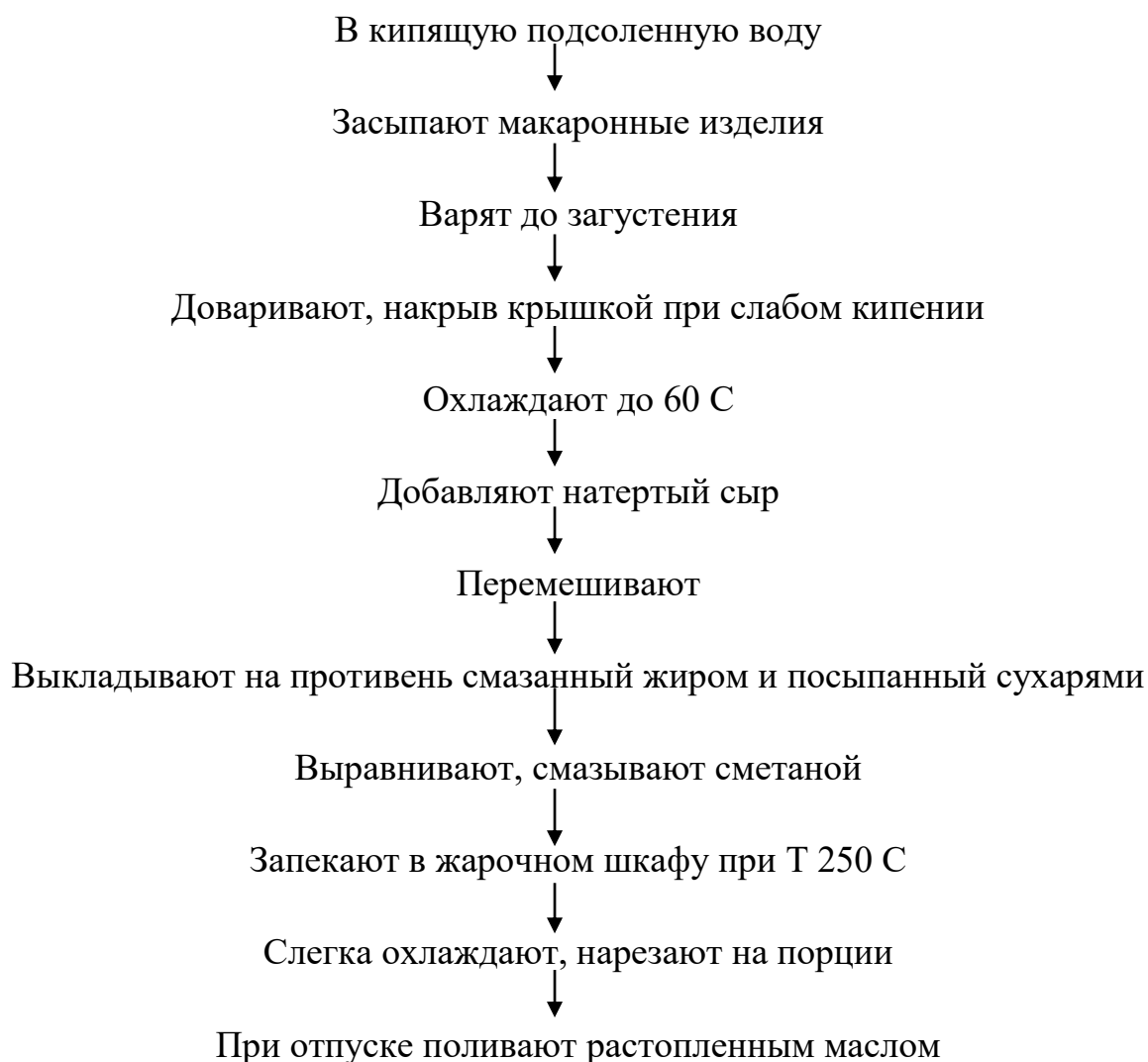
1. Что такое привар?

Эталон ответа:

1. Привар – это увеличение массы за счет поглощения воды.

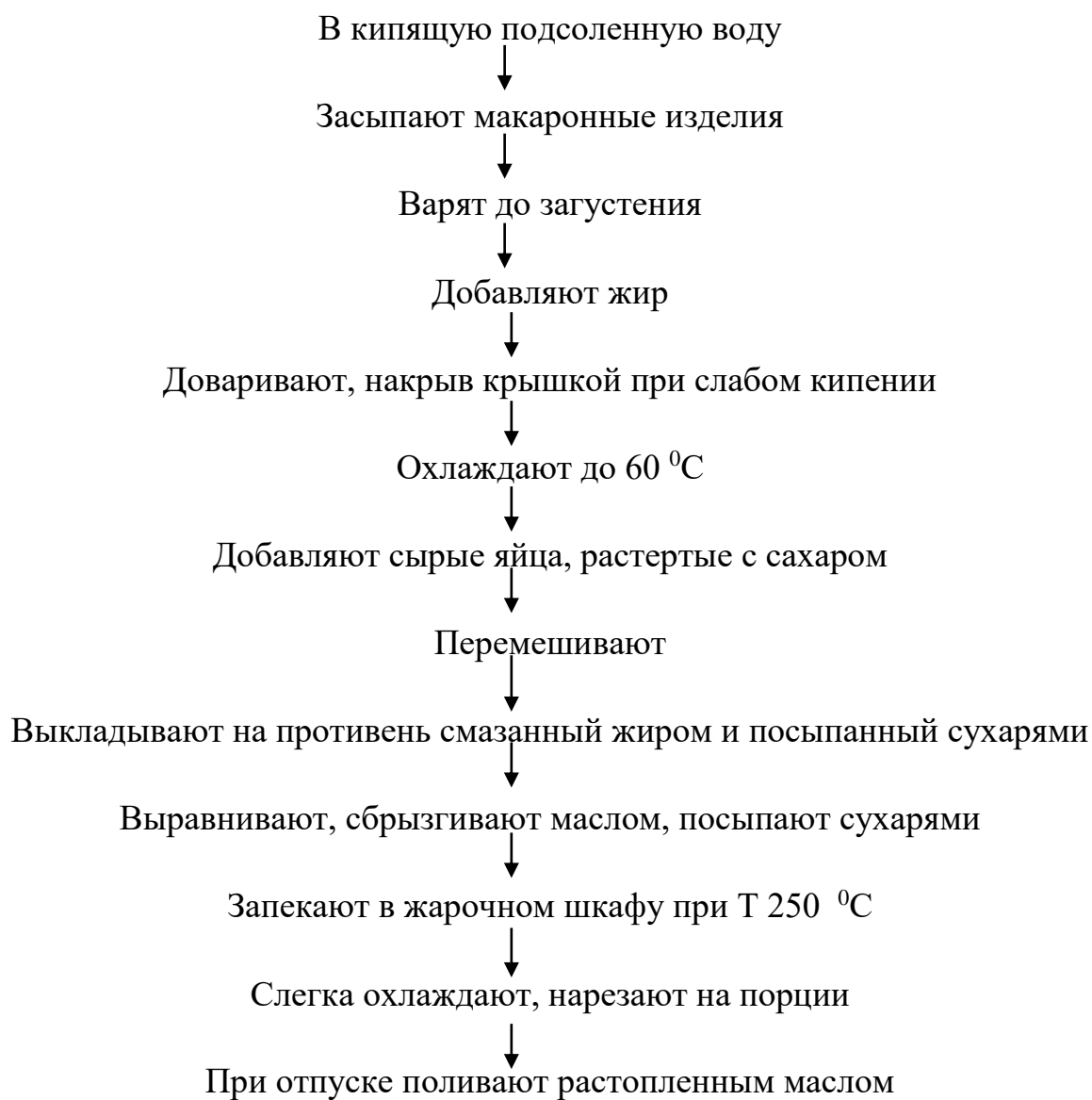
Разбор схемы технологической последовательности приготовления

Рец. № 211 «Макароны с сыром»



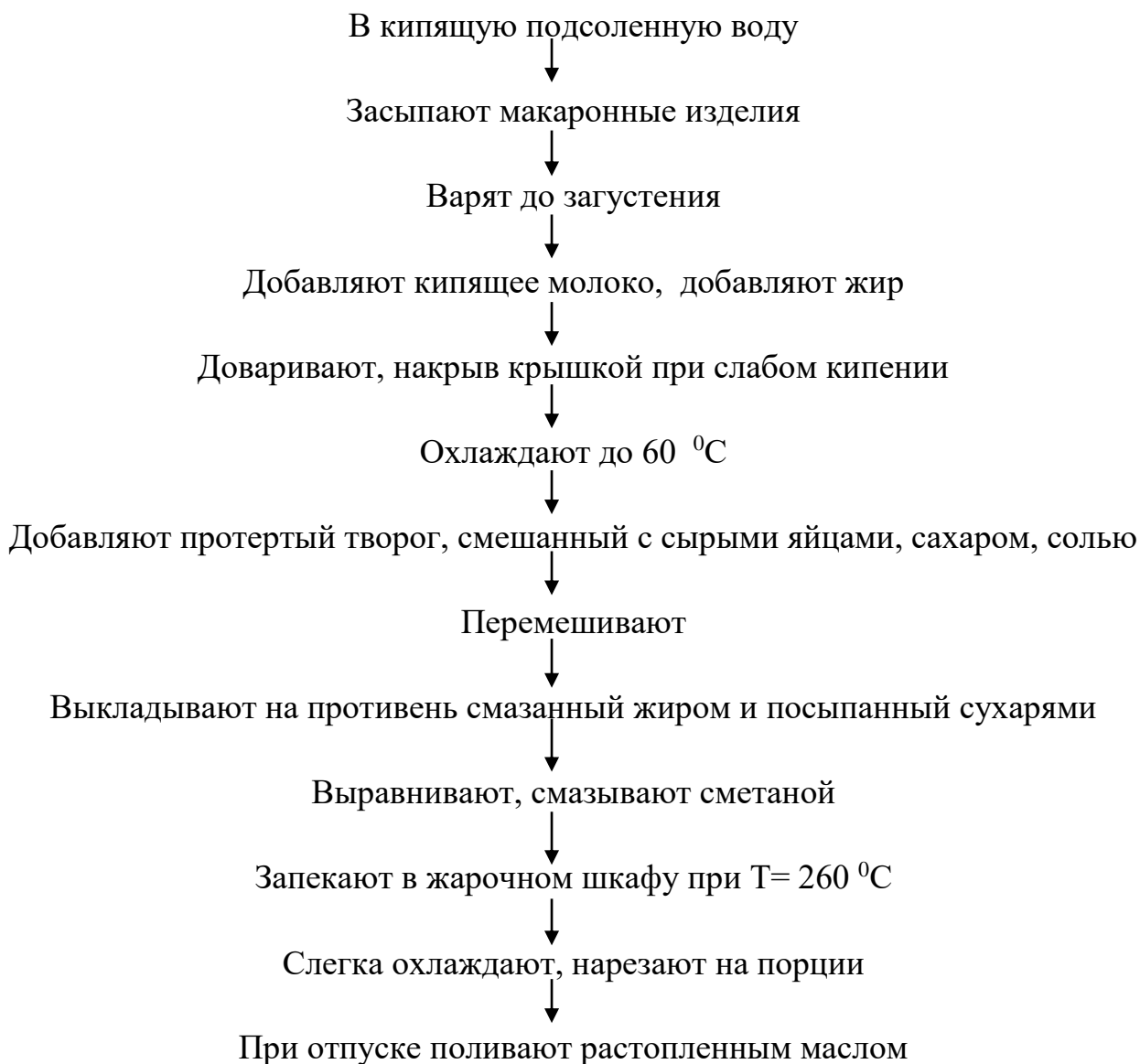
Разбор схемы технологической последовательности приготовления

Рец. № 212 «Макаронник»



Разбор схемы технологической последовательности приготовления

Рец. № 213 «Лапшевник»



Расчетная инструкционно – технологическая карта №1

Макаронны, запеченные с сыром

Рецептура № 211

1. Рассчитать количество продуктов на 5 порции.

<i>Наименование продуктов</i>	<i>Норма закладки на 1 порцию</i>		<i>Норма закладки на 5 порции</i>	
	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Макаронные изделия	70	70	350	350
Вода	160	160	800	800
Сыр	21	19	105	95
Маргарин	10	10	50	50
Масса п.ф.		228		1140
Масса запеченных макарон		205		1025
Маргарин или	5	5	25	25
Масло сливочное	5	5	25	25
Выход		210		1050

2. Организовать рабочее место:

Весы, кастрюля, ложка, сковорода, сито, терка, порционная тарелка.

3. Первичная обработка продуктов:

Макаронные изделия – просеивают.

Сыр – зачищают и натирают на крупной терке.

4. Тепловая подготовка продуктов:

В кастрюлю наливают воду, солят, доводят до кипения и засыпают макаронные изделия, непрерывно помешивая, варят до готовности.

5. Приготовление блюда:

Порционную сковороду смазывают жиром. Выкладывают ровным слоем макаронные изделия, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маргарином и ставят в жарочный шкаф для запекания. Готовность определяют по образованию золотистой корочки на поверхности запеканки.

6. Требование к качеству:

Вкус нежный, запах макаронных изделий, цвет золотисто – желтый.

7. Отпуск:

На порционной тарелке, поливают растопленным маслом или маргарином. Температура отпуска 70...75°C.

Расчетная инструкционно – технологическая карта №2
Макаронник
Рецептура № 212

1. Рассчитать количество продуктов на 5 порции.

<i>Наименование продуктов</i>	<i>Норма закладки на 1 порцию</i>		<i>Норма закладки на 5 порции</i>	
	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Макаронные изделия	80	80	400	400
Вода или молоко	230	230	1150	1150
Яйцо	1/4	10	1,1/4	50
Маргарин	5	5	25	25
Сахар	10	10	50	50
Сухари	5	5	25	25
Масса п.ф.		300		1500
Масса готового макаронника		250		1250
Масло сливочное	10	10	50	50
Выход		260		1300

2. Организовать рабочее место:

Весы, кастрюля, ложка, сковорода, сито, терка, порционная тарелка.

3. Первичная обработка продуктов:

Макаронные изделия – просеивают.

Яйца промывают, перемешивают с сахаром.

4. Тепловая подготовка продуктов:

В кастрюлю наливают воду, или молоко солят, доводят до кипения и засыпают макаронные изделия, непрерывно помешивая, варят до готовности. Охлаждают до 60°С, добавляют яйца, вымешивают, выкладывают в форму смазанную маслом. Поверхность выравнивают, посыпают сухарями.

5. Приготовление блюда:

Сковороду ставят в жарочный шкаф с температурой 260°С. И запекают до образования золотистой корочки на поверхности запеканки. Готовый макаронник слегка охлаждают и нарезают на порции.

6. Требование к качеству:

Вкус нежный, слегка сладковатый, запах макаронных изделий, цвет золотисто – желтый, консистенция плотная.

7. Отпуск:

На порционной тарелке, поливают растопленным маслом или маргарином. Температура отпуска 70...75°С.

Расчетная инструкционно – технологическая карта №3

Лапшевник

Рецептура № 213

1. Рассчитать количество продуктов на 5 порции.

<i>Наименование продуктов</i>	<i>Норма закладки на 1 порцию</i>		<i>Норма закладки на 5 порции</i>	
	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>	<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Макаронные изделия	72	72	360	360
Вода	160	160	800	800
Яйцо	1/4	10	1,1/4	50
Маргарин	5	5	25	25
Сахар	5	5	25	25
Сухари	5	5	25	25
Творог	101	100	505	500
Сметана	5	5	25	25
Масса п.ф.		350		1750
Масса готового лапшевника		300		1500
Масло сливочное	10	10	50	50
Выход		310		1550

2. Организовать рабочее место:

Весы, кастрюля, ложка, сковорода, сито, электропривод с протирочным механизмом, порционная тарелка.

3. Первичная обработка продуктов:

Макаронные изделия – просеивают. Яйца промывают, перемешивают с сахаром. Творог протирают.

4. Тепловая подготовка продуктов:

В кастрюлю наливают воду, солят, доводят до кипения и засыпают макаронные изделия, непрерывно помешивая, варят до готовности. Охлаждают до 60°C, добавляют яйца, сахар, творог, вымешивают, выкладывают в форму смазанную маслом. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной, посыпают сухарями.

5. Требование к качеству:

Вкус нежный, слегка сладковатый, запах макаронных изделий, цвет золотисто – желтый, консистенция плотная.

6. Отпуск:

На порционной тарелке, поливают растопленным маслом или маргарином. Температура отпуска 70...75°C.

Используемая литература

Основные источники:

- Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».
- Н.А. Анфимова «Кулинария повар, кондитер» М:ИРПО; Изд. Центр «Академия» 2018 г.-328с. Раздел «Блюда и гарниры из круп бобовых и макаронных изделий».
- Шатун Л.Г. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: ИЦ Академия, 2020 год.
- И.И. Потапова «Повар базовый уровень «Блюда и гарниры из круп бобовых и макаронных изделий».
- Татарская Л.Н., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб пособие для НПО. – М.: Академия, 2022 год.
- В.П. Андросов «Производственное обучение профессии «Повар» М.: Академия, 2022 год, часть 1.
- В.П. Андросов Производственное обучение профессии «Повар». М.: Академия, 2022 год, часть 2.
- В.П. Андросов Производственное обучение профессии «Повар». М.: Академия, 2022 год, часть 3.
- В.П. Андросов Производственное обучение профессии «Повар». М.: Академия, 2022 год, часть 4.

Дополнительные источники:

- Сборник рецептов блюд: М:Издат «Дело и сервис» 1998.-864 стр.
- Н.Э.Харченко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М: Издательский центр «Академия» 2013 г.-496с.
- Л.Н. Сопина Пособие для повара Издательский центр «Академия» 2010 г.-240с.

Интернет ресурсы:

- Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания **www. 100 menu. Ru.**
- Электронные книги по кулинарии **www. dom-eknig.ru.**
- Электронная книга по кулинарии **rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat ru**