

## Лабораторное занятие №1

**Тема: Первичная обработка овощей. Форма их нарезки**

**Цель работы.** Освоить методы первичной обработки овощей.

**Общие теоретические положения.**

- 1.картофель -2кг
- 2.лук -0,5кг
- 3.морковь -1 кг
- 4.свекла -0,5кг
- 5.капуста -0,5кг

**Техническое оснащение.** весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 г., доска, кухонный нож.

**Требования по безопасности и охране труда при выполнении работы.**

1 Нужно знать правила техники безопасности и пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения.

2 Работу следует начинать, надев на себя халат, на голову поварской колпак или косынку.

3 Перед началом работы помыть руки с мылом.

**Порядок и методика проведения работы.** Все виды овощей проводят через первичную обработку и делают нарезки

**Методика обработки результатов работы.** Результаты заполняются в таблицу

**Требования к оформлению отчета по работы и методика защиты.** Лабораторная работа оформляется отдельно на одной стороне белой бумаги в соответствии с СП-СК-02-03.

Размер полей: левое не менее 15 мм; правое менее 10 мм; верхнее не менее 15 мм; нижнее не менее 15 мм.

Отчет по лабораторным работам должен включать:

- 1) цель работы;
- 2) теоретические сведения;
- 3) задание работы;
- 4) экспериментальная часть:
  - а) изложение последовательности лабораторной работы поэтапно;
  - б) технологическую схему приготовления;
  - в) обработку результатов эксперимента по приложению А.
- 5) выводы.

Защита работы производится по одному в устной форме. На защиту работы дается по пять-десять минут.

**Задание на подготовку**

1Изучить используемое сырье

**Контрольные вопросы**

- 1 Назовите формы нарезок моркови и свеклы?
- 2 Назовите формы нарезок картофеля?
- 3 Назовите формы нарезок капусты?

## *Лабораторное занятие №2*

**Тема: Первичная обработка рыбы и нерыбных продуктов.**

**Цель работы.** Освоить методы первичной обработки рыбы.

**Общие теоретические положения.**

- 1.рыба -2кг
- 2.яйца -3шт
- 3.сухари -0,2
- 4.жир -0,2
- 5.молоко -0,3
- 6.мука -0,1

**Техническое оснащение.** весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 г., доска, кухонный нож, чаша.

**Требования по безопасности и охране труда при выполнении работы.**

1 Нужно знать правила техники безопасности и пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения.

2 Работу следует начинать, надев на себя халат, на голову поварской колпак или косынку.

3 Перед началом работы помыть руки с мылом.

**Порядок и методика проведения работы.** Рыбу проводят через первичную обработку и делают из нее полуфабрикаты

**Методика обработки результатов работы.** Результаты заполняются в таблицу

**Требования к оформлению отчета по работы и методика защиты.** Лабораторная работа оформляется отдельно на одной стороне белой бумаги в соответствии с СП-СК-02-03.

Размер полей: левое не менее 15 мм; правое менее 10 мм; верхнее не менее 15 мм; нижнее не менее 15 мм.

Отчет по лабораторным работам должен включать:

- 2) цель работы;
- 2) теоретические сведения;
- 3) задание работы;
- 4) экспериментальная часть:
  - а) изложение последовательности лабораторной работы поэтапно;
  - б) технологическую схему приготовления;
  - в) обработку результатов эксперимента по приложению А.
- 5) выводы.

Защита работы производится по одному в устной форме. На защиту работы дается по пять-десять минут.

**Задание на подготовку**

1 Изучить используемое сырье

**Контрольные вопросы**

- 1 Назовите формы обработки рыбы?
- 2 Назовите полуфабрикаты из рыбы?

## *Лабораторное занятие №3*

**Тема: Первичная обработка мяса и продуктов из него.**

**Цель работы.** Освоить методы первичной обработки мяса.

**Общие теоретические положения.**

- 1.говядина -2кг (мякоть)
- 2.яйца -2шт
- 3.сухари -0,2
- 4.жир -0,2
- 5.хлеб -0, 5

**Техническое оснащение.** весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 г., доска, кухонный нож, чаша, кухонный молоток.

**Требования по безопасности и охране труда при выполнении работы.**

1 Нужно знать правила техники безопасности и пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения.

2 Работу следует начинать, надев на себя халат, на голову поварской колпак или косынку.

3 Перед началом работы помыть руки с мылом.

**Порядок и методика проведения работы.** Мясо проводят через первичную обработку и делают из нее полуфабрикаты

**Методика обработки результатов работы.** Результаты заполняются в таблицу

**Требования к оформлению отчета по работы и методика защиты.** Лабораторная работа оформляется отдельно на одной стороне белой бумаги в соответствии с СП-СК-02-03.

Размер полей: левое не менее 15 мм; правое менее 10 мм; верхнее не менее 15 мм; нижнее не менее 15 мм.

Отчет по лабораторным работам должен включать:

- 3) цель работы;
- 2) теоретические сведения;
- 3) задание работы;
- 4) экспериментальная часть:
  - а) изложение последовательности лабораторной работы поэтапно;
  - б) технологическую схему приготовления;
  - в) обработку результатов эксперимента по приложению А.
- 5) выводы.

Защита работы производится по одному в устной форме. На защиту работы дается по пять-десять минут.

**Задание на подготовку**

1Изучить используемое сырье

**Контрольные вопросы**

- 1 Назовите формы обработки мяса?
- 2 Назовите полуфабрикаты из мяса?

## *Лабораторное занятие №4*

**Тема: Технология приготовления заправочных, прозрачных супов и супов-пюре**

**Цель работы.** Освоить технологию приготовления супов.

**Общие теоретические положения.**

**Борщ флотский 180**

свекла  $200 \cdot 2 = 400$   
капуста  $100 \cdot 2 = 200$   
морковь  $50 \cdot 2 = 100$   
петрушка  $13 \cdot 2 = 26$   
лук репч.  $48 \cdot 2 = 96$   
томат-пюре  $30 \cdot 2 = 60$   
кулинар. жир  $20 \cdot 2 = 40$   
сахар  $10 \cdot 2 = 20$   
уксус 3%  $16 \cdot 2 = 32$   
бульон 2 куб  $\cdot 2 = 4$   
картофель  $107 \cdot 2 = 214$   
кулин. жир  $16 \cdot 2 = 32$   
копчености  $80 \cdot 2 = 160$   
сметана  $20 \cdot 2 = 40$   
мясо  $76 \cdot 2 = 152$

выход 2000

**Суп – пюре из печени №278**

печень  $181 \cdot 2 = 362$   
морковь  $50 \cdot 2 = 100$   
петрушка  $27 \cdot 2 = 54$   
лук репчатый  $48 \cdot 2 = 96$   
мука  $40 \cdot 2 = 80$   
масло сливочное  $40 \cdot 2 = 80$   
молоко  $200 \cdot 2 = 400$   
яйца  $2/5 \cdot 20 = 1$ шт  
бульон  $1,5 \cdot 2 = 3$ шт  
вода  $750 \cdot 2 = 1500$

выход 2000

**Рассольник ленинградский 208**

картофель  $400 \cdot 2 = 800$   
крупа  $30 \cdot 2 = 60$   
морковь  $50 \cdot 2 = 100$   
петрушка  $13 \cdot 2 = 26$   
лук репч.  $24 \cdot 2 = 48$   
лук порей  $26 \cdot 2 = 52$   
огурцы соленные  $67 \cdot 2 = 134$   
томат. пюре  $30 \cdot 2 = 60$   
маргарин  $20 \cdot 2 = 40$   
бульон  $1,5 \cdot 2 = 3$  куб  
сметана  $20 \cdot 2 = 40$   
мясо  $76 \cdot 2 = 152$

выход 2000

**Техническое оснащение.** весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 г., доска, кухонный нож, чаша, сковорода, 3 кастрюли, столовая ложка .

**Требования по безопасности и охране труда при выполнении работы.**

1 Нужно знать правила техники безопасности и пожарной безопасности, уметь пользоваться средствами пожаротушения.

2 Работу следует начинать, надев на себя халат, на голову поварской колпак или косынку.

3 Перед началом работы помыть руки с мылом.

**Порядок и методика проведения работы.** Из подготовленного сырья приготовить заправочные супы

**Методика обработки результатов работы.** Результаты заполняются в таблицу

**Требования к оформлению отчета по работы и методика защиты.** Лабораторная работа оформляется отдельно на одной стороне белой бумаги в соответствии с СП-СК-02-03.

Размер полей: левое не менее 15 мм; правое менее 10 мм; верхнее не менее 15 мм; нижнее не менее 15 мм.

Отчет по лабораторным работам должен включать:

- 4) цель работы;
- 2) теоретические сведения;
- 3) задание работы;
- 4) экспериментальная часть:
  - а) изложение последовательности лабораторной работы поэтапно;
  - б) технологическую схему приготовления;
  - в) обработку результатов эксперимента по приложению А.
- 5) выводы.

Защита работы производится по одному в устной форме. На защиту работы дается по пять-десять минут.

**Задание на подготовку**

1 Изучить используемое сырье

**Контрольные вопросы**

1 Назовите виды заправочных супов?