**Лабораторная работа**

**Тема: Приготовление сложных горячих блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд**

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из мяса.

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: мясо шпигованное, поросенок фаршированный, рулет из фаршированной лопатки или окорока; мясо тушенное в горшочке.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование:ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: мясо, овощи, грибы, сыр, яйца, мука, молоко, кулинарный жир, сметана.

**Ход работы:**

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия в полуфабрикате;

- продолжительность тепловой обработки;

- потери при тепловой обработке (%);

- выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)

1. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
2. Сдать работу.
3. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу … (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Выявленные дефекты изделия | Причина возникновения | Способ устранения | Самооценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
2. Заполнить отчетные документы
3. Защитить работу.

**Лабораторная работа**

**Тема: Приготовление сложных горячих блюд из запеченного и жареного мяса в банкетном исполнении. Оценка качества готовых блюд**

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из мяса.

***Задания***

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: поросенок жаренный, запеченное мясо крупным куском, мясо жаренное мелким куском в воке, , суфле из мяса.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование:ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: мясо, овощи, грибы, сыр, яйца, мука, молоко, кулинарный жир, сметана.

**Ход работы:**

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия в полуфабрикате;

- продолжительность тепловой обработки;

- потери при тепловой обработке (%);

- выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)

1. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
2. Сдать работу.
3. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу … (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Выявленные дефекты изделия | Причина возникновения | Способ устранения | Самооценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
2. Заполнить отчетные документы.
3. Защитить работы