**Практическая работа 1**

**Цель:** формирование навыков набора текста и его редактирование.

Ход работы:

1. Выполнить набор теста.

2. Отредактировать по образцу.

**О *винегрет*е**

***Винегрет***ом называют простой ***салат***, который готовится из различных отварных ***овощ***ей. Популярна такая холодная закуска в основном в странах постсоветского пространства благодаря доступности ингредиентов и простоте приготовления. Произошло название этого ***салат***а от французского блюда, в буквальном переводе эта закуска означает «приправленная уксусом». Действительно, по одной из версий ***винегрет*** готовится именно с добавлением уксусно-горчичного соуса.

Прототипом необычной закуски, появившейся в России еще в 18 веке, принято считать шведский ***салат***, в который помимо отварных ***овощ***ей входила и рыба, и яйцо, а в качестве заправки использовалась жирная сметана. Раньше ***винегрет*** подавали в необычном виде, ***овощ***и не просто произвольно нарезались, а из них сооружали сложные конструкции на тарелке. Это обусловлено тем, что ***винегрет*** считался праздничным блюдом, потому его и украшали, как могли.

Современные же повара готовят ***винегрет*** более примитивным способом: ***овощ***и просто нарезаются одинаковыми кубиками и смешиваются. Часто ***винегрет***ы в различных вариациях используются в качестве составляющей диет для похудения. Такая подача ***овощ***ей помогает сохранить все необходимые витамины и разнообразить рацион.

Особенностью блюда можно назвать быструю подачу: ***салат*** рекомендуется подавать сразу же после приготовления, иначе он теряет вкус и вид. Несмотря на то, что классический ***винегрет*** готовится с использованием ***овощ***ей, повара часто экспериментируют над рецептом этого ***салат***а, добавляя в него мясо, рыбу и другие компоненты. Заправка к этой холодной закуске также может отличаться от общепринятой.

Примечательно, что готовят ***винегрет*** в разных интерпретациях и в странах Европы, однако под другим названием: там это блюдо именуют «русским ***салат***ом» или «русской закуской», что лишний раз доказывает происхождение ***салат***а. В домашних условиях ***винегрет*** может стать отличной закуской «на скорую руку».

**Практическая работа «Создание и редактирование документа. Параметры документа»**

**Цель:** отработка навыка набора текста, его редактирование.

**Ход работы:**

1. Набрать текст и выполнить редактирование по образцу.

**Хлеб всему голова**

***Хлеб*** — один из старейших приготавливаемых продуктов, появившийся ещё

в неолите. Первый ***хлеб*** представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой.

Под именем ***«хлеб»*** известны разного вида пищевые продукты, приготовленные из зерновой муки некоторых злаков и служащие важнейшей составной частью народного продовольствия

Главнейшие хлебные культуры: пшеница, рожь, ячмень, кукуруза, рис, просо, овёс, сорго и дурра. Кроме злаков роль хлебных растений принадлежит и некоторым другим: например, маниоку, нескольким видам пальм, хлебному дереву, арророуту и прочим.

Для первых видов ***хлеба*** было много способов заквашивания теста. Можно было использовать в качестве дрожжей бактерии, имеющиеся в воздухе. Для это нужно было только оставить тесто на открытом воздухе на какое-то время перед выпечкой. Эта технология до сих пор используется при изготовлении хлебной закваски. Плиний Старший писал, что галлы и иберийцы использовали снятую с пива пену, чтобы делать «более легкий [то есть менее плотный] ***хлеб***, чем другие народы». В тех частях древнего мира, где вместо пива пили вино, **в качестве** **закваски** использовали смесь из виноградного сока и муки, которой позволяли забродить, или пшеничные отруби, пропитанные вином. Однако наиболее распространенным методом было оставить кусок теста при приготовлении ***хлеба***, и использовать его на следующий день в качестве источника брожения

Даже в *древнем мире* существовало очень много разнообразных видов ***хлеба***, В своём сочинении «*Пир мудрецов*» древнегреческий автор Афиней описывает некоторые виды ***хлеба***, пирожных, печенья и другой выпечки, приготавливавшейся в античности. Среди сортов ***хлеба*** упоминаются лепёшки, медовый ***хлеб***, буханки в форме гриба, посыпанные маковыми зёрнами, и особое военное блюдо хлебные завитки, запечённые на вертеле. Тип и качество муки, использовавшейся для приготовления ***хлеба***, также могло различаться. Как отмечал Дифил, «***хлеб***, сделанный из пшеницы, по сравнению с тем, что сделан из ячменя, более питательный, легче усваивается, и всегда лучшего качества. В порядке достоинства, ***хлеб***, сделанный из очищенной [хорошо просеянной] муки является первым, после него — ***хлеб*** из обычной пшеницы, а затем ***хлеб***, сделанный из непросеянной муки.»

**Практическая работа «Редактирование текста»**

**Цель:** отработка навыка редактирования текста.

Ход работы:

Профессия повар-кондитер

Чтобы человек мог нормально работать и заботится о близких, он должен хорошо питаться. А ведь часто кушать приходится не дома. *На этот случай существуют многочисленные столовые и кафе, в которых еду готовят люди с профессией повар-кондитер.* Такие профессионалы работают и в больших организациях, и в армии, и в детских садах. *Задача повара в том, чтобы из сырых продуктов приготовить вкусное и сытное блюдо.*

**Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы.** Огнём люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но это не были повара. О первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э. *Для солдат царя пищу готовил из отборных продуктов специально нанятый мастер кулинарного дела.* Можно смело предположить, что в более древних культурах Египта, Финикии и Шумер также были профессиональные кулинары, работающие для семей знатных людей и правителей. *Позже появились такие понятия, как санитарные нормы, регулирующие работу таких специалистов....*

**Повар-кондитер должен в первую очередь быть аккуратным и иметь опрятный вид.** Само собой, что необходимыми качествами можно назвать обострённый нюх и вкус, отсутствие заболеваний сердца, кожи и способность одновременно держать в голове информацию о нескольких блюдах, готовящихся на кухне. **Это далеко не редкостная профессия.** Некоторые мастера этого дела носят гордое звание шеф-повара. *Таких полезных работников можно встретить даже вдали от берега — в открытом море.* Такой повар привык готовить для мужского коллектива моряков, которые зовут его коротко, но громко — «кок».

**Практическая работа «Создание таблиц»**

**Цель:** отработка навыка создания таблиц и их заполнения.

Ход работы:

Задание 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО | Дата рождения | Адрес | дом |
| 1 | Иванов Иван Иванович | 11.04.1996 | ул. Климасенко | 13-15 |
| 2 | Петрова Лидия Ивановна | 25.10.1997 | пер. Черского | 32 |
| 3 | Быков Алексей  Ильич | 12.10.1998 | ул. Кирова | 75-89 |
| 4 | Мухин Олег Андреевич | 20.07.1995 | ул. Центральная | 50-29 |
| 5 | Григорьева  Наталья  Дмитриевна | 30.07.1995 | ул. Батюшкова | 16-41 |
| 6 | Васильев Борис Львович | 22.02.2002 | ул. Хорошая | 10 |
| 7 | Каменистый Константин  Калбазов | 17.04.2003 | ул. Фомушино | 20 |
| 8 | Кузьмина  Наталья  Косухина | 20.07.2002 | ул. Братьев Луканиных | 15 |
| 9 | Авдеев Фёдор Александрович | 15.09.2003 | ул. Кирова | 72 |
| 10 | Авенариус Михаил Васильевич | 10.02.2003 | ул. Рылеева | 25 |

Сведения о студентах

История возникновения салатов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название | Создатель | Ингредиенты |
| Оливье | Люсьен Оливье | Отварной картофель, отварная морковь, вареная колбаса или отварное мясо, яйца вкрутую, лук, соленые (маринованные) огурцы, зеленый горошек (консервированный), майонез или сметана, укроп. |
| Сельдь под шубой | Анастас Богомилов | Сельдь, лук, картошка и морковь, тертая свекла, майонез. |
| Винегрет | Русские повара. Название придумал Антуан Карем. | Отварные свекла, картофель, морковь, соленые огурцы, зеленый или репчатый лук, квашеная капуста. Заправка уксусом. |

**Практическая работа «Создание и редактирование таблиц»**

*Технологическая карта*

1. Область применения

1.1 Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо – каша молочная пшенная с тыквой.

2. Рецептура

2.2 Рецептура блюда – каша вязкая с тыквой

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Масса  брутто на 1 пор/л | Масса нетто на 1 пор/л | Масса брутто на 20 пор. | Масса  нетто на 20  пор. |
| 1 | Пшено | 65 | 65 | 1300 | 1300 |
| 2 | Тыква | 150 | 105 | 3000 | 2100 |
| 3 | Молоко | 75 | 75 | 1500 | 1500 |
| 4 | Вода | 75 | 75 | 1500 | 1500 |
| 5 | Сахар | 5 | 5 | 100 | 100 |
| 6 | Масло сливочное | 10 | 10 | 200 | 200 |
| Выход готового блюда  (1 порция) | |  | 310 |  | 6200 |

3. Технология приготовления

Тыкву очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками, заложить в воду с молоком, добавить соль, сахар. Нагреть до кипения. Затем засыпать подготовленную крупу и варить до готовности при слабом кипении.

4. Оформление, подача, реализация, хранение.

Выложить на тарелку, при подаче полить сливочным маслом, посыпать сахаром. Подавать в горячем виде, не менее 65 °С.

5. Органолептические показатели блюда

Внешний вид – зерна набухшие, хорошо разваренные.

Цвет – желтая, присуще пшену и тыкве.

Консистенция – густая масса.

Запах – не пригорелая.

Вкус – не пригорелая, свойственный каше и тыкве.

**Практическая работа «Формулы»**

**Цель:** отработка навыка набора формул в текстовом редакторе.

Ход работы:

а) б) в)

г) д) е)

ж) з) и)

**Практическая работа «Вставка фигур»**

**Цель:** научить выполнять вставку, группировку и заполнения фигур.

Схема изготовления изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом»

Маргарин, размягченный до консистенции сметаны

Меланж или яйца

Раствор соли

Раствор дрожжей

Мука

Закладка фарша

Приготовление фарша (начинки)

За 2-3 минуты до окончания замеса

Реализация

Охлаждение

Выпечка

Расстройка, отделка поверхности

Формование теста

Расстройка теста

Разделка теста, взвешивание, предварительное формирование

Замес теста

Брожение теста 3-4 часа

Сахар

Вода

**Практическая работа «Создание комбинированного документа»**

**Приглашение**

Дорогие друзья!

Приглашаем Вас

10 марта 2016 года в 14:00 на День открытых дверей в Новокузнецкий техникум пищевой промышленности.



**Практическая работа «Создание комбинированного документа»**

***Салат «Цезарь» с курицей и сухариками***

|  |  |
| --- | --- |
| Ингредиенты  *куриное филе 200граммов*  *листья салата латук 20 штук*  *помидоры черри 5штук*  *белый хлеб 200 граммов*  *твердый сыр 50 граммов*  *чеснок 2 зубчика*  *растительное масло 4 столовых ложки*  *майонез, соль по вкусу* | Салат «Цезарь» с курицей и сухариками – это классический рецепт знаменитого салата, наиболее близкий к оригинальному блюду, которое изобрел Цезарь Кардини. |
|  |  |

100 г Салат «Цезарь» с курицей и сухариками содержат:

*Энергетическая ценность: 203 Ккал*

*Белки: 8,23 грамма*

*Жиры: 16,27 грамма*

*Углеводы: 6,76 грамма*

Приготовление салата «Цезарь» с курицей и сухариками

*Салатные листья замочить в холодной воде на 1 час, чтобы они стали свежими и хрустящими.*

*Белый хлеб очистить от корочки и порезать на кубики размером примерно 1 сантиметр, затем выложить на противень и подсушить в не слишком горячей духовке.*

*В глубокую сковороду налить растительное масло, положить измельченный чеснок. Как только кусочки потемнеют, снять их со сковороды и выложить в масло сухарики. Обжарить до золотистой корочки, выложить на бумажную салфетку для удаления лишнего масла.*

*Куриное филе натереть солью и обжарить до готовности, затем остудить и порезать тонкими пластинками.*

*Листья салата порвать руками, сыр нарезать тонкими пластинками.*

*Помидоры черри разрезать на четыре части.*

*Выложить в салатник все ингредиенты, слегка встряхнуть, чтобы они перемещались, и сразу же подать на ствол. Майонез подать отдельно, чтобы каждый едок мог добавлять его по вкусу.*

**Практическая работа «Создание комбинированного документа»**

|  |
| --- |
| **Супы** |
| Суп-лапша «Лаззат» . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 220 руб. |
| Легкий суп из цыпленка и домашней пасты | 260 гр. |
| Грузинский суп харчо из баранины с кинзой . . . . . . . . . . . . 310 руб. |
| Густой суп с рисом, томатами и чесноком | 300 гр. |
| Наваристая Амударьинская уха. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 255 руб. |
| С зеленью и картофелем | 250 гр. |
| Суп-пюре из тыквы» . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .210 руб. |
| Бархатный суп из оранжевой тыквы с ароматом сельдерея | 250 гр. |
| Сливочный суп с белыми грибами . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .250 руб. |
| Насыщенный суп со вкусом лесных грибов | 260 гр. |
| Кукурузная шурпа на молоке с фрикадельками . . . . . . . . . .210 руб. |
| Суп из сладкой кукурузы со специями | 250 гр. |
| Шурпа из баранины » . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .265 руб. |
| С домашней лапшой и овощами | 300 гр. |

|  |
| --- |
| **Горячие закуски** |
| Запеченые баклажаны, цуккини, помидоры . . . . . . . . . . . . .270 руб. |
| С деревенским сыром | 250 гр. |
| Хачапури с сыром и яйцом | 150 гр. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 145 руб. |
| Узбекская лепешка . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 40 руб. |
| Приготовленная в тандыре с черным кунжутом | 120 гр. |
| Кок-самса . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 180 руб. |
| С сюзьмой, зеленью, бараниной или сыром |110 гр. |
| Грибной жульен | 150 гр. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 210 руб. |
| Чебурек из рубленой телятины . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .180 руб. |
| С ароматом овощей | 120 гр. |
| Кутабы с сыром, зеленью или мясом | 110 гр. . . . . . . . . . . .170 руб. |
| “Нарын” лапша с мясом ягненка | 210 гр. . . . . . . . . . . . . . . 310 руб. |

