Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Сферы обслуживания
Председатель
И.В. Авдюшина
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Методической комиссией МпК
Протокол №4 от «01» марта 2018г

Составители:
преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»МпК
И.В.Авдюшина
преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»МпКМ.А. Ильина
преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»МпК Т.А. Климова

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Содержание практических и лабораторных работ ориентировано на формирование общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности:19.02.10 Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Введение…….5
2 Методические указания……7
Тема 03.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Практическая работа № 1……8
Практическая работа № 2……..12
Практическая работа № 3……..14
Практическая работа № 4…….15
Практическая работа№ 5-6……..16
Практическая работа№ 7-8……..17
Практическая работа № 9……..19
Практическая работа № 10……21
Практическая работа № 11……22
Практическая работа № 12……22
Практическая работа № 13……23
Практическая работа № 14……24
Практическая работа № 15……24
Практическая работа № 16……30
Практическая работа № 17……31
Практическая работа № 18……35
Практическая работа № 19……37
Практическая работа № 20……39
Лабораторная работа № 1- 3……..53
Лабораторная работа № 4……..54
Лабораторная работа № 5……..55
Лабораторная работа № 6-7……..56
Лабораторная работа № 8-13……57
Лабораторная работа № 14……58
Лабораторная работа № 15……59
Лабораторная работа № 16……60
Лабораторная работа № 17……61
Лабораторная работа № 18……62
Т 03.01.03 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Практическая работа№ 1……..63
Практическая работа№ 2…….64
Практическая работа№ 3……..65
Практическая работа№ 4……..67
Практическая работа№ 5……..68

Практическая работа№ 6……..……..69
Практическая работа№ 7…….……69
Практическая работа№ 8…….70
Практическая работа№ 9…….70

1 ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические и лабораторныезанятия.

Состав и содержание практических и лабораторных занятий направлены на реализацию действующего Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Ведущей дидактической целью *практических занятий* является формирование профессиональных умений выполнять определенные операции, необходимые в последующем в профессиональной и учебной деятельности попрофессиональным модулям.

Ведущей дидактической целью *лабораторных занятий* является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических знаний.

В соответствии с рабочей программой ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, предусмотрено проведение практических и лабораторных занятий.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на овладение **профессиональными компетенциями:**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

А также формированию **общих компетенций**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий;

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

Выполнение обучающимися практических и лабораторных работ поПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, оформлять результаты;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, эстетическихи др.;
- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические и лабораторные занятия проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Тема 03.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема: Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции: супов.

Практическая работа № 1

Оценка качества и безопасность сложных супов. Определение сухих веществ. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и выхода супов с учетом и кондиции сырья.

Цель работы: Формирование умений и навыков по определению массовой доли сухих веществ и влажности методом высушивания.

Материальное обеспечение:

Методические указания для практических занятий;
Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
CD диски по дисциплине
Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
Нормативно-технические документы

Реактивы. 1. Кальций хлористый плавленый (прокаленный) или кислота серная плотностью 1,84 г/см^3. 2. Песок очищенный, прокаленный.

Аппаратура, материалы. Шкаф сушильный лабораторный; весы лабораторные рычажные 3-го класса точности; термометры стеклянные со шкалой до 150 °С и ценой деления 2 °С; эксикаторы; баня водяная или песочная; бюксы стеклянные диаметром 40...50 мм, высотой 25...45 мм, или алюминиевые, или чашки фарфоровые выпарительные диаметром 6...8 см; палочки стеклянные оплавленные (длина палочек несколько больше диаметра бюксы).

Задание

Провести оценку качества супа физико-химическим методом.

Порядок выполнения работы

1. Провести высушивание исследуемых образцов в сушильном шкафу.

2. Ознакомиться с методом высушивания в аппарате ВЧ.

3. Ознакомиться с рефрактометрическим методом

Ход работы:

Задание 1. Провести высушивание исследуемых образцов в сушильном шкафу.

Метод основан на выделении гигроскопической влаги из исследуемого объекта при определенной температуре. Высушивание производят до постоянной массы или ускоренными методами при повышенной температуре в течение заданного времени.

Подготовка к проведению опыта.

Техника работы. Высушивание образцов, спекающихся в плотную массу, производят с прокаленным песком, масса которого должна быть в 2—4 раза больше массы навески. Песок придает навеске пористость, увеличивает поверхность испарения, препятствует образованию на поверхности корочки, затрудняющей удаление влаги.

Если после перемешивания с песком продукт превращается в комок, то к навеске прибавляют 0,5—1 $см^1$ дистиллированной воды и хорошо перемешивают стеклянной палочкой при подогревании на водяной бане.

Очень влажные образцы рекомендуется подсушивать на водяной или песчаной бане, периодически помешивая стеклянной палочкой.

Высушивание производят в фарфоровых чашках, алюминиевых или стеклянных бюксах. Чашки или бюксы с песком и стеклянной палочкой высушивают в течение 30 мин при температуре, охлаждают в эксикаторе (металлические бюксы — 15...20 мин, стеклянные бюксы — 25,..30 мин) и взвешивают на аналитических весах с точностью, указанной в табл. 3.1.

В бюксу или чашку помещают навеску исследуемого объекта, закрывают бюксу крышкой и взвешивают на весах с указанной точностью. Затем, открыв крышку бюксы, тщательно и осторожно перемешивают навеску с песком стеклянной палочкой, равномерно распределяя содержимое по дну бюксы или чашки. Чашку или открытую бюксу с навеской и крышку помещают в сушильный шкаф и сушат при режиме, приведенном в табл. 1.

После окончания высушивания бюксы закрывают крышками. Бюксы и чашки вынимают из шкафа, охлаждают в течение 20...30 мин в эксикаторе и снова взвешивают. Массовую долю сухих веществ (X, %) вычисляют по формуле:

X=(M1-M2)* 100/M1 -M,

где М — масса бюксы со стеклянной палочкой и песком, г; М1 — масса бюксы со стеклянной палочкой, песком и навеской до высушивания, г; М2— масса бюксы со стеклянной палочкой, песком и навеской после высушивания, г.

Если содержание сухих веществ в исследуемом объекте выражают в граммах, то в формулу вместо числа 100 ставят массу полуфабриката, изделия или блюда (Р).

Задание 2. Ознакомиться с методом высушивания в аппарате ВЧ.

Обезвоживание исследуемого продукта производится за счет инфракрасного излучения в аппарате, состоящем из двух соединенных между собой массивных плит круглой или прямоугольной формы.

В рабочем состоянии между плитами устанавливают зазор 2...3 мм. Температура греющих поверхностей контролируется двумя ртутными термометрами. Для поддержания постоянной температуры прибор снабжен контактным термометром, включенным последовательно с реле. На контактном термометре устанавливается заданная температура. Прибор включают в сеть за 20... 25 мин до начала высушивания и нагревают до требуемой температуры.

Аппаратура, материалы. Аппарат ВЧ, весы лабораторные, эксикатор, часы песочные, шпатель, бумага ротаторная, бумага фильтровальная, фольга аллюминевая или оловянная марки Фо.

Техника работы. Из листов ротарной бумаги размером 20[x] 13 см готовят прямоугольные пакеты, а из листов размером 15Х15 см—пакеты треугольной формы. При изготовлении пакета прямоугольной формы лист складывают пополам по длинной стороне, а затем открытые с трех сторон края пакета загибают на 1,5 см. Размеры готового пакета 8Х11 см. Треугольные пакеты получают, складывая лист бумаги пополам по диагонали и загнув открытую часть на 1 см. В бумажные пакеты помещают 2—4-слойные вкладыши из фильтровальной бумаги (в зависимости от влажности изделий).

При высушивании полуфабрикатов и изделий с повышенным содержанием жира для изготовления пакетов, кроме ротаторной бумаги, используют алюминиевую фольгу вырезают листы размером 17Х11 см, складывают их по длинной стороне пополам, вкладывают пакет из ротаторной бумаги и завертывают только с длинной стороны. Для треугольных пакетов фольгу вырезают размером 14,5Х14,5 см и завертывают пакет только с одной стороны.

Заготовленные пакеты высушивают в течение 3 мин при определенной температуре, охлаждают в эксикаторе 2...3 мин и быстро взвешивают с точностью до 0,01 г.

Навеску продукта кладут в пакет, помещая между слоями фильтровальной бумаги, быстро размазывают тонким слоем с помощью шпателя, складывают пакет, взвешивают, а затем помещают в прибор ВЧ между плитами.

При высушивании полуфабрикатов и готовых изделий с повышенной влажностью (супы, соусы) пакеты сначала помещают на нижнюю

плиту прибора, а верхнюю плиту оставляют открытой или приподнятой на 1,5 см в течение 2...3 мин, затем опускают верхнюю плиту и продолжают высушивать.

После высушивания пакеты помещают в эксикатор на 2...3 мин для охлаждения и быстро вмешивают.

Влажность (X, %) в полуфабрикатах и изделиях рассчитывают по формуле

X= (M1-M2)* 100/M1 -M,

где М - масса пакета, г; Ml — масса пакета с навеской до высушивания, г; М2— масса пакета после высушивания, г.

Содержание сухих веществ (XI) в полуфабрикатах (изделиях) выражают в процентах или граммах.

Задание 3. Ознакомиться с рефрактометрическим методом

Данный метод применяют для производственного контроля при определении содержания сухих веществ в объектах, богатых сахарозой: сладких блюдах, напитках, соках, сиропах для промочки выпечных кондитерских изделий, сиропах для приготовления кремов, желе для отделки кондитерских полуфабрикатов.

Метод основан на зависимости между коэффициентом преломления исследуемого объекта или водной вытяжки из него и концентрацией сахарозы. Коэффициент преломления зависит от температуры, поэтому замер проводят после термостатирования призм и исследуемого раствора.

Аппаратура, материалы. Рефрактометр лабораторный РПЛ-3, или УРЛ- У-4,2 модель 1, или РЛУ, или ИРФ-457; термостат ТС-13; баня водяная; термометр со шкалой до 100 °Сс ценой деления 1 °С; пипетки вместимостью 2,10**см** с делениями; чашки фарфоровые выпарительные диаметром 4...6 см; бюксы стеклянные палочки стеклянные оплавленные; трубочка стеклянная длиной 18...20 см и диаметром 0,5...0,6 см; колба коническая вместимостью 50... 100 $см^3$; стакан химический вместимостью 100... 150 $см^3$; воронка стеклянная диаметром 3...4 см.

Техника работы. Перед началом работы на штуцеры рефрактометра надевают резиновые шланги и соединяют их с термостатом, отрегулированным на 20 °С. Через 10 мин проверяют показания прибора по дистиллированной воде. На нижнюю призму рефрактометра оплавленной стеклянной палочкой наносят 1—2 капли дистиллированной воды, опускают верхнюю призму и через 2—3 мин проводят замер. Граница светотени должна быть четкой и проходить через точку пересечения нитей (перекрестие) или пунктирную линию (рефрактометр РПЛ-3). Если этого не наблюдается, то специальным торцевым ключом, прилагаемым к прибору, добиваются совпадения границы светотени с перекрестием или пунктирной линией.

Рефрактометр установлен на показатель преломления дистиллированной воды при 20 °С 1,3329, что соответствует 0 % сухих веществ.

Призмы рефрактометра вытирают сухой марлей и оплавленной стеклянной палочкой наносят I—2 капли исследуемой жидкости, профильтрованной через крупнопористую фильтровальную бумагу. Опускают верхнюю призму и через 2—3 мин производят замер.

Замер производят 2—3 раза и рассчитывают среднее арифметическое.

По шкале рефрактометра определяют коэффициент преломления или массовую долю сухих веществ.

Если шкала рефрактометра градуирована на коэффициенты преломления, то находят массовую долю сухих веществ.

При отсутствии термостата замеряют температуру раствора и учитывают температурную поправку.

Взвешивают бюксу с крышкой. Навеску 5... 10 г (в зависимости от содержания сухих веществ), взвешенную с точностью до 0,01 г, берут в бюксу, добавляют равное количество дистиллированной воды и растворяют на водяной бане (температура 60...70°С). Содержимое бюксы охлаждают до комнатной температуры, бюксу закрывают крышкой, поверхность вытирают насухо и взвешивают с точностью до 0,01 г. Раствор рефрактометрируют и рассчитывают массовую долю сухих веществ (X, %) в исследуемом объекте по формуле:

X=a*M1/M, где

А - массовая доля сухих веществ в растворе, %; Ml - масса растворенной навески; М - масса навески.

Результат определяют с точностью до 0,1%. Массу сухих веществ в блюде рассчитывают по формуле:

X1=X*P/100, где X - массовая доля сухих веществ, %; Р - масса блюда, г.

Полученные результаты сравнивают с нормативными.

Для отделочных полуфабрикатов (желе, сиропа, помады) нормируется влажность W, которую рассчитывают
по формуле: W == 100 — X, .
где X — массовая доля сухих веществ, %.

Форма предоставления результата

Отчет о проделанной работе, выводы.

Тема: Технологический процесс приготовления соусов

Практическая работа№ 2

Изучение оценки качества и безопасность сложных горячих соусов. Расчет сырья для приготовления соусов к блюдам.

Цель работы: научиться производить оценку качества и расчеты количества соуса для блюда, с учетом используемого сырья.

Материальное обеспечение:

Методические указания для практических занятий;

Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания

Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Программа Шеф Эксперт

Нормативно-технические документы

Задание

Решить задачи

Порядок выполнения работы

1.Определить количество продуктов массой брутто, необходимых для приготовления соуса.

2.Определить количество порций блюд, приготовленных с использованием данного соуса.

Ход работы:

1.Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления соусов.

Задача. Рассчитать количество продуктов массой брутто дляприготовления соуса томатного основного к 200 порциям биточков рыбных по 3 колонке сборника рецептур в феврале.

Решение: В сборнике рецептур 1996г. биточки рыбные рецептура №324 по 3 колонке на 1 порцию идет соуса - 50г.

50*200=10кг

10кг – соуса томатного основного.

Далее необходимо рассчитать количество продуктов для приготовления 10кг соуса томатного основного.

Рецептура №547

№п/п	Наименование продуктов	Масса Бр на 1 литр	Масса Нт на 1 литр	Масса Бр на 10кг
1	Бульон рыбный	900	900	0,9
2	маргарин	45	45	0,45
3	Мука пшеничная	45	45	0,45
4	морковь	80	60	0,8
5	Лук репчатый	24	20	0,24
6	Петрушка(корень)	13	10	0,13
7	Томатное пюре	250	250	2,5
8	маргарин	15	15	0,15
9	сахар	10	10	0,1
	Выход	-	1000	10

По моркови необходимо сделать перерасчет на февраль месяц.
Процент отходов у моркови по таблице № 24 составляет 25%.

Бр=60*100=80г.
/100-25/

80г- масса брутто моркови.

2. Определение количества порций блюд, изготовленных из заданного количества сырья.

Задача. Сколько порций рыбы запеченной в сметанном соусе можноприготовить по 2 колонке сборника рецептур блюд, если имеется 10кг сметаны.

Решение: В сборнике рецептур блюд необходимо найти рецептуру на соус сметанный рецептура №553 по 2 колонке на 1 литр соуса идет 500г сметаны.

10:500=20кг-соуса сметанного

Далее находим рецептуру рыбы запеченной в сметанном соусе,

Рецептура №321

По 2 колонке соуса идет на порцию – 100г.

20: 100=200 порций.

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Тема:Приготовление блюд и гарниров из овощей

Практическая работа№ 3

Расчет сырья с учетом сезона для приготовления блюд из овощей. Подбор соусов к блюдам. Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов.

Цель работы: научиться производитьрасчеты сырья, с учетом сезона для приготовления блюд из овощей; подбирать соусы к блюдам; проводить оценку качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов

Материальное обеспечение:

1.Методические указания для практических занятий;
2.Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
3.Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
4.Программа Шеф Эксперт
5.Нормативно-технические документы

Задание

Решить задачи

Порядок выполнения работы

1.Определить количество продуктов массой брутто с учетом сезона, необходимых для приготовления блюд из овощей.

2. Определить критерии для оценки качества блюд из овощей

Ход работы:

Решить задачу

Составить таблицу оценки качества блюд из овощей

Форма предоставления результата

Предоставление оформленной практической работы.

Тема: Сложные блюда из круп, бобовых макаронных изделий

Практическая работа № 4

Расчет сырья для приготовления блюд из круп, бобовых макаронных изделий. Подбор соусов к блюдам. Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Цель работы: научиться производитьрасчеты сырья, с учетом сезона для приготовления блюд из блюд из круп, бобовых макаронных изделий; подбирать соусы к блюдам; проводить оценку качества и безопасности сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Материальное обеспечение:

1.Методические указания для практических занятий;

2.Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания

3.Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

4.Программа Шеф Эксперт

5.Нормативно-технические документы

Задание

Решить задачи

Порядок выполнения работы

1.Определить количество продуктов, необходимых для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

2. Определить критерии для оценки качества блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Ход работы:

Решить задачи

Составить таблицу оценки качества блюд из овощей

Форма предоставления результата

Предоставление оформленной практической работы.

Тема: Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья

Практическая работа № 5-6

Расчет продуктов для приготовления вторых горячих блюд из рыбы с учетом кондиции сырья и продуктов для гарнира и соуса. Оценка качества и безопасность сложных горячих блюд из рыбы.Разработка фирменных блюд из рыбы и нерыбные продуктов моря.

Цель работы: научиться производитьрасчет сырья, определение количества порций блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производитьрасчет сырья;
-определять количество порций блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Материальное обеспечение:

Методические указания для практических занятий;
Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
Нормативно-технические документы

Задание

Решить задачи

Порядок выполнения работы

1.Расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы.
2.Определение количества блюд, изготовленных и заданного количества сырья.

Ход работы

1.Расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы.
Задача. Рассчитать продукты для 100 порций зраз донских по 3 колонке сборника рецептур блюд, если на предприятии имеется судак мелкий неразделанный. Решение: Расчет необходимого количества сырья для приготовления 100 порций зраз донских производим по рецептуре №318.
Расчеты сводим в таблицу: _____

№п/п	Наименование продуктов	Масса Бр на 1 порцию (г)	Масса Нт на 1 порцию (г)	Масса Бр на 100 порций (г)
1	Судак мелкий неразделанный	165	86	16,5
2	Сухари пшеничные	1,5	1,5	0,15

3	Лук репчатый	36	30	3,6
4	маргарин	5	5	0,5
5	Зелень петрушки	3	3	0,3
6	Мука пшеничная	5	5	0,5
7	яйца	1,5	8	20шт
8	Хлеб пшеничный	12	12	1,2
9	Кулинарный жир	6	6	0,6
10	маргарин	5	5	0,5

При расчете массы судака в рецептуре не указанно какого размера судака следовательно по таблице №21 на с. 452 находим судака неразделанного.

В рецептуре обращаем внимание на массу нетто судака 86г. Далее по таблице находим судака неразделанного мелкого (Филе с кожей без костей), массой Брутто идет - 165г. 165*100=16500кг

2.Определение количества блюд, изготовленных и заданного количества сырья.

Задача. Сколько порций рыбы жареной можно приготовить из 36 кг карпа неразделанного среднего размера по 2 колонке Сборника рецептур блюд.

Решение: В сборнике рецептур находим рецептуру на рыбу жаренную рецептура №310 по 2 колонке обращаем внимание на массу жареной рыбы - 100г.

Далее по таблице №21 находим карп неразделанный Филе с кожей и реберными костями масса Бр -238г. 36кг:238=150 порций.

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Тема 5. Блюда из мяса.

Практическая работа№ 7-8

Расчет сырья для приготовления мясных блюд с учетом категории мясного сырья, продуктов для гарнира с учетом сезона и продуктов для соуса. Оценка качества и безопасность сложных горячих блюд из мяса. Разработка фирменных блюд из мяса.

Цель работы: научиться производитьрасчет сырья, определение количества порций блюд из мяса.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производитьрасчет сырья;

- определять количество порций блюд из мяса.

Материальное обеспечение:

Методические указания для практических занятий;
Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
Нормативно-технические документы

Задание

Решить задачи

Порядок выполнения работы

1.Расчет продуктов для приготовления блюд из мяса.
2.Определение количества порций из заданного количества сырья.

Ход работы

Расчет продуктов для приготовления блюд из мяса.
Задача. Рассчитать продукты для приготовления 200 порций баранины отварной с гарниром и соусом по 3 колонке Сборника рецептур блюд, баранина 2 категории.
Решение: Находим рецептуру на баранину отварную, Рецептура №357 на с. 219 с. р. 2018г.
Все расчеты сводим в таблицу:

№п/п	Наименование продуктов	Брутто на 1 порцию	Нетто на 1 порцию	Брутто на 200 порций кг
1	баранина	118	78	23,6
2	морковь	3	2	0,6
3	Лук репчатый	2,5	2	0,5
4	соус	-	50	10
5	гарнир	-	150	30

При расчете массы брутто баранины, необходимо уточнить на с. 3 сборника рецептур блюд какой категории вложена баранина в рецептуре. Баранина 1 категории, а нам надо 2 категории. В рецептуре обращаем внимание на массу отварного мяса - 50г.
Далее по таблице№8 на с. 408 находим массу брутто баранины 2 категории на массу готовой 50г - 118г.
Рассчитываем продукты для гарнира: рецептура №472

№п/п	Наименование продуктов	Брутто на 1 кг	Нетто на 1 кг	Брутто на 30кг
1	картофель	1140	855	34,2

2	молоко	158	150	4,74
3	маргарин	35	35	1,05
Далее рассчитываем продукты для соуса рецептура № 538				
№п/п	Наименование продуктов	Брутто на 1 кг (г)	Нетто на 1 кг (г)	Брутто на 10 кг (кг)
1	Соус белый	-	1000	10
2	Вино белое (сухое)	-	-	
3	Кислота лимонная	1,5	1,5	0,015
4	маргарин	30	30	0,3

2.Определение количества порций из заданного количества сырья.
Задача. Сколько порций поджарки можно приготовить из говядины 2 категории массой 80кг по 1 колонке сборника рецептур блюд.
Решение: В сборнике рецептур блюд 1996г находим
рецептуру № 376 на с. 230. ч.Нас.3 необходимо уточнить какой категории вложена говядина в рецептуре, говядина - 1 кат. Далее в рецептуре обращаем внимание на массу жаренного мяса по 1 колонке - 100г.
В таблице№8 на с.407 находим мясо жаренное мелким куском на 1ООг готового идет массой брутто говядины 2 категории - 226г. 80кг:226г=3 53 порции.

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Тема 6. Блюда из птицы, дичи, кролика.

Практическая работа№ 9

Расчет сырья для блюд из птицы с учетом категории, способа разделки продуктов для гарнира с учетом сезона. Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд из птицы.

Цель работы: научиться производитьрасчет сырья, определение количества порций блюд из птицы, дичи, кролика.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производитьрасчет сырья;
- определять количество порций блюд из птицы, дичи, кролика.

Материальное обеспечение:

Методические указания для практических занятий;

Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания

Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Нормативно-технические документы

Задание

Решить задачи

Порядок выполнения работы

1.Расчет количества продуктов для приготовления блюд.

2. Определение количества порций из заданного количества сырья.

Ход работы

1. Расчет количества продуктов для приготовления блюд.

Задача. Выписать продукты для приготовления 100 порций утки тушеной в соусе по 1 колонке сборника рецептур блюд, если поступила утка, потрошенная 1 категории.

Решение: В сборнике рецептур блюд находим рецептуру утка тушеная в соусе № 444.

Далее необходимо уточнить какой категории в рецептуре дана утка на с.3 сборника рецептур. Полупотрошенная 2 категории.

По таблице №17находим утку потрошенную, по 1 колонке сборника рецептур масса жареной птицы - 125г. Массой Бр по таблице№17 215г.

№ п/п	Наименование продуктов	Масса Бр на 1 порцию (г)	Масса Нт на 1 порцию (г)	Масса Бр на 1 ООпорций (кг)
1	утка	215	192	21,5
2	маргарин	15	15	1,5
3	соус	-	125	12,5

Далее рассчитываем продукты для приготовления соуса. Рецептура № 528

№п/п	Наименование продуктов	Масса Бр на 1 литр (г)	Масса Нт на 1 литр (г)	Масса Бр на 12,5 (кг)
1	Бульон коричневый	-	1000	
2	Жир пищевой	30	30	0,375
3	Мука пшеничная	50	50	0,6
4	Томатное пюре	200	200	2,5
5	морковь	107	80	1,33
6	Лук репчатый	48	40	0,6
7	Петрушка (корень)	27	20	0,35

8	сахар	25	25	0,31

2. Определение количества порций из заданного количества сырья.
Задача. Сколько порций плова по 2 колонке сборника рецептур можно приготовить из 30,2 кг индейки потрошеной 1 категории.
Решение: Находим рецептуру плов из птицы №449.
В сборнике рецептур на с. 3 уточняем какой категории вложена индейка в рецептуре.
Полу потрошенная 2 категории.
В рецептуре обращаем внимание на массу тушеной птицы по 2 колонке - 100г далее по таблице №17 находим индейку потрошеную 1 категории тушение порционными кусками на 1ООг - готового идет массой Бр - 151г. 30,2кг:0,151г= 200 порций.

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Практическая работа№ 10

Расчет сырья для блюд из яиц и творога с учетом веса яиц, норм взаимозаменяемости продуктов. Оценка качества и безопасности блюд из яиц творога и сыра.

Цель работы: научиться производитьрасчет сырья, определение количества порций блюд из яиц творога и сыра.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производитьрасчет сырья;
- определять количество.

Материальное обеспечение:

1. Методические указания для практических занятий;
2. Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
3. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
4. Нормативно-технические документы

Задание

Решить задачи

Порядок выполнения работы

1.Расчет количества продуктов для приготовления блюд.
2. Определение количества порций из заданного количества сырья.

Ход работы

Рассчитать количество продуктов для приготовления блюд

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Тема: Приготовление сложных горячих закусок

Практическая работа № 11

Расчет расхода сырья для приготовления горячих закусок.

Цель работы: научиться производитьрасчет сырья для приготовления горячих закусок.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производитьрасчет сырья;
- определять количество.

Материальное обеспечение:

1.Методические указания для практических занятий;
2.Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
3.Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
4.Нормативно-технические документы

Задание

Решить задачи

Порядок выполнения работы

1.Расчет количества продуктов для приготовления горячих закусок.
2. Определение количества порций из заданного количества сырья.

Ход работы

Расчет количества продуктов для приготовления блюд

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Тема Национальные горячие сложные блюда Уральского региона

Практическая работа №12

Решение ситуационных задач и расчета сырья для национальных горячих сложных блюд Уральского региона

Цель работы: научиться производитьрасчет сырья для приготовления горячих сложных блюд Уральского региона.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производитьрасчет сырья;
- определять количество.

Материальное обеспечение:

1.Методические указания для практических занятий;
2.Конспекты лекций Кухни народов Урала
3.Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
4.Нормативно-технические документы

Задание

Решить задачи

Порядок выполнения работы

1.Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих блюд Уральского региона.
2. Определение количества порций из заданного количества сырья.

Ход работы

Рассчитать количество продуктов для приготовления блюд

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Тема: Национальные сложные горячие блюда народов России

Практическая работа №13

Решение ситуационных задач и расчета сырья для национальных горячих сложных блюд народов России

Цель работы: научиться производитьрасчет сырья для приготовления горячих сложных блюд народов России.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производитьрасчет сырья;
- определять количество.

Материальное обеспечение:

1.Методические указания для практических занятий;
2.Конспекты лекций кухни народов России
3.Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
4.Нормативно-технические документы

Задание

Решить задачи

Порядок выполнения работы

1.Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих блюд народов России.
2. Определение количества порций из заданного количества сырья.

Ход работы

Расчет количества продуктов для приготовления блюд

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Тема: Приготовление блюд Зарубежной кухни.

Практическая работа №14

Решение ситуационных задач и расчета сырья для национальных горячих сложных блюдзарубежной кухни

Цель работы: научиться производитьрасчет сырья для приготовления горячих сложных блюд Зарубежной кухни.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производитьрасчет сырья;
- определять количество.

Материальное обеспечение:

1.Методические указания для практических занятий;
2.Конспекты лекций Зарубежная кухня
3.Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
4.Нормативно-технические документы

Задание

Решить задачи

Порядок выполнения работы

1.Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих блюд Уральского региона.
2. Определение количества порций из заданного количества сырья.

Ход работы

Расчет количества продуктов для приготовления блюд

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Тема: Оперативное планирование работы производства

Практическая работа № 15

1 Составление плана-меню предприятия с учетом всех факторов

Цель работы: Научиться составлять план-меню предприятия общественного питания.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

составлять план-меню с учетом выбора различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

Материальное обеспечение:

- раздаточный материал;
- сборники рецептур.

Задание:

Составить план-меню для ресторана первого класса с учетом всех требований на весенне-летний период.

Краткие теоретические сведения:

На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления плана-меню на день.Утверждая план-меню, директор и заведующий производством несут ответственность за то, чтобы блюда, включаемые в меню, были в продаже в течение всего дня.При составлении плана-меню учитываются следующие требования:

Примерный ассортимент блюд.

1. Сезонность сырья.
2. Разнообразие блюд.
3. Соответствие выбранных блюд типу предприятия.
4. Последовательность расположения блюд и закусок.
5. Спрос на продукцию общественного питания.
6. Наличие соответствующего оборудования, инвентаря, инструментов.
7. Квалификация работников.

Порядок выполнения работы:

1. Получить сборники рецептур
2. Составить план-меню.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Пример оформления плана-меню.

Унифицированная форма № ОП -2
Утверждена постановлением «Госкомстата»
России от 25.12.98 № 132

Код
0330502

Форма по ОКУД

Ресторан при вокзале по ОКПО

Организация

Вид деятельности по ОКАП

Вид операций

Утверждаю:
руководитель

Подпись

«План – меню»
На 28 ноября 2011года

Номер документа	Дата составления
1	27.11.11

№ п/п	Блюда и гарниры				Кол–во	Цена продукции	Сумма руб. коп.
	Наименование и краткая характеристика	код	Номер блюд по сборнику рецептур, ТТК, СТК	Выход одного блюда гр.			
	Фирменные блюда						
1	Салат «Изюминка» (Св. Огурцы, морковь, картофель, яйца, копченая салака)		ТТК №1	150	65		
2	Суп – гуляш		ТТК №2	500	40		
3	Яблоки, фаршированные фруктами		ТТК №3	250	60		
	Холодные блюда				929		
4	Икра кетовая		24	80	54		

5	Ассорти рыбное (семга соленая, севрюга, шпроты, икра зернистая)		137	185	90		
6	Салат из копченой салаки		74	150	80		
7	Винегрет с кальмарами		94	150	70		
8	Салат «Осенний» из свежих овощей с рыбой (капуста белокочанная, капуста брюссельская, редис белый, морковь, яблоки, треска горячего копчения)		55	150	80		
9	Салат грибной с клюквой		61	150	80		
10	Салат «Столичный» (курица отварная)		54	150	80		
11	Салат – коктейль с курицей и фруктами		59	110	80		
12	Ассорти мясное (говядина, язык говяжий, окорок копчено – вареный, курица)		143	173	90		
13	Бутерброд слоеный (ветчина, масло сливочное, яйца, петрушка)		21	50	60		
14	Канапе с сыром и окороком		7	50	60		
15	Сыр Чеддер		23	75	20		
16	Масло сливочное		22	20	20		
	Горячие закуски				247		
17	Грибы в сметанном соусе запе-		292	150	122		

	ченные						
18	Сулугуни жареный		351	180	125		
	Супы				619		
19	Бульон мясной прозрачный с гренками		172	250	130		
20	Борщ с черносливом и грибами		111	500	120		
21	Борщок с гренками		218	500	130		
22	Похлебка старомосковская		146	300	120		
23	Суп – пюре из птицы		170	500	79		
	Вторые горячие блюда				1238		
24	Рыба по - русски с отварным картофелем и томатным соусом		307/470/547	125/150/75	80		
25	Мясо шпигованное с овощами припущенными и томатным соусом		392/478/547	140/150/100	100		
26	Бефстроганов с картофельными крокетами с соусом южным		375/476	100/150/100	100		
27	Азу		402	350	110		
28	Зразы отбивные с отварным рисом		392/465	135/150/100	120		
29	Язык отварной с соусом красным с вином и овощами		358/478/519	100/150/100	100		
30	Бифштекс, рубленный с жареным картофелем		411/474	100/150	101		
31	Птица под паровым соусом с грибами и рисом припущенным		440/466\538	125/150/100			

32	Цыплята, тушенные с морковью и репой		445	225	150		
	Сладкие блюда				310		
33	Яблоки в тесте жареные		621	175	50		
34	Малина свежая с сахаром		688	205	40		
35	Бананы со сливками		692	205	40		
36	Салат фруктовый со сметанным соусом		584	130	60		
37	Творог в желе		714	150	60		
38	Десерт из сметаны «Радуга»		607	170	60		
	Горячие напитки				360		
39	Чай с лимоном		629	200	72		
40	Чай со сливками		630	200	72		
41	Кофе черный		635	100	72		
42	Какао с молоком		642	200	144		
	Холодные напитки				515		
43	Напиток яблочный		772	200	300		
44	Крюшон ананасовый		791	150/15	215		
	Хлебобулочные и кондитерские изделия				1032		
45	Шанежки наливные с яйцами		693	100	210		
46	Булочка с яблоками		854	115	200		
47	Коврижка «Новороссийская»		853	100	202		
48	Ватрушки с повидлом		695	75	210		
49	Пончики		690	45	210		

Директор:_____

Форма представления результата:

Составленный документ.

Тема: Оперативное планирование работы производства.

Практическая работа № 16

Составление плана-меню комплексных обедов.

Цель работы: Научиться составлять план-меню комплексных обедов, рассчитывать производственную программу.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

составлять план-меню с учетом выбора различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

Материальное обеспечение:

- раздаточный материал;
- сборники рецептур.

Задание:

Рассчитать производственную программу для столовой при производственном предприятии, реализующей комплексные обеды при условии: количество посетителей за день 400 человек; в столовой реализуются комплексные обеды в двух вариантах (1-го варианта – 60 %, 2-го – 40 %); комплексный обед состоит из 4-х блюд.

Составить план-меню комплексных обедов в двух вариантах для данного типа предприятия на осенне-зимний период. Основной контингент мужчины.

Порядок выполнения работы:

1. Получить сборники рецептур
2. Составить план-меню.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их

Расчет производственной программы для предприятий, реализующих комплексные обеды.

При проектировании заготовочных и доготовочных цехов столовых при производственных предприятиях, учебных заведениях, реализующих комплексные обеды.

Общее количество блюд, выпускаемых за день (п) определяется по формуле:

$$п = N * m \text{ (блюд), где}$$

N – количество потребителей, обслуживаемых данным предприятием за день (чел.);

m – коэффициент потребления блюд одним потребителем в предприятиях общественного питания различных типов.

Например, в проектируемой заводской столовой реализуются комплексные обеды в 2-х вариантах. Столовая работает в две смены. Первого варианта реализуется 60%, второго – 40%. Количество питающихся в первой смене – 600 чел., во второй -400 чел.

Коэффициент потребления блюд (m) равен 4.

Расчеты выполняются отдельно для 1-й и 2-й смены.

1-я смена.

$п_{1в} = 600 * 4 = 2400$ (блюд)

$\frac{2400*60}{100} = 1440$ (блюд) 1440 : 4 = 360 (блюд)

$\frac{2400*40}{100} = 960$ (блюд) 960 : 4 = 240 (блюд)

2-я смена.

$П_{2в} = 400 * 4 = 1600$ (блюд)

$\frac{1600*60}{100} = 960$ (блюд) 960 : 4 = 240 (блюд)

$\frac{1600*40}{100} = 640$ (блюд) 640 : 4 = 160 (блюд)

Форма представления результата:

Составленныйдокумент, выполненные расчеты.

Тема: Оперативное планирование работы производства.

Практическая работа № 17

Расчет сырья по плану-меню.

Цель работы: Научиться производить сырья в соответствии с планом-меню.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

проводить расчеты по формулам;

составлять сырьевую ведомость.

Материальное обеспечение:

- раздаточный материал;
- сборники рецептур.

Задание:

Произвести расчет сырья для одного из вариантов комплексного обеда.

Краткие теоретические сведения:

Расчет сырья производится на основании производственной программы, т.е. плана-меню. Для этого из плана-меню выбираются те группы блюд, которые готовятся в данном цехе. Расчет производится по сборнику рецептур. В соответствии со сборником рецептур каждого блюда выписывают продукты на 1 порцию в граммах весом брутто и весом нетто. Затем умножают на количество порций по плану-меню. Расчет ведут в килограммах. Рассчитав продукты для каждого блюда, определяют общее количество продуктов в килограммах, необходимое для их приготовления.

В расчет сырья для горячего цеха включают горячие блюда, горячие напитки, горячие сладкие блюда.

Порядок выполнения работы:

1. Получить сборники рецептур.
2. Подготовить сырьевую ведомость.
3. Выписать рецептуры блюд.
4. Выполнить расчеты

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Форма представления результата:

Заполненные таблицы в тетради.

Сырьевая ведомость

№ рец.	361				251				669					
Название блюда	Сельдь, запеченная в тесте				Крокеты из моркови				Самбук Абрикосовый				Итого	
Кол.порций	21				26				22					
Наименование продуктов	нетто		брутто		нетто		брутто		нетто		брутто		нетто	
	на об.кол	на 1 п	на об.кол	на 1 п	на об кол	на 1 п	на об.кол	на 1 п	на об.кол	на 1 п	на об.кол	на 1 п	на об.кол	на 1 п
	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г	кг	г
Картофель Морковь Огурцы сол. Лук репчатый Горошек кон. Икра зернист. Масло сл. Хлеб Сельдь Мука Молоко														

Яйца Масло раст. Соль Кул. жир Изюм Сахар Крупа манная Мед Абрикосы Сахар Желатин Яйца (белки)														

Зав. производством А.В. Савченко
Калькулятор Л.Н. Тарасова.

Тема: Организация технологического процесса приготовления сложной горячей продукции.

Практическая работа № 18

Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха.

Цель работы: Научиться производить подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- подбирать оборудование и инвентарь по Нормам оснащения
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

Материальное обеспечение:

- Нормы оснащения предприятий общественного питания оборудованием, кухонной посудой и инвентарем.

Задание:

Подобрать оборудование для горячего цеха ресторана на 150 мест в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием.

Произвести подбор кухонной посуды и инвентаря длягорячего цеха ресторана на 150 мест в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания кухонной посудой и инвентарем.

Краткие теоретические сведения:

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием: тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

Подбор оборудования осуществляется с указанием типа, марки, количества единиц, производительности или емкости. Данные сводятся в таблицу 1.Подбор кухонной посуды и инвентаря производится в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания кухонной посудой и инвентарем. Данные сводятся в таблицу 2.

Порядок выполнения работы:

Получить Нормы оснащения предприятий общественного питания оборудованием, кухонной посудой и инвентарем.

Подобрать оборудование.

Подобрать кухонную посуду и инвентарь.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Таблица 1

Подбор оборудования для горячего цеха ресторана на 150 мест

№ п/п	Наименование оборудования	Тип марка	Коли-чество	Габариты		
				длина	ширина	высота
1. 2. 3. 4. 5.	Механическое оборудование Немеханическое оборудование Тепловое оборудование Холодильное оборудование Весовое оборудование					

Таблица 2

Подбор кухонной посуды и инвентаря горячего цеха ресторана на 150 мест

№ п/п	Наименование кухонной посуды и инвентаря	Количество
1		
2		
3		
и т.д.		

Форма представления результата:

Заполненные таблицы.

Тема: Организация технологического процесса приготовления сложной горячей продукции.

Практическая работа № 19

Определение численности работников производства.

Цель работы: Научиться определять численность работников производства в соответствии с производственной программой.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- проводить расчеты по формулам;
- определять численность работников производства.

Материальное обеспечение:

- инструкционная карта;
- раздаточный материал.

Задание:

Определить численность работников горячего цеха ресторана по составленной ранее производственной программе (плану- меню).

Порядок выполнения работы:

1. Подготовить план-меню.
2. Заполнить таблицу 1
3. Выполнить расчеты.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Расчет рабочей силы в доготовочных цехах производится на основании плана-меню и норм времени для приготовления блюд каждого вида. Расчет ведется по формуле:

$$N1 = \frac{n * Нвр.}{3600 * Т см. * Y}$$ где,

N1 - количество работников цеха, непосредственно занятых выполнением производственной программы;

n- количество приготовленных блюд данного вида по плану-меню

Н вр. - норма времени в секундах на приготовление одного блюда

Т см. – продолжительность смены в часах;

Y - коэффициент, учитывающий рост производительности труда.

Расчет рабочей силы сводится в таблицу 1.

Таблица 1- **Расчет рабочей силы**

№ п/п	Наименование блюд	Един. изм.	Кол-во блюд реализ. в день	Норма времени в секун-дах	Кол-во человеко-секунд
1					
2					
3					
4					
5					

Итого: _____

Учитывая, что отдельные предприятия общественного питания работают в выходные и праздничные дни количество работников в цехе составит:

N2 = N1 * К где,

N2 - количество работников с учетом работы в выходные и праздничные дни;

К - коэффициент, учитывающий работу предприятия в выходные и праздничные дни;

Значение**К**зависит от режима работы предприятия и режима рабочего времени повара (смотри таблицу 2).

Таблица 2

Режим работы пред-приятия	Режим рабочего вре-мени повара	Значение коэффици-ента К
7 дней в неделю	5 дней в неделю с 2-мя выходными	1.59
7 дней в неделю	6 дней в неделю с 1-им выходным или через день	1.32
6 дней в неделю	6 дней в неделю с 1-им выходным	1.13
5 дней в неделю	5 дней в неделю с 2-мя выходными	1.13

Форма представления результата:

Заполненная таблица.

Тема: Столовая посуда, приборы, белье.

Практическая работа № 20

Изучение ассортимента столовой посуды и приборов для подачи сложной горячей кулинарной продукции

Цель работы:изучить ассортимент посудыдля подачи сложной горячей кулинарной продукции

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- подбирать виды посуды в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания;

Материальное обеспечение:

- натуральные образцы столовой посуды.

Задание:

Изучить ассортимент, назначение столовой посуды из фарфора, фаянса, аркопала, аркорока для подачи сложной горячей кулинарной продукции

Изучить ассортимент, назначение столовой посуды из стекла для подачи сложной горячей кулинарной продукции

Изучить ассортимент, назначение столовой металлической посуды и приборов для подачи сложной горячей кулинарной продукции

Краткие теоретические сведения:

Аркопал – непрозрачное стекло, отличается легкостью, ударопрочностью, термостойкостью. Непрозрачная, светлая посуда из аркопала прекрасно имитирует дорогую фарфоровую посуду и используется в ресторанах и барах первого класса.

Аркорок – прозрачное стекло. Прозрачная посуда из аркорока значительно дешевле посуды из аркопала. Из люминарка изготавливают фужера, бокалы, рюмки, кувшины повышенной прочности. К недостаткам посуды из люминарка для напитков следует отнести то, что в отличие от хрустальной она «не звучит» при ударе о край бокала.

Мельхиор –сплав меди (до 80%) и никеля (18-20 %).

Порядок выполнения работы:

Ознакомиться с ассортиментом посудыиз фарфора, фаянса, аркопала, аркорока

Ознакомиться с ассортиментом посуды из стекла

Ознакомиться с ассортиментом столовой металлической посуды и приборов

Ход работы:

Студенты делятся на три бригады и последовательно выполняют задания, изучая посуду по натуральным образцам.

Форма представления результата:Заполненные таблицы в тетради.

Тема Организация процесса обслуживания посетителей в предприятиях различных типов и классов

Тема: Практическая работа№ 21

Освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина. Складывание салфеток.

Цель работы: научиться производить сервировку столов, складывать салфетки для различных видов обслуживания в предприятиях общественного питания.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- складывать салфетки различными способами;
- выбирать различные способы складывания салфеток при сервировке стола для подачи сложной горячей кулинарной продукции;
- осуществлять сервировку столов.

Материальное обеспечение:

- столовое белье, аксессуары для сервировки.

Задание:

Отработать формы складывания салфеток для обслуживания посетителей в ресторане.

Выполнить предварительную сервировку стола для завтрака в ресторане.

Выполнить предварительную сервировку стола для бизнес-ланча.

Выполнить предварительную сервировку стола к обеду по меню заказных блюд.

Выполнить предварительную сервировку стола к ужину.

Краткие теоретические сведения:

Предварительной называют сервировку, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода потребителей, что значительно ускоряет процесс обслуживания и придает залу торжественность, элегантность.

Предварительную сервировку стола производят в такой последовательности:

- накрытие стола скатертью;
- сервировка тарелками;
- сервировка приборами;
- сервировка стеклянной посудой;
- раскладывание салфеток;
- расстановка приборов со специями, ваз с цветами и других аксессуаров стола.

Указанная последовательность обеспечивает быстроту сервировки и сохранность посуды.

Сервировка стола для завтрака

1Тарелка закусочная
2 прибор закусочный
3 фужер для воды
4 прибор для специй
5 салфетка
6 ваза с цветами

Сервировка стола для ужина

1 тарелка закусочная
2 тарелка пирожковая
3,9 прибор закусочный
4 тарелка мелкая столовая
5 фужер для воды
6 рюмка для вина
7рюмка для водки
8 салфетка
9 прибор столовый
10 прибор для специй

Сервировка стола для комплексного обеда

1 Тарелка пирожковая
2 прибор закусочный
3 чайная ложка
4 фужер для воды
5 прибор для специй
6 ваза с цветами

Сервировка стола для бизнес-ланча

1 Тарелка пирожковая
2 прибор закусочный
3 прибор столовый
4 фужер для воды
5 прибор для специй
6 ваза с цветами

Порядок выполнения работы:

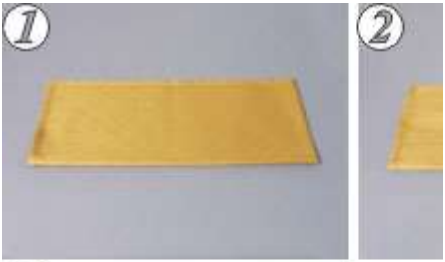
1. Получить полотняные салфетки, посуду из сервизной.
2. Сложить различными формами (простыми и сложными)
3. Подготовить посуду к сервировке.
4. Накрыть стол скатертью.
5. Выполнить сервировку.

Краткие теоретические сведения:

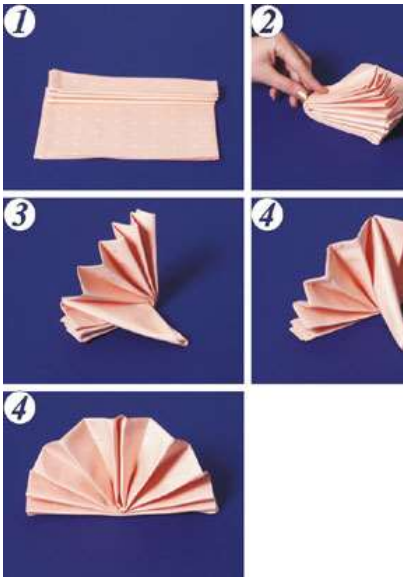
Салфетка – непременный атрибут сервировки стола, который раскладывается сразу после размещения на столе посуды из стекла (хрусталя). Существует множество способов свертывания салфеток, как простых, так и требующих определенного мастерства. Свернутые салфетки

кладут каждому гостю на закусочную тарелку. В некоторых случаях полотняные салфетки можно заменить бумажными.

Горизонтальное саше



1. Исходная форма салфетка сложена вдвое лицевой стороной внутрь (сгиб внизу).
2. Отогните треть верхнего слоя вниз, чтобы образовалась центральная складка.
3. Переверните противоположной стороной к себе. Загните стороны, чтобы они соприкасались в центре.
Сложите так же еще ра

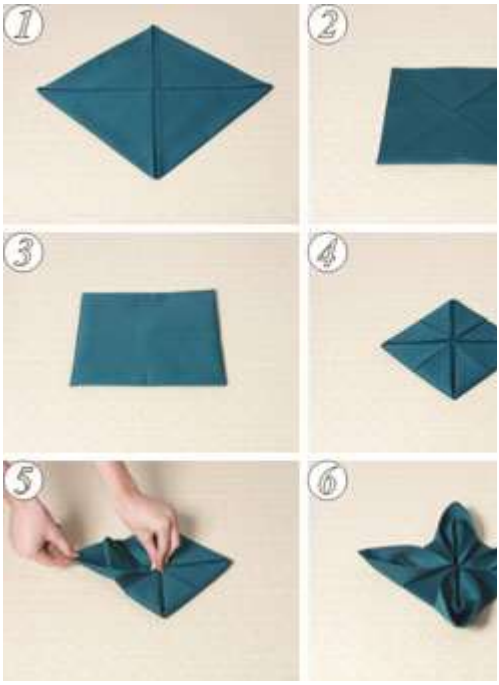


3.

Настольный веер

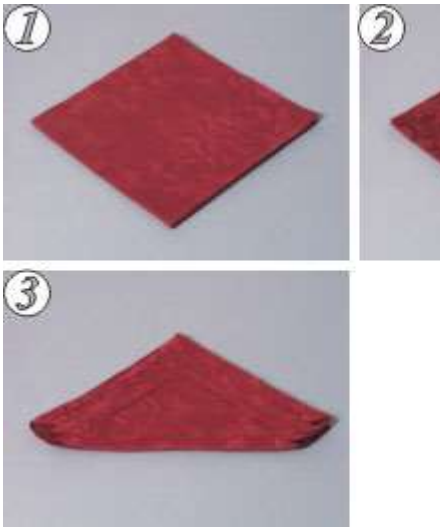
1. Исходная форма салфетка сложена пополам лицевой стороной наружу (сгиб сверху). Три четверти ее длины соберите в «гармошку», загибая первую складку вниз.
2. Сложите полученную фигуру пополам, чтобы складки оказались снаружи с левой стороны, а не сложенная часть справа.
3. Возьмите салфетку в руку так, чтобы открытые концы складок смотрели вверх.
4. Сложите не сложенную часть салфетки по диагонали, чтобы получилась «подставка», как это показано на фото.
После этого подоткните «подставку» между складками и поставьте салфетку на стол.

Артишок



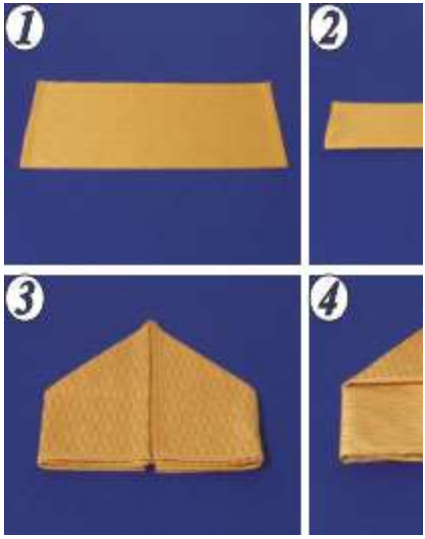
1. Исходная форма салфетка лежит изнаночной стороной вверх. Все ее четыре угла загните к центру.
2. Еще раз загните к центру все углы.
3. Переверните салфетку.
4. Опять загните к центру все углы.
5. Вытяните кончик салфетки, оказавшийся внутри четырехугольника.
6. Вытяните остальные кончики.
7. Оставшиеся четыре уголка вытяните из-под сложенной фигуры.

Ярусные углы



1. Исходная форма салфетка сложена вчетверо.
2. Отогните первый слой ткани салфетки по диагонали так, чтобы угол оказался в левой точке. Второй слой отогните так, чтобы второй угол оказался на расстоянии 1 дюйм (2,5 см) от первого.
3. Повторите вышеописанное с третьим и четвертым слоями ткани так, чтобы все углы отстояли друг от друга на 1 дюйм (2,5 см).
4. Загните стороны вниз и кладите салфетку на стол.

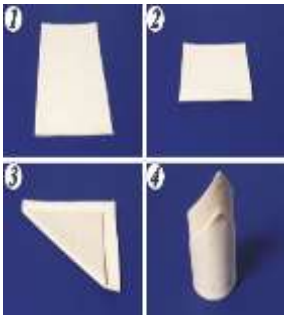
Мегафон



1. Исходная форма салфетка сложена пополам.
2. Повторно сложите салфетку в том же направлении.
3. Обе стороны узкого прямоугольника симметрично загните вниз.
4. Фигуру поверните лицевой стороной от себя и из концов скрутите

«кулечки»
5. «Кулечки» соедините друг с другом.

Шапка с отворотом



1. Исходная форма салфетка сложена изнаночной стороной внутрь (сгиб слева).
2. Сложите салфетку пополам еще раз, чтобы получился квадрат (сгиб внизу).
3. Левый нижний угол заверните, оставляя 2-3 см до вершины.
4. Боковые углы загните вовнутрь и закрепите друг в друге.
5. Поставьте салфетку вертикально, чтобы получилась «шапка» с откидным воротом, одну из верхних вершин загните вниз.

Тема: Правила подачи сложной горячей кулинарной продукции.

Практическая работа№ 22

Подбор посуды и приборов для подачи супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.

Цель работы: научиться подбирать посуду и приборы для подачи супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- подбирать посуду и приборы для подачи сложных горячих блюд;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.

Материальное обеспечение:

- натуральные образцы посуды и приборов;
- столовое белье, аксессуары для сервировки.

Задание:

Подобрать посуду и приборы для подачи супов.
Подобрать посуду и приборы для подачи горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы.
Подобрать посуду и приборы для подачи блюд из овощей, грибов и сыра.

Краткие теоретические сведения:

В зависимости от вида супы можно подавать в бульонных чашках (прозрачные бульоны и супы-пюре), глубоких тарелках, поставленных на мелкие столовые тарелки. Подают супы в обнос или с использованием подсобного столика. Как правило, супы приносят из кухни в суповых мисках или супницах и на подсобном столике с помощью разливательной ложки переливают в глубокие столовые тарелки.

В бульонные чашки прозрачные супы и супы-пюре наливают на раздаче и ставят на подносы без блюдец. На подсобном столике официант устанавливает чашки на блюдца и подает гостю. При подаче суповпюре и заправочных супов на банкетах чашку ставят ручкой влево. Бульонную и десертную ложку кладут на блюдце ручкой вправо.

Национальные супы (щи из квашеной капусты, похлебки, солянки и др.) нередко готовят и подают в керамических горшочках с крышкой или заклеивают края горшочка с супом слоеным тестом и после запекания подают вместе со слойкой, которую используют вместо хлеба. В этом случае официант аккуратно ножом подрезает слойку и перекладывает ее на пирожковую тарелку гостя.

Можно также аккуратно перелить суп из горшочка в глубокие столовые тарелки. По желанию гостя горшочек на закусочной тарелке с бумажной салфеткой ставят справа, стол сервируют глубокой столовой тарелкой, поставленной на мелкую. Рядом с горшочком располагают пирожковую тарелку с деревянной разливательной ложкой.

Сладкие супы приносят в глубоких десертных тарелках или в супницах с десертной ложкой. Взбитые сливки или сметану по желанию гостя порционируют из креманки или соусника. Отдельно можно подать бисквитное печенье или пудинг.

Порционные горячие блюда отпускают на раздаче в металлической посуде – на однопорционном или многопорционном блюде, порционной сковороде или в баранчике, а также в керамической посуде. Блюда могут быть оформлены по-разному: основной продукт, соус и гарнир – на одном блюде; основной продукт и соус - на одном блюде, а гарнир отдельно; основной продукт, соус и гарнир – в отдельной посуде. В зависимости от ассортимента вторых блюд гарниры и соусы к ним могут отпускаться горячими или холодными; горячие – в металлической посуде; холодные в фарфоровой.

При подаче вторых горячих блюд официант обращает внимание на их температуру. Для сохранения температуры при подаче горячих блюд официант приносит с раздачи подогретые мелкие столовые тарелки.

Вторые горячие блюда подают различными методами: французским, английским, русским и европейским. Подачу блюд французским

методом осуществляют в основном на банкетах с полным обслуживанием официантами, английским – на банкетах с частичным обслуживанием. При обычном обслуживании официантами чаще всего используют подачу вторых горячих блюд русским и европейским методом.

Горячие соусы подают в металлических соусниках.

Порядок выполнения работы:

Получить посуду из сервизной.
Подобрать посуду и приборы для подачи супов.
Подобрать посуду и приборы для подачи горячих соусов.
Подобрать посуду и приборы для подачи блюд из рыбы, мяса и птицы.
Подобрать посуду и приборы для подачи блюд из овощей, грибов и сыра.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания.

Форма представления результата:

Выполненные упражнения.

Тема: Средства информации: меню, карта вин.

Практическая работа№ 23

Составление меню и карты вин ресторана.

Цель работы: научиться составлять меню и карту вин.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- составлять меню и карту вин;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

Материальное обеспечение:

- натуральные образцы меню, карты вин;
- сборник рецептур

Задание:

Составить меню для ресторана 1 класса с учетом всех требований.
Составить карту вин для ресторана 1 класса.

Краткие теоретические сведения:

При составлении меню следует учитывать:

- ассортиментный перечень блюд;
- сезонность;
- разнообразие блюд;
- выбранное блюдо должно соответствовать данному типу предприятия;

- последовательность расположения блюд и закусок в меню;

Порядок выполнения работы:

1. Получить раздаточный материал, сборник рецептур.
2. Составить меню
3. Составить карту вин

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания.

Форма представления результата:

Составленное меню, карта вин.

Тема: Обслуживание смешанных (комбинированных) и неофициальных банкетов**.**

Практическая работа№ 24

Освоение приемов сервировки столов для банкетов.

Цель работы: научитьсяпроизводить сервировку стола длябанкетов в предприятиях общественного питания.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производить сервировку стола длябанкетов в предприятиях общественного питания.
- выбирать различные варианты сервировки банкетного стола;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

Материальное обеспечение:

- натуральные образцы столовой посуды, приборов;

Задание:

Выполнить сервировку стола для банкетов с частичным обслуживанием официантами «Свадьба», «Юбилей».

Краткие теоретические сведения:

Банкет за столом с частичным обслуживанием

Банкет за столом с частичным обслуживанием - наиболее распространенный вид банкета при проведении товарищеских встреч, семейных торжеств, юбилеев и свадеб. Размещение гостей за столом, как правило, произвольное, однако для почетных гостей и устроителя банкета места предусматриваются в центре стола. Банкетный стол сервируют строго по меню столовыми тарелками, приборами, стеклом и хрусталем, салфетками. Кроме этого на стол за 30-40 мин до прихода гостей ставят холодные блюда и закуски, напитки и вазы с фруктами, приборы со специями, оформляют стол цветами.

Банкет за столом с частичным обслуживанием продолжается 1,5-2 ч (кроме новогоднего и свадьбы, которые продолжаются значительно дольше).

В меню банкета входит обычно большой ассортимент холодных блюд, закусок и различных напитков. Если банкет за столом с частичным обслуживанием проводят в обеденное время, то в меню добавляют первое блюдо - суп.

Обычно на каждые 3,0-3,5 м длины стола, что соответствует 4-5 сидящим за столом с каждой стороны, расставляют все холодные блюда, закуски и напитки, указанные в меню. Если стол длиннее и количество участников больше, то на следующие 3,0-3,5 м стола количество блюд, закусок и напитков повторяется и т. д.

Блюда и закуски в посуде на ножках или с высокими бортами (вазы, салатницы) расставляют ближе к центру стола, а с низкими бортами (блюда, лотки) - ближе к предметам сервировки, при этом чередуя закуски из рыбы, мяса и птицы.

Посуду с блюдами и закусками расставляют в один или в два ряда в зависимости от ширины стола, количества закусок и размера посуды. Масло сливочное ставят рядом с икрой, соусы - рядом с блюдами, которым они сопутствуют. Вазы с фруктами и цветами устанавливают по оси стола, а расстояние между ними (по центру) используют для расстановки напитков. Бутылки с напитками ставят этикеткой к сидящим за столом гостям. Некоторые из бутылок (особенно закупоренные пробками) могут быть откупорены заранее. Бутылки, закрытые кронпробками (воды, пиво, соки, квас и др.), откупоривают за 5 минут до приглашения гостей к столу. Как и закуски, напитки расставляют по всей длине стола, чтобы каждый гость мог достать по своему выбору любой из них и налить себе в рюмку.

После напитков раскладывают хлеб на пирожковые тарелки каждого гостя (пшеничный и ржаной). Затем после тщательной проверки (лучше в присутствии заказчика) готовности банкетного стола и обслуживающего персонала в банкетный зал приглашают к столу всех участников банкета.

Порядок выполнения работы:

1. Получить посуду из сервизной.
2. Подготовить посуду к сервировке.
3. Накрыть стол скатертью.
4. Выполнить сервировку.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания.

Форма представления результата:

Выполненные упражнения.

Тема: Специальные виды услуг, предоставляемые предприятиями общественного питания.

Практическая работа№ 25

Составление меню для тематических вечеров.

Цель работы: научиться составлять меню для тематических вечеров с включением в меню сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- составлять меню для тематических вечеров с включениемв меню сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

Материальное обеспечение:

- раздаточный материал (последовательность расположения блюдв меню);
- сборники рецептур.

Задание:

1Составить меню для новогоднего стола.

2. Составить меню для празднования Дня Святого Валентина.

Краткие теоретические сведения:

Обслуживание в новогоднюю ночь продолжительно по времени: начинается с 23 ч 31 декабря, а завершается в 5-6 ч утра 1 января. С учетом этого составляют меню, которое включает разнообразные закуски, одно-два горячих блюда, десерт, фрукты, горячие и холодные напитки. В карту вин обязательно включают шампанское, водку, вина, прохладительные напитки.

Романтический ужин начинают с подачи аперитива. Например, коктейли «Любовный напиток Валентина», «Богиня любви». На ужин рекомендуют легкие закуски: «Влюбленные устрицы», «Сердца влюбленных» (заливной язык и рулет из молочного поросенка с грибами). Названия блюд и закусок должны соответствовать характеру банкета. Затем включают одну горячую закуску, одно второе горячее блюдо, десерт, кофе, чай, кондитерские изделия.

Порядок выполнения работы:

Повторить особенности составления меню длятематических мероприятий.

2. Составить меню для новогоднего стола.

3. Составить меню для празднования Дня Святого Валентина.

Ход работы:

Студенты составляют меню, используя раздаточный материал и сборники рецептур.

Форма представления результата:

Составленное меню.

Лабораторные работы

Тема Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции: супов.

Лабораторное занятие № 1-3

1.Заправочные супы: борщ московский, щи суточные, рассольник ленинградский, солянка сборная мясная.
2. Пюреобразные супы: суп-пюре из картофеля, суп-пюре из птицы, суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из печени
3. Прозрачные супы: бульон мясной с омлетом, бульон борщок с острыми гренками, уха с фрикадельками, бульон из кур прозрачный с клецками из кур с шампиньонами.

Цель работы: приобретение навыков приготовления, оформления и подачи блюд.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;
- правильно оформлять и реализовывать блюда и кулинарные изделия к ним.

Материальное обеспечение:

Методические указания для лабораторных занятий;
Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
Нормативно-технические документы
Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на блюда;

3. Приготовить блюда;
4. Провести бракераж.

Ход работы:

Разделится на бригады.
Получить сырье.
Повторить технологию приготовления блюд и кулинарных изделий по технологическим картам.
Приготовить под руководством преподавателя, блюда и кулинарные изделия.
Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража.

Тема Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей

Лабораторное занятие №4

Блюда из овощей: крокеты картофельные, солянка овощная на сковороде, зразы картофельные, рагу овощное.

Цель работы: приобретение навыков приготовления, оформления и подачи блюд.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;
- правильно оформлять и реализовывать блюда.

Материальное обеспечение:

1.Методические указания для лабораторных занятий;
1. Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
2. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
3. Нормативно-технические документы
4. Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на блюда;
3. Приготовить блюда;

4. Провести бракераж.

Ход работы:

5. Разделится на бригады.
6. Получить сырье.
7. Повторить технологию приготовления блюд и кулинарных изделий по технологическим картам.
8. Приготовить под руководством преподавателя, блюда и кулинарные изделия.
9. Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража.

Тема Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Лабораторное занятие № 5

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий: котлеты манные, крупеник гречневый, пудинг рисовый, лапшевник.

Цель работы: приобретение навыков приготовления, оформления и подачи блюд.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;
- правильно оформлять и реализовывать блюда и кулинарные изделия к ним.

Материальное обеспечение:

1.Методические указания для лабораторных занятий;
2.Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
3.Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
4.Нормативно-технические документы
5.Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать

Порядок выполнения работы:

10. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
11. Составить технологические карты на блюда;
12. Приготовить блюда;
13. Провести бракераж.

Ход работы:

Разделится на бригады.
Получить сырье.
Повторить технологию приготовления блюд и кулинарных изделий по технологическим картам.
Приготовить под руководством преподавателя, блюда и кулинарные изделия.
Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража.

Тема Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.

Лабораторное занятие № 6-7

6. Блюда из рыбы: рыба, запеченная по-московски; рыба, запеченная по-русски; тельное с зеленым горошком, картофельное пюре соус томатный, рыба жареная в тесте; рыба фри с зеленым маслом, сложный гарнир.
7. Приготовление фирменных блюд из рыбы и нерыбные продуктов моря.

Цель работы: приобретение навыков приготовления, оформления и подачи блюд.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;
- правильно оформлять и реализовывать блюда и кулинарные изделия к ним.

Материальное обеспечение:

1.Методические указания для лабораторных занятий;
2.Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
3.CD диски по дисциплине (Тема 3.5 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья; Тема 3.6 Блюда из мяса);
4.Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
5.Нормативно-технические документы
6.Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на блюда;
3. Приготовить блюда;
4. Провести бракераж.

Ход работы:

5. Разделится на бригады.
6. Получить сырье.
7. Повторить технологию приготовления блюд и кулинарных изделий по технологическим картам.
8. Приготовить под руководством преподавателя, блюда и кулинарные изделия.
9. Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража

Тема Блюда из мяса.

Лабораторное занятие № 8-13

8.Блюда из отварного и припущенного мяса: Баранина с овощами; Сосиски отварные, капуста тушеная; Биточки паровые с припущенным рисом, соусом паровым.

9.Блюда из жареного мяса: Эскалоп со сложным гарниром; Шницель отбивной со сложным гарниром; филе в соусе со сложным гарниром.

10.Блюда из тушеного мяса: Мясо, шпигованное с макаронами отварными; Зразы отбивные с гречневой кашей; Говядина духовая; Азу по-татарски.

11.Блюда из мяса запеченного: Говядина, запеченная под луковым соусом; Солянка мясная на сковороде; Биточки по-казацки; Рулет картофельный с мясом.

12.Блюда из рубленого мяса: Люля-кебаб; Зразы рубленные с картофельным пюре, соусом луковым; Рулет мясной с яйцом и луком, рис отварной; Бифштекс рубленный с яйцом и жареным картофелем.

13.Приготовление фирменных блюд из мяса.

Цель работы: приобретение навыков приготовления, оформления и подачи блюд.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;
- правильно оформлять и реализовывать блюда и кулинарные изделия к ним.

Материальное обеспечение:

1. Методические указания для лабораторных занятий;
2. Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
3. CD диски по дисциплине (Тема 3.5 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья; Тема 3.6 Блюда из мяса);

4. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
5. Нормативно-технические документы
6. Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на блюда;
3. Приготовить блюда;
4. Провести бракераж.

Ход работы:

5. Разделится на бригады.
6. Получить сырье.
7. Повторить технологию приготовления блюд и кулинарных изделий по технологическим картам.
8. Приготовить под руководством преподавателя, блюда и кулинарные изделия.
9. Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража.

Тема 7. Блюда из птицы, дичи, кролика.

Лабораторное занятие № 14

Блюда из птицы: Котлеты по-киевски; Шницель по-столичному; Чахохбили; Сациви из курицы.

Цель работы: приобретение навыков приготовления, оформления и подачи блюд.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;
- правильно оформлять и реализовывать блюда и кулинарные изделия к ним.

Материальное обеспечение:

Методические указания для лабораторных занятий;
Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
Нормативно-технические документы

Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на блюда;
3. Приготовить блюда;
4. Провести бракераж.

Ход работы:

5. Разделится на бригады.
6. Получить сырье.
7. Повторить технологию приготовления блюд и кулинарных изделий по технологическим картам.
8. Приготовить под руководством преподавателя, блюда и кулинарные изделия.
9. Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража.

Тема Блюда из яиц и творога.

Лабораторное занятие № 15

Блюда из яиц и творога:

Блюда из яиц и творога: Вареники с творогом; Пудинг творожный соус абрикосовый; Омлет фаршированный, соус томатный; Яйца с помидорами фаршированные грибами и ветчиной, соус томатный.

Цель работы: приобретение навыков приготовления, оформления и подачи блюд.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;
- правильно оформлять и реализовывать блюда и кулинарные изделия к ним.

Материальное обеспечение:

Методические указания для лабораторных занятий;

Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания

CD диски по дисциплине (Тема 3.5 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья; Тема 3.6 Блюда из мяса);

Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

1. Нормативно-технические документы

2. Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на блюда;
3. Приготовить блюда;
4. Провести бракераж.

Ход работы:

5. Разделится на бригады.
6. Получить сырье.
7. Повторить технологию приготовления блюд и кулинарных изделий по технологическим картам.
8. Приготовить под руководством преподавателя, блюда и кулинарные изделия.
9. Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража.

Тема: Приготовление сложных горячих закусок

Лабораторное занятие № 16

Горячие закуски: жульен из птицы, кокиль из рыбы; горячие бутерброды (тартинки), валованы с курицей.

Цель работы: приобретение навыков приготовления, оформления и подачи блюд.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;
- правильно оформлять и реализовывать блюда и кулинарные изделия к ним.

Материальное обеспечение:

Методические указания для лабораторных занятий;
Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
CD диски по дисциплине (Тема 3.5 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья; Тема 3.6 Блюда из мяса);
Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
Нормативно-технические документы

Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

10. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
11. Составить технологические карты на блюда;
12. Приготовить блюда;
13. Провести бракераж.

Ход работы:

14. Разделится на бригады.
15. Получить сырье.
16. Повторить технологию приготовления блюд и кулинарных изделий по технологическим картам.
17. Приготовить под руководством преподавателя, блюда и кулинарные изделия.
18. Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража.

Тема 10: Национальные горячие сложные блюда Уральского региона

Лабораторное занятие № 17

Приготовление национальных сложных горячих блюд Уральского региона.

Цель работы: приобретение навыков приготовления, оформления и подачи блюд.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;
- правильно оформлять и реализовывать блюда и кулинарные изделия к ним.

Материальное обеспечение:

3. Методические указания для лабораторных занятий;
4. Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
5. CD диски по дисциплине (Тема 10 Национальные блюда);
6. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
7. Нормативно-технические документы
8. Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
Составить технологические карты на блюда;
Приготовить блюда;
Провести бракераж.

Ход работы:

Разделится на бригады.
Получить сырье.
Повторить технологию приготовления блюд и кулинарных изделий по технологическим картам.
Приготовить под руководством преподавателя, блюда и кулинарные изделия.
Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража.

Тема 11: Национальные сложные горячие сложные блюда народов России

Лабораторное занятие № 18

Приготовление национальных сложных горячих блюд народов России

Цель работы: приобретение навыков приготовления, оформления и подачи блюд.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;
- правильно оформлять и реализовывать блюда и кулинарные изделия к ним.

Материальное обеспечение:

Методические указания для лабораторных занятий;
Конспекты лекций по дисциплине: Технология продукции общественного питания
CD диски по дисциплине (Тема 10 Национальные блюда);
Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
Нормативно-технические документы
Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
Составить технологические карты на блюда;
Приготовить блюда;
Провести бракераж.

Ход работы:

Разделится на бригады.
Получить сырье.
Повторить технологию приготовления блюд и кулинарных изделий по технологическим картам.
Приготовить под руководством преподавателя, блюда и кулинарные изделия.
Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных блюд и проведение бракеража.

Т03.01.03 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Практическая работа№1

«Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик пароварочных аппаратов».

Цель работы:

1. Изучение конструкции пароварочных аппаратов
2. Приобретение навыков по безопасной эксплуатации

Оборудование:аппарат пароварочныйАПЭСМ-2,
плакаты, техническая документация

Задание

1. Изучите конструкцию пароварочного аппарата
2. Подготовьте пароварочный аппаратк работе.

Порядок выполнения работы

Работа I.

Задание 1. Изучите конструкцию пароварочного аппаратаАПЭСМ-2.
Найдите основные части: рабочую камеру с дверцей, пульт управления, вентиляционную заслонку. Откройте дверцу рабочей камеры и рассмотрите ее внутренне устройство. Найдите паропровод; подсчитайте количество рядов и секций. Измерьте высоту и определите, для обработки каких кулинарных изделий они предназначены.
Найдите отверстие для отвода паровоздушной смеси из рабочей камеры, а также заслонку с рукояткой для регулирования проходного сечения.

Задание 2. Подготовьте к работе. Проверьте техническое и санитарное состояние. Заметьте, что в камеру можно загружать разноименные изделия, близкие по времени обработки.

Учтите, что каждая секция обогревается паром. Подумайте, какими способами получают тепло продукты. Кулинарные изделия во время приготовления переворачивать не требуется. Секцию отключите и протрите наружную поверхность.

Форма предоставления результата

Отчет о проделанной работе по плану в конспекте, заполненная таблица, схема, рисунок внешнего вида, выводы.

Практическое занятие2

«Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик жарочных шкафов».

Цель работы:

Изучение конструкции жарочных шкафов

Приобретение навыков по безопасной эксплуатации

Оборудование: шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К;

плакаты, техническая документация

Задание

Изучите конструкцию жарочного шкафа.

Подготовьте жарочный шкаф к работе.

Порядок выполнения работы

Работа I.

Задание 1. Изучите конструкцию жарочного шкафа ШЖЭСМ-2К, ШЖЭ-0,51 (ШЖЭ-0,85).

Найдите основные части шкафа: рабочую камеру с дверцей, пульт управления, вентиляционную заслонку. Откройте дверцу рабочей камеры и рассмотрите ее внутренне устройство. Найдите ряды блоков электронагревательных элементов, которые делят камеры на секции; подсчитайте количество рядов и секций. Измерьте высоту и определите, для обработки каких кулинарных изделий они предназначены. Подсчитайте количество и определите тип нагревательных элементов в каждом блоке.

Рассмотрите приборы, расположенные на пульте управления: ручки датчиков-реле температуры и сигнальные лампы. Проследите, где установлены чувствительные термобаплоны датчиков-реле внутри рабочей камеры. Найдите отверстие для отвода паровоздушной смеси из рабочей камеры, а также заслонку с рукояткой для регулирования проходного сечения.

Задание 2. Подготовьте жарочный шкаф к работе. Проверьте техническое и санитарное состояние шкафа. С помощью датчиков-реле температуры установите температуру 200-250 градусов С и включите шкаф. При

этом загораются сигнальные лампы. Заметьте время, в течение которого лампы погаснут, что свидетельствует о нарушении требуемой температуры. Заметьте, что в камеру можно загружать разноименные изделия, близкие по времени обработки.

Учтите, что каждая секция обогревается нагревательными элементами сверху и снизу. Подумайте, какими способами получают тепло продукты от верхних и нижних нагревательных элементов. Кулинарные изделия во время жарки переворачивать не требуется: от интенсивности нагрева корочка образуется и снизу и сверху.

Секцию отключите и протрите наружную поверхность шкафа.

Форма предоставления результата

Отчет о проделанной работе по плану в конспекте, заполненная таблица, схема, рисунок внешнего вида, выводы.

Практическое занятие3

«Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик сковород и фритюрниц».

Цель работы:

1. Изучение конструкции сковород и фритюрниц
2. Приобретение навыков по безопасной эксплуатации

Оборудование: сковорода СЭСМ-0,2; фритюрница ФЭСМ- 20, плакаты, техническая документация

Задание:

Изучите конструкцию сковороды

Подготовьте сковороду к работе

Изучите конструкцию фритюрницы

Подготовьте фритюрницу к работе

Порядок выполнения работы

Работа №1.

Задание №1. Изучите конструкцию сковороды СЭСМ-0,2. Найдите основные части: чашу прямоугольной формы, крышку, стальную облицовку, раму и пульт управления, расположенный справа.

Вспомните, какого типа нагревательные элементы, и в каком количестве обогревают пол чаши. Обратите внимание на конструкцию крышки: она снабжена фрикционным механизмом с пружиной, с помощью которых крышка удерживается в открытом положении под углом от 25 до 90°.

Рассмотрите приборы в пульте управления: датчик температур, сигнальную лампу, кнопки опрокидывания чаши и возврата ее в исходное положение.

Занятие №2. Подготовьте сковороду к работе. Проверьте санитарное состояние и работу крышки, которая должна фиксироваться в любом положении.

Затем задайте ручкой датчика-реле необходимую температуру, при этом загорается сигнальная лампа.
Заметьте время достижения заданной температуры по отключению сигнальной лампочки.
Если в сковороде ведется тепловая обработка продукта, то после ее окончания можно слить содержимое чаши. Для этого откройте крышку и нажмите на кнопку опрокидывания. Обратите внимание - механизм подъема крышки заблокирован с концевым выключателем, который обеспечивает включение электродвигателя для опрокидывания чаши только тогда, когда крышка открыта. Чаша поворачивается до тех пор, пока нажата кнопка. При этом после поворота чаши на 90° двигатель отключается концевым выключателем.
После разгрузки чаши нажмите на кнопку возврата. Чашу, облицовку и стол протрите.

Работа №2.

Задание №1. Изучите конструкцию фритюрницы ФЭСМ-20. откройте крышку и найдите основные части: Жарочную ванну, стол, каркас с облицовкой, электронагревательные элементы, кран для слива жира, загрузочную корзину. На внутренней стороне крышки укреплена скоба, на которую подвешивают корзину с готовым продуктом для стекания жира.
Обратите внимание, что электронагревательные элементы объединены в блок, который может поворачиваться вокруг горизонтальной оси. Определите тип и количество электронагревательных элементов. Поднимите блок и закрепите его в поднятом положении с помощью рычагов и фиксаторов.
Осмотрите жарочную ванну и обратите внимание на ее форму: в верхней части ванна прямоугольная, а в нижней имеет форму усеченной пирамиды с уклоном к цилиндрическому отстойнику. Выньте из отстойника сетчатый стакан для фильтрации жира и убедитесь, что к отстойнику прикреплен кран для слива жира. Вспомните, какова роль отстойника.
В жарочной ванне найдите термобаллоны датчиков-реле температуры: они установлены на блоке электронагревателей с помощью кронштейнов. Вспомните, почему применяется два датчика-реле температуры и каково назначение каждого из них.
Рассмотрим приборы, вынесенные на пульт управления: ручку выключателя, и сигнальную лампу.
Отпустите блок в ванну и обратите внимание на периферийное расположение тонов, обеспечивающие интенсивную циркуляцию жира от стенок к середине ванны.
Если кабинет оснащен фритюрницами других марок, то изучение их следует проводить в предложенном порядке.

Задание № 2. Подготовьте фритюрницу к работе. Посмотрите, закрыт ли сливной кран, жарочную ванну заполните водой, имитирующий продукт, до отметки на стенке. Если производится обработка продукта, то его загружают в сетчатую корзину, а жир заливают в жарочную ванну.

Включите фритюрницу в работу. Заметьте время, в течение которого фритюрница выйдет на рабочий режим (определите по сигнальной лампе).

В случае работы с жиром при бурном его пенообразовании следует на несколько минут отключать фритюрницу из сети. Отключение и включение фритюрницы повторяйте до тех пор, пока жир не высушится и не прекратится его пенообразование. Для этой же цели загружаемый продукт обсушивают путем встряхивания. Готовность продукта определяют органолептически.

Затем выключите фритюрницу и слейте воду через сливной кран в подставленную тару. Поднимите блок электронагревателей и тщательно протрите ванну, отстойник, электронагреватели, стол.

В случае работы с жиром его также сливают, а жирную ванну промывают содовым раствором и ополаскивают горячей водой.

Форма предоставления результата

Отчет о проделанной работе по плану в конспекте, заполненная таблица, схема, рисунок внешнего вида, выводы.

Практическое занятие4

«Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристикгрилей и шашлычных печей».

Цель работы:

1. Изучение конструкции шашлычных печей и грилей.
2. Приобретение навыков по безопасной эксплуатации

Оборудование: шашлычная печь ШР-2 ; гриль ГЭ-3, плакаты, техническая документация.

Задание

Изучите конструкцию электрогриля

Подготовьте электрогриль к работе

Изучите конструкцию шашлычной печи

Подготовьте к работе.

Порядок выполнения работы

Работа 1.

Задание 1. Изучите конструкцию электрогриля ГЭ-3. Найдите основные части: корпус, жарочную камеру, отсек для размещения электропривода и пульт управления. Откройте дверцу и осмотрите камеру изнутри. Найдите вращающийся вертел, поддон, электронагревательные элементы, определите их тип и количество. Подумайте, для какой цели они

снабжены отражателями. Обратите внимание, что вертел имеет два раздвижных держателя и рукоятку для установки его в камере.
Рассмотрите шпажки и решетки, которыми комплектуется гриль. Определите, для обработки каких кулинарных изделий следует пользоваться вертелом, шпажками или решетками. На боковых стенках камеры найдите направляющие для установки решеток.
Ознакомьтесь с приборами включения и сигнализации. Дайте обоснование, почему включение каждого нагревательного элемента производится индивидуально.
Задание 2. Подготовьте электрогриль к работе. Убедитесь в надлежащем санитарном состоянии камеры. На шпажках закрепите кусочки нарезанного хлеба и установите их на вертеле. В случае необходимости располагать продукт на вертеле не забудьте держатели помещать под прямым углом друг к другу. Поместите вертел в рабочую камеру так, чтобы четырехгранным концом он вошел в квадратное отверстие приводного вала (на левой стенке), а конец с рукояткой установите в вырез (на правой стенке). Закройте дверцу, включите тумблеры и через оргстекло понаблюдайте за работой нагревательных элементов и вертела. Готовность продукта определяется органолептически.
Тумблеры выключите и выньте вертел. Произведите санитарную обработку рабочей камеры и протрите нагревательные элементы.
Если кабинет оснащен шкафами и грилями других марок, то изучение их следует проводить в предложенном порядке.

Форма предоставления результата

Отчет о проделанной работе по плану в конспекте, заполненная таблица, схема, рисунок внешнего вида, выводы.

Практическое занятие5

«Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик микроволновых печей».

Цель работы:

Изучение конструкции кондитерских и микроволновых печей
Приобретение навыков по безопасной эксплуатации

Оборудование: микроволновые печи, плакаты, техническая документация

Задание

Изучите конструкцию микроволновой печи
Подготовьте печь к работе

Порядок выполнения работы

Работа I.

Задание 1. Изучите конструкцию печи кондитерской ПКЭ - обратите внимание на то, что печь имеет форму шкафа и разделена на две части.

Левая часть имеет дверь, на которой найдите приборы управления: для включения привода стеллажной тележки и освещения камеры; реле времени; сигнальные лампочки.
Найдите запорный замок двери.
Откройте дверь шкафа и определите расположение магнетрона. Найдите панель с электроаппаратурой.
Обратите внимание на то, что дверца шкафа снабжена смотровым стеклом для наблюдения за процессом выпечки.
Разберите принцип действия печи.
Задание 2. Подготовьте печь к работе. Определите санитарное состояние камеры. Закройте дверь камеры, установите необходимыйрежим работы.

Форма предоставления результата

Отчет о проделанной работе по плану в конспекте, заполненная таблица, схема, рисунок внешнего вида, выводы.

Практическое занятие6

«Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик пароконвектоматов».

Цель работы:

Изучение конструкции электрических плит
Приобретение навыков по безопасной эксплуатации

Оборудование:пароконвектомат, плакаты, техническая документация

Задание

Изучите конструкцию пароконвектомата
Изучите режимы работы

Порядок выполнения работы

Задание 1.Изучите конструкцию пароконвектомата(работа с учебником, технической (эксплуатационной) документацией.
Задание 2. Подготовьте к работе.

Форма предоставления результата

Отчет о проделанной работе по плану в конспекте, заполненная таблица, схема, рисунок внешнего вида, выводы.

Практическое занятие7

«Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик электрических плит».

Цель работы:

Изучение конструкции электрических плит
Приобретение навыков по безопасной эксплуатации

Оборудование: электрическая плита ПЭСМ-4, плакаты, техническая документация

Задание

Изучите конструкцию плит электрических

Подготовьте к работе

Порядок выполнения работы

Задание 1.Изучите конструкцию плит электрических (работа с учебником, технической (эксплуатационной) документацией.

Задание 2. Подготовьте к работе.

Форма предоставления результата

Отчет о проделанной работе по плану в конспекте, заполненная таблица, схема, рисунок внешнего вида, выводы.

Практическое занятие8

«Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик водонагревателей и кипятильников».

Цель работы:

1. Изучение конструкции кипятильников, термостатов и водонагревателей.
2. Приобретение навыков по безопасной эксплуатации

Оборудование: кипятильник КНЭ-25, термостат ЛСБ-6М и водонагреватель НЭ-1Б (НЭ-1А), плакаты, техническая документация

Задание

Изучите конструкцию кипятильников, термостатов и водонагревателей

Подготовьте к работе

Порядок выполнения работы

Задание 1. Изучите конструкцию кипятильников, термостатов и водонагревателей (работа с учебником, технической (эксплуатационной) документацией, натуральными образцами)

Задание 2. Подготовьте к работе

Форма предоставления результата

Отчет о проделанной работе по плану в конспекте, заполненная таблица, схема, рисунок внешнего вида, выводы.

Практическое занятие9

«Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик мармитов для первых и вторых блюд».

Цель работы:

3. Изучение конструкции
4. Приобретение навыков по безопасной эксплуатации

Оборудование: мармит, плакаты, техническая документация

Задание

Изучите конструкцию мармитов

Подготовьте к работе

Порядок выполнения работы

Задание 1. Изучите конструкцию мармитов (работа с учебником, технической (эксплуатационной) документацией, натуральными образцами)

Задание 2. Подготовьте к работе

Форма предоставления результата

Отчет о проделанной работе по плану в конспекте, заполненная таблица, схема, рисунок внешнего вида, выводы