

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

для обучающихся специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Магнитогорск, 2022

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономика и сфера обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5 от 19.01.2022 г.

Методической комиссией МпК
Протокол № 4 от 09.02.2022 г.

Разработчики:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж

И.В. Авдюшина

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж

М.А. Ильина

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы профессионального модуля «ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Содержание практических и лабораторных работ ориентировано на подготовку обучающихся к освоению вида деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и овладению профессиональными компетенциями.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ВВЕДЕНИЕ	4
2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ	10
Практическое занятие 1	10
Практическое занятие 2	10
Практическое занятие 3	11
Практическое занятие 4	11
Практическое занятие 5	12
Практическое занятие 6	15
Практическое занятие 7	16
Практическое занятие 8 -19	17
Лабораторные занятия	18

1 ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические и лабораторные занятия.

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

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных практических умений (умений решать задачи по математике, физике, химии, информатике и др.), необходимых в последующей учебной деятельности.

Ведущей дидактической целью лабораторных занятий является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, зависимостей).

В соответствии с рабочей программой ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», МДК 02. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента предусмотрено проведение практических и лабораторных занятий.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на формирование общих компетенций по профессиональному модулю программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями**:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

А также формированию *общих компетенций*:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной направленности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом требований особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно взаимодействовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выполнение обучающимися практических и лабораторных работ по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», направлено на:

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, и др.;
- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различным оборудованием, оформлять результаты;
- 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 1.1.

Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

Практическое занятие 1.

Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи

Цель: Составлять ассортимент горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- работать с нормативно технологической документацией
- составлять ассортимент

Материальное обеспечение:

методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

Задание:

- составить ассортимент горячей кулинарной продукции для ресторана
- составить ассортимент горячей кулинарной продукции для кафе
- составить ассортимент горячей кулинарной продукции для бара
- составить ассортимент горячей кулинарной продукции для диетической столовой
- составить ассортимент горячей кулинарной продукции для школьной столовой
- составить ассортимент горячей кулинарной продукции для общедоступной столовой

Ход работы:

- ознакомиться с раздаточным материалом
- используя сборник рецептур составить ассортимент

Форма представления результата:

Отчет о проделанной работе

Тема 1.2.

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Практическое занятие 2.

Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)

Материальное обеспечение:

методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

Задание:

- ознакомиться с документами
- составить таблицу «Риски в области обеспечения качества и безопасности кулинарной продукции»

Ход работы:

- ознакомиться с ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
- ознакомиться с ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
- составить общую схему приготовления горячих блюд
- выявить риски в области качества на каждом формирующем этапе

**Форма представления результата:
Отчет о проделанной работе**

Тема 1.4.

Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации

горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Практическое занятие 3.

3 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха.

4 Определение численности работников производства.

Цель: ознакомиться с оборудованием и технологическими линиями горячего и техническим оснащением рабочих мест.

Материальное оснащение: индивидуальные задания, учебная литература.

Ход работы.

Задание.

1. Изучить организацию рабочих мест в горячем цехе.
 2. Зарисовать схему расположения оборудования в суповом и соусном отделениях горячего цеха.
 3. Заполнить таблицу «Оборудование и инвентарь, использующийся в горячем цехе»
- Ответить на контрольные вопросы.

Теоретические сведения

1. Ознакомьтесь с технологической линией супового отделения, предназначенной для приготовления бульонов и первых блюд. Обратите внимание: в суповом отделении горячего цеха организованы рабочие места для приготовления бульонов, для приготовления супов, для порционирования мяса, рыбы, птицы, для порционирования и отпуска первых блюд, для приготовления гарниров к супам.

В линии размещены:

- пищеварочные котлы – для варки бульонов;
- варочное устройство – для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд, гарниров;
- плиты;
- сковороды – для пассерования овощей;
- вспомогательное оборудование: производственные столы, секция - стол с охлаждаемым шкафом и горкой – для приготовления порционных первых блюд, для оформления блюд, хранения полуфабрикатов и зелени.

2. Ознакомьтесь с технологической линией соусного отделения, предназначенного для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов.

Обратите внимание: в соусном отделении горячего цеха организованы рабочие места для приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде.

В линии размещены:

- пищеварочные котлы – для варки овощных и крупяных гарниров;
- плиты;
- шкафы;
- фритюрницы;
- пастокукеры;
- гриль;
- пароконвектомат;
- сковороды;
- шашлычница;
- мармиты – для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии;
- холодильные шкафы;

- вспомогательное оборудование: производственные столы, секция - стол с охлаждаемым шкафом
- для порционирования и оформления блюд, секция – стол со встроенной моечной ванной – для доработки полуфабрикатов и зелени, стеллажи, ванна для промывания гарниров.

Обратите внимание на размещение механического оборудования:

универсального привода, овощерезки, протирачной машины, машины картофельного пюре.

3. Рабочие места горячего цеха оснащаются:

- посудой для выполнения определённых операций: наплитными котлами, котлами – корабинами (для варки и припускания рыбы), катлами с решётками – вкладышами (для варки диетических блюд на пару), сотейниками (для пассерования овощей), , противнями (для обжаривания полуфабрикатов), сковородами, кастрюлями;
- инструментами, инвентарём: ситом, венчиками, весёлкой, вилкой поварской, лопатками, шумовками, шпажками.

4. Рассмотрите схему планировки горячего цеха.

Рассмотрите изображение теплового оборудования для горячего цеха.

Зарисуйте схему расположения оборудования в суповом и соусном отделениях горячего цеха.

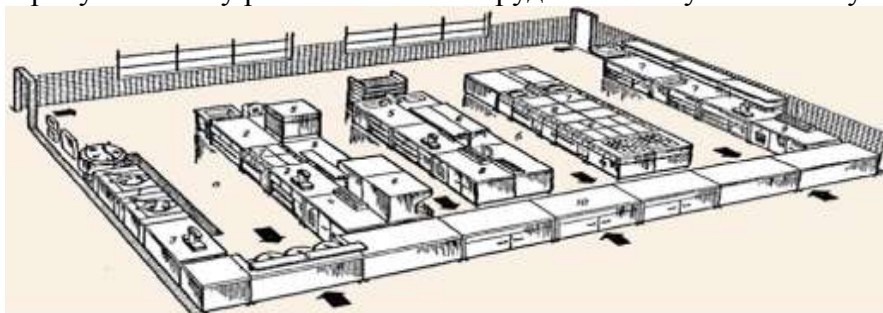
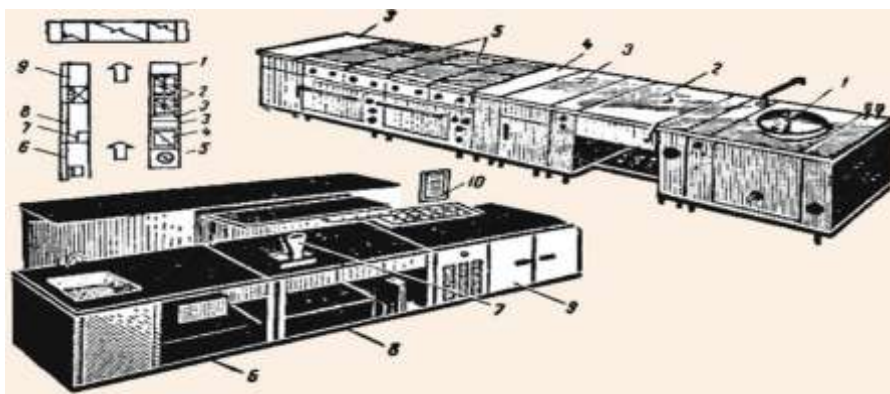


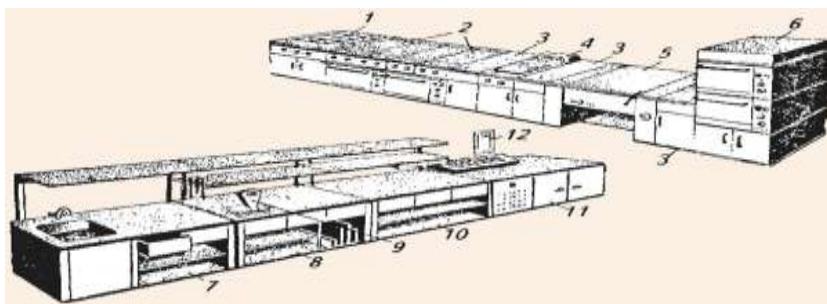
Рис. Организация рабочих мест в горячем цехе:

а - суповое отделение: 1 — приготовление бульонов; 2 - приготовление супов; 3 - порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 - порционирование и отпуск первых блюд; 5 - приготовление гарниров к супам; б - соусное отделение: 6 - процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 - приготовление гарниров, соусов; 8 - жаренье шашлыков и порционирование, 9 - порционирование вторых блюд; 10 - раздаточная линия



. Рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха:

1 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 2 - сковорода СЭСМ-0,2; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - вставка ВСМ-210; 5 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 6 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 7 - весы настольные циферблатные ВНЦ-2; 8 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 9 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 10 - планшет настенный для технологической карты



Рабочее место повара соусного отделения:

1 - мармит МСЭСМ-50 для соусов; 2 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - сковорода СЭСМ-0,2; 6 - шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2; 7- стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ; 8 - стол производственный СГИ470; 9 - весы циферблатные ВНЦ-2; 10 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 11 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 12 - планшет настенный для технологической карты

5. Запишите в таблицу «Оборудование и инвентарь, использующийся в горячем цехе»

Вид оборудования

ИНВЕНТАРЬ

назначение



Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какое расстояние должно быть между технологическими линиями в горячем цехе?
2. Почему для построения технологических линий используют секционнно-модулированное оборудование?
3. Перечислите виды немеханического оборудования, используемого в горячем цехе.
4. Перечислите виды теплового оборудования, используемого в горячем цехе.
5. Перечислите виды механического оборудования, используемого в горячем цехе.

В результате выполнения работы должны быть достигнуты следующие умения: решать задачи проектирования предприятия общественного питания

ЗАДАНИЕ: 1. Составьте таблицу для расчета количества работников в цехе

Таблица расчета количества работников в цехе

Коэффициент, учитывающий рост производительности труда (λ) 1,14

Продолжительность смены ($T_{см}$)

Наименование блюд

Количество блюд (n)

Норма времени (Нвр, сек)

Количество работников чел/сек

1 Семга припущенная	15	90	0,04
---------------------	----	----	------

2 Лосось под сливочным соусом 30 150 0,14

3 Семга жаренная гриль	26	200	0,16
------------------------	----	-----	------

4 Рыба по-ленинградски 20 260 0,16

5 Рыбные рулетики с гарниром 40 200 0,24

6 Гратен картофельный 11 120 0,04
7 Рататуй 15 80 0,04
8 Стейк 100 150 0,46
9 Гуляш 100 120 0,37
10 Мясная запеканка 62 135 0,25
11 Рис припущенный 52 120 0,19
12 Сырники 40 80 0,10
13 Омлет 13 90 0,04
Итого рабочих в цехе 3

Расчёт численности работников в цехе производится на основании плана-меню цеха и норм времени для приготовления каждого блюда.

Расчет производится по формуле: $N = \sum N_i \cdot K_1$

где N — общее число работников в цехе;

N_i , — время приготовления заданного количества одного наименования блюда;

K_1 , — коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни.

($K_1=1,25$). $N_i = n \cdot Нвр / (3600 \cdot Тсм \cdot \lambda)$ где n - количество изделий (или блюд) изготавливаемых за день, шт, кг, блюд;

Нвр - норма времени на изготовление единицы изделия; Тсм - продолжительность смены, ч. (Тсм=8 ч.) λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда ($\lambda = 1,14$).

Тема 2.1

Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Тема 2.2.

Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Практическое занятие 4.

Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

Практическое занятие 5.

Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

Цель: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях; развитие умений анализировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развивать внимание и память; воспитывать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитывать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитывать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- решать ситуационные задачи по адаптации и разработке рецептур супов, соусов сложного ассортимента

Материальное обеспечение:

методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

Задание:

-Разработать рецептуру супа, соуса сложного ассортимента

-Подготовить документацию (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

Порядок выполнения работы:

1.Проанализировать задание.

2.Обобщить полученные знания и применить их к решению ситуационных задач.

3.Подготовить и сдать практические работы (работа должна быть оформлена в тетрадях).

Ход работы:

Задание №1. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур супов сложного ассортимента из овощного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся). *по выбранному варианту.*

Задание №2. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур супов сложного ассортимента с использованием рыбного и нерыбного водного сырья.

Задание №3. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур супов сложного ассортимента с использованием мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

Задание №1. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур соусов сложного ассортимента для подачи к блюдам из овощей

Задание №2. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур соусов сложного ассортимента для подачи к блюдам из рыбы и нерыбного водного сырья

Задание №3. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур соусов сложного ассортимента для подачи к блюдам из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

Задание № 4. Заполните документацию

1. Акт проработки

Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механической обработке	Масса нетто	Потери при тепловой обработке	Выход готового блюда

2. Технологическая карта

Наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование полуфабриката, блюда, изделия _____

Рецептура № _____ колонка _____

сырье		Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья (нетто),кг		
		брутто	нетто	10 порций	50 порций	200 порций
1						
2						
3						
Масса полуфабриката						
Масса готового изделия (блюда)						

Технология приготовления (с указанием способов и режимов обработки)

Требование к качеству: (Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция,)

Зав.производством _____

Подпись Ф.И.

3. Калькуляционная карточка

Унифицированная форма № ОП-1
Утвержденная постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 № 132
Форма по ОКУД 0330501

По ОКПО

Вид деятельности по ОКДП

Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП

Вид операции

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер документа	Дата составления
1	

[illegible]

Калькуляц ию составил									
УТВЕРЖД АЮ									
Руководите ль предприяти я									

Форма представления результата:

Решенные и оформление задачи

Критерии оценки:

Правильность оформления задачи 10

Полнота ответа 20

Максимальное количество баллов 30

Тема 2.4

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Практическое занятие 6.

Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях; развитие умений анализировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развивать внимание и память; воспитывать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитывать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитывать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- решать ситуационные задачи по адаптации рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов
- использовать сезонные региональные продукты при адаптации рецептур
- адаптировать рецептуры для различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Материальное обеспечение:

методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

Задание:

- Разработать рецептуру блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий
- Подготовить акт проработки

Порядок выполнения работы:

- 1.Проанализировать задание.
- 2.Обобщить полученные знания и применить их к решению ситуационных задач.

3.Подготовить и сдать практические работы (работа должна быть оформлена в тетрадях).

Ход работы:

Задание №1. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур горячих блюд из круп сложного ассортимента

Задание №2. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур горячих блюд из бобовых, сложного ассортимента

Задание №3. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур горячих блюд из пророщенного зерна, сложного ассортимента

Задание №4. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур горячих блюд из макаронных изделий сложного ассортимента

Задание № 4. Заполните документацию

1. Акт проработки

Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механической обработке	Масса нетто	Потери при тепловой обработке	Выход готового блюда

Форма представления результата:

Заполненные бланки

Тема 2.5

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Практическое занятие 7.

Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях; развитие умений анализировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развивать внимание и память; воспитывать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитывать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитывать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- решать ситуационные задачи по адаптации рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов

- использовать сезонные региональные продукты при адаптации рецептур

- адаптировать рецептуры для различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Материальное обеспечение:

методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

Задание:

-Разработать рецептуру блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки

-Подготовить акт проработки

Порядок выполнения работы:

1. Проанализировать задание.
2. Обобщить полученные знания и применить их к решению ситуационных задач.
3. Подготовить и сдать практические работы (работа должна быть оформлена в тетрадях).

Ход работы:

Задание №1. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур горячих блюд из яиц сложного ассортимента

Задание №2. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур горячих блюд из творога, сложного ассортимента

Задание №3. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур горячих блюд из сыра, сложного ассортимента

Задание №4. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур горячих блюд из муки сложного ассортимента

Задание № 4. Заполните документацию

1. Акт проработки

Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механической обработке	Масса нетто	Потери при тепловой обработке	Выход готового блюда

Форма представления результата:

Заполненные бланки

Тема 2.6

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Практическое занятие 8-19

Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

Цель: формирование умений и навыков по разработке рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- разрабатывать рецептуры и составлять последовательность приготовления блюд

Материальное обеспечение:

- сборник рецептур блюд;
- раздаточный материал;
- карточки – задания.

Задание:

1. Разработать рецептуру горячего блюда из рыбы, составить схему последовательности его приготовления.
2. Разработать рецептуру горячей закуски из рыбы, составить схему последовательности ее приготовления.
3. Разработать рецептуру горячего блюда из нерыбного водного сырья, составить схему последовательности его приготовления.

Порядок выполнения работы:

1. Проанализировать задание.

- 2.Обобщить полученные знания и применить их к решению ситуационных задач.
- 3.Подготовить и сдать практические работы (работа должна быть оформлена в тетрадях).

Ход работы:

Задание №1. Решение ситуационных задач по разработке рецептур горячего блюда из рыбы, составить схему последовательности его приготовления.

Задание №2. Решение ситуационных задач по разработке рецептур горячей закуски из рыбы, составить схему последовательности ее приготовления.

Задание №3. Решение ситуационных задач по разработке рецептур горячего блюда из нерыбного водного сырья, составить схему последовательности его приготовления.

Задание № 4. Заполните документацию

1. Акт проработки

Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механической обработке	Масса нетто	Потери при тепловой обработке	Выход готового блюда

Форма представления результата:

Заполненные бланки

Тема 2.1

Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Лабораторная работа 1.

Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Лабораторная работа 2.

Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов с различными гарнирами, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Лабораторная работа 3.

Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Тема 2.2.

Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Лабораторная работа 4

Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:

- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.;
- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-
блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;
- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;
- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов

Тема 2.4

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Лабораторная работа 5

Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Тема 2.5

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Лабораторная работа 6.

Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Тема 2.6

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Лабораторная работа 7.

Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Тема 2.7

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Лабораторная работа 8-9.

Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Тема 2.8

Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

Лабораторная работа 10.

Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Лабораторная работа №11

Приготовление холодных блюд и закусок для диетического и лечебно-профилактического питания

Лабораторное занятие №12

Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания

Лабораторное занятие №13

Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического и лечебно-профилактического питания

Лабораторное занятие №14

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы для диетического и лечебно-профилактического питания

Лабораторное занятие №15

Приготовление блюд из яиц и творога для диетического и лечебно-профилактического питания

Лабораторное занятие №16

Приготовление сладких блюд и напитков для диетического и лечебно-профилактического питания

Лабораторное занятие №17

Приготовление национальных горячих сложных блюд Уральского региона

Лабораторное занятие №18

Приготовление национальных горячих сложных блюд народов России

Цель: *сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и подачи блюд.*

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;
- проводить оценку качества готовых блюд
- правильно оформлять и подготавливать к реализации блюда и кулинарные изделия к ним.
- оформлять заявки на сырье и продукты,
- составление рецептуры (технологические карты),
- организовывать и своевременно производить уборку рабочих мест
- безопасно эксплуатировать технологическое оборудование
- сервировать столы для подачи горячих блюд

Материальное обеспечение:

Методические указания к работе, сырьё, инструменты, оборудование и производственный инвентарь, кухонная и столовая посуда.

Задание:

-Приготовить блюда, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Вводный инструктаж:
 - инструктаж по технике безопасности
 - проверка рабочей одежды
 - ознакомление с предстоящей работой
 - выдача заданияТекущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся)
2. Заключительный инструктаж
 - проверка выполненной работы
 - анализ ошибок
 - заполнение отчета
 - уборка рабочего места

Ход работы:

- составление рецептуры (технологические карты),
- оформить заявки на сырье и продукты,

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
2. Произвести первичную обработку сырья.
3. Приготовить блюда.
4. Провести оценку качества готовых блюд
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
6. Оформить таблицу «Требования к качеству блюд».

Форма представления результата:

7. Оформить отчет и сдать работу.
 - 1) Заполните таблицу «Требования к качеству блюд».

Критерии оценки:

Задания

Баллы:

Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды.5

Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл).

Организация рабочего места.3

Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл).

Соблюдение техники безопасности 2

Соблюдение технологического процесса при выполнении нарезки.3

Первичная обработка – 1 балла

Соблюдение требований к качеству и виду нарезки.6

Внешний вид – 3 балла

Правильность формы – 3 балла

Оформление отчета.10

Каждое правильное выполненное задание – 1 балла

Таблица – 8 баллов

Подготовка документации.1

Максимальное количество баллов 30

Процент результативности (правильных ответов)

Максимальное количество набранных баллов **30**