

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

Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
С.А. Махновский  
08.02.2023г

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

**МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**для обучающихся специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Магнитогорск, 2023

## **ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
«Экономики и сферы обслуживания»  
Председатель Н.Н. Колесникова  
Протокол № 6 от 25.01.2023

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от 08.02.2023.

## **Разработчик:**

преподаватель отделения № 3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»  
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» И.В.Авдюшина

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы учебной профессионального модуля «ПМ 03.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей».

Содержание практических и лабораторных работ ориентировано на подготовку обучающихся к освоению вида деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, 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 | 7  |
| Практическое занятие 1  | 7  |
| Практическое занятие 2  | 8  |
| Практическое занятие 3  | 8  |
| Практическое занятие 4  | 9  |
| Практическое занятие 5  | 9  |
| Практическое занятие 6  | 10 |
| Практическое занятие 7  | 13 |
| Практическое занятие 8  | 13 |
| Лабораторные занятия 1  | 18 |
| Лабораторные занятия 2  | 20 |
| Лабораторные занятия 3  | 22 |
| Лабораторные занятия 4  | 25 |
| Лабораторные занятия 5  | 27 |
| Лабораторные занятия 6  | 29 |

## 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 профессионального модуля «ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей» предусмотрено проведение практических и лабораторных занятий.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры 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 подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями:**

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

А также формированию **общих компетенций**:

- ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02** Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04** Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выполнение обучающихся практических и лабораторных работ по профессиональному модулю «ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» направлено на:

- *обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины;*

- *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, пользоваться различными приемами измерений, оформлять результаты;*

- *приобретение навыков работы с различными видами оборудования;*

- *развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, конструктивных и др.;*

- *выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.*

Практические и лабораторные занятия проводятся в рамках соответствующей темы, после освоения дидактических единиц, которые обеспечивают наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

## 2МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

### Тема 1.1.

Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

#### Практическое занятие 1.

Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов 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 рецептов холодной кулинарной продукции

**Материальное обеспечение:**

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

**Задание:**

-Изменить рецептуру холодной кулинарной продукции, посчитать выход

**Порядок выполнения работы:**

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

---

**Ход работы:**

**Задание на выбор студента**

Задание №1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов холодной кулинарной продукции сложного ассортимента с использованием **овощного сырья**, в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания

Задание №2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов холодной кулинарной продукции сложного ассортимента с использованием **рыбного и нерыбного водного сырья**, в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания

Задание №3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов холодной кулинарной продукции сложного ассортимента из **мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи**, в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания

---

**Форма представления результата:**

## Оформленные технологические карты

### Критерии оценки:

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|                                                  | Балл (отметка)                        | Вербальный аналог   |
| 90 – 100%                                        | 5                                     | Отлично             |
| 80 – 89%                                         | 4                                     | Хорошо              |
| 60 – 79%                                         | 3                                     | Удовлетворительно   |
| менее 60%                                        | 2                                     | Неудовлетворительно |

### Тема 1.3.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

#### Практическое занятие 2

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

#### Практическое занятие 3.

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Цель:** формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях пройденного материала

**Выполнив работу, Вы будете:**

**уметь:**

- правильно организовывать рабочие места по ходу технологического процесса

**Материальное обеспечение:**

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

**Задание:**

организовывать рабочие места по ходу технологического процесса

**Порядок выполнения работы:**

-ознакомится с инструкциями

-организовать рабочие места

**Ход работы:**

-ознакомится с инструкциями:

- «Общие требования охраны труда»
- «Требования охраны труда перед началом работы»
- «Требования охраны труда во время работы»
- «Требования охраны труда в аварийных ситуациях»
- «Требования охраны труда по окончании работы»
- -организовать рабочие места:

-подобрать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с нормами оснащения

Таблица 10 – Подбор торгово-технологического оборудования в ресторане «Учкудук» на 100 мест

| Наименование оборудования | Тип,<br>марка | Количество | Габариты |        |       |
|---------------------------|---------------|------------|----------|--------|-------|
|                           |               |            | длина    | ширина | высот |
|                           |               |            |          |        |       |



|                                       |           |   |      |     |      |
|---------------------------------------|-----------|---|------|-----|------|
| Механическое                          |           |   |      |     |      |
| 1 Электропривод                       | ПГ – 0,6  | 1 | 530  | 280 | 310  |
| Немеханическое                        |           |   |      |     |      |
| 2 Стол со встраиваемой моечной ванной | СМВСМ     | 1 | 1470 | 840 | 1630 |
| 3 Стол производственный               | СП – 1470 | 2 | 1470 | 840 | 860  |
|                                       |           |   |      |     |      |
|                                       |           |   |      |     |      |

Таблица 11 – Подбор кухонной посуды и инвентаря холодного цеха в ресторане «Учкудук» на 100 мест

| Наименования кухонной посуды и инвентаря | Количество |
|------------------------------------------|------------|
|                                          |            |
|                                          |            |
|                                          |            |
|                                          |            |
|                                          |            |
|                                          |            |
|                                          |            |

### Форма представления результата:

Отчет о проделанной работе

### Критерии оценки:

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|                                                  | Балл (отметка)                        | Вербальный аналог   |
| 90 – 100%                                        | 5                                     | Отлично             |
| 80 – 89%                                         | 4                                     | Хорошо              |
| 60 – 79%                                         | 3                                     | Удовлетворительно   |
| менее 60%                                        | 2                                     | Неудовлетворительно |

### Тема 2.1.

Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

### Практическое занятие 4.

Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции

### Тема 2.2.

Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

### Практическое занятие 5.

Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество холодной кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН) при приготовлении салатов сложного ассортимента.

**Цель:** формирование способностей по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции

**Выполнив работу, Вы будете:**

**уметь:**

- правильно оценивать качество и безопасность холодной кулинарной продукции

**Материальное обеспечение:**

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

**Задание:**

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

**Ход работы:**

-ознакомится с ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

-ознакомится с ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

- составить общую схему приготовления холодных блюд и закусок
- выявить риски в области качества на каждом формирующем этапе

**Форма представления результата:**

Отчет о проделанной работе

**Критерии оценки:**

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|                                                  | Балл (отметка)                        | Вербальный аналог   |
| 90 – 100%                                        | 5                                     | Отлично             |
| 80 – 89%                                         | 4                                     | Хорошо              |
| 60 – 79%                                         | 3                                     | Удовлетворительно   |
| менее 60%                                        | 2                                     | Неудовлетворительно |

**Тема 2.3.**

Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

**Практическое занятие 6.**

Адаптация, разработка рецептур канапе, холодных закусок 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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента

**Материальное обеспечение:**

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

**Задание:**

- Разработать рецептуру канапе, холодной закуски 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:

По выбору студента (задания 1-4):

Задание №1. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур холодной закуски сложного ассортимента из овощей, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа.

Задание №2. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур холодной закуски ассортимента с использованием рыбы и нерыбного водного сырья.

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

Задание №4. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур канапе сложного ассортимента.

Задание № 5. 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<br>( 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 рецептур, ТТК, СТП

Вид операции

### КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

| Номер документа | Дата составления |
|-----------------|------------------|
| 1               |                  |

| Порядковый номер калькуляции, дата утверждения |     | №1               |                |                 | № 2              |                |                 | № 3              |                |                 | № 4              |                |                 |
|------------------------------------------------|-----|------------------|----------------|-----------------|------------------|----------------|-----------------|------------------|----------------|-----------------|------------------|----------------|-----------------|
|                                                |     | От « ____ » ____ |                |                 | От « ____ » ____ |                |                 | От « ____ » ____ |                |                 | От « ____ » ____ |                |                 |
| Продукты                                       |     | Норма, кг        | Цена, руб. коп | Сумма, руб. коп | Норма, кг        | Цена, руб. коп | Сумма, руб. коп | Норма, кг        | Цена, руб. коп | Сумма, руб. коп | Норма, кг        | Цена, руб. коп | Сумма, руб. коп |
| Наименование                                   | код |                  |                |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |
|                                                |     |                  |                |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |
|                                                |     |                  |                |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |
|                                                |     |                  |                |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |
| Общая стоимость Сырьевого набора на 100 блюд   |     | -                | -              |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |
| Наценка %, руб                                 |     |                  |                |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |
| Цена                                           |     |                  |                |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |                  |                |                 |

|                                                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| продажи<br>блюда,<br>руб.коп                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход<br>одного<br>блюда в<br>готовом<br>виде,<br>грамм  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Зав<br>производст<br>вом                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Калькуляц<br>ию<br>составил                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УТВЕРЖД<br>АЮ<br><br>Руководите<br>ль<br>предприяти<br>я |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Форма представления результата:** заполненные документы

**Критерии оценки:**

Правильность оформления 10

Полнота ответа 20

Максимальное количество баллов 30

**Критерии оценки:**

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|                                                  | Балл (отметка)                        | Вербальный аналог   |
| 90 – 100%                                        | 5                                     | Отлично             |
| 80 – 89%                                         | 4                                     | Хорошо              |
| 60 – 79%                                         | 3                                     | Удовлетворительно   |
| менее 60%                                        | 2                                     | Неудовлетворительно |

#### **Тема 2.4.**

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

#### **Практическое занятие 7.**

Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

#### **Тема 2.5.**

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

#### **Практическое занятие 8.**

Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

**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 по составлению технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

- решать ситуационные по составлению технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Материальное обеспечение:**

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

**Задание:**

Составить технологическую документацию

**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:**

1. -Разработать рецептуру блюд
2. -Подготовить акт проработки
3. - Составить технологическую схему приготовления блюд
4. -Разработать и составить технико-технологическую карту

**Акт проработки**

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

Таблица – Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

| Перечень сырья | Масса нетто | Масса нетто | Белки | Жиры | Углеводы | Сухие вещества |
|----------------|-------------|-------------|-------|------|----------|----------------|
|----------------|-------------|-------------|-------|------|----------|----------------|

|                                        | выхода<br>.... г | выхода<br>100 г | в 100<br>г<br>сырья | в 100 г<br>блюда | в 100<br>г<br>сырья | в 100 г<br>блюда | в 100<br>г<br>сырья | в 100 г<br>блюда | в 100<br>г<br>сырья | в 100 г<br>блюда |
|----------------------------------------|------------------|-----------------|---------------------|------------------|---------------------|------------------|---------------------|------------------|---------------------|------------------|
|                                        |                  |                 |                     |                  |                     |                  |                     |                  |                     |                  |
|                                        |                  |                 |                     |                  |                     |                  |                     |                  |                     |                  |
|                                        |                  |                 |                     |                  |                     |                  |                     |                  |                     |                  |
|                                        |                  |                 |                     |                  |                     |                  |                     |                  |                     |                  |
| Итого                                  |                  |                 |                     |                  |                     |                  |                     |                  |                     |                  |
| Потери<br>при<br>тепловой<br>обработке |                  |                 |                     |                  |                     |                  |                     |                  |                     |                  |
| Всего                                  |                  |                 |                     |                  |                     |                  |                     |                  |                     |                  |
|                                        |                  |                 |                     |                  |                     |                  |                     |                  |                     |                  |
|                                        |                  |                 |                     |                  |                     |                  |                     |                  |                     |                  |
| Всего                                  |                  |                 |                     |                  |                     |                  |                     |                  |                     |                  |

Энергетическая ценность блюда рассчитывается по формуле (6)

$$X = 4,0 B + 4,0 Y + 9,0 Ж \quad (6)$$

где 4,0; 4,0; 9,0 –коэффициенты энергетической ценности соответственно белков, углеводов и жиров, ккал/г;

Б, Y, Ж – количество соответственно белков, жиров, углеводов в блюде, г. Если энергетическую ценность необходимо выразить в килоджоулях, полученное число умножают на 4,184.

$$4,184 * \text{ккал} = \text{кДж} \quad (7)$$

| Продолжение таблицы – Расчет пищевой и энергетической ценности блюда суп «Нежный» |                                                 |                                               |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Минеральные вещества                                                              |                                                 |                                               |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |
| Перече<br>нь<br>сырья                                                             | Мас<br>са<br>нетт<br>о на<br>вых<br>од<br>... г | Масс<br>а<br>нетт<br>о<br>выхо<br>да<br>100 г | Na                         |                            | K                          |                            | Ca                         |                            | Mg                         |                            | P                          |                            | Fe                         |                            |
|                                                                                   |                                                 |                                               | в<br>100<br>г<br>сыр<br>ья | в<br>100<br>г<br>блю<br>да | в<br>100<br>г<br>сыр<br>ья | в<br>100<br>г<br>блю<br>да | в<br>100<br>г<br>сыр<br>ья | в<br>100<br>г<br>блю<br>да | в<br>100<br>г<br>сыр<br>ья | в<br>100<br>г<br>блю<br>да | в<br>100<br>г<br>сыр<br>ья | в<br>100<br>г<br>блю<br>да | в<br>100<br>г<br>сыр<br>ья | в<br>100<br>г<br>блю<br>да |
|                                                                                   |                                                 |                                               |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |
|                                                                                   |                                                 |                                               |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |
|                                                                                   |                                                 |                                               |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |
|                                                                                   |                                                 |                                               |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |
|                                                                                   |                                                 |                                               |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |
| Итого                                                                             |                                                 |                                               |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |
| Потер<br>и при<br>теплов<br>ой<br>обрабо<br>тке                                   |                                                 |                                               |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |
| Всего                                                                             |                                                 |                                               |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |                            |

|       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Всего |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

| Продолжение таблицы – Расчет пищевой и энергетической ценности блюда |                            |                          |              |               |                  |               |                |               |                |               |              |               |              |               |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------|--------------|---------------|------------------|---------------|----------------|---------------|----------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|
| Витамины                                                             |                            |                          |              |               |                  |               |                |               |                |               |              |               |              |               |
| Перечень сырья                                                       | Масса нетто на выход ... г | Масса нетто выхода 100 г | А            |               | $\beta$ -каротин |               | В <sub>1</sub> |               | В <sub>2</sub> |               | РР           |               | С            |               |
|                                                                      |                            |                          | в 100 г сырь | в 100 г блюда | в 100 г сырь     | в 100 г блюда | в 100 г сырь   | в 100 г блюда | в 100 г сырь   | в 100 г блюда | в 100 г сырь | в 100 г блюда | в 100 г сырь | в 100 г блюда |
|                                                                      |                            |                          |              |               |                  |               |                |               |                |               |              |               |              |               |
|                                                                      |                            |                          |              |               |                  |               |                |               |                |               |              |               |              |               |
|                                                                      |                            |                          |              |               |                  |               |                |               |                |               |              |               |              |               |
|                                                                      |                            |                          |              |               |                  |               |                |               |                |               |              |               |              |               |
|                                                                      |                            |                          |              |               |                  |               |                |               |                |               |              |               |              |               |
| Итого                                                                |                            |                          |              |               |                  |               |                |               |                |               |              |               |              |               |
| Потери при тепловой обработке                                        |                            |                          |              |               |                  |               |                |               |                |               |              |               |              |               |
| Всего                                                                |                            |                          |              |               |                  |               |                |               |                |               |              |               |              |               |
|                                                                      |                            |                          |              |               |                  |               |                |               |                |               |              |               |              |               |
|                                                                      |                            |                          |              |               |                  |               |                |               |                |               |              |               |              |               |
| Всего                                                                |                            |                          |              |               |                  |               |                |               |                |               |              |               |              |               |

Составление и оформление ТТК

Утверждаю  
Руководитель  
предприятия

#### ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда \_\_\_\_\_

##### 1. Область применения.

1.1 \_\_\_\_\_

##### 2. Перечень сырья

2.1

2.2 Требование к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда ....., соответствуют требованиям нормативных документов.

##### 3. Рецепт

##### 3.1 Рецепт



|                      |  |  |
|----------------------|--|--|
|                      |  |  |
|                      |  |  |
|                      |  |  |
|                      |  |  |
|                      |  |  |
|                      |  |  |
|                      |  |  |
| Выход готового блюда |  |  |

#### 4. Технологический процесс приготовления

4.1 Подготовка сырья к производству производится в соответствии со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

4.2

#### 5. Оформление, подача, отпуск

5.1

5.2 Температура подачи не менее

5.3 Срок реализации

#### 6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид:

Вкус и запах:

Цвет:

Консистенция:

6.2 Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ .....%

Массовая доля белков .....%

6.3 Микробиологические показатели:

Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов

КОЕ / г продукта не более .....

Масса продукта г/см<sup>3</sup>, в котором не допускается:

БГКП (колиформы)

Каугулазоположительные стафилококки

(S. aureus)

Бактерия рода Proteus

Патогенные микробиологические, в т. ч сальмонеллы

#### 7. Пищевая и энергетическая ценность

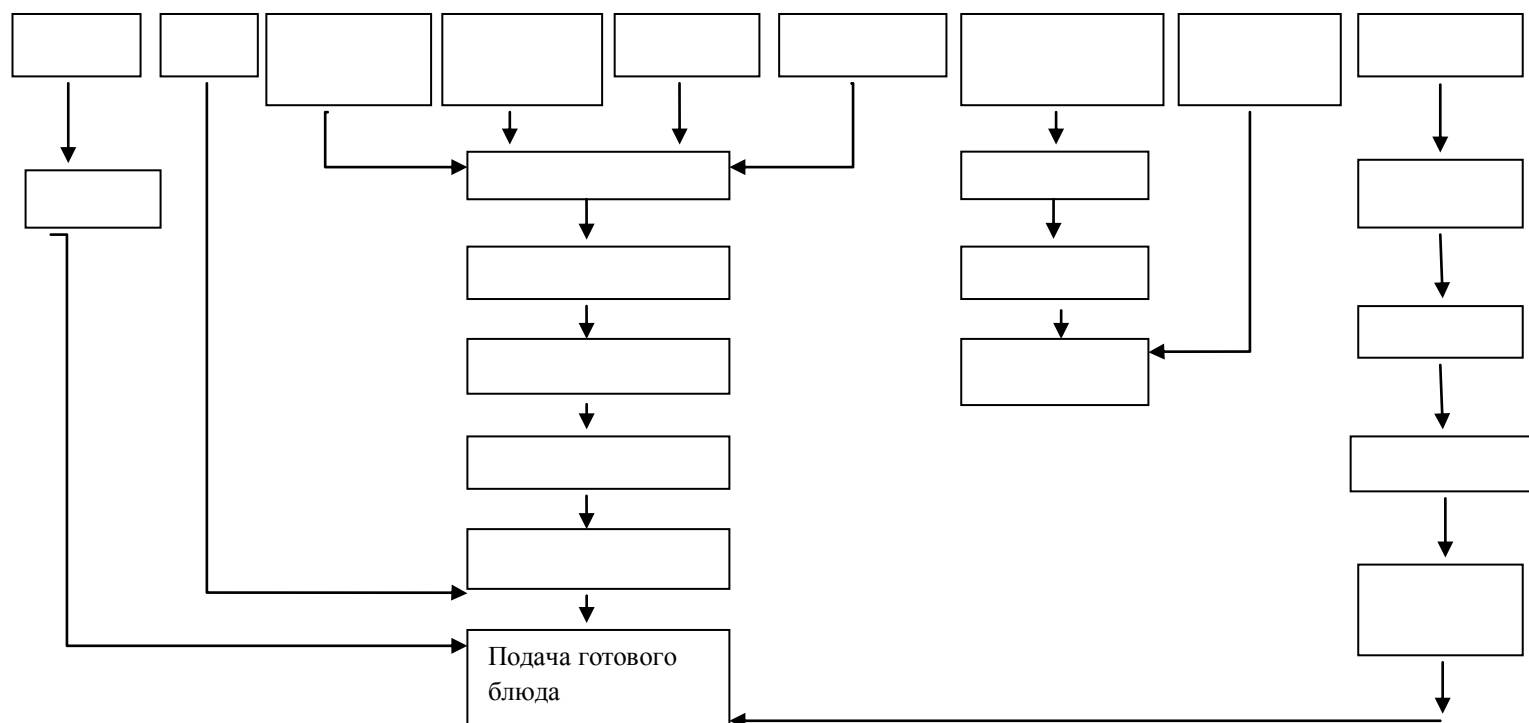
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|-------|------|----------|-----------------------------------|
|       |      |          |                                   |

#### 8. Содержание витаминов и минеральных веществ:

| Na | K | Ca | Mg | P | Fe | A | $\beta$ -каротин | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | PP | C |
|----|---|----|----|---|----|---|------------------|----------------|----------------|----|---|
|    |   |    |    |   |    |   |                  |                |                |    |   |

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Подпись

## Составление технологических схем приготовления блюд



**Форма представления результата:**  
Оформленная лабораторная работа

### Критерии оценки:

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|                                                  | Балл (отметка)                        | Вербальный аналог   |
| 90 – 100%                                        | 5                                     | Отлично             |
| 80 – 89%                                         | 4                                     | Хорошо              |
| 60 – 79%                                         | 3                                     | Удовлетворительно   |
| менее 60%                                        | 2                                     | Неудовлетворительно |

### Тема 2.2.

Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

#### Лабораторная работа 1.

Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).

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

**Выполнив работу, Вы будете:**

уметь:

- готовить сложный ассортимент салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.);

-проводить оценку качества салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)

- 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 салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)

### **Материальное обеспечение:**

Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;

Столы профессиональные СП-2/1500/600;

Тостер;

Фритюрница;

Блендер DEXP SX-100;

Гастроемкости;

Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные;

Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;

Миксер погружной TEFAL;

Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;

Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;

Соковыжималка;

Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);

Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER;

Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;

Фритюрница;

Шейкер;

Шинковка ручная BIMATEK U;

Блендер Hamitoh Beasn HNB 250S-CE;

Весы BT-15 электронные;

Весы лабораторные ET-1000M;

Весы электронные "BP-4149-10 БР";

Машина тестомесильная HWH B10;

Морозильная камера "Стинол";

Мясорубка "Koncar" MEM-12E;

Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;

Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;

Посудомоечная машина "Fagor";

Расстоечная камера XL091;

Слайсер AIRHOT SL 250;

Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;

Шкаф холодильный;

Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC;

Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600\*400 мм;

Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;  
приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;  
Стеллажи четырехуровневые  
Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М

**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 салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.)».

**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 техники безопасности.

Соблюдение технологического процесса при выполнении нарезки.3

Первичная обработка – 1 балла

Нарезка – 2 балла

Соблюдение требований к качеству и виду нарезки.6

Внешний вид – 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**

**Критерии оценки:**

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|                                                  | Балл (отметка)                        | Вербальный аналог   |
| 90 – 100%                                        | 5                                     | Отлично             |
| 80 – 89%                                         | 4                                     | Хорошо              |
| 60 – 79%                                         | 3                                     | Удовлетворительно   |
| менее 60%                                        | 2                                     | Неудовлетворительно |

### **Тема 2.3.**

Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

#### **Лабораторная работа 2.**

Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни

**Цель:** сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.

**Выполнив работу, Вы будете:**

**уметь:**

- готовить сложный ассортимент канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни;
- проводить оценку качества канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни
- 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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни

**Материальное обеспечение:**

Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;  
 Столы профессиональные СП-2/1500/600;  
 Тостер;  
 Фритюрница;  
 Блендер DEXP SX-100;

Гастроемкости;  
 Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные;  
 Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;  
 Миксер погружной TEFAL;  
 Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;  
 Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;  
 Соковыжималка;  
 Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);  
 Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER;  
 Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;  
 Фритюрница;  
 Шейкер;  
 Шинковка ручная BIMATEK U;  
 Блендер Hamitoh Beasn HNB 250S-CE;  
 Весы BT-15 электронные;  
 Весы лабораторные ET-1000M;  
 Весы электронные "BP-4149-10 БР";  
 Машина тестомесильная HWH B10;  
 Морозильная камера "Стинол";  
 Мясорубка "Koncar" MEM-12E;  
 Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;  
 Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;  
 Посудомоечная машина "Fagor";  
 Расстоечная камера XL091;  
 Слайсер AIRHOT SL 250;  
 Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;  
 Шкаф холодильный;  
 Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC;  
 Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600\*400 мм;  
 Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;  
 приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;  
 Стеллажи четырехуровневые  
 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М

**Задание:**

-Приготовить блюда, оформить и подать.

**Порядок выполнения работы:**

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

**Ход работы:**

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

8. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
9. Произвести первичную обработку сырья.
10. Приготовить блюда.
11. Провести оценку качества готовых блюд
12. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
13. Оформить таблицу «Требования к качеству блюд».

**Форма представления результата:**

14. Оформить отчет и сдать работу.

1) Заполните таблицу «Требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни».

**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 техники безопасности.

Соблюдение технологического процесса при выполнении нарезки.3

Первичная обработка – 1 балла

Нарезка – 2 балла

Соблюдение требований к качеству и виду нарезки.6

Внешний вид – 3 балла

Оформление отчета.10

Каждое правильное выполненное задание – 1 балла

Таблица – 8 баллов

Подготовка документации.1

**Максимальное количество баллов30**

Процент результативности (правильных ответов)

Максимальное количество набранных баллов **30**

**Критерии оценки:**

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|                                                  | Балл (отметка)                        | Вербальный аналог   |
| 90 – 100%                                        | 5                                     | Отлично             |
| 80 – 89%                                         | 4                                     | Хорошо              |
| 60 – 79%                                         | 3                                     | Удовлетворительно   |
| менее 60%                                        | 2                                     | Неудовлетворительно |

**Тема 2.4.**

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

### **Лабораторная работа 3.**

**Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных.**

**Цель:** сформировать умения и навыки по приготовлению, оформлению и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

#### **Выполнив работу, Вы будете:**

---

##### ***уметь:***

- готовить сложный ассортимент холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
- проводить оценку качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
- 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:**

Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;  
Столы профессиональные СП-2/1500/600;  
Тостер;  
Фритюрница;  
Блендер DEXP SX-100;  
Гастроемкости;  
Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные;  
Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;  
Миксер погружной TEFAL;  
Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;  
Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;  
Соковыжималка;  
Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);  
Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER;  
Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;  
Фритюрница;  
Шейкер;  
Шинковка ручная BIMATEK U;  
Блендер Namitoh Beasp HNB 250S-CE;  
Весы BT-15 электронные;  
Весы лабораторные ET-1000M;  
Весы электронные "BP-4149-10 БР";  
Машина тестомесильная HWH B10;  
Морозильная камера "Стинол";  
Мясорубка "Koncar" MEM-12E;  
Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;  
Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;  
Посудомоечная машина "Fagor";  
Расстоечная камера XL091;



Слайсер AIRHOT SL 250;  
Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC;  
Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600\*400 мм;  
Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;  
приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;  
Стеллажи четырехуровневые  
Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М

**Задание:**

-Приготовить блюда, оформить и подать.

**Порядок выполнения работы:**

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

**Ход работы:**

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

15. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.  
16. Произвести первичную обработку сырья.  
17. Приготовить блюда.  
18. Провести оценку качества готовых блюд  
19. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.  
20. Оформить таблицу «Требования к качеству блюд».

**Форма представления результата:**

21. Оформить отчет и сдать работу.  
1) Заполните таблицу «Требования к качеству холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента».

**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 техники безопасности.

Соблюдение технологического процесса при выполнении нарезки.3

Первичная обработка – 1 балла

Нарезка – 2 балла

Соблюдение требований к качеству и виду нарезки.6

Внешний вид – 3 балла

Оформление отчета.10

Каждое правильное выполненное задание – 1 балла

Таблица – 8 баллов

Подготовка документации.1

**Максимальное количество баллов30**

Процент результативности (правильных ответов)

Максимальное количество набранных баллов **30**

**Критерии оценки:**

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|                                                  | Балл (отметка)                        | Вербальный аналог   |
| 90 – 100%                                        | 5                                     | Отлично             |
| 80 – 89%                                         | 4                                     | Хорошо              |
| 60 – 79%                                         | 3                                     | Удовлетворительно   |
| менее 60%                                        | 2                                     | Неудовлетворительно |

### **Тема 2.5.**

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

#### **Лабораторная работа 4.**

Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных  
продуктов, сложного ассортимента.

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

**Выполнив работу, Вы будете:**

#### **уметь:**

- готовить сложный ассортимент холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- проводить оценку качества холодных 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 холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

#### **Материальное обеспечение:**

Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;

Стол профессиональный СП-2/1500/600;

Тостер;

Фритюрница;

Блендер DEXP SX-100;

Газостоемость;

Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные;

Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;

Миксер погружной TEFAL;  
Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;  
Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;  
Соковыжималка;  
Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);  
Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик MATFER;  
Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;  
Фритюрница;  
Шейкер;  
Шинковка ручная BIMATEK U;  
Блендер Hamitoh Beasp HNB 250S-CE;  
Весы BT-15 электронные;  
Весы лабораторные ET-1000M;  
Весы электронные "BP-4149-10 БР";  
Машина тестомесильная HWH B10;  
Морозильная камера "Стинол";  
Мясорубка "Koncar" MEM-12E;  
Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;  
Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;  
Посудомоечная машина "Fagor";  
Расстоечная камера XL091;  
Слайсер AIRHOT SL 250;  
Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC;  
Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600\*400 мм;  
Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;  
приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;  
Стеллажи четырехуровневые  
Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М

**Задание:**

-Приготовить блюда, оформить и подать.

**Порядок выполнения работы:**

---

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

**Ход работы:**

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

22. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
23. Произвести первичную обработку сырья.
24. Приготовить блюда.
25. Провести оценку качества готовых блюд
26. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
27. Оформить таблицу «Требования к качеству холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных».

**Форма представления результата:**

28. Оформить отчет и сдать работу.
  - 1) Заполните таблицу «Требования к качеству холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных».

**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 техники безопасности.

Соблюдение технологического процесса при выполнении нарезки.3

Первичная обработка – 1 балла

Нарезка – 2 балла

Соблюдение требований к качеству и виду нарезки.6

Внешний вид – 3 балла

Оформление отчета.10

Каждое правильное выполненное задание – 1 балла

Таблица – 8 баллов

Подготовка документации.1

**Максимальное количество баллов30**

Процент результативности (правильных ответов)

Максимальное количество набранных баллов **30**

**Критерии оценки:**

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|                                                  | Балл (отметка)                        | Вербальный аналог   |
| 90 – 100%                                        | 5                                     | Отлично             |
| 80 – 89%                                         | 4                                     | Хорошо              |
| 60 – 79%                                         | 3                                     | Удовлетворительно   |
| менее 60%                                        | 2                                     | Неудовлетворительно |

**Лабораторная работа 5.**

Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе брендовых, региональных.

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

**Выполнив работу, Вы будете:**

---

**уметь:**

- готовить сложный ассортимент холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- проводить оценку качества холодных 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 холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

**Материальное обеспечение:**

Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;  
Столы профессиональные СП-2/1500/600;  
Тостер;  
Фритюрница;  
Блендер DEXP SX-100;  
Гастроемкости;  
Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные;  
Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;  
Миксер погружной TEFAL;  
Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;  
Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;  
Соковыжималка;  
Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);  
Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик MATFER;  
Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;  
Фритюрница;  
Шейкер;  
Шинковка ручная BIMATEK U;  
Блендер Namitoh Beasp HNB 250S-CE;  
Весы BT-15 электронные;  
Весы лабораторные ET-1000M;  
Весы электронные "BP-4149-10 БР";  
Машина тестомесильная HWH B10;  
Морозильная камера "Стинол";  
Мясорубка "Koncar" MEM-12E;  
Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;  
Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;  
Посудомоечная машина "Fagor";  
Расстоечная камера XL091;  
Слайсер AIRHOT SL 250;  
Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC;  
Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600\*400 мм;

Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;  
приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;  
Стеллажи четырехуровневые  
Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М

**Задание:**

-Приготовить блюда, оформить и подать.

**Порядок выполнения работы:**

---

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

**Ход работы:**

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

29. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.

30. Произвести первичную обработку сырья.

31. Приготовить блюда.

32. Провести оценку качества готовых блюд

33. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

34. Оформить таблицу «Требования к качеству холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных».

**Форма представления результата:**

35. Оформить отчет и сдать работу.

- 1) Заполните таблицу «Требования к качеству холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных».

**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 техники безопасности.

Соблюдение технологического процесса при выполнении нарезки.3

**Критерии оценки:**

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|                                                  | Балл (отметка)                        | Вербальный аналог   |
| 90 – 100%                                        | 5                                     | Отлично             |
| 80 – 89%                                         | 4                                     | Хорошо              |
| 60 – 79%                                         | 3                                     | Удовлетворительно   |
| менее 60%                                        | 2                                     | Неудовлетворительно |

### Лабораторная работа 6.

Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских заливных блюд

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

#### Выполнив работу, Вы будете:

##### **уметь:**

- готовить сложный ассортимент холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- проводить оценку качества холодных 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 холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

##### **Материальное обеспечение:**

Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;

Стол профессиональный СП-2/1500/600;

Тостер;

Фритюрница;

Блендер DEXP SX-100;

Гастроемкости;

Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные;

Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;

Миксер погружной TEFAL;

Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;

Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;

Соковыжималка;

Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С);

Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER;

Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;

Фритюрница;

Шейкер;

Шинковка ручная BIMATEK U;

Блендер Namitoh Beasp HNB 250S-CE;

Весы BT-15 электронные;

Весы лабораторные ET-1000M;

Весы электронные "BP-4149-10 БР";

Машина тестомесильная HWH B10;

Морозильная камера "Стинол";

Мясорубка "Koncar" MEM-12E;  
Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;  
Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;  
Посудомоечная машина "Fagor";  
Расстоечная камера XL091;  
Слайсер AIRHOT SL 250;  
Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC;  
Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600\*400 мм;  
Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;  
приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;  
Стеллажи четырехуровневые  
Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М

**Задание:**

-Приготовить блюда, оформить и подать.

**Порядок выполнения работы:**

---

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

**Ход работы:**

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

36. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
37. Произвести первичную обработку сырья.
38. Приготовить блюда.
39. Провести оценку качества готовых блюд
40. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
41. Оформить таблицу «Требования к качеству холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных».

**Форма представления результата:**

42. Оформить отчет и сдать работу.
  - 1) Заполните таблицу «Требования к качеству холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных».

**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 техники безопасности.

Соблюдение технологического процесса при выполнении нарезки.3

**Критерии оценки:**

| Процент результативности<br>(правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки |                     |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|                                                  | Балл (отметка)                        | Вербальный аналог   |
| 90 – 100%                                        | 5                                     | Отлично             |
| 80 – 89%                                         | 4                                     | Хорошо              |
| 60 – 79%                                         | 3                                     | Удовлетворительно   |
| менее 60%                                        | 2                                     | Неудовлетворительно |