Приложение 1.3.1к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

для обучающихся специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Магнитогорск, 2025

ОДОБРЕНО

Предметной/предметно-цикловой комиссией «Наименование»
Председатель Колесникова Н.Н.
Протокол № 5 от «22» января 2025г

Методической комиссией МпК
Протокол № 3 от «19» февраля 2025г

Разработчик:
преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»
Ольга Юрьевна Медведева

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы 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
Лабораторное занятие 1	18
Лабораторное занятие 2	21
Лабораторное занятие 3	24
Лабораторное занятие 4	26
Лабораторное занятие 5	28
Лабораторное занятие 6	31

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 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 (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, марка	Количество	Габариты		
			длина	ширина	высот

Механическое					
1 Электропривод	ПГ – 0,6	1	530	280	310
Немеханическое					
2 Стол со встроечной 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 (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 (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 холоднойзакуски сложного ассортимента из овощей, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа.

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

Задание №3. Решение ситуационных задач по адаптации и разработке рецептур холоднойзакуски 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 (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 От «_____» _____ _____			№ 2 От «_____» _____ _____			№ 3 От «_____» _____ _____			№ 4 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 блюда, руб.коп									
Выход одного блюда в готовом виде, грамм									
Зав производством									
Калькуляцию составил									
УТВЕРЖДАЮ Руководитель предприятия									

Форма представления результата: заполненные документы

Критерии оценки:

Правильность оформления 10

Полнота ответа 20

Максимальное количество баллов30

Критерии оценки:

Процент результативности (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 . г	выхода 100 г	в 100 г сырья	в 100 г блюда	в 100 г сырья	в 100 г блюда	в 100 г сырья	в 100 г блюда	в 100 г сырья	в 100 г блюда
Итого										
Потери при тепловой обработке										
Всего										
Всего										

Энергетическая ценность блюда рассчитывается по формуле (6)

$$X = 4{,}0\ Б + 4{,}0\ У + 9{,}0\ Ж \quad (6)$$

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

Б, У, 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														
Перечень сырья	Масса нетто на выход … г	Масса нетто выхода 100 г	Na		K		Ca		Mg		P		Fe	
			в 100 г сырья	в 100 г блюда	в 100 г сырья	в 100 г блюда	в 100 г сырья	в 100 г блюда	в 100 г сырья	в 100 г блюда	в 100 г сырья	в 100 г блюда	в 100 г сырья	в 100 г блюда
Итого														
Потери при тепловой обработке														
Всего														

Всего														

Продолжение таблицы – Расчет пищевой и энергетической ценности блюда														
Витамины														
Перечень сырья	Масса нетто навыход … г	Масса нетто выхода 100 г	А		β-каротин		B_1		B_2		PP		C	
			в 100 г сырья	в 100 г блюда	в 100 г сырья	в 100 г блюда	в 100 г сырья	в 100 г блюда	в 100 г сырья	в 100 г блюда	в 100 г сырья	в 100 г блюда	в 100 г сырья	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. Рецептура

3.1 Рецептура

Выход готового блюда		

4. Технологический процесс приготовления

4.1 Подготовка сырья к производству производится в соответствии со Сборником рецептур 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^3, 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

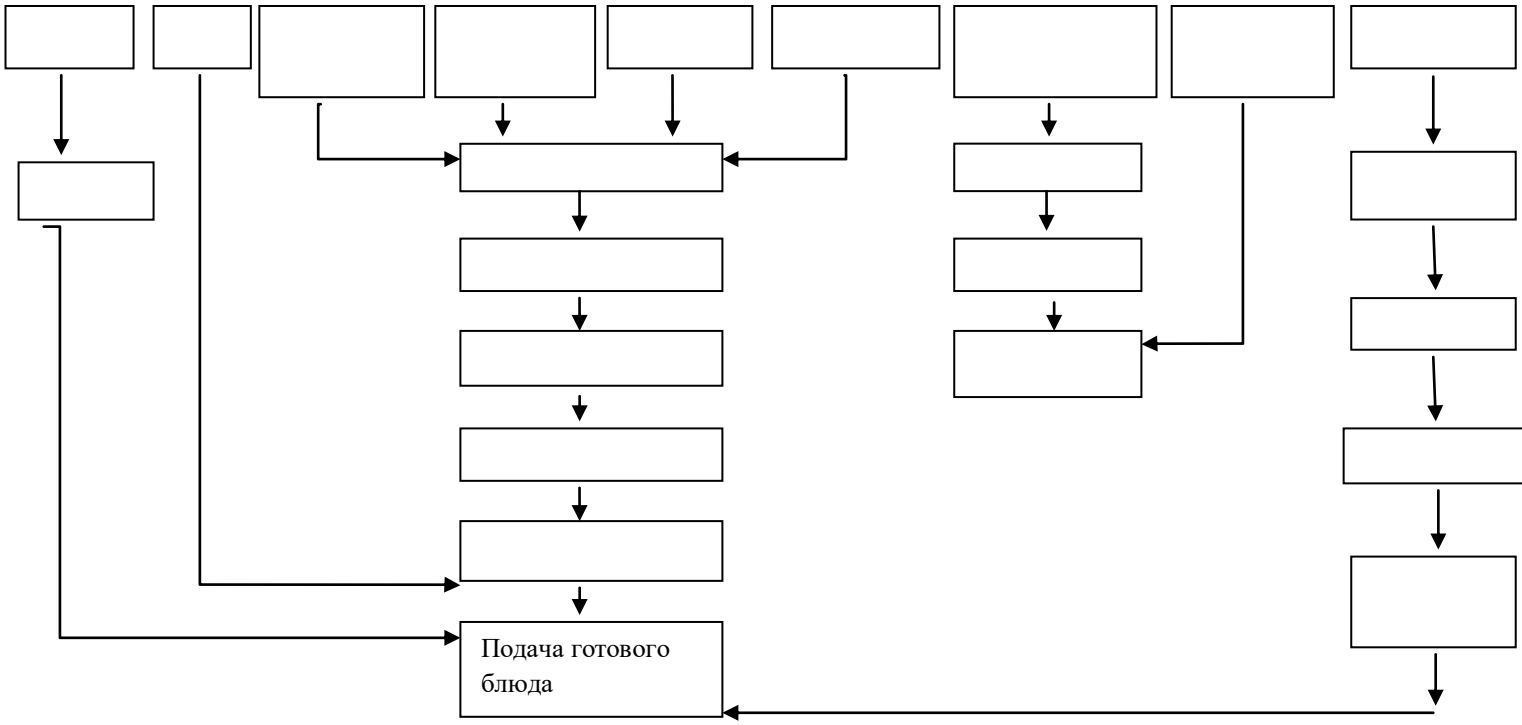
8. Содержание витаминов и минеральных веществ:

Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C

Ответственный разработчик _____/_____/

Подпись

Составление технологических схем приготовления блюд



Форма представления результата:
Оформленная лабораторная работа

Критерии оценки:

Процент результативности (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" ВМ 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+420C);
Термометр цифровой (-50+200C) сталь нержавеющая, пластик MATFER;
Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;
Фритюрница;
Шейкер;
Шинковка ручная BIMATEK U;
Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE;
Весы ВТ-15 электронные;
Весы лабораторные ЕТ-1000М;
Весы электронные "ВР-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 СНЕЖ 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 задания

   Текущий 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 баллов30
Процент результативности (правильных ответов)
Максимальное количество набранных баллов **30**
Критерии оценки:

Процент результативности (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" ВМ 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+420C);
Термометр цифровой (-50+200C) сталь нержавеющая, пластик MATFER;
Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;
Фритюрница;
Шейкер;
Шинковка ручная BIMATEK U;
Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE;
Весы ВТ-15 электронные;
Весы лабораторные ЕТ-1000М;
Весы электронные "ВР-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 СНЕЖ 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 (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+420C);
Термометр цифровой (-50+200C) сталь нержавеющая, пластик MATFER;
Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;
Фритюрница;
Шейкер;
Шинковка ручная BIMATEK U;
Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE;
Весы ВТ-15 электронные;
Весы лабораторные ЕТ-1000М;
Весы электронные "ВР-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 СНЕЖ 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 (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;
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 Beacn HHB 250S-CE;
Весы ВТ-15 электронные;
Весы лабораторные ЕТ-1000М;
Весы электронные "ВР-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 СНЕЖ 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 задания

   Текущий 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 (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+420C);
Термометр цифровой (-50+200C) сталь нержавеющая, пластик MATFER;
Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;
Фритюрница;
Шейкер;
Шинковка ручная BIMATEK U;
Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE;
Весы ВТ-15 электронные;
Весы лабораторные ЕТ-1000М;
Весы электронные "ВР-4149-10 БР";
Машина тестомесильная HWH B10;
Морозильная камера "Стинол";
Мясорубка "Koncar" MEM-12E;
Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/ЗП;
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 СНЕЖ 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 (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;
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+420C);
Термометр цифровой (-50+200C) сталь нержавеющая, пластик MATFER;
Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;
Фритюрница;
Шейкер;
Шинковка ручная BIMATEK U;
Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE;
Весы ВТ-15 электронные;
Весы лабораторные ЕТ-1000М;
Весы электронные "ВР-4149-10 БР";
Машина тестомесильная HWH B10;
Морозильная камера "Стинол";

Мясорубка "Koncar" MEM-12E;
Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/ЗП;
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 СНЕЖ 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 задания

   Текущий 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 (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