

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

Многопрофильный колледж

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

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

**для обучающихся специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОДЕРЖАНИЕ

1 Введение	4
2 Методические указания	10
Практическое занятие 1	10
Практическое занятие 2	10
Практическое занятие 3	11
Практическое занятие 4	11
Практическое занятие 5	12
Практическое занятие 6	15
Практическое занятие 7	16
Практическое занятие 8-19	17
Лабораторные занятия	18

1 ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

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

В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

- 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 соусов; горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости для приготовления, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ, для приготовления супов; горячих соусов; горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

- порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности приготовления готовых супов; горячих соусов; горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на освоение вида деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями:**

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

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

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

сложного ассортимента

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

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

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

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

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

А также формированию общих компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 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 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.

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

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

Практическое занятие №1

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

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

Выполнив работу, вы будете уметь:

- работать с нормативно-технологической документацией
- составлять ассортимент

Материальное обеспечение:

Методические пособия по выполнению практической работы, раздаточный материал, нормативная документация

Задание:

- 1 -составить ассортимент горячей кулинарной продукции для ресторана
- 2 -составить ассортимент горячей кулинарной продукции для кафе
- 3 - составить ассортимент горячей кулинарной продукции для бара
- 4 - составить ассортимент горячей кулинарной продукции для диетической столовой
- 5 - составить ассортимент горячей кулинарной продукции для школьной столовой
- 6 - составить ассортимент горячей кулинарной продукции для общедоступной столовой

Порядок выполнения работы:

- 1 ознакомиться с раздаточным материалом
- 2 используя сборник рецептов, составить ассортимент.

Форма представления результата:

Отчет о проделанной работе в тетради

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

Практическое занятие №2

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

Цель: Выявление, анализ и минимизация рисков, связанных с обеспечением качества и безопасности горячей кулинарной продукции, на основе требований системы ХАССП, действующих СанПиН и анализа технологических процессов, влияющих на формирование качества готовых блюд.

Выполнив работу, вы будете уметь:

- выявлять и анализировать риски, возникающие на всех этапах производства горячей кулинарной продукции, применяя требования системы ХАССП для обеспечения безопасности и качества блюд;
- интерпретировать и использовать нормы СанПин для контроля санитарного состояния на производстве

Материальное обеспечение:

Методические пособия по выполнению практической работы, раздаточный материал, нормативная документация

Задание:

- 1 - ознакомиться с документами
- 2 - составить таблицу «Риски в области обеспечения качества и безопасности кулинарной продукции»
- 3 - оценивать технологические процессы с точки зрения их влияния на качество и безопасность готовой продукции

Порядок выполнения работы:

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

Форма представления результата:

Оформленная таблица в тетради

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 1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Практическое занятие №3

Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха. Определение численности работников производства.

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

Выполнив работу, вы будете уметь:

- решать задачи проектирования предприятия общественного питания

Материальное обеспечение:

Индивидуальные задания, учебная литература

Задание:

- 1 – зарисовать схему расположения оборудования в суповом и соусном отделениях горячего цеха
- 3- заполнить таблицу «Оборудование и инвентарь, использующийся в горячем цехе»
- 4- -ответить на контрольные вопросы

Порядок выполнения работы:

- 1 - Изучить организацию рабочих мест в горячем цехе
- 2 – зарисовать схему расположения оборудования в суповом и соусном отделениях горячего цеха
- 3- заполнить таблицу «Оборудование и инвентарь, использующийся в горячем цехе»
- 4- -ответить на контрольные вопросы

Теоретические сведения

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

В линии размещены:

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

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

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

В линии размещены:

- пищеварочные котлы – для варки овощных и крупяных гарниров;
- плиты;
- шкафы;
- фритюрницы;
- пастокукеры;
- гриль;
- пароконвектомат;
- - сковороды;
- шашлычница;
- мармиты – для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии;
- холодильные шкафы;
- вспомогательное оборудование: производственные столы, секция - стол с охлаждаемым шкафом

шкафом

- для порционирования и оформления блюд, секция – стол со встроенной моечной ванной – для

доработки полуфабрикатов и зелени, стеллажи, ванна для промывания гарниров.

Обратите внимание на размещение механического оборудования: универсального привода, овощерезки, протирачной машины, машины картофельного пюре.

3. Рабочие места горячего цеха оснащаются:

- посудой для выполнения определённых операций: наплитными котлами, котлами – корабинами

(для варки и припускания рыбы), катлами с решётками – вкладышами (для варки диетических блюд на пару), сотейниками (для пассерования овощей), , противнями (для обжаривания полуфабрикатов), сковородами, кастрюлями;

- инструментами, инвентарём: ситом, венчиками, весёлкой, вилкой поварской, лопатками, шумовками, шпажками.

4. Рассмотрите схему планировки горячего цеха.

Рассмотрите изображение теплового оборудования для горячего цеха.

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



Рис. Организация рабочих мест в горячем цехе

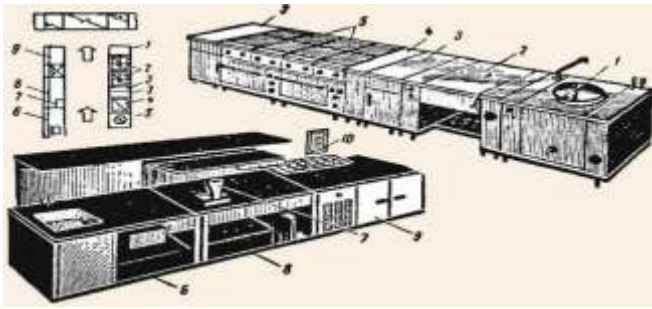


Рис. Рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха:

1 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 2 - сковорода СЭСМ-0,2; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - вставка

ВСМ-210; 5 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 6 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 7 - весы настольные циферблатные ВНЦ-2; 8 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 9 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 10 - планшет настенный для технологической карты

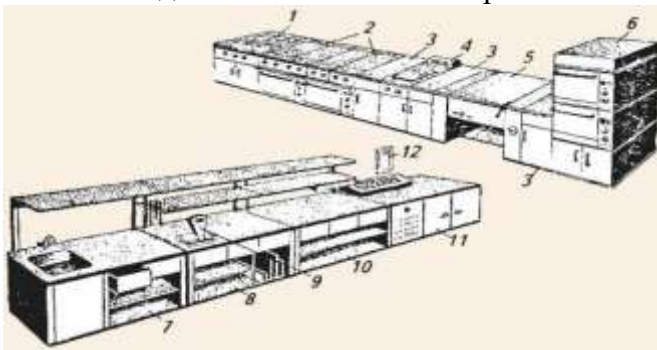


Рис. Рабочее место повара соусного отделения:

1 - мармит МСЭСМ-50 для соусов; 2 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - сковорода СЭСМ-0,2; 6 - шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2; 7 - стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ; 8 - стол производственный СГИ470;

9 - весы циферблатные ВНЦ-2; 10 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 11 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 12 - планшет настенный для технологической карты

5. Запишите в таблицу «Оборудование и инвентарь, использующийся в горячем цехе», посмотрев на рисунок ниже

Вид оборудования, инвентарь, назначение



Ответить на контрольные вопросы:

Форма представления результата:

Оформленная таблица, схема и ответы на вопросы в тетради

1 Какое расстояние должно быть между технологическими линиями в горячем цехе?

2 Почему для построения технологических линий используют секционно-модулированное оборудование?

- 3 Перечислите виды немеханического оборудования, используемого в горячем цехе.
- 4 Перечислите виды теплового оборудования, используемого в горячем цехе.
- 5 Перечислите виды механического оборудования, используемого в горячем цехе.

ЗАДАНИЕ: 1 Составьте таблицу для расчета количества работников в цехе

Таблица расчета количества работников в цехе

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

Продолжительность смены (Тсм)

Наименование блюд

Количество блюд (n)

Норма времени (Нвр, сек)

Количество работников чел/сек

1 Семга припущенная 15 90 0,04

2 Лосось под сливочным соусом 30 150 0,14

3 Семга жаренная гриль 26 200 0,16

4 Рыба по-ленинградски 20 260 0,16

5 Рыбные рулетики с гарниром 40 200 0,24

6 Гратен картофельный 11 120 0,04

7 Рататуй 15 80 0,04

8 Стейк 100 150 0,46

9 Гуляш 100 120 0,37

10 Мясная запеканка 62 135 0,25

11 Рис припущенный 52 120 0,19

12 Сырники 40 80 0,10

13 Омлет 13 90 0,04

Итого рабочих в цехе 3

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

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 1.5 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.

Тема 1.6 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.

Практическое занятие №4

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

Практическое занятие 5

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

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

Выполнив работу, вы будете уметь:

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

Материальное обеспечение:

Методические пособия по выполнению практической работы, раздаточный материал, нормативная документация

Задание:

1 – разработать рецептуру супа, соуса сложного ассортимента
2 -подготовить документацию (акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту)

Порядок выполнения работы:

1 – проанализировать задание
2 – обобщить полученные знания и применить их к решению ситуационных задач
3 – подготовить и сдать практические работы

Ход работы

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

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

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

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

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

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

Задание № 4 Заполните документацию

1. Акт проработки

Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механическом 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,	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
	От «_____» _____	От «_____» _____	От «_____» _____	От «_____» _____

дата утверждения продукты													
Наименование	код	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
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:
Оформленные таблицы в тетради

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

Практическое занятие №6

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

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

Выполнив работу, вы будете уметь:

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

Материальное обеспечение:

Методические пособия по выполнению практической работы, раздаточный материал, нормативная документация

Задание:

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

Порядок выполнения работы:

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

Ход работы

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

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

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

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

Задание № 4 Заполните документацию

1. Акт проработки

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

Форма представления результата:

Оформленная таблица в тетради

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

Практическое занятие №7

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

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

Выполнив работу, вы будете уметь:

- решать ситуационные задачи по адаптации рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов
- использовать сезонные региональные продукты при адаптации рецептур
- адаптировать рецептуры для различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Материальное обеспечение:

Методические пособия по выполнению практической работы, раздаточный материал, нормативная документация

Задание:

- 1 - Разработать рецептуру блюд из яиц, творога, сыра, муки
- 2 - Подготовить акт проработки

Порядок выполнения работы:

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

Ход работы

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

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

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

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

Задание № 5 Заполните документацию

1. Акт проработки

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

Форма представления результата:

Оформленная таблица в тетради

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

Тема 1.11 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Тема 1.12 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

Тема 2.2 Супы и соусы

Тема 2.3 Холодные блюда и закуски

Тема 2.4 Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий

Тема 2.5 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.6 Блюда из мяса и домашней птицы

Тема 2.7 Блюда из яиц и творога

Тема 2.8 Сладкие блюда, напитки и кондитерская продукция

Диетические блюда специального назначения

Тема 3.1 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции Уральского региона

Тема 4.1 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции народов России

Практическое занятие № 7- 19

Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

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

Выполнив работу, вы будете уметь:

- разрабатывать рецептуры и составлять последовательность приготовления блюд.

Материальное обеспечение:

Сборник рецептур, раздаточный материал, карточки-задания

Задание:

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

Порядок выполнения работы:

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

Ход работы

Задание №1. Решение ситуационных задач по разработке последовательности его приготовления.

Задание № 2 Заполните документацию

1. Акт проработки

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

Форма представления результата:

Оформленная таблица в тетради

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 1.5 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Лабораторное занятие 1 .

Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов

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

Лабораторное занятие 2

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

Лабораторное занятие 3

Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов

организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Тема 1.6 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Лабораторное занятие 4

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

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

Тема 1.8 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Лабораторное занятие №5

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

Тема 1.9 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Лабораторное занятие 6

Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

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

Тема 1.10

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

Лабораторное занятие 7

Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление

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

Тема 1.11

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

Лабораторное занятие 8

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

Тема 1.12

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

Лабораторное занятие 9

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

Тема 2.2 Супы и соусы

Лабораторное занятие №10

Приготовление супов и соусов для диетического и лечебно-профилактического питания

Тема 2.3 Холодные блюда и закуски

Лабораторное занятие №11

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

Тема 2.4 Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий

Лабораторное занятие №12

Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий для диетического

и

лечебно-профилактического питания

Тема 2.5 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья

Лабораторное занятие №13

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

Тема 2.6 Блюда из мяса и домашней птицы

Лабораторное занятие №14

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

Тема 2.7 Блюда из яиц и творога

Лабораторное занятие №15

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

Тема 2.8 Сладкие блюда, напитки и кондитерская продукция

Диетические блюда специального назначения

Лабораторное занятие №16

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

Тема 3.1 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции Уральского региона

Лабораторное занятие №17

Приготовление национальных горячих сложных блюд Уральского региона

Тема 4.1 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции народов России

Лабораторное занятие №18

Приготовление национальных горячих сложных блюд народов России

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

Выполнив работу, Вы будете:

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

Материальное обеспечение:

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

- Приготовить блюда, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

Вводный инструктаж:

- инструктаж по технике безопасности
- проверка рабочей одежды

- ознакомление с предстоящей работой
 - выдача задания
- Текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся)
- Заключительный инструктаж

- проверка выполненной работы
- заполнение отчета
- уборка рабочего места

Ход работы:

- составление рецептуры (технологические карты),
 - оформить заявки на сырье и продукты,
- Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.

Произвести первичную обработку сырья.

Приготовить блюда.

Провести оценку качества готовых блюд

Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформить таблицу «Требования к качеству блюд».

Форма представления результата:

Оформить отчет и сдать работу.

1) Заполните таблицу «Требования к качеству блюд».

Критерии оценки:

Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды.5

Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1

Организация рабочего места.3

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

Соблюдение техники безопасности 2

Соблюдение технологического процесса при выполнении нарезки.3

Первичная обработка – 1 балла

Соблюдение требований к качеству и виду нарезки.6

Внешний вид – 3 балла

Правильность формы – 3 балла

Оформление отчета.10

Каждое правильное выполненное задание – 1 балла

Таблица – 8 баллов

Подготовка документации.1

Максимальное количество баллов 25

Процент результативности (правильных ответов)

Максимальное количество набранных баллов 25