|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа**: Методические рекомендации по организации и выполнению практических занятий по ПМ. 02, МДК 02.01; МДК 02.02**  **Профессии** 43.01.09 Повар, кондитер  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1 из 55** |
| **Экз. №** |

Методические указания для обучающихся

по выполнению

**ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента

МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Ульяновск

**РАССМОТРЕНЫ**

на заседании МК отделения сервиса

Протокол №

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т. Ю. Бесчетвертева

Составитель: преподаватели высшей категории: Насретдинова Н. В.

Рецензенты:

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка………………………………………………… 4

2. Перечень тем практических занятий…………………………………. 9

3. Методические указания для обучающихся по выполнению практических занятий…………………………………………………………...12

**Пояснительная записка**

Учебно-методическое обеспечение по междисциплинарному курсу

**по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации**

**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**

**ассортимента**

***МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента***

***МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных***

содержит комплект учебно-методической документации для эффективной организации проведения практических занятий. Содержание практических занятий соответствует требованиям ППССЗ федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер утверждённого** приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565

По учебному плану предусмотрено аудиторных занятий – **334 часа**

из них

* практических занятий – **60 часа**
* лабораторных занятий – **96 часов**

**Практическое занятие** – форма организации учебного процесса по дисциплине, темы которого должны соответствовать изучаемому теоретическому курсу, более полно охватывать материал по объему и по содержанию.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Параметры** | **Практическое занятие** | |
| **Ведущие дидактические**  **цели** | Формирование практических умений – профессиональных (выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (решение задач). | |
| **Содержание** | Выполнение упражнений по изучению устройства оборудования, инструментов. | |
| Решение производственных задач и ситуаций, расчет и анализ различных показателей, составление и производственной документации, обработка результатов измерений. | |
| Ознакомление с технологическим процессом, диагностика качества сырья, изделий, блюд, разработка технологической документации. | |
| Анализ и решение производственных ситуаций и задач. | |
| Изучение нормативных документов и справочных материалов, анализ производственной документации, выполнение заданий с их использованием | |
| Тренинг по организации рабочего места, отработке безопасных приёмов эксплуатации оборудования | |
| **Место в учебном процессе** | При изучении профессиональных модулей. | |
| Количество часов определяется по ФГОС, определяет зам. директора по учебной работе и фиксируется в рабочих программах профессиональных модулей. | |
| В процессе изучения теоретического блока профессионального модуля. | |
| Содержание лабораторных работ и практических занятий фиксируется в рабочих программах профессиональных модулей в разделе «Содержание обучения по профессиональному модулю». | |
| **Подготовка** | Организация лаборатории, рабочих мест | |
| Должны быть обеспечены:  - методическими указаниями (инструкциями)  - необходимым оборудованием и инструментами  - демонстрационными материалами и пособиями (плакатами, схемами, муляжами блюд, образцами сырья)  - образцами отчетов | |
| **Проведение** | Учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 12 человек | Не менее 2-х академических часов |
| Формы работы | |
| Бригадная, в паре. | Групповая, в паре и индивидуальная. |
| - проверка знаний обучающихся  - инструктаж преподавателя  - самостоятельная работа обучающихся  - анализ и оценка выполненных работ и степени овладения обучающимися запланированными умениями | |
| **Характер** | - репродуктивный  - частично-поисковый  - поисковый | |
| **Контроль и оценка** | Контроль:  - ход выполнения работ  - качество оформления отчетов, своевременность их сдачи.  - соблюдение правил техники безопасности | |
| Оценки за выполнение работ могут выставляться дифференцированно или в форме зачета с занесением в карту учёта успеваемости обучающегося. | |
| Оценки могут учитываться как показатели текущей успеваемости обучающихся | |
| **Обязанности** | Обучающийся должен:  - выполнить весь перечень работ, предусмотренных программой  - своевременно оформлять отчеты по выполнению работ | |
| Преподаватель:  - организует проведение занятий и выполнение работ обучающимися, пропустившими занятия  - заносит результаты о проведении лабораторных работ и практических занятий в карту учёта успеваемости обучающегося и сдает в учебную часть в конце каждого семестра | |
| **Требования** | В лаборатории/кабинете должны быть:  -перечень работ  -график проведения  - расписание консультаций  - правила по технике безопасности | |

В результате освоения ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

обучающиеся должны:

***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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
* порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции

***знать***

* требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного приготовления, в т. авторских, брендовых, региональных;
* рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
* способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
* правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты, виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

**Компетенции, формируемые в рамках по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**

**ассортимента**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Компетенция** | **Наименование результата обучения** | | **Основные показатели оценки результата** |
| ***Профессиональные компетенции*** | | | |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | | |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | | |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | | |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | | |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | | |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | | |
| ***Общие компетенции*** | | | |
| ОК 01 | | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различному контексту | |
| ОК 02 | | Осуществлять поиск, анализ интерпретации. информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | |
| ОК 03 | | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | |
| ОК 04 | | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | |
| ОК 05 | | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на гос. языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | |
| ОК 06 | | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | |
| ОК 07 | | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | |
| ОК09 | | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | |
| ОК 10 | | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | |
| ОК 11 | | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | |

На каждое практическое занятие разработаны и утверждены методические указания обучающимся.

Представлен утверждённый перечень выполняемых работ.

Приложено учебно-информационное обеспечение.

**Структурные элементы практического занятия:**

* Инструктаж, проводимый педагогом;
* Самостоятельная деятельность обучающихся;
* Анализ и оценка выполненных работ и степени овладения обучающимися запланированными умениями.

На занятии используются современные информационные технологии (в том числе демонстрация мультимедийных материалов).

**Повышение эффективности формирования общих компетенций в ходе проведения практических занятий достигается за счёт**

* разнообразие форм и методов обучения;
* управление процессом познания и развития;
* понимание стилей обучения.

**Формы организации учебного процесса, в рамках которых формируются общие компетенции:**

* работа в семинарах;
* групповое выполнение практических работ;
* индивидуальное выполнение практических работ;
* групповое и индивидуальное участие в создании тематического проекта;
* работа в деловых, имитационных играх;
* анкетирование, тестирование;
* индивидуальный анализ, моделирование проблемной ситуации;

**Методы компетентностного обучения:**

* обсуждение в группах;
* деловая игра;
* демонстрация опыта;
* изучение конкретных ситуаций из практики;
* обсуждения с участием группы специалистов;
* проблемное изложение;
* метод эвристического диалога;
* метод учебно-профессиональных задач;
* метод проектного обучения

**Критерии оценки практической работы.**

Практические занятия оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности

работ:

1) соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствии с

существующими требованиями;

2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;

3) объем, характер и качество использованных источников;

4) обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;

5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления компьютерной

презентации

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку.

«5» – работа соответствует всем критериям, студенты демонстрируют творческий подход,

самостоятельно находят дополнительный материал;

«4» – работа не соответствует одному из критериев (1, 2,4);

«3» – работа не соответствует критериям 1, 2,4,5;

«2» – работа не соответствует ни одному из критериев.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% |  | 5 | отлично |
| 80% - 89% |  | 4 | хорошо |
| 70% - 79% |  | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% |  | 2 | не удовлетворительно |

***П Е Р Е Ч Е Н Ь***

практических занятий по МДК

**МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

на 2024/2025 учебный год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид | Наименование работы или занятия | Кол-во часов |
| 1 | Тема 1.2 | Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. | **2** |
| 2 | Тема 1.2 | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | **2** |
| 3 | Тема 1.2 | Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов | **2** |
| 4 | Тема 1.3 | Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов | **2** |
| 5 | Тема 1.3 | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | **2** |
| 6 | Тема 1.3 | Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления соусов | **2** |
| 7 | Тема 1.4 | Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде | **2** |
| 8 | Тема 1.4 | Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде | **2** |
| 9 | Тема 1.4 | Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запечённом виде | **2** |
| 10 | Тема 1.4 | Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в тушёном виде | **2** |
| 11 | Тема 1.4 | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | **4** |
| 12 | Тема 1.4 | Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей | **2** |
| **ИТОГО** | | | **26** |

***П Е Р Е Ч Е Н Ь***

практических занятий по МДК

**МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

на 2024/2025 учебный год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид | Наименование работы или занятия | Кол-во часов |
| 1 | Тема 2.2 | Расчёт сырья для приготовления заправочных супов | **2** |
| 2 | Тема 2.3 | Расчёт сырья для приготовления супов-пюре | **2** |
| 3 | Тема 2.4 | Расчёт сырья для приготовления холодных супов | **2** |
| 4 | Тема 3.4 | Расчёт сырья для приготовления соусов | **2** |
| 5 | Тема 4.1 | Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов | **2** |
| 6 | Тема 4.1 | Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из тушеных и запечённых овощей и грибов | **2** |
| 7 | Тема 4.1 | Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов | **2** |
| 8 | Тема 4.2 | Расчёт сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий | **2** |
| 9 | Тема 5.1 | Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога. | **2** |
| 10 | Тема 5.2 | Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из муки. | **2** |
| 11 | Тема 5.2 | Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы | **2** |
| 12 | Тема 6.2 | Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья | **2** |
| 13 | Тема 7.2 | Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном, виде | **2** |
| 14 | Тема 7.2 | Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде. | **2** |
| 15 | Тема 7.2 | Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рубленого мяса | **2** |
| 16 | Тема 7.3 | Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика. | **2** |
| 17 | Тема 7.3 | Разработка технологических карт для приготовления блюд из птицы. | **2** |
| **ИТОГО** | | | **34** |

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

**Практическое занятие № 1**

**Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.

**Цель работы:** закрепить и усвоить теоретические знания производственной программы приготовления заправочных супов и супов-пюре.

**Указания к работе**

1.Проанализировать задание, обобщив полученные знания по пройденному материалу, выполнить предложенные задания, ответить на контрольные вопросы.

2.Подготовка и сдача практической работы (работа должна быть оформлена в тетрадях)

Последовательность выполнения работы

**Задание:**

1. Подобрать оборудование для приготовления заправочных супов и супов-пюре.

2 . Изучить организацию рабочих мест при приготовлении заправочных супов и супов-пюре.

|  |  |
| --- | --- |
| **Приготовление заправочных супов и супов-пюре** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование рабочего места |  |

3. Составить технологическую схему заправочных супов:

1) «Борщ» (№169, 3 колонка, расчет на 1, 2, 25 порций)

2) «Щи из свежей капусты» (№186, 3 колонка, расчет на 1, 2, 25 порций)

4. Составить технологическую схему для супов – пюре:

1) «Суп-пюре картофеля» (№240, 3 колонка, расчет на 1, 2, 25 порций)

2) «Суп-пюре из разных овощей» (№242, 3 колонка, расчет на 1, 2, 25 порций)

**Краткий теоретический обзор**

Горячий цех подразделяется на два специализированных от­деления — суповое и [соусное](https://studopedia.ru/18_31523_organizatsiya-raboti-sousnogo-otdeleniya-goryachego-tseha.html). В суповом готовят бульоны и пер­вые блюда, в соусном — вторые блюда, гарниры, соусы, горячие напитки.

Количество поваров в каждом отделении определяется соотно­шением 1:2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше. В го­рячих цехах малой мощности такого деления, как правило, нет.

Суповое отделение. Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и при­готовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2—3 наименования), супы готовят боль­шими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготовляющего бульоны, устанавливают в линию стаци­онарные котлы — электрические, газовые или паровые. Чаще при­меняют электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 вмес­тимостью 100, 160, 250 л или КЭ-100, КЭ-160 с функциональными емкостями. Над стационарными котлами целесообразно устанав­ливать местную вытяжную вентиляцию в виде зонтов, подсоеди­ненную к общей системе вытяжной вентиляции горячего цеха для создания нормального микроклимата.

**Задание 3**. Ответьте на вопросы и выполните задания.

**Контрольные вопросы:**

1. Организация производства супового отделения горячего цеха

2. Перечислите ассортимент продукции супового отделения горячего цеха

3. Какие особенности необходимо учитывать при организации супового отделения горячего цеха?

4. Какие рабочие места выделяются в суповом отделении горячего цеха?

**Критерии оценки выполнения практического задания:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии | Баллы | примечание |
| 1. Технологическая карта разработана полностью в соответствие с требованиями, расчет сырья, п/ф и продуктов правильный | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 2. Технологическая карта разработана в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за математические ошибки |
| 3. Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4. Задание не выполнено или выполнено неправильно | 0 - 2 | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

Критерии оценки практической работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Задание 1. | 40 | Правильно составленная технологическая карта по каждому наименованию блюда 5 баллов.  (максимально 8 блюд) |
| Задание 2. | 40 | Правильно составленный алгоритм приготовления по каждому наименованию блюда 5 баллов. |
| Задание 2 | 6 | Правильный ответ 1 балл |
| **Максимальное количество баллов** | 86 | - |

**Критерии качественной оценки практического задания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности | Баллы | Отметка | Вербальный аналог |
| 90 – 100 | 78 – 86 | 5 | Отлично |
| 80 – 89 | 70 – 77 | 4 | Хорошо |
| 70 – 79 | 61 – 69 | 3 | Удовлетворительно |
| 0 - 66 | 0 - 60 | 2 | неудовлетворительно |

***Литература:***

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

**Практическое занятие № 2**

**Тема:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

**Цель работы:** научится решать ситуационные задачи по подбору инвентаря и оборудования.

**Указания к работе**

1.Проанализировать задание, обобщив полученные знания по пройденному материалу, выполнить предложенные задания, ответить на контрольные вопросы.

2.Подготовка и сдача практической работы (работа должна быть оформлена в тетрадях)

Последовательность выполнения работы

1. Подобрать оборудование (с указанием марок), инвентарь и посуду для приготовления первых блюд. Данные занесите в таблицу 1.

Таблица 1.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Оборудование**  **Марка оборудования** | **Технологическое использование оборудования** | **Инвентарь** | **Посуда для приготовления** |
| Бульон костный | Котел пищеварочный электрический КПЭ-60 | Варка бульона | Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка | грохот – для процеживания бульона |
|  |  |  |  |  |

1. Перечислите основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования, указанного Вами в таблице 1.

2. Переведите на английский язык следующие определения: бульон, суп, блюдо.

***Краткие теоретические сведения*.**

***Организация рабочего места***

Суповое отделение горячего цеха - одно из наиболее ответственных участков на предприятиях общественного питания. Поэтому правильная организация его работы имеет большое значение.

Горячий цех должен иметь ежедневный план работы, составленный и соответствии с планом меню предприятия, с указанием количества и ассортимента блюд. Заведующий производством обязан своевременно и рационально расставить рабочую силу внутри цеха, а каждый повар заблаговременно подготовить свое рабочее место, проверить исправность механического и теплового оборудования, посуды, инвентаря и т. п.

Оборудуется горячий цех в зависимости от мощности предприятия. Вид обогрева оборудования подбирается исходя из имеющихся источников энергии: газ, пар, электричество или твердое топливо.

Для варки мясных, костных, рыбных бульонов рациональнее всего использовать пищеварочные котлы емкостью 125-250 л В небольших столовых или ресторанах можно использовать и наплитные котлы емкостью 40-60 л. При расчете емкости посуды для приготовления костного бульона надо исходить из нормы закладки костей, предусмотренной для одной порции супа. Для варки 1 кг костей необходима посуда емкостью 2, 5 л.

Для варки супов также удобно использовать пищеварочные котлы. Емкость этих котлов должна быть определена в зависимости от ассортимента и количества блюд и сроков их реализации.

Для пассерования овощей, тушения капусты, свеклы используют сотейники, коробины с двумя ручками. Сотейники с одной ручкой разного размера удобны для пассерования лука, небольшого количества кореньев, варки пельменей, рыбы, приготовления солянки и др.

В суповом отделении горячего цехе должна быть установлена протирочная машина или привод универсальный с набором сменных механизмов для горячего цеха. Рабочее место повара по приготовлению первых блюд должно быть обеспечено необходимой посудой и производственным инвентарем. В распоряжении повара должны быть: специальные листы для разделки кнелей, клецек и профитролей, ступка с пестиком каменная большая или лабораторная (в зависимости от мощности предприятия), сита с ячейками разного диаметра для протирки продуктов и процеживания бульонов, грохоты, дуршлаги и формочки порционные, разливательные ложки разного размера, цилиндры мерные с делениями, шумовки, вилки для мяса, иглы поварские, весы настольные, ящики для специй, доски для нарезки сырых и вареных продуктов, ножи поварские, терки, лопатки, цедилки и т. п.

В комплект рабочего места повара входят стол со встроенной моечной ванной, стол для средств малой механизации, стол с охлаждающей шкафом и горкой для кратковременного хранения полуфабрикатов. На полках и в специальных ящиках размещают кухонную посуду и инвентарь.

Для ускорения приготовления бульона из костей, блюд из круп, бобовых, гороха и других продуктов, требующих длительного приготовления, целесообразно устанавливать в горячем цехе автоклавы

Не менее важное значение имеет правильная организация рабочего места повара на раздаче, особенно в предприятии общественного питания, перешедших на самообслуживание потребителей.

На раздаче должен быть мармит с подогревом. Первые блюда, передаваемые для реализации, должны иметь температуру не ниже 70-75°, супы-пюре и супы-кремы - 60-65°,

Для каждого вида супа должна быть отдельная мерная разливательная ложка, вилка со сбрасывателем для отпуска мяса.

Инструменты, инвентарь, посуда, весы должны быть закреплены за конкретными работниками. Это обеспечивает правильную организацию рабочего места и повышает ответственность поваров за исправность инструментов и инвентаря.

***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;

8 - стол для установки средств малой механизации СММСМ;

9 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3;

10 - планшет настенный для технологической карты

Линия теплового оборудования состоит из электрических (газовых) плит, электросковороды.

Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т.д. Электросковороду используют для пассерования овощей.

**3. Контрольные вопросы**

1. Классификация способов тепловой кулинарной обработки продуктов.

2. Что такое бракераж пищи?

3. Кто несет ответственность за качество готовой продукции?

4. Перечислите органолептические показатели качества готовых блюд и изделий.

**Критерии оценки выполнения практического задания:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии | Баллы | примечание |
| 1. Задание выполнено полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональное решение |
| 2. Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа |
| 3. Задание выполнено частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4. Задание не выполнено или выполнено неправильно | 0 - 2 | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

Критерии оценки практической работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Схемы организации рабочего места на разных участках | 15 | Правильно составленная схема 5 баллов. |
| Схема планировки холодного цеха | 5 | Правильно составленная схема 5 баллов. |
| Производственные задачи и ситуации (10) | 50 | Каждый правильный ответ 5 балла. |
| **Максимальное количество баллов** | 70 | - |

**Критерии качественной оценки практического задания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности | Баллы | Отметка | Вербальный аналог |
| 90 – 100 | 63 – 70 | 5 | Отлично |
| 80 – 89 | 55 – 62 | 4 | Хорошо |
| 70 – 79 | 47 – 54 | 3 | Удовлетворительно |
| 0 - 66 | 0 - 46 | 2 | неудовлетворительно |

***Литература:***

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
5. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

**Практическое занятие № 3**

**Тема:** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов

**Цель работы:** Закрепить знания по безопасному использованию инвентаря и оборудования для приготовления горячих супов и соусов.

**Краткие теоретические сведения**

Привести в порядок рабочую специальную одежду и обувь: застегнуть обшлага рукавов, заправить одежду и застегнуть ее на все пуговицы, надеть фартук или передник, поварские брюки, головной убор, одеть профессиональную обувь, закрепить пятку.

2. Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;

- наличие и исправность контрольно - измерительных приборов, влияющих на показания контрольно - измерительных приборов;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

3. Ежедневно, перед началом выполнения производственного задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;

- убедиться в достаточности освещенности;

- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;

- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

4. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

5. Запрещается работать  при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить старшему на кухне.

6. Требования охраны труда во время работы

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;

- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;

- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;

- работать только исправным инструментом;

- соблюдать правила перемещения в кухне, пользоваться только установленными проходами.

- не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

- содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

- использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

- вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий.

- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование оборудования | Правила подготовки и техника безопасности |
| Индукционная плита | Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складируйте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром. |
| Пароконвектомат | Производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата - работать без заземления категорически запрещается! Нельзя оставлять включенный пароконвектомат без присмотра; санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате; при обнаружении неисправностей вызывать технического эксперта; включать пароконвектомат только после устранения неисправностей. При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверцу выпустите пар и (или) горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. Для очистки наружной поверхности пароконвектомате не допускается применять водяную струю. Так же следует помнить, что температура стекла дверки может достигать более 80С. Будьте осторожны. Внимание! Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Во избежание получения ожогов загрузку гастроемкостей с жидкостью необходимо осуществлять таким образом (на такую высоту), что бы визуально контролировать уровень жидкости при извлечение гастроемкости из камеры. |
| Микроволновая печь | Перед использованием микроволновой печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков. Избегайте случае, если вы забыли их в СВЧ печи. Дверца печи должна запираться без усилий. Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печки окажется невозможным. Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогревать или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах, поэтому не задавайте время работы более необходимого. Таким образом, вы избежите, риска пережарить продукты или сжечь, в |
| **КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ** | |
| Используя ранее изученный теоретический материал -  самостоятельно продолжите заполнять таблицу | |
| Электрический котел |  |
| Фритюрница |  |
|  |  |

**Критерии оценки выполнения практических заданий:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии | Баллы | примечание |
| 1. Таблица составлена полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональный подбор оборудования (инвентаря) |
| 2. Таблица составлена в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма технологических операций |
| 3. Таблица составлена частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4. Задание не выполнено или выполнено неправильно | 0 - 2 | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

Критерии оценки практической работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Задание 1. Составление и заполнение таблицы | 20 | Правильно заполненная таблица. |
| Задание 2. Вывод. | 10 | Правильное обоснование по технолог. операциям |
| **Максимальное количество баллов** | **30** | - |

**Критерии качественной оценки практического занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности | Баллы | Отметка | Вербальный аналог |
| 90 – 100 | 27 – 30 | 5 | Отлично |
| 80 – 89 | 24 – 26 | 4 | Хорошо |
| 70 – 79 | 21 – 23 | 3 | Удовлетворительно |
| 0 - 66 | 0 - 20 | 2 | неудовлетворительно |

***Литература:***

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

**Практическое занятие № 4**

**Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов

**Цель работы:** закрепить и усвоить теоретические знания производственной программы соусного отделения горячего цеха.

**Краткие теоретические сведения**

Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места осна­щены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.

Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответ­ствии с нормами оснащения оборудованием предприятий обществен­ного питания.

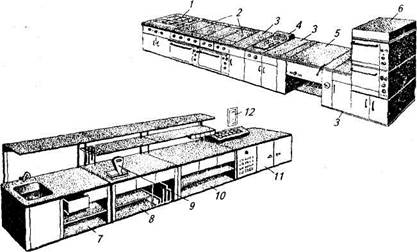
Основным оборудованием соусного отделения являются кухон­ные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.

В горячих цехах специализированных предприятий и в ресто­ранах устанавливаются шашлычные печи. На предприятиях приме­няют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др.

Ускорение тепловой обработки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В [СВЧ-аппаратах](https://studopedia.ru/12_49482_varka-v-svch-apparatah.html) прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам [электромагнитных волн](https://studopedia.ru/18_42857_energiya-uprugoy-volni.html) проникать внутрь из­делия на значительную глубину.

Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф.

Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в 2-3 технологические линии (рис. 23).



**Рис. 23. 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 СП-1470; 9 — весы циферблатные ВНЦ-2; 10 — стол для установки средств малой механизации СММСМ; // — стол с охлаждаемым шкафом и гор­кой СО-ЭСМ-3; 12 — планшет настенный для технологической карты

Первая линия предназначена для тепловой обработки и приго­товления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы. В ресто­ранах в эту линию устанавливают также мармиты, предназначен­ные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состо­янии.

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой ме­ханизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).

На производственных столах подготавливают к тепловой обра­ботке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в рестора­нах для порционирования и оформления блюд.

Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы. Эта линия включает секционные модулированные котлы с функциональ­ными емкостями, рабочие столы для подготовки продуктов для варки (переборка крупы, макаронных изделий и др.), ванну для промыв­ки гарниров. В ресторанах, где в основном готовят сложные гарни­ры в небольших количествах, вместо стационарных пищеварочных котлов используют наплитную посуду. Для жаренья картофеля (фри, пай и др.) используют фритюрницы типа ФЭСМ-20, ФЭ-20.

Работа поваров соусного отделения начинается с ознакомления с производственной программой (планом-меню), подбирают техно­логические карты, уточняют количество продуктов, необходимых для приготовления блюд. Затем повара получают продукты, полуфабри­каты, подбирают посуду.

В ресторане блюда жареные, запеченные готовятся только по заказу посетителей; трудоемкие блюда, которые требуют много времени на приготовление (тушеные, соусы), готовят небольшими партиями. На других предприятиях при массовом изго­товлении, какой бы объем продукции ни готовился, необходимо учи­тывать, что жареные вторые блюда (котлеты, бифштексы, антреко­ты и др.) должны быть реализованы в течение 1 ч; вторые блюда отварные, припущенные, тушеные — 2 ч, овощные гарниры — 2 ч, каши рассыпчатые, капуста тушеная — 6 ч, горячие напитки — 2 ч.

В исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитар­ных правил, вынужденного хранения оставшейся пищи ее необходи­мо охладить и хранить при температуре 2-6 °С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведу­ющим производством, после чего обязательно подвергается тепло­вой обработке (кипячение, жаренье на плите или в жарочном шка­фу). Срок реализации пищи после этой тепловой обработки не дол­жен превышать 1 ч. Запрещается смешивать остатки пищи от преды­дущего дня с пищей, приготовленной в тот же день, но в более ран­ние сроки с вновь приготовленной пищей.

**Запрещается оставлять на следующий день в соусном отделе­нии горячего цеха:**

- блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

- картофельное пюре, отварные макаронные изделия.

В сырье и пищевых продуктах, используемых для приготовле­ния блюд, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элемен­тов, антибиотиков, пестицидов, патогенных микроорганизмов и др.) не должно превышать нормы, установленные медико-биологичес­кими требованиями и санитарными нормами качества продуктов питания. Это требование указано в ГОСТ Р 50763-95 «Обществен­ное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Об­щие технические условия».

**Из посуды в соусном отделении применяются (рис. 24):**

- наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;

- котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;

- кастрюли емкостью 1,5, 2, 4, 5, 8 и 10 л для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;

- сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов сотейники имеют утолщенное дно;

- противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы;

- сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов;

- сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы-глазуньи в массовом количестве;

- сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят табака и др.

Из инвентаря применяют: венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые); грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы;

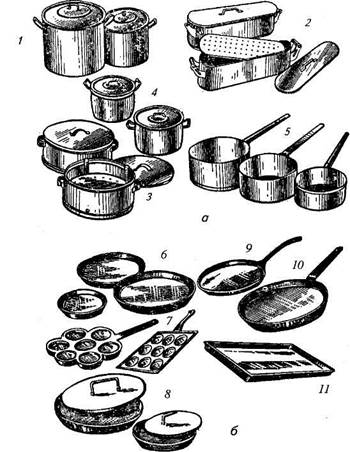


Рис. 24. Посуда, используемая в горячем цехе:

а — для варки, припускания и тушения: 1 — котлы наплитные емкостью 20-50 л; 2 — котел для варки рыбы и его составные части; 3 — котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; 4 — кастрюли ем­костью 2-15 л; 5 — сотейники емкостью 2—10 л; б — для жаренья: 6 — сковороды общего назначения чугунные диаметром 140-500 мм; 7 — сково­роды для жаренья яиц в ячейках; 8 — сковороды с прессом для жаренья цыплят табака; 9 — сковороды с ручкой стальные; 10 — сковороды для жа­ренья блинов чугунные; 11 — противни для жаренья порционных изделий

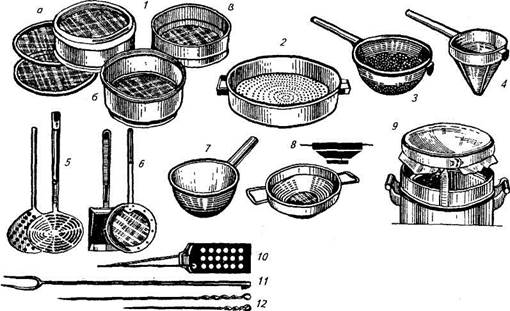


Рис. 25. Инвентарь горячего цеха:

1 - сита, а - со съемными сетками и пластмассовой обечайкой; б - с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; в - с волосяной сеткой и деревянной обечайкой; 2 - грохот металлический 3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л; 4 - сито коническое металлическое; 5 - шумовки; 6 - ковши-сачки 7 - черпак; 8 - цедилка металлическая; 9 - приспособление для процеживания бульона; 10 - лопатка поварская со сбрасывателем; 11 - вилка поварская; 12 - шпажки для жаренья шашлыков приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпажки для жаренья шашлыков (рис. 25).

В соусном отделении организуют рабочие места в основном по виду тепловой обработки. Например: первое — рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе — для варки, тушения и припускания продуктов; третье — для приготов­ления гарниров и каш.

На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продук­тов используют кухонные плиты (ПЭСМ-4, ТЛМ-0,51, ПЭ-0,51Ш, ПЭ-0,17, ПЭСМ-4ШБ, АПН и др.), жарочные шкафы (ИЖСМ-2К), производственные столы и передвижные стеллажи. В ресторанах, где ассортимент блюд более разнообразный и готовят блюда, жа­ренные во фритюре (котлеты по-киевски, рыба фри и др.), на от­крытом огне (осетрина гриль, птица гриль и др.), в тепловую ли­нию включают электрогриль (ГЭ, ГЭН-10), фритюрницу (ФЭСМ-20, ФЭ-20, ФЭ-20-0,1). Подготовленные полуфабрикаты в сетке погру­жают во фритюрницу с разогретым жиром, затем готовые изделия вместе с сеткой или шумовкой перекладывают в дуршлаг, установ­ленный на сотейнике, для стекания излишнего жира. Если в ассор­тимент блюд входят шашлыки, то организуют специализированное рабочее место, состоящее из производственного стола и шашлыч­ной печи ШР-2.

Рабочие места для варки, тушения, припускания и запекания продуктов организуются с учетом выполнения поварами несколь­ких операций одновременно. С этой целью тепловое оборудование (кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды) группиру­ют с расчетом удобства перехода поваров от одной операции к дру­гой. Вспомогательные операции осуществляются на производствен­ных столах, установленных параллельно тепловой линии. Тепло­вое оборудование можно ставить не только в линию, но и остров­ным способом.

Каши и макаронные изделия для запеченных блюд варят в наплитных котлах. Подготовленную для запекания массу уклады­вают на противни и ставят в жарочные шкафы, где она доводится до готовности. Тушат продукты в наплитных котлах или электро­сковородах.

На рабочем месте повара, приготовляющего гарниры из ово­щей, круп и макаронных изделий, технологический процесс состо­ит из следующих операций: крупы перебирают на производствен­ном столе, промывают, затем варят их в стационарных или наплит-ных котлах.

Для варки и быстрого удаления из стационарных котлов гото­вого продукта применяют сетки-вкладыши из нержавеющей стали. Отварные макароны откидывают на дуршлаг и промывают.

Подбор наплитных котлов определенной вместимости для варки каш различной консистенции производится исходя из объема, за­нимаемого 1 кг крупы вместе с водой (табл. 16).

Таблица 16

Первоначальный объем (в литрах) воды с 1 кг крупы при варке каш различной консистенции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование каш | Рассыпчатая | Вязкая | Жидкая |
| Гречневая | 2,3 | 4,0 | — |
| Пшенная | 2,6 | 4,0 | 5,0 |
| Перловая | 3,0 | 4,5 | — |
| Пшеничная | 2,7 | 4,5 | 5,0 |
| Рисовая | 3,0 | 4,5 | 6,0 |
| Овсяная | 3,0 | 4,6 | 6,0 |

Для приготовления соусов на рабочем месте используют пи-щеварочные котлы, когда надо приготовить большой объем соусов, или кастрюли различной емкости — при приготовлении небольшо­го количества соусов. Для протирания овощей и процеживания бу­льонов используют сита различной формы или цедилки.

Основные соусы (красный и белый), как правило, готовят на целый день, а производные соусы на 2-3 ч реализации блюд в тор­говом зале.

**Задание:**

1.Подобрать оборудование для приготовления горячих соусов.

2 . Изучить организацию рабочих мест соусного отделения горячего цеха.

|  |  |
| --- | --- |
| **Приготовление горячих соусов** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование рабочего места |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Организация производства соусного отделения горячего цеха

2. Перечислите ассортимент продукции соусного отделения горячего цеха

3. Какие особенности необходимо учитывать при организации соусного отделения горячего цеха?

4. Какие рабочие места выделяются в соусном отделении горячего цеха?

**Критерии оценки выполнения практических заданий:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии | Баллы | примечание |
| 1. Таблица составлена полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональный подбор оборудования (инвентаря) |
| 2. Таблица составлена в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма технологических операций |
| 3. Таблица составлена частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4. Задание не выполнено или выполнено неправильно | 0 - 2 | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

Критерии оценки практической работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Задание 1. Составление и заполнение таблицы | 20 | Правильно заполненная таблица. |
| Задание 2. Вывод. | 10 | Правильное обоснование по технолог. операциям |
| **Максимальное количество баллов** | **30** | - |

**Критерии качественной оценки практического занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности | Баллы | Отметка | Вербальный аналог |
| 90 – 100 | 27 – 30 | 5 | Отлично |
| 80 – 89 | 24 – 26 | 4 | Хорошо |
| 70 – 79 | 21 – 23 | 3 | Удовлетворительно |
| 0 - 66 | 0 - 20 | 2 | неудовлетворительно |

***Литература:***

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

**Практическое занятие № 5**

**Тема:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

**Цель работы:** закрепить и усвоить теоретические знания производственной программы соусного отделения горячего цеха.

Последовательность выполнения работы

**Задание:**

1. Подобрать оборудование для приготовления бульонов, различных групп супов.

2 . Изучить организацию рабочих мест супового отделения горячего цеха.

|  |  |
| --- | --- |
| **Приготовление горячих соусов** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование рабочего места |  |

3. Составить технологическую карту для супов:

1) «Борщ с капустой и картофелем» (№170, 3 колонка, расчет на 1, 2, 30 порций)

2) «Щи из свежей капусты с картофелем» (№188, 1 колонка, расчет на 1,2 и 30 порций)

3) «рассольник домашний» (№196, 3 колонка, на 1,2 и30 порций)

4) «Суп крестьянский с крупой» (№201, 3 колонка, расчет на 1,2 и 30 порций)

5) «Суп картофельный с бобовыми» (№206, 2 колонка на 1000г.)

***Краткие теоретические сведения*.**

Приготовление супов производится в горячем цехе супового отделения. Основным оборудованием супового отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод.

На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей «поварской тройки», разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей — электрические сковороды, для снабжения горячей водой — кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, приготовляющего супы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).

На предприятиях рабочие места размещают по ходу технологического процесса, чтобы исключить ненужные передвижения работников и ускорить выполнение определенных операций.

В небольших предприятиях общественного питания, где нет возможности для разделения труда и не применяется специализированное оборудование, рабочее место повара — это стол и плита, расположенные на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга. Рабочее место повара должно быть оборудовано холодильным шкафом для полуфабрикатов и стеллажом. Необходимо также иметь весы, разделочные доски, комплекты ножей и другие инструменты, судки со специями и приправами.

Оборудование горячего цеха отделения можно сгруппировать в две — три технологические линии.

Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде.

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол для встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом.

Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки бульонов, отваров и гарниров используют стационарные пищеварочные котлы.

Качество продукции формируется на стадии ее разработки (проектирования), которая завершается созданием технологической документации (технических условий и технологических инструкций, технико-технологических карт, технологических карт и др. документации), обеспечивается на стадии производства и поддерживается на стадии хранения, транспортирования и реализации ее потребителю при неукоснительном соблюдении требований, заложенных в нормативной, технической и технологической документации.

Показатели качества продукции заложены в нормативной документации: ГОСТы и ГОСТ Р, СанПиНы, ТУ, ТИ, СП, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, сборники мучных кондитерских и булочных изделий, технико-технологические карты (ТТК), технологические карты и др. документация.

Поскольку продукция общественного питания в ресторанах готовится небольшими партиями, а в отдельных случаях и в единичных количествах по заказу потребителей, важными для качества продукции являются показатели стабильности качества, обеспечить которые можно только при наличии хорошо отработанной технологии изделия или блюда, высокого качества исходных пищевых продуктов, высококвалифицированного производственного и обслуживающего персонала, необходимой технической оснащенности современным торгово-технологическим оборудованием, хорошей организации труда на всех стадиях технологического процесса с соблюдением санитарно-гигиенических нормативов и правил.

**Контрольные вопросы:**

1. Организация производства супового отделения горячего цеха

2. Перечислите ассортимент продукции супового отделения горячего цеха

3. Какие особенности необходимо учитывать при организации супового отделения горячего цеха?

4. Какие рабочие места выделяются в суповом отделении горячего цеха?

**Критерии оценки выполнения практических заданий:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии | Баллы | примечание |
| 1. Таблица составлена полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональный подбор оборудования (инвентаря) |
| 2. Таблица составлена в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма технологических операций |
| 3. Таблица составлена частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4. Задание не выполнено или выполнено неправильно | 0 - 2 | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

Критерии оценки практической работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Задание 1. Составление и заполнение таблицы | 20 | Правильно заполненная таблица. |
| Задание 2. Вывод. | 10 | Правильное обоснование по технолог. операциям |
| **Максимальное количество баллов** | **30** | - |

**Критерии качественной оценки практического занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности | Баллы | Отметка | Вербальный аналог |
| 90 – 100 | 27 – 30 | 5 | Отлично |
| 80 – 89 | 24 – 26 | 4 | Хорошо |
| 70 – 79 | 21 – 23 | 3 | Удовлетворительно |
| 0 - 66 | 0 - 20 | 2 | неудовлетворительно |

***Литература:***

1.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

2.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

3.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

**Практическое занятие № 6**

**Тема:** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления соусов

**Цель работы:** приобрести практический опыт подготовки рабочего места,

оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления соусов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Последовательность выполнения работы

1 Изучите теоретическую часть. Законспектируйте материал в рабочих тетрадях.

2 Выполните задания практической части работы.

3 Дайте ответы на контрольные вопросы.

4 Сделайте вывод о проделанной работе.

5 Выполните внеаудиторное задание.

6 Оформите отчет.

***Краткие теоретические сведения*.**

**Производственная посуда**

На предприятиях общественного питания к кухонной посуде предъявляются особые

стандарты, во главе которых лежит принцип безопасности для человека. Посуда должна

быть изготовлена из материала, который не впитывает запахи, не изменяет цвет при

готовке, не образует химических реакций с продуктами, которые могли бы стать причиной

отравления. Большая часть производственной посуды изготавливается из стали, чугуна,

алюминия, меди и нержавеющей стали. Поверхность посуды должна быть гладкой, без

углублений и выступов, в которых могли бы скопиться остатки пищи, а также удобной для

быстрой очистки. Посуда должна быть также безопасной для персонала. В кастрюлях, судках должны быть постоянные или съемные ручки для удобства переноски, а также для предохранения от ожогов.

Вся наплитная посуда, пищеварочные котлы, изготовленные из меди и стали,

должны быть покрыты слоем олова. Попадая в такой котел, пища вызывает химические

реакции, в результате которых образуются соли органических кислот, вредно влияющие на

организм человека. Полуда предохраняет от разъедания медную или стальную поверхность

посуды. Поэтому поверхность посуды покрывают со всех сторон, непрерывным слоем, без

пробелов. Лужению подвергают и черпаки, шумовки, сетки и т. д. Их лудят с двух сторон.

В олове часто имеется примесь свинца и цинка, вредная для организма человека. При

лужении необходимо определять безопасное содержание свинца в полуде. Для этого

проводят лабораторные анализы путем соскоба олова с поверхности посуды. Примесь

свинца в полуде не должна превышать 0,5%. Если норма превышена, то саннадзор

запрещает использовать такую посуду на производстве. Иногда такую посуду пытаются

исправить, покрыв поверхность составом из красной глины, в которую добавлены

нашатырь и поваренная соль из расчета на 2 кг красной глины 20 г нашатыря и 25 г

поваренной соли. Все компоненты растворяют в соляной кислоте до полужидкого

состояния и обмазывают посуду. После такой процедуры опять проводят лабораторные

анализы на содержание свинца.

Луженую посуду затем кипятят с добавлением в воду щелочи или золы. Чистка

луженой посуды проводится мягкими средствами, с предварительным замачиванием.

Пользоваться металлическими щетками, песком или молотым кирпичом нельзя, они могут

нарушить луженую поверхность посуды. Если на поверхности появятся темные пятна или

красноватые просветы, необходимо вновь возобновить полуду.

Медные тазы со шлифованной поверхностью используют для варки фруктового и

ягодного варенья, карамельной массы и т. д. В чугунных котлах варят продукты. Обычно

из чугуна изготовлены пищеварочные котлы, сковороды, чугунки и гусятницы различных

размеров.

Широко используют посуду из алюминия, с гигиенической точки зрения она

безопасна для человека (кастрюли, тарелки, миски, ложки, сковороды и др.)

Эмалированную посуду применяют в виде полоскательниц, мисок, чайников и тазов.

В оцинкованной посуде нельзя хранить или варить продукты. Такая посуда выделяет

соли цинка, которые вызывают пищевые отравления. Оцинкованную посуду используют

только для мытья посуды или кипячения воды.

Скалки, толкачи, доски для резки хлеба, ложки для протирания и т. п. изготовляются

из дерева твердой породы.

Посуду из крашеного дерева использовать не рекомендуется. На кухне должны быть

наплитные варочные котлы, наплитные кастрюли, сотейники, коробины, коробины с

решеткой для варки рыбы, сковороды, противни и

кондитерские

листы,

лопатки,

веселки,

черпаки,

шумовки, чумички, дуршлаги и т. п.

Наплитные

варочные

котлы изготовляются

из

углеродистой стали, нержавеющей стали, алюминия.

Емкость наплитных котлов из листовой стали

от 20 до 75 л, высота котлов от 34 до 50 см, диаметр от

27,5 до 44 см.

Котлы из углеродистой стали должны быть

тщательно вылужены.

Емкость алюминиевых котлов от 10 до 50 л,

диаметр дна и высота цилиндра от 24 до 40 см.

**Тепловое оборудование в суповом отделении горячего цеха:**

К тепловому оборудованию относятся плиты, пищеварочные котлы, электросковороды, жарочно-кондитерские шкафы и др.

В зависимости от вида топлива и способу обогрева тепловое оборудование делится

на электрическое, газовое, паровое и огневое.

Самым удобным и гигиеническим является тепловое оборудование с электрическим

обогревом. Такие приборы всегда готовы к работе, обеспечивают равномерный нагрев,

позволяют легко регулировать температурный режим, как жарочной поверхности, так и в

шкафах. При работе с электрическими нагревателями нет задымления и копоти, воздух

остается свежим, что является хорошим климатом для работы персонала. Они наименее

опасны и в пожарном отношении. Все эти положительные качества электрооборудования

ведут к тому, что современные предприятия оснащают ими свои кухни.

Основным видом теплового оборудования является плита. У каждой плиты есть

жарочная поверхность, на которой устанавливается наплитная посуда. Большинство плит

имеет жарочные шкафы, а на некоторых плитах параллельно жарке и варке продуктов

производится и подогрев воды в водогрейных устройствах для санитарно-технических и

других нужд производства.

**Электрическая плита**

В предприятиях общественного питания наиболее распространенной является

электрическая плита с жарочной поверхностью в 1 м2.

На жарочном настиле имеются шесть чугунных конфорок прямоугольной формы;

опоясывает жарочный настил плоская рама из нержавеющей стали. Внутри конфорок

вмонтированы электронагревательные элементы. Все конфорки имеют разную мощность и

наибольшую температуру нагрева. Так, две средние конфорки имеют мощность по 4,5 кВт

и наибольшую степень нагрева жарочной поверхности – около 450°; четыре крайние

конфорки имеют мощность по 3,5 кВт и температуру нагрева около 400°. Каждая конфорка

имеет три степени нагрева и отключается от электросети самостоятельно с помощью

переключателя.

Конфорки свободно лежат на опорах, которые закреплены на корпусе плиты. Высота

опор может меняться. Под конфорками лежит выдвижной поддон для улавливания

пролитой пищи. Внутри корпуса электрической плиты расположен жарочный шкаф с откидывающейся дверкой. Нагреватели находятся в верхней и нижней частях, что

обеспечивает равномерное тепловое воздействие на продукт. Температура внутри

жарочного шкафа устанавливается и регулируется двумя переключателями. Также шкаф

оборудован терморегулятором, который автоматически выставляет температуру в пределах

от 100 до 350°. Продукт на противнях загружается в жарочный шкаф только после того, как

заданная температура установится. Температура в жарочном шкафу устанавливается

терморегулятором перед включением.

Конфорки и жарочный шкаф могут работать одновременно. Максимальная

мощность, которую потребляет электроплита 27,5 кВт. Перед приготовлением пищи

конфорки разогревают на полную мощность, затем нагрев каждой конфорки регулируется

в зависимости от требования технологического процесса. Доведение до готовности

кулинарных изделий производят при низких температурах.

**Сковорода электрическая**

Секционная модулированная СЭСМ-0,2. Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,2 предназначена для жарения продуктов основным способом и во

фритюре, пассерования овощей, тушения, а так же припускания мясных, рыбных и овощных изделий. Используется как самостоятельный аппарат или в составе технологической линии.

**Котел пищеварочный электрический**: опрокидывающийся, неопрокидывающийся,

секционный модулированный КПЭ-40, КПЭ-60. Используется для варки первых блюд,

бульонов, вторых блюд (куры вареные, мясо отварное ит. д.); КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 – для первых блюд, бульонов; КПГ-160, КПГ-250 - первых блюд, бульонов, вторых блюд, соусов

**Контрольные вопросы:**

1. Вам необходимо приготовить порцию солянки мясной по индивидуальному

заказу, но кухонная посуда вся на мойке. На кухне свободна кастрюля с одной ручкой

(вторая отломана) и поцарапанным дном. Ваши действия.

2. Вам нужно приготовить пассеровку для заправочного супа на 100 порций. Какую

посуду или оборудование Вы выберете? Обоснуйте Ваше решение.

3.Вы работаете в кафе индивидуального предпринимателя. Он планирует закупить

кухонную посуду по ценам намного ниже рыночных через сайт в интернете, но без

предоставления сертификата качества. Что вы ему порекомендуете? Объясните ваше

4. Вы работаете поваром в горячем цехе, в котором установлены газовые плиты.

Внезапно прекратилась подача газа. Ваши действия.

5. При эксплуатации электроплиты, Вы ощутили легкий удар электрического тока.

Ваши действия.

6. Во время варки бульона в котле КПЭ-160 манометр показывает давление пара

0,09 МПа. Ваши действия.

7. При пассеровании овощей брызги жира попали на конфорку электроплиты. Жир

воспламенился. Ваши действия.

8. Повар готовит картофельный суп в КПЭ-100. У него зазвонил мобильный

телефон, который находился в кармане спецодежды. Повар вышел из цеха, чтобы ответить

на звонок. Есть ли в действиях повара нарушения техники безопасности? Обоснуйте ваше

9. Для приготовления супа картофельного с макаронами в количестве 45 л, повар

взял наплитный котел на 50 л. Соответствует ли объем посуды приготавливаемому

количеству супа? Почему?

10. Для приготовления рассольника по-Ленинградски Вам нужно промыть

перловую крупу. Каким оборудованием, инвентарем, посудой Вы воспользуетесь?

**Критерии оценки выполнения практических заданий:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии | Баллы | примечание |
| 1. Таблица составлена полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональный подбор оборудования (инвентаря) |
| 2. Таблица составлена в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма технологических операций |
| 3. Таблица составлена частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4. Задание не выполнено или выполнено неправильно | 0 - 2 | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

Критерии оценки практической работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Задание 1. Составление и заполнение таблицы | 20 | Правильно заполненная таблица. |
| Задание 2. Вывод. | 10 | Правильное обоснование по технолог. операциям |
| **Максимальное количество баллов** | **30** | - |

**Критерии качественной оценки практического занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности | Баллы | Отметка | Вербальный аналог |
| 90 – 100 | 27 – 30 | 5 | Отлично |
| 80 – 89 | 24 – 26 | 4 | Хорошо |
| 70 – 79 | 21 – 23 | 3 | Удовлетворительно |
| 0 - 66 | 0 - 20 | 2 | неудовлетворительно |

***Литература:***

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

**Практическое занятие № 7**

**Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде

**Цель работы:** закрепить и усвоить теоретические знания производственной программы по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде.

Последовательность выполнения работы

1. Подобрать оборудование для приготовления горячих блюд в отварном виде.

|  |  |
| --- | --- |
| **Отварные горячие блюда** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование работы |  |

1. Подобрать оборудование для приготовления горячих блюд в жареном виде.

|  |  |
| --- | --- |
| **Жареные горячие блюда** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование работы |  |

1. Подобрать оборудование для приготовления горячих блюд в жареном виде.

|  |  |
| --- | --- |
| **Запеченные горячие блюда** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование работы |  |

1. Подобрать оборудование для приготовления горячих блюд в жареном виде.

|  |  |
| --- | --- |
| **Тушеные горячие блюда** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование работы |  |

***Краткие теоретические сведения*.**

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства, горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю. Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды. Блюда, изготовляемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам: - виду используемого сырья - из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.; - способу кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные; - характеру потребления - супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.; - назначению - для диетического, школьного питания и др.; - консистенции - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые. Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами. Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торговотехнологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания. В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным способом, или организовывать несколько технологических линий -для приготовления бульонов и первых и вторых блюд; гарниров и соусов. Секционное модулированное оборудование экономит производственную площадь на 5- 1%, повышает эффективность использования оборудования, снижает утомляемость работников, повышает их трудоспособность. Секционное модулированное оборудование снабжено индивидуальным вытяжным устройством, удаляющим из цеха вредные газы, образующиеся при жаренье продуктов, что способствует созданию благоприятного микроклимата в цехе и улучшению условий труда. Для рациональной организации рабочего места повара' следует применять также секционные модулированные производственные столы и другое немеханическое оборудование. До недавнего времени основным оборудованием соусного отделения была огневая, газовая или электрическая плита. В настоящее время все большее распространение для приготовления вторых блюд получает специализированная аппаратура — электрические, газовые и пароварочные котлы для варки овощных и крупяных блюд, электросковороды для жарения продуктов основным способом и во фритюре, шашлычные печи, электрофритюрницы, жарочные шкафы и другое оборудование. Применение специализированного оборудования повышает производительность труда поваров, обеспечивает правильность осуществления технологического процесса приготовления блюд. Все оборудование соусного цеха должно использоваться строго в соответствии со своим назначением. Так, для варки продуктов на пару следует применять паровые пищеварочные шкафы или стационарные котлы с сетчатыми вкладышами, для обжаривания птицы или дичи, а также телятины, баранины и запекания кулинарных изделий — электро-жарочные шкафы. Автоматическое регулирование температуры обеспечивает правильный тепловой режим при запекании изделий. Для приготовления блюд из рыбы выделяется специальное рабочее место. При централизованном приготовлении соусов на крупных предприятиях используют варочные котлы, протирочные машины, электросковороды, в небольших столовых соусы варят в наплитной посуде. При организации рабочих мест в соусном цехе учитываются степень разделения труда, специализированное оборудование, объем и ассортимент выпускаемой продукции. На крупных предприятиях, оснащенных современным специализированным оборудованием, где есть возможности для четкого разделения труда, рабочие места размещают по ходу технологического процесса, чтобы исключить ненужные передвижения работников и ускорить выполнение определенных операций. В небольших столовых, где нет возможности для разделения труда и не применяется специализированное оборудование, рабочее место повара —это стол и плита, расположенные на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга. Рабочее место повара должно быть оборудовано холодильным шкафом для полуфабрикатов и стеллажом. Необходимо также иметь циферблатные и почтовые весы, разделочные доски, комплекты ножей и другие инструменты, судки со специями и приправами. Большие преимущества при организации рабочих мест поваров, приготовляющих вторые блюда, дает использование секционного оборудования с линейной расстановкой. Чтобы все тепловое оборудование использовалось строго по назначению, линии приготовления вторых блюд компонуют из следующих секций: плита со сплошной жарочной поверхностью с конфорками, фритюрницы, специальный жарочный шкаф. Тепловая линия дополняется мармитами для хранения гарниров, вторых блюд, производственными столами с вмонтированной ванной и охлаждаемой емкостью. Важное значение для нормальной работы поваров в горячем цехе имеет соблюдение правил охраны труда и техники безопасности. Важнейшие из них. Разбирать, смазывать, чистить оборудование можно только после остановки машины и отключения ее от источников электроэнергии, пара, газа. Открывать крышки котлов и выливать их содержимое разрешается не раньше чем через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии. Перед закладкой продуктов в раскаленный жир необходимо удалить с них жидкость и закладывать их по направлению от себя. Открывать крышки котлов с кипящей жидкостью следует с таким расчетом, чтобы пар выходил с противоположной стороны. Котлы с горячей жидкостью или массой более 15 кг разрешается снимать только вдвоем. При организации рабочих мест поваров учитывают тип предприятия, его мощность, характер технологического процесса, планировку помещения. Например, горячий цех обычно состоит из двух параллельных линий: линии теплового оборудования и линии немеханического оборудования, расположенных на расстоянии 1,1—1,4 м друг от друга. В линии теплового оборудования устанавливают котлы различной емкости для варки бульонов и супов, плиты, фритюрницы, жаровни, электрические сковородки. В линию немеханического оборудования устанавливают стол с охлаждаемым шкафом, где в течение небольшого срока хранятся жиры, сметана, зелень, маслины, каперсы, нашинкованные огурцы, ветчина, мясо и т. п., стол с встроенной моечной ванной, столы для установки средств механизации, хранения инвентаря, специй. Из посуды в соусном отделении применяются: • наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; • котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; • кастрюли емкостью 1,5, 2, 4, 5, 8 и 10 л для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов; • сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов сотейники имеют утолщенное дно; • противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы; • сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов; • сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы-глазуньи в массовом количестве; • сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят табака и др. Из инвентаря применяют: венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые); грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы; сита, (со съемными сетками и пластмассовой обечайкой; с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; с волосяной сеткой и деревянной обечайкой); грохот металлический, дуршлаг металлический емкостью 7 л; сито коническое металлическое; шумовки; ковши-сачки черпак; цедилка металлическая; приспособление для процеживания бульона; лопатка поварская со сбрасывателем; вилка поварская; шпажки для жаренья шашлыков приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпажки для жаренья шашлыков. В соусном отделении организуют рабочие места в основном по виду тепловой обработки. Например: первое— рабочее место для жаренья и пассирования продуктов и полуфабрикатов; второе — для варки, тушения и припускания продуктов; третье — для приготовления гарниров и каш.

**Контрольные вопросы:**

1. Какие особенности необходимо учитывать при организации приготовления отварных горячих блюд?

2. Укажите условия и сроки хранения горячих блюд в отварном виде.

**Критерии оценки выполнения практических заданий:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии | Баллы | примечание |
| 1. Таблица составлена полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональный подбор оборудования (инвентаря) |
| 2. Таблица составлена в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма технологических операций |
| 3. Таблица составлена частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4. Задание не выполнено или выполнено неправильно | 0 - 2 | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

Критерии оценки практической работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Задание 1. Составление и заполнение таблицы | 20 | Правильно заполненная таблица. |
| Задание 2. Вывод. | 10 | Правильное обоснование по технолог. операциям |
| **Максимальное количество баллов** | **30** | - |

**Критерии качественной оценки практического занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности | Баллы | Отметка | Вербальный аналог |
| 90 – 100 | 27 – 30 | 5 | Отлично |
| 80 – 89 | 24 – 26 | 4 | Хорошо |
| 70 – 79 | 21 – 23 | 3 | Удовлетворительно |
| 0 - 66 | 0 - 20 | 2 | неудовлетворительно |

***Литература:***

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

**Практическое занятие № 8**

**Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде

**Цель работы:** закрепить и усвоить теоретические знания производственной программы по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном виде.

Последовательность выполнения работы

1.Подобрать оборудование для приготовления горячих блюд в жареном виде.

|  |  |
| --- | --- |
| **Жареные горячие блюда** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование работы |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Какие особенности необходимо учитывать при организации приготовления жареных горячих блюд?

2. Укажите условия и сроки хранения горячих блюд в жареном виде.

**Критерии оценки выполнения практических заданий:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии | Баллы | примечание |
| 1. Таблица составлена полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональный подбор оборудования (инвентаря) |
| 2. Таблица составлена в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма технологических операций |
| 3. Таблица составлена частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4. Задание не выполнено или выполнено неправильно | 0 - 2 | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

Критерии оценки практической работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Задание 1. Составление и заполнение таблицы | 20 | Правильно заполненная таблица. |
| Задание 2. Вывод. | 10 | Правильное обоснование по технолог. операциям |
| **Максимальное количество баллов** | **30** | - |

**Критерии качественной оценки практического занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности | Баллы | Отметка | Вербальный аналог |
| 90 – 100 | 27 – 30 | 5 | Отлично |
| 80 – 89 | 24 – 26 | 4 | Хорошо |
| 70 – 79 | 21 – 23 | 3 | Удовлетворительно |
| 0 - 66 | 0 - 20 | 2 | неудовлетворительно |

***Литература:***

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

**Практическое занятие № 9**

**Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запечённом виде

**Цель работы:** закрепить и усвоить теоретические знания производственной программы по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запечённом виде.

Последовательность выполнения работы

1.Подобрать оборудование для приготовления горячих блюд в запечённом виде.

|  |  |
| --- | --- |
| **Запечённые горячие блюда** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование работы |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Какие особенности необходимо учитывать при организации приготовления запечённых горячих блюд?

2. Укажите условия и сроки хранения горячих блюд в запеённом виде.

**Критерии оценки выполнения практических заданий:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии | Баллы | примечание |
| 1. Таблица составлена полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональный подбор оборудования (инвентаря) |
| 2. Таблица составлена в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма технологических операций |
| 3. Таблица составлена частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4. Задание не выполнено или выполнено неправильно | 0 - 2 | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

Критерии оценки практической работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Задание 1. Составление и заполнение таблицы | 20 | Правильно заполненная таблица. |
| Задание 2. Вывод. | 10 | Правильное обоснование по технолог. операциям |
| **Максимальное количество баллов** | **30** | - |

**Критерии качественной оценки практического занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности | Баллы | Отметка | Вербальный аналог |
| 90 – 100 | 27 – 30 | 5 | Отлично |
| 80 – 89 | 24 – 26 | 4 | Хорошо |
| 70 – 79 | 21 – 23 | 3 | Удовлетворительно |
| 0 - 66 | 0 - 20 | 2 | неудовлетворительно |

***Литература:***

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

**Практическое занятие № 10**

**Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в тушёном виде

**Цель работы:** закрепить и усвоить теоретические знания производственной программы по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в тушеном виде.

Последовательность выполнения работы

1.Подобрать оборудование для приготовления горячих блюд в тушёном виде.

|  |  |
| --- | --- |
| **Тушёные горячие блюда** | |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование работы |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Какие особенности необходимо учитывать при организации приготовления тушёных горячих блюд?

2. Укажите условия и сроки хранения горячих блюд в тушёном виде.

**Критерии оценки выполнения практических заданий:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии | Баллы | примечание |
| 1. Таблица составлена полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональный подбор оборудования (инвентаря) |
| 2. Таблица составлена в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма технологических операций |
| 3. Таблица составлена частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4. Задание не выполнено или выполнено неправильно | 0 - 2 | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

Критерии оценки практической работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Задание 1. Составление и заполнение таблицы | 20 | Правильно заполненная таблица. |
| Задание 2. Вывод. | 10 | Правильное обоснование по технолог. операциям |
| **Максимальное количество баллов** | **30** | - |

**Критерии качественной оценки практического занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности | Баллы | Отметка | Вербальный аналог |
| 90 – 100 | 27 – 30 | 5 | Отлично |
| 80 – 89 | 24 – 26 | 4 | Хорошо |
| 70 – 79 | 21 – 23 | 3 | Удовлетворительно |
| 0 - 66 | 0 - 20 | 2 | неудовлетворительно |

***Литература:***

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

**Практическое занятие № 11**

**Тема:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

**Цель работы:** закрепить знания по безопасному использованию инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Последовательность выполнения работы

**Задание**

Составить инструкцию по безопасному использованию инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

***Краткие теоретические сведения*.**

ИНСТРУКЦИЯ

1

Порядок разработки любой инструкции по [охране труда](https://www.kakprosto.ru/kak-75808-kak-nazvat-strukturnoe-podrazdelenie) [устанавливается](https://www.kakprosto.ru/kak-885408-chto-takoe-akkordnaya-zarabotnaya-plata-) определенными Методическими рекомендациями, утвержденными Министерством труда. В соответствии с ними, данная [инструкция](https://www.kakprosto.ru/kak-858845-chem-zanimaetsya-metodist-v-detskom-sadu) по охране труда разрабатывается для работника исходя из его должности, вида [выполняемой работы](https://www.kakprosto.ru/kak-66896-kak-zapolnit-harakteristiku-na-vtek) или [профессии](https://www.kakprosto.ru/kak-839559-gde-rabotayut-politologi-), на основе межотраслевой либо отраслевой типовой инструкции требований **безопасности**, изложенных в ремонтной и эксплуатационной документации организаций-изготовителей оборудования, в технологической документации компании с учетом отдельных условий производства.

2 За основу при составлении инструкции возьмите типовую соответствующую инструкцию по охране труда. Все типовые инструкции можно разделить на межотраслевые и отраслевые. При этом межотраслевые типовые инструкции разрабатываются, а также утверждаются Минтрудом РФ, отраслевые – только федеральными органами исполнительной власти, но по согласованию с Минтрудом России. Например, может быть межотраслевая типовая инструкция при работе с ручным инструментом.

Пропишите правила и порядок ознакомления всех сотрудников с безопасными методами выполняемой ими работы в инструкции по технике безопасности.

4 Организуйте разработку инструкции по должностям согласно штатному расписанию, утвержденному работодателем.

5 Включите в инструкцию для работников общие требования охраны труда (в том числе должностные обязанности работника).

6 Пропишите в данной инструкции требования охраны труда, которые необходимо соблюдать перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях, а также по окончанию работы. При необходимости включите в инструкцию дополнительные разделы.

7 При этом для вводимых в действие различных новых производств и технологий допускается разработка временных инструкций, предназначенных для работников. В свою очередь, временные инструкции должны обеспечивать как безопасное ведение технологических процессов, так и безопасную эксплуатацию оборудования.

8 После составления инструкции утвердите ее у руководителя организации и ознакомьте с ней всех сотрудников под подпись.

**Критерии оценки выполнения практических заданий:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии | Баллы | примечание |
| 1. Таблица составлена полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональный подбор оборудования (инвентаря) |
| 2. Таблица составлена в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма технологических операций |
| 3. Таблица составлена частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4. Задание не выполнено или выполнено неправильно | 0 - 2 | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

Критерии оценки практической работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Задание 1. Составление и заполнение таблицы | 20 | Правильно заполненная таблица. |
| Задание 2. Вывод. | 10 | Правильное обоснование по технолог. операциям |
| **Максимальное количество баллов** | **30** | - |

**Критерии качественной оценки практического занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности | Баллы | Отметка | Вербальный аналог |
| 90 – 100 | 27 – 30 | 5 | Отлично |
| 80 – 89 | 24 – 26 | 4 | Хорошо |
| 70 – 79 | 21 – 23 | 3 | Удовлетворительно |
| 0 - 66 | 0 - 20 | 2 | неудовлетворительно |

***Литература:***

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

**Практическое занятие № 12**

**Тема:** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

**Цель работы:** Закрепить знания по безопасному использованию теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

Последовательность выполнения работы

1. Изучите теоретическую часть. Законспектируйте материал в рабочих тетрадях.

2. Решите производственные задачи.

3. Сделайте вывод о проделанной работе.

6. Оформите отчет.

**Задание 1.** Изучите технику безопасности при эксплуатации электрогрилей.

Перед началом эксплуатации электрогриля проверить работу кнопочного выключателя и двигателя привода вертела электрогриля, эффективность работы вентиляции. Для подключения электрогриля к электрической сети не использовать переходники и удлинители. При протыкании штырями вертела продуктов, подлежащих жарке, не направлять их острыми концами в направлении "на себя", остерегаться ранения глаз, рук и других частей тела.

Перед включением электрогриля: открыть дверь и вставить нагруженные продуктами вертела в специальные отверстия вращающихся дисков; при нажатой кнопке выключателя двигателя привода вертела провернуть диски и вставить следующие вертела с продуктом до полной загрузки рабочей камеры; закрыть дверь и запереть ее ключом.

Включить электрогриль сначала на максимальную температуру (250°С), затем путем нажатия кнопок задать нужную температуру, высвечивающуюся на индикаторе.

Обо всех обнаруженных неисправностях применяемого оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

**Задание 2.**Изучите технику безопасности при эксплуатации пароконвектомата

Пароконвектомат необходимо подключать к электрической сети, имеющей защитное заземление. Прежде чем пользоваться аппаратом для приготовления блюд, следует убедиться, что в рабочей камере нет остатков таблеток очистителя и промывочного средства.

Предварительно прогреть пароконвектомат перед началом работы путем включения печи на 10-15 минут при температуре, которая на 30-40°С превышает ту, которая необходима для приготовления блюда

 При использовании пароконвектомата управление осуществляется при помощи сенсорной панели управления:

- включить/выключить;

- выбрать ручной режим;

- задать температуру, время для прогревания пароконвектомата.

После предварительного прогревания пароконвектомата ввести программу приготовления: выбрать температуру, время, процент пара, скорость вентилятора – нажать ЗАПУСК

Соблюдать правила загрузки пароконвектомата:

•     при плотной загрузке рабочей камеры возрастает общее время приготовления продуктов, а качество блюд при этом может не соответствовать желаемому.

•     при недостаточной загрузке становится очевидна нерациональность расхода электроэнергии.

•     загрузку пароконвектомата следует осуществлять оперативно, так как при открытой дверце существенно меняется температура и влажность в рабочей камере аппарата.

 После загрузки рабочей камеры проследить за тем, чтобы дверца аппарата закрылась правильно - не плотное прилегание может стать причиной нарушения теплового режима и технологии приготовления блюда.

Запрещено касаться горячих поверхностей пароконвектомата. Следует использовать прихватки при снятии крышки или работе с горячими гастроемкостями во избежании ожогов. Стекло дверцы пароконвектомата, внешняя обшивка и навесные элементы могут нагреваться до температуры выше 60°. Eсли гастроемкости наполнены жидкостью или продуктом, который становится жидким в процессе приготовления, то их разрешается устанавливать на тех уровнях, где работник может видеть содержимое загруженной емкости, но не выше. Необходимо следить за тем, чтобы рама с направляющими была соответствующим образом зафиксирована. Следует избегать ожогов из-за горячего пара. Eсли аппарат остается включенным более 20 минут и не активирован ни рабочий режим, ни программа CleanJet, то автоматически включается устройство экономии энергии и на дисплее отображается только текущее время и дата.

Выемку гастрономических емкостей из рабочей камеры печи необходимо осуществлять только при зафиксированной дверке (дверка фиксируется при открытии на 135 и больше градусов). Открытие дверцы приостанавливает работу нагревательных элементов пароконвектомата, но отсчет времени приготовления продукта при этом не останавливается (таймер продолжает работать).

При открывании дверцы нагреватель и вентилятор автоматически выключаются. Включается встроенный тормоз крыльчатки вентилятора. После этого крыльчатка в течение короткого времени продолжает вращаться. Запрещено дотрагиваться до крыльчатки.

Следует использовать только оригинальные жаростойкие аксессуары, выпускаемые производителем пароконвектомата.

Aппарат нельзя охлаждать при помощи холодной воды.

По окончании работы пароконвектомата температура внутри камеры продолжает оставаться достаточно высокой, поэтому дверца неэксплуатируемого оборудования должна быть обязательно закрыта.

При проведении очистки (за исключением очистки в режиме CleanJet), контрольных проверок, работ по техобслуживанию и ремонту пароконвектомат необходимо отключить от системы энергоснабжения.

Запрещено обрабатывать пароконвектомат кислотами и подвергать воздействию кислотных паров, так как это приводит к повреждению пассивного слоя хромоникелевой стали и к возможному изменению окраски аппарата.

Пароконвектомат очищают и моют ежедневно по окончанию работы оборудования.

Пароконвектомат оснащен режимом автоматической мойки, для этого необходимо приобретение специальных моющих средств для пароконвектоматов.

Процедура очистки рабочей камеры пароконвектомата выглядит следующим образом:

•     для того, чтобы размягчить жировые отложения внутри рабочей камеры, включите аппарат в режиме «парообразования» на 10-15 минут;

•     обработайте стенки духовки специальным моющим средством, оставьте на 10 минут;

•     для смыва моющего раствора используете режим «парообразование».

•     если после такой процедуры остались загрязненные места, их следует очистить при помощи специальных щеток

•     просушка печи после мойки осуществляется с помощью режима «конвекции».

Внешние поверхности пароконвектомата следует очищать только после того, как аппарат будет отключен от сети электричества. Для этих целей запрещено использовать водяную струю.

**Задание 3.**Изучите технику безопасности при эксплуатации электрофритюрницы

Перед включением в жарочную ванну фритюрницы заливают жир до отметки. После поворота рукоятки включателя загорается сигнальная лампа, которая горит все время, пока включен нагрев. Когда температура фритюрницы достигает заданной, загорается желтая сигнальная лампа. Продукт укладывают в корзину и погружают в разогретый жир.

Опускать и поднимать корзину необходимо осторожно во избежание ожогов, в процессе работы в ванную периодически добавляют жир, подливая его осторожно тонкой струйкой. Корзину с готовым продуктом подвешивают с помощью имеющегося на ней крюка на перекладину рычага для стока жира.

Для предотвращения аварийных ситуаций необходимо:

-     перед началом работы подготовить рабочее место, проверить исправность оборудования, инструментов, приспособлений, инвентаря;

-     не работать на неисправном оборудовании, неисправным инструментом, приспособлениями;

-     во время работы применять только правильные и безопасные приемы труда.

При пожаре отключить электрооборудование, сообщить руководителю, оповестить рядом работающих, принять меры к ликвидации загорания (огнетушитель, песок, вода), сообщить в пожарную охрану по тел. 101 или 6-77-24.

При отключении электроэнергии выключить электрооборудование.

Если произошел несчастный случай, сообщить руководителю, рядом работающему. Принять меры по оказанию помощи и оставить место несчастного случая без изменения до прибытия комиссии по расследованию, при условии, что это не повлечет за собой опасных и вредных последствий для работников.

После окончания рабочего цикла, поверните регулятор температуры против часовой стрелки и поместите его в начальную позицию, далее обесточьте оборудование. После того как масло остыло, слейте его в бак. Ванну, ТЭНы, стол, крышку, маслоотстойники, панели промыть теплой водой и тщательно протереть. Перед заливкой нового пищевого жира фритюрницу тщательно очищают. Для этого в нее вливают воду с добавлением каустической соды или моющего средства и кипятят около часа. Затем раствор сливают и снова очищают стенки ванны ершом и щеткой.

**Задание 4.**Изучите технику безопасности при эксплуатации электрожарочного шкафа

Перед началом работы проверить санитарное состояние камер шкафа. Проверить исправность заземления и пускорегулирующих приборов. Установить лимб терморегулятора на необходимую температуру. Подключить шкаф к электросети и с помощью пакетных переключателей, включить рабочие камеры на «сильный» нагрев.

После разогрева шкафа пакетные переключатели перевести на «средний» или «слабый» нагрев, в зависимости от требований технологии приготовления кулинарных изделий.

Дверки рабочих камер шкафа открывать осторожно, чтобы не получить ожога паром.

Во время работы нельзя оставлять шкаф без присмотра.

Количество выходящего пара, образующееся при выпечке продуктов, необходимо регулировать с помощью вентиляционного отверстия, в зависимости от требований технологического процесса при приготовлении блюд.

Недопустимо попадание влаги на наружную облицовку и задний щит.

Требования безопасности по окончании работы

Шкаф отключить от электросети. Терморегулятор выключить с помощью тумблера, находящегося рядом с ним. Жарочные шкафы очищают от подгоревшей пищи. Наружную поверхность шкафа протирают мягкой влажной тканью и насухо вытирают.

**Контрольные вопросы:**

1. Вы пришли на производственную практику в кафе. Шеф-повар ставит Вас на приготовление блюд на электрогриле. Первичный инструктаж на рабочем месте проведен не был, обучение безопасным приемам труда при эксплуатации электрогриля не проводилось имеете ли Вы право работать на электрогриле? Почему.

2. В результате замыкания электропроводки произошло возгорание обшивки жарочного электрошкафа. В момент возгорания шкаф был подключен к электросети. Какие меры необходимо принять в данной ситуации?

3. На предприятии установлен контактный гриль. Несколько дней он не эксплуатировался. Верхняя поверхность была опущена. Сверху на гриле хранили флягу с водой объемом 50 л. После включения, открытия крышки оказалось, что она смещена, плотно к нижней части не прижимается. В чем причина?

4. При жарке продуктов во фритюрнице масло шипит и разбрызгивается. В чем причина?

5. Вы жарите овощи во фритюре, но они не обжариваются. В чем причина? Как устранить?

6. При жарке продуктов во фритюре чувствуется сильный неприятный запах масла. В чем причина? Как устранить?

7. На жарочном шкафу отошла дверца, плотно не закрывается. Допустима ли эксплуатация такого оборудования? Почему?

8. Жарочный шкаф не нагревается, переключатели и терморегулятор включены. Какие могут причины? Варианты устранения?

9. Приготовление блюд в пароконвектомате происходит не равномерно. Какие могут причины? Варианты устранения?

10. Повар в детском саду пришел на работу к шести утра. На улице мороз, в помещении прохладно, он решил погреться и включил на полную мощность шесть конфорок электроплиты, жарочный шкаф и открыл все дверцы. Допустимы ли такие действия повара? Почему?

**Критерии оценки выполнения практических заданий:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии | Баллы | примечание |
| 1. Таблица составлена полностью, получен правильный ответ | 5 | Снижение баллов за нерациональный подбор оборудования (инвентаря) |
| 2. Таблица составлена в общем виде, допущены незначительные ошибки | 4 | Снижение баллов за нарушение алгоритма технологических операций |
| 3. Таблица составлена частично | 3 | Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа |
| 4. Задание не выполнено или выполнено неправильно | 0 - 2 | Снижение баллов за отсутствие попыток решения |

Критерии оценки практической работы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Задание 1. Составление и заполнение таблицы | 20 | Правильно заполненная таблица. |
| Задание 2. Вывод. | 10 | Правильное обоснование по технолог. операциям |
| **Максимальное количество баллов** | **30** | - |

**Критерии качественной оценки практического занятия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности | Баллы | Отметка | Вербальный аналог |
| 90 – 100 | 27 – 30 | 5 | Отлично |
| 80 – 89 | 24 – 26 | 4 | Хорошо |
| 70 – 79 | 21 – 23 | 3 | Удовлетворительно |
| 0 - 66 | 0 - 20 | 2 | неудовлетворительно |

***Литература:***

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | |  |  | | |  | |

***МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок***

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1**

**Тема: «Расчёт сырья для приготовления заправочных супов».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Щи по – уральски. Выход 300 гр.
* Борщ «Московский». Выход 250 гр.
* Рассольник «Петербургский». Выход 500 гр.
* Солянка сборная мясная. Выход 300 гр.
* Суп картофельный с бобовыми. Выход 500 гр.
* Суп с макаронными изделиями. Выход 250 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи заправочных супов?
* Как подготовить полуфабрикаты для заправочных супов?
* Правила отпуска заправочных супов?
* Температурный режим хранения заправочных супов?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2**

**Тема: «Расчёт сырья для приготовления супов- пюре».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Суп- пюре из овощей. Выход 300 гр.
* Суп- пюре из зелёного горошка». Выход 250 гр.
* Суп- пюре из бобовых. Выход 500 гр.
* Суп- пюре из мясных продуктов. Выход 300 гр.
* Суп – пюре из птицы. Выход 500 гр.
* Суп – пюре из печени. Выход 250 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи супов- пюре?
* Подготовка полуфабрикатов для супов- пюре?
* Правила отпуска супов- пюре?
* Температурный режим хранения супов- пюре?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3**

**Тема: «Расчёт сырья для приготовления холодных супов».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Окрошка мясная. Выход 300 гр.
* Окрошка овощная. Выход 250 гр.
* Борщ холодный. Выход 250 гр.
* Свекольник холодный. Выход 500 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи холодных супов?
* Особенности организации производства холодных супов?
* Правила отпуска холодных супов?
* Температурный режим хранения холодных супов?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4**

**Тема: «Расчёт сырья для приготовления соусов».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Соус красный основной. Выход 125 гр.
* Соус луковый. Выход 75 гр.
* Соус белый основной. Выход 50 гр.
* Соус «Бешамель» Выход 100 гр.
* Соус томатный с грибами. Выход 130 гр.
* Соус польский. Выход 125 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи горячих соусов?
* Основные компоненты для приготовления соусов?
* Правила отпуска соусов?
* Температурный режим хранения горячих соусов?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5**

**Тема: «Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Картофель отварной с грибами и луком. Выход 300 гр.
* Шпинат отварной с яйцом. Выход 150 гр.
* Артишоки отварные. Выход 200 гр.
* Морковь, припущенная в молочном соусе. Выход 300 гр.
* Морковь с овощной фасолью в молочном соусе. Выход 250 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи блюд из овощей отварных и припущенных?
* Правила отпуска блюд и гарниров из овощей отварных и припущенных?
* Температурный режим хранения блюд и гарниров из овощей отварных и припущенных?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №6**

**Тема: «Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из тушеных и запечённых овощей и грибов».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Рагу из овощей. Выход 260 гр.
* Картофель, тушеный с грибами. Выход 250 гр.
* Рататуй. Выход 230 гр.
* Гратен из кабачков. Выход 150 гр.
* Пудинг из моркови с молочным соусом. Выход 150 гр.
* Запеканка картофельная. Выход 250 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов тушеных и запеченных?
* Как подготовить полуфабрикаты для блюд и гарниров из овощей и грибов тушеных и запеченных?
* Правила отпуска для блюд и гарниров из овощей и грибов тушеных и запеченных?
* Температурный режим хранения блюд и гарниров из овощей и грибов тушеных и запеченных?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №7**

**Тема: «Расчёт сырья для приготовления блюд из жареных овощей и грибов».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Кабачки, тыква и баклажаны жареные. Выход 300 гр.
* Картофель рести по швейцарски. Выход 150 гр.
* Лапша из кабачков. Выход 200 гр.
* Соте из рукколы. Выход 150 гр.
* Овощной жардиньер. Выход 300 гр.
* Брокколи в чесночном соусе. Выход 250 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи блюд и гарниров из жареных овощей и грибов?
* Как подготовить полуфабрикаты для блюд и гарниров из жареных овощей и грибов?
* Правила отпуска блюд и гарниров из жареных овощей и грибов?
* Температурный режим хранения блюд и гарниров из жареных овощей и грибов?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №8**

**Тема: «Расчёт количества продуктов для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Каша боярская. Выход 300 гр.
* Запеканка рисовая. Выход 250 гр.
* Фасоль в соусе. Выход 500 гр.
* Бобовые с жиром и луком. Выход 300 гр.
* Макароны, запечённые с сыром. Выход 200 гр.
* Лапшевник с творогом. Выход 250 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи блюд из круп, бобовых, макаронных изделий?
* Как подготовить полуфабрикаты для блюд из круп, бобовых, макаронных изделий?
* Правила отпуска блюд из круп, бобовых, макаронных изделий?
* Температурный режим хранения блюд из круп, бобовых, макаронных изделий?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №9**

**Тема: «Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц и творога».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Яичница- глазунья с мясными продуктами. Выход 100 гр.
* Омлет, фаршированный мясными продуктами. Выход 150 гр.
* Яйца, запечённые в хлебе. Выход 130 гр.
* Вареники с творогом. Выход 300 гр.
* Орешки творожные по- российски. Выход 200 гр.
* Пудинг из творога. Выход 250 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи горячих блюд из яиц, творога?
* Как подготовить полуфабрикаты для горячих блюд из яиц, творога?
* Правила отпуска горячих блюд из яиц, творога?
* Температурный режим хранения горячих блюд из яиц, творога?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №10**

**Тема: «Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из муки».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Блины. Выход 120 гр.
* Оладьи. Выход 250 гр.
* Пельмени. Выход 200 гр.
* Лапша. Выход 300 гр.
* Тесто для вареников. Выход 500 гр.
* Блинчики фаршированные. Выход 250 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи горячих блюд из муки?
* Как подготовить полуфабрикаты для горячих блюд из муки?
* Правила отпуска горячих блюд из муки?
* Температурный режим хранения горячих блюд из муки?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №11**

**Тема: «Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Рыба по- русски. Выход 300 гр.
* Рыба жареная с луком по- ленинградски. Выход 250 гр.
* Рыба жареная во фритюре. Выход 200 гр.
* Поджарка из рыбы. Выход 100 гр.
* Котлеты рыбные с омлетом. Выход 180 гр.
* Рыба, жареная в тесте (орли). Выход 150 гр.
* Рыба, запечённая в сметанном соусе. Выход 350 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи горячих блюд из рыбы?
* Как подготовить полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы?
* Правила отпуска горячих блюд из рыб?
* Температурный режим хранения горячих блюд из рыбы?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №12**

**Тема: «Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из нерыбного водного сырья».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Кальмары, жареные в сухарях. Выход 200 гр.
* Кальмары, тушёные в сметане. Выход 250 гр.
* Креветки, запечённые со сметанным соусом. Выход 180 гр.
* Яйца, фаршированные креветками. Выход 100 гр.
* Креветки в соусе с рисом. Выход 150 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи горячих блюд из нерыбного водного сырья?
* Как подготовить полуфабрикаты для горячих блюд из нерыбного водного сырья?
* Правила отпуска горячих блюд из нерыбного водного сырья?
* Температурный режим хранения горячих блюд из нерыбного водного сырья?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №13**

**Тема: «Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Кнели паровые. Выход 200 гр.
* Мясо отварное. Выход 150 гр.
* Бифштекс. Выход 75 гр.
* Бефстроганов. Выход 125 гр.
* Поджарка. Выход 100 гр.
* Шницель. Выход 150 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи горячих блюд из мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде?
* Как подготовить полуфабрикаты для горячих блюд из мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде?
* Правила отпуска горячих блюд из мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде?
* Температурный режим хранения горячих блюд из мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №14**

**Тема: «Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушёном и запечённом (соусом и без) виде**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Говядина в кисло- сладком соусе. Выход 75 гр.
* Мясо шпигованное. Выход 150 гр.
* Гуляш. Выход 75 гр.
* Плов. Выход 125 гр.
* Запеканка картофельная с мясом. Выход 120 гр.
* Голубцы с мясом и рисом. Выход 250 гр.
* Печень по- строгановски. Выход 125 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи горячих блюд из мясных продуктов в тушёном и запечённом виде?
* Как подготовить полуфабрикаты для горячих блюд из мясных продуктов в тушёном и запечённом виде?
* Правила отпуска горячих блюд из мясных продуктов в тушёном и запечённом виде?
* Температурный режим хранения горячих блюд из мясных продуктов в тушёном и запечённом виде?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №15**

**Тема: «Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд изрубленного мяса».**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Бифштекс рубленный. Выход 100 гр.
* Зразы рубленные. Выход 150 гр.
* Люля- кебаб. Выход 75 гр.
* Рулет с макаронами. Выход 125 гр.
* Котлеты. Выход 100 гр.
* Тефтели. Выход 150 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи горячих блюд из рубленного мяса?
* Как подготовить полуфабрикаты для горячих блюд из рубленного мяса?
* Правила отпуска горячих блюд из рубленного мяса?
* Температурный режим хранения горячих блюд из рубленного мяса?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №16**

**Тема: «Расчёт количества продуктов для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика»**

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* Птица, тушёная в сметане. Выход 170 гр.
* Котлеты по- киевски. Выход 150 гр.
* Запеканка из мяса птицы с ветчиной. Выход 175 гр.
* Котлеты пожарские. Выход 125 гр.
* Чахохбили. Выход 120 гр.
* Жаркое из кролика в горшочке. Выход 150 гр.

*Примечание.* Расчет  сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология приготовления |
| 1 порция | | 2 порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |

2. Составьте алгоритм приготовления блюд

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика?
* Как подготовить полуфабрикаты для горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика?
* Правила отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика?
* Температурный режим хранения горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №17**

**Тема: «Разработка технологических карт»**

**Задание**:

1. Разработайте и оформите в соответствии с нормативными требованиями технологические карты на предложенные блюда.

* Суфле из птицы
* Биточки, рубленные из дичи
* Цыплята, тушёные с морковью и репой

***Краткие теоретические сведения***

# ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (Переиздание)

ГОСТ 31987-2012

       
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Услуги общественного питания

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## **Общие положения**

Изготовление продукции общественного питания осуществляют в соответствии с технологическими документами, содержащими требования к технологии производства.  
  
К технологическим документам относят следующие документы:  
  
- технологические карты на продукцию общественного питания (ТК);  
  
- технологические инструкции по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ);  
  
- технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК).  
  
Технологические документы утверждает руководитель организации (предприятия) общественного питания.  
  
Срок действия технологических документов не ограничен.

**5 Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов**

**5.1 Технологическая карта**

5.1.1 Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).  
  
Рекомендуемая форма технологической карты прилагается (приложение А).  
  
В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).  
  
Технологические карты оформляют вручную, машинописным способом или в автоматизированном режиме.

5.1.2 При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технологическую карту переоформляют.

## **Приложение А (рекомендуемое). Примерный образец технологической карты**

Приложение А  
(рекомендуемое)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | |  |  | |
|  | | | | | | | | | |
| наименование организации и предприятия | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | |
| Источник рецептуры\* | |  | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| **Технологическая карта N\_\_\_\_\_\_**  **Наименование блюда (изделия)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г, кг | | Масса нетто или полуфабриката, г, кг | Масса готового продукта, г, кг | | | Масса на\_\_\_\_\_\_\_ порций | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации | |
|  |  | |  |  | | |  |  | |
|  |  | |  |  | | |  |  | |
|  |  | |  |  | | |  |  | |
|  |  | |  |  | | |  |  | |
|  |  | |  |  | | |  |  | |
| ВЫХОД на 1 порцию |  | |  |  | | |  |  | |
| ВЫХОД на 1 кг |  | |  |  | | |  |  | |
| **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** | | | | | | | | | | | |
| Наименование документа**: Методические рекомендации по организации и выполнению лабораторных занятий**  **по ПМ. 02, МДК 02.02**  **Профессии** 43.01.09 Повар, кондитер  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | | | | | | | Редакция № 1  Изменение № 0 | | | **Лист 1 из 35** | |
| **Экз. №** | |

Методические указания для обучающихся

по выполнению

**ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ**

**по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации**

**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**

**ассортимента**

**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

**профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Ульяновск

**РАССМОТРЕНЫ**

на заседании МК отделения сервиса

Протокол № 1 от «27» августа 2020 г

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т. Ю. Бесчетвертева

Составитель: преподаватели высшей категории: Насретдинова Н. В.

Рецензенты:

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка………………………………………………… 4

2. Перечень тем лабораторных занятий…………………………………. 7

3. Методические указания для обучающихся по выполнению лабораторных занятий……………………………………………………………8

**Пояснительная записка**

Учебно-методическое обеспечение по междисциплинарному курсу

**по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации**

**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**

**ассортимента**

***МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных***

содержит комплект учебно-методической документации для эффективной организации проведения лабораторных занятий. Содержание лабораторных занятий соответствует требованиям ППССЗ федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер утверждённого** приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565

По учебному плану предусмотрено аудиторных занятий – **334 часа**

из них

* лабораторных занятий – **96 часов**

В результате освоения ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

обучающиеся должны:

***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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
* порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции

***знать***

* требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного приготовления, в т. авторских, брендовых, региональных;
* рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
* способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
* правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты, виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

**Компетенции, формируемые в рамках по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**

**ассортимента**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Компетенция** | **Наименование результата обучения** | | **Основные показатели оценки результата** |
| ***Профессиональные компетенции*** | | | |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | | |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | | |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | | |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | | |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | | |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | | |
| ***Общие компетенции*** | | | |
| ОК 01 | | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различному контексту | |
| ОК 02 | | Осуществлять поиск, анализ интерпретации. информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | |
| ОК 03 | | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | |
| ОК 04 | | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | |
| ОК 05 | | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на гос. языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | |
| ОК 06 | | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | |
| ОК 07 | | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | |
| ОК09 | | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | |
| ОК 10 | | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | |
| ОК 11 | | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | |

Лабораторные занятия проводятся после изучения теоретического материала по теме, для закрепления полученных знаний, освоения умений и направлены на формирование

общих компетенций **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11**

профессиональных компетенций ПК2.1,ПК2.2, ПК2.3, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5,ПК2.6, ПК2.7, ПК 2.8.

При выполнении работ студентам необходимо:

* выполнять весь объём домашней подготовки, указанный в описаниях соответствующих лабораторных занятий;
* подготовиться к проверке освоенных знаний, которая проводиться педагогом перед выполнением работ;
* при выполнении работ соблюдать правила техники безопасности;
* после окончания работ привести в порядок оборудование, инструменты и рабочее место;
* после выполнения работы представить отчёт о проделанной работе, с обсуждением результатов и выводов.

ПРИМЕЧАНИЕ. Перечень блюд лабораторных работ может быть заменен, исходя из наличия продуктов и сырья, аналогичных по сложности приготовления.

**Техника безопасности при выполнении лабораторных занятий.**

**Перед началом лабораторного занятия:**

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

**Во время работы:**

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;

2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю

3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

**По окончании работы:**

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;

2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

**При выполнении работы строго запрещается:**

1. Бесцельно ходить по кабинету;

2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

***П Е Р Е Ч Е Н Ь***

лабораторных занятий по МДК

**МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

на 2020/2021 учебный год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид | Наименование занятия | Кол- во час |
| 7 СЕМЕСТР | | | |
| 1 | ЛЗ №1 | Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента | 6 |
| 2 | ЛЗ №2 | Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента. | 6 |
| 3 | ЛЗ №3 | Приготовление, оформление и отпуск холодных супов. | 6 |
| 8 СЕМЕСТР | | | |
| 4 | ЛЗ №4 | Приготовление соусов | 6 |
| 5 | ЛЗ №5 | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов. | 6 |
| 6 | ЛЗ №6 | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушёных и запечённых овощей и грибов. | 6 |
| 7 | ЛЗ №7 | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. | 6 |
| 8 | ЛЗ №8 | Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. | 6 |
| 9 | ЛЗ №9 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога | 6 |
| 10 | ЛЗ №10 | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки | 6 |
| 11 | ЛЗ №11 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушёной, жареной и запечённой рыбы | 6 |
| 12 | ЛЗ №12 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья | 6 |
| 13 | ЛЗ №13 | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде | 6 |
| 14 | ЛЗ №14 | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушёном и запечённом (с соусом и без) виде | 6 |
| 15 | ЛЗ №15 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленного мяса | 6 |
| 16 | ЛЗ №16 | Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 6 |
| ИТОГО | | | 96 |

**Лабораторное занятие №1**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента***

*Цель занятия*: освоить технику приготовления, оформления и отпуска супов; изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления.

Инвентарь и оборудование: кастрюля вместимостью 3 л для варки мясного бульона; кастрюля вместимостью 1 л для варки супа крестьянского и других супов, сковорода для пассерования овощей, разделочные доски «ОС», «МС», «МВ», ножи поварские разливательные ложки, лопатки деревянные, столовые ложки, тарелки глубокие, ножи поварские, шумовка, дуршлаг, сито, венчик, лопатки металлические и деревянные.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
6. Поставить варить суп.
7. Заправить все супы по вкусу.
8. Подготовить посуду для отпуска супов.
9. Оформить и подать супы.
10. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
11. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
12. Оформить отчёт о проделанной работе.
13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

**Ход занятия**

Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления супов:

* Щи по – уральски. Выход 300 гр.
* Борщ «Московский». Выход 250 гр.
* Рассольник «Петербургский». Выход 500 гр.
* Солянка сборная мясная. Выход 300 гр.
* Суп картофельный с бобовыми. Выход 500 гр.
* Суп с макаронными изделиями. Выход 250 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов брака.

Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1.Почему бульон в процессе варки может стать мутным, как этого избежать?

2.С какой целью кости для приготовления бульона обжаривают?

3.Почему при варке бульонов кости заливают холодной водой?

4.Почему мясо при варке мясокостных бульонов закладывают за 2 - 2,5 ч до окончания варки?

5.Какова цель предварительной обработки перловой крупы?

6.Почему солёные огурцы вводят в рассольник в последнюю очередь?

7.Цель пассерования кореньев, томатного пюре, муки?

**Литература:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие № 2**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.***

*Цель занятия*: освоить технику приготовления, оформления и отпуска супов; изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления.

Инвентарь и оборудование: кастрюля вместимостью 3 л для варки мясного бульона; кастрюля вместимостью 1 л для варки супа крестьянского и других супов, сковорода для пассерования овощей, разделочные доски «ОС», «МС», «МВ», ножи поварские разливательные ложки, лопатки деревянные, столовые ложки, тарелки глубокие, ножи поварские, шумовка, дуршлаг, сито, венчик, лопатки металлические и деревянные.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой или костным бульоном и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Приготовить белый основной соус.
6. Процедить бульон и разлить по кастрюлям.
7. Поставить варить: суп-пюре.
8. Приготовить гарнир для супа-пюре.
9. Заправить все супы по вкусу.
10. Подготовить посуду для отпуска супов.
11. Оформить и подать супы.
12. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
13. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
14. Оформить отчёт о проделанной работе.
15. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления супов:

* Суп- пюре из овощей. Выход 300 гр.
* Суп- пюре из зелёного горошка». Выход 250 гр.
* Суп- пюре из бобовых. Выход 500 гр.
* Суп- пюре из мясных продуктов. Выход 300 гр.
* Суп – пюре из птицы. Выход 500 гр.
* Суп – пюре из печени. Выход 250 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов брака. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1.В каком питании широко применяются супы-пюре?

2.Отличительная особенность супов-пюре.

3.Что служит основой супов-пюре?

4.Какой гарнир используют для супов-пюре?

**Литература:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие № 3**

**Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.**

*Цель занятия*: освоить технику приготовления, оформления и отпуска супов; изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления.

Инвентарь и оборудование: кастрюля вместимостью 3 л для варки мясного бульона; кастрюля вместимостью 1 л для приготовления супов, разделочные доски «ОС», «МС», «МВ», ножи поварские разливательные ложки, лопатки деревянные, столовые ложки, тарелки глубокие, ножи поварские, шумовка, дуршлаг, сито, венчик, лопатки металлические и деревянные.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Мясо обмыть, залить водой и поставить варить.
4. Промыть, почистить и нарезать или нашинковать овощи.
5. Процедить отвар и разлить по кастрюлям.
6. Произвести тепловую обработку овощей

21.Заправить все супы по вкусу.

22.Подготовить посуду для отпуска супов.

23.Оформить и подать супы.

1. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.
2. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
3. Оформить отчёт о проделанной работе.
4. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления супов:

* Окрошка мясная. Выход 300 гр.
* Окрошка овощная. Выход 250 гр.
* Борщ холодный. Выход 250 гр.
* Свекольник холодный. Выход 500 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше супов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов брака. Результаты оформить в виде таблицы:

**Литература:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1.В чём заключается особенность подачи холодных супов?

2.Что служит основой холодных супов?

**Литература:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие №4**

***Тема: Приготовление соусов.***

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформления соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ".

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению грибного соуса.

4. Подготовить продукты к приготовлению сметанного соуса.

5. Подготовить продукты к приготовлению молочного соуса.

6. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

7. Подготовить посуду для отпуска соусов.

8. Оформить и подать соусы.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

**Ход занятия**

Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления соусов :

1. Соус луковый. Выход 75 гр.
2. Соус белый основной. Выход 50 гр.
3. Соус «Бешамель» Выход 100 гр.
4. Соус томатный с грибами. Выход 130 гр.
5. Соус польский. Выход 125 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше соусов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
2. Какие процессы происходит с мукой при варке соуса?
3. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
4. Почему готовые соусы «зашипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином?
5. Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.
6. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?
7. Как подают соуса к блюдам?

**Литература:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие №5**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.***

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "ОВ"

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению картофеля отварного.

4. Подготовить продукты к приготовлению капусты припущенной.

5. Подготовить продукты к приготовлению капусты тушеной с грибами.

6. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

7. Подготовить посуду для отпуска соусов.

8. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

**Ход занятия**

Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов:

* Картофель отварной с грибами и луком. Выход 300 гр.
* Шпинат отварной с яйцом. Выход 150 гр.
* Артишоки отварные. Выход 200 гр.
* Морковь, припущенная в молочном соусе. Выход 300 гр.
* Морковь с овощной фасолью в молочном соусе. Выход 250 гр

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше соусов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Каково значение овощных блюд в питании?
2. Какие процессы происходят при тепловой обработке овощей?
3. Почему овощи при варке заливают горячей водой?

**Литература:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие №6**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушёных и запечённых, овощей и грибов.***

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушёных и запечённых овощей и грибов.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "ОВ".

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению рагу из овщей.

4. Подготовить продукты к приготовлению картофеля, тушёного с грибами

5. Подготовить продукты к приготовлению рататуй

6. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

7. Подготовить посуду для отпуска соусов.

8. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

**Ход занятия**

Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов:

1. Рагу из овощей. Выход 260 гр.
2. Картофель, тушеный с грибами. Выход 250 гр.
3. Рататуй. Выход 230 гр.
4. Гратен из кабачков. Выход 150 гр.
5. Пудинг из моркови с молочным соусом. Выход 150 гр.
6. Запеканка картофельная. Выход 250 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше соусов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Каково значение овощных блюд в питании?
2. Какие процессы происходят при тепловой обработке овощей?
3. Почему овощи при варке заливают горячей водой?

**Литература:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие №7**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.***

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "ОВ".

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению кабачков, тыквы и баклажан жареных.

4. Подготовить продукты к приготовлению картофеля рести по швейцарски.

5. Подготовить продукты к приготовлению лапши из кабачков.

6. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

7. Подготовить посуду для отпуска блюд из овощей.

8. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов:

* Кабачки, тыква и баклажаны жареные. Выход 300 гр.
* Картофель рести по швейцарски. Выход 150 гр.
* Лапша из кабачков. Выход 200 гр.
* Соте из рукколы. Выход 150 гр.
* Овощной жардиньер. Выход 300 гр.
* Брокколи в чесночном соусе. Выход 250 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1  пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше соусов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Каково значение овощных блюд в питании?
2. Какие процессы происходят при тепловой обработке овощей?
3. Почему овощи при варке заливают горячей водой?

**Литература:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие №8**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.***

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "ОВ".

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению каши боярской.

4. Подготовить продукты к приготовлению запеканки рисовой.

5. Подготовить продукты к приготовлению фасоли в соусе.

6. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

7. Подготовить посуду для отпуска блюд из овощей.

8. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов:

* Каша боярская. Выход 300 гр.
* Запеканка рисовая. Выход 250 гр.
* Фасоль в соусе. Выход 500 гр.
* Бобовые с жиром и луком. Выход 300 гр.
* Макароны, запечённые с сыром. Выход 200 гр.
* Лапшевник с творогом. Выход 250 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше соусов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Каково значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании?
2. Какие процессы происходят при тепловой обработке круп?

**Литература:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие №9**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога.***

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформление и отпуск блюд из яиц и творога.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "ОВ".

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты для приготовления яичницы- глазуньи.

4. Подготовить продукты для приготовления яиц, запечённых в хлебе.

5. Подготовить продукты для приготовления вареников ленивых.

6. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

7. Подготовить посуду для отпуска блюд из яиц и творога.

8. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из яиц и творога.

* Яичница- глазунья с мясными продуктами. Выход 100 гр.
* Омлет, фаршированный мясными продуктами. Выход 150 гр.
* Яйца, запечённые в хлебе. Выход 130 гр.
* Вареники с творогом. Выход 300 гр.
* Орешки творожные по- российски. Выход 200 гр.
* Пудинг из творога. Выход 250 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше соусов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Каково значение блюд из яиц и творога в питании?
2. Какие процессы происходят при тепловой обработке яиц, творога?

**Литература:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие №10**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.***

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформление и отпуск блюд.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления. Выбрать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "ОВ".

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блинов.

4. Подготовить продукты к приготовлению оладий.

5. Подготовить продукты к приготовлению блинчиков.

6. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

7. Подготовить посуду для отпуска блюд из муки.

8. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов:

* Блины. Выход 120 гр.
* Оладьи. Выход 250 гр.
* Пельмени. Выход 200 гр.
* Лапша. Выход 300 гр.
* Тесто для вареников. Выход 500 гр.
* Блинчики фаршированные. Выход 250 гр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше соусов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

**Литература:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие №11**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной, тушёной, жареной и запечённой рыбы.***

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформления блюд из рыбы.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "РС", "РГ".

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из припущенной, жареной, рыбы.

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

7. Подготовить посуду для отпуска блюд из рыбы.

8. Оформить и подать блюда из рыбы.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из отварной, жареной рыбы:

* Рыба по- русски. Выход 300 гр.
* Рыба жареная с луком по- ленинградски. Выход 250 гр.
* Рыба жареная во фритюре. Выход 200 гр.
* Поджарка из рыбы. Выход 100 гр.
* Котлеты рыбные с омлетом. Выход 180 гр.
* Рыба, жареная в тесте (орли). Выход 150 гр.
* Рыба, запечённая в сметанном соусе. Выход 350 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше блюд из рыбы с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

**Литература:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Какие изменения происходят в рыбе в процессе тепловой обработки?
2. Какие гарниры используют к тешенной и жареной рыбе?
3. Как припускают рыбу порционными кусками?
4. В каком виде используют рыбу для припускания?

**Литература:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие №12**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.***

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформления блюд из нерыбного водного сырья.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "РС", "РГ".

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из нерыбного водного сырья

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

7. Подготовить посуду для отпуска блюд из нерыбного водного сырья.

8. Оформить и подать блюда из нерыбного водного сырья.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из отварной, жареной рыбы:

* Кальмары, жареные в сухарях. Выход 200 гр.
* Кальмары, тушёные в сметане. Выход 250 гр.
* Креветки, запечённые со сметанным соусом. Выход 180 гр.
* Яйца, фаршированные креветками. Выход 100 гр.
* Креветки в соусе с рисом. Выход 150 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления указанных выше блюд из рыбы с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Какие изменения происходят в морепродуктах в процессе тепловой обработки?
2. Какие специи и приправы используют при приготовлении блюд из морепродуктов ?

**Литература:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие №13**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.***

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформления блюд из мяса. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из мяса.

4. Провести первичную обработку сырья.

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу.

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из отварной, жареной говядины:

* Кнели паровые. Выход 200 гр.
* Мясо отварное. Выход 150 гр.
* Бифштекс. Выход 75 гр.
* Бефстроганов. Выход 125 гр.
* Поджарка. Выход 100 гр.
* Шницель. Выход 150 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления блюд из мяса и субпродуктов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Какие части мяса используют при варке?
2. Как определить готовность мяса?
3. Каковы потери при тепловой обработке мяса (жаренье)?
4. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и качество приготовляемых блюд?

**Литература:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие №14**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушёном и запечённом (с соусом и без) виде.***

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформления блюд тушёных и запечённых блюд из мяса.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из мяса.

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу.

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из отварной, жареной говядины:

* Говядина в кисло- сладком соусе. Выход 75 гр.
* Мясо шпигованное. Выход 150 гр.
* Гуляш. Выход 75 гр.
* Плов. Выход 125 гр.
* Запеканка картофельная с мясом. Выход 120 гр.
* Голубцы с мясом и рисом. Выход 250 гр.
* Печень по- строгановски. Выход 125 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления блюд из мяса и субпродуктов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Какие части мяса используют при тушении?
2. Как определить готовность тушеного мяса?
3. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и качество приготовляемых блюд?

**Литература:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие №15**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленного мяса.***

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформления блюд из мяса рубленного.Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из мяса рубленного.

4. Провести первичную обработку сырья.

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов.

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу.

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из отварной, жареной говядины:

* Бифштекс рубленный. Выход 100 гр.
* Зразы рубленные. Выход 150 гр.
* Люля- кебаб. Выход 75 гр.
* Рулет с макаронами. Выход 125 гр.
* Котлеты. Выход 100 гр.
* Тефтели. Выход 150 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления блюд из мяса и субпродуктов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

4. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Контрольные вопросы:**

1. Какие части мяса используют при приготовлении рубленной массы?
2. Как определить готовность изделий из рубленной массы?
3. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и качество приготовляемых блюд?

**Литература:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**Лабораторное занятие №16**

***Тема: Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.***

**Цель занятия:** освоить технику приготовления, оформления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Изучить рецептуры, требования к качеству, особенности приготовления горячей кулинарной продукции. Выбрать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Научиться подбирать различные способы и приемы приготовления горячей кулинарной продукции.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

**Последовательность при выполнении работы:**

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из птицы.

4. Провести первичную обработку птицы.

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе

10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу.

**Ход занятия**

1. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления блюд из отварной, жареной говядины:

* Птица, тушёная в сметане. Выход 170 гр.
* Котлеты по- киевски. Выход 150 гр.
* Запеканка из мяса птицы с ветчиной. Выход 175 гр.
* Котлеты пожарские. Выход 125 гр.
* Чахохбили. Выход 120 гр.
* Жаркое из кролика в горшочке. Выход 150 гр.

Полученные результаты представить в виде таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование  блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  2 пор | нет 2 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2. Составить технологические схемы приготовления блюд из мяса и субпродуктов с указанием процессов первичной обработки и температурно-временных режимов приготовления блюд.

3. Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Органолептическая оценка | | | | |
| Внешний  вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

**Литература:**

1.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3.Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации орячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.