|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа**: Методические рекомендации по организации и выполнению практических занятий по**  **ПМ. 03, МДК 03.01; МДК 03.02**  **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 41** |
| **Экз. №** |

Методические указания для обучающихся

по выполнению

**ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

по ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

МДК 03.01. «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

МДК 03.02. «Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента»

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Ульяновск

**РАССМОТРЕНЫ**

на заседании МК отделения сервиса

Протокол №

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

Составитель: преподаватели высшей категории: Насретдинова Наталья Владимировна

Рецензенты:

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

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

**Пояснительная записка**

Методические указания предназначены обучающимся, осваивающим программу ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель методических указаний - оказание помощи обучающимся при выполнении практических занятий, проводимых в рамках учебной дисциплины

**МДК 03.01.** «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

**МДК 03.02.** «Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусокразнообразного ассортимента»

Практические 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 8, ОК 9, ОК 10**

профессиональных компетенций **ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6.**

При выполнения работ обучающимся необходимо:

* выполнять весь объём домашней подготовки, указанный в описаниях соответствующих практических 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.

**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. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

обучающиеся должны:

***уметь***

* разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т. авторских, брендовых, региональных;
* рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
* актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
* способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
* правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты, виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**Компетенции, формируемые в рамках ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Компетенция** | **Наименование результата обучения** | | **Основные показатели оценки результата** |
| ***Профессиональные компетенции*** | | | |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | | |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | | |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | | |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | | |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | | |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 | |

На каждое практическое занятие разработана технологическая карта проведения; 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 |

***МДК 03.01. «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»***

**Практическое занятие № 1**

**Тема: «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции»**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции

- *освоить умения* организовывать рабочее места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции согласно требованиям.

- *формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10.

**Указания к работе**

1. Организовать рабочее место повара с использованием оборудования и инвентаря, посуды для приготовления салата «Столичный».
2. Организовать рабочее место повара с использованием оборудования и инвентаря, посуды для приготовления бутербродов закусочных с гастрономическими изделиями.

Последовательность выполнения работы

**Задание:**

Составить таблицу по организации рабочего места повара по приготовлению закусочных бутербродов с гастрономическими продуктами

производственный стол

1.ПС -1050

Пищевое железо, ровное покрытие

Подготовка продуктов

2. механическое оборудование

3. инвентарь, приспособление

4. посуда

**Краткий теоретический обзор**

Одним из существенных элементов рациональной организации производства является организация рабочего места повара. Рабочим местом называется участок, на котором выполняется определённая рабочая операция или комплекс операций. Для различных производственных цехов установлены определенные нормативы площади, приходящейся на одного работника, освещенности рабочих мест и их габаритов применительно к характеру производственных операций. Так, высота производственных столов во всех цехах должна быть такой, чтобы повар во время работы мог стоять не нагибаясь расстояние от согнутого локтя до крышки стола должно быть 20 - 25 см.

На рабочем месте или в непосредственной близости от него, так, чтобы удобно было пользоваться, должны быть размещены нужное для работы оборудование, средства малой механизации, посуда, инвентарь. Основные инструменты должны быть под рукой, а те, которые требуются реже,- несколько дальше, но в легкодоступном месте. Если площадь рабочего стола не позволяет разместить весь инвентарь, необходимый для работы, устанавливают горки, стеллажи, стенды или монтируют навесные шкафы и полки над столом. Удобно также разместить часть инвентаря под крышкой стола, для чего делают ящики или полки на высоте не ниже 45 см от уровня пола. Высота верхней полки горки или навесного шкафа не должна превышать 175 см. На этой полке размещают запасной или редко используемый инвентарь.

Там, где это необходимо, к рабочим местам должна быть подведена вода. В настоящее время выпускают производственные столы со встроенной ванной и подводкой горячей и холодной воды, а также столы с охлаждаемой горкой-витриной.

Большое значение имеет подготовка рабочего места к началу работы. Перед началом работы повар достает инвентарь и инструмент, необходимый для выполнения предстоящих производственных операций, проверяет его пригодность и размещает в удобном для работы порядке, подбирает нужную посуду, проверяет ее чистоту и ставит под крышку стола или на нижние полки стеллажа. Ничего лишнего на рабочем месте быть не должно. По окончании работы инвентарь и инструмент следует убирать в отведенное для них место.

Правильная организация рабочего места является непременным условием повышения производительности труда и качества выпускаемой продукции, она свидетельствует о культуре производства.

**Отчет:**

1. Дать определение «рабочее место».

2. Составить таблицу по организации рабочего места повара по приготовлению салата « Столичный» использовать учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания».

производственный стол

1. ПС -1050

Пищевое железо, ровное покрытие

Подготовка продуктов

2. механическое оборудование

3. инвентарь, приспособление

4.посуда

**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.

**Практическое занятие № 2**

**Тема: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов из сырых и варёных овощей»**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов из сырых и варёных овощей

- *освоить умения* организовывать рабочее места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции согласно требованиям.

- *формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6 ,ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10.

**Указания к работе**

1. Организовать рабочее место повара с использованием оборудования и инвентаря, посуды для приготовления салатов из сырых и варёных овощей».
2. Организовать рабочее место повара с использованием оборудования и инвентаря, посуды для приготовления салатов из сырых и варёных овощей.

Последовательность выполнения работы

**Задание:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Зона кухни | Оборудование | Инвентарь |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Краткий теоретический обзор**

**На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов** используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева - столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки.

**На рабочем месте для приготовления закусок** из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (слайсер для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

**Отчет:**

1. Дать определение «рабочее место».

2. Составить таблицу по организации рабочего места повара по приготовлению «Сельдь с гарниром» использовать учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания».

**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.

**Практическое занятие № 3**

**Тема: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов»**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов

- *освоить умения* организовывать рабочее места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции согласно требованиям.

- *формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6 ,ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10.

**Указания к работе**

1. Организовать рабочее место повара с использованием оборудования и инвентаря, посуды для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов».

2.Организовать рабочее место повара с использованием оборудования и инвентаря, посуды для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов.

Последовательность выполнения работы

**Задание:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Зона кухни | Оборудование | Инвентарь |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Краткий теоретический обзор**

Холодные блюда и закуски готовят из отварной и жареной рыбы, рыбопродуктов и нерыбных продуктов морского промысла (крабов, креветок, трепангов и др.). Для приготовления закусок используют, кроме того, рыбу соленую, маринованную, пряного посола, а также холодного и горячего копчения. Отпускают сельдь с гарниром из свежих и вареных овощей, горячим картофелем и маслом (сливочным или растительным), с луком; кильку, хамсу, салаку - с луком зеленым или репчатым, с картофелем и луком жареным, с яйцом и луком. Соленые лососевые рыбы (лосось, горбуша, кета, чавыча и др.) разделывают на филе (мякоть). Пластуют рыбу вдоль позвоночника. С части, предназначенной для нарезки, удаляют позвоночные и реберные кости. Нарезают без кожи, начиная с хвоста, тонкими широкими кусочками. Подают с долькой лимона, листиком салата или веточкой зелени. Так же отпускают рыбу холодного копчения и балычные изделия (боковинки, спинки, теши), разделанные на филе (мякоть).

К заливной рыбе подают сложный гарнир из свежих и вареных овощей и отдельно - соус хрен. Рыбные студни варят из рыб или рыбных пищевых отходов.

**Отчет:**

1. Составить таблицу по организации рабочего места повара по приготовлению «Салат столичный» использовать учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания».

**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.

**Практическое занятие № 4**

**Тема: «Оформление нормативно- технологической документации»**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по разработке технологических карт согласно нормативным требованиям.

- *освоить умения* разрабатывать технологические карты на блюда, кулинарные изделия, закуски

- *формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6 ,ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10.

**Указания к работе**

1. Разработать технологические карты на предложенный ассортимент холодной кулинарной продукции.

Последовательность выполнения работы

**Задание:**

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

* Салат мясной 25 порций
* Салат летний 150 порций
* Винегрет 50 порций

**Краткий теоретический обзор**

# 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 |  | |  |  | |  |  |

**Отчет:**

1. Разработать технологические карты на предложенный ассортимент холодной кулинарной продукции.

**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.

**Практическое занятие № 5**

**Тема: «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов»**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по организация рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов.

- *освоить умения* организовывать рабочее места повара по приготовлению салатов, бутербродов согласно требованиям.

- *формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6 ,ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10.

**Указания к работе**

1.Организовать рабочее место повара с использованием оборудования и инвентаря, посуды для приготовления салатов, бутербродов.

7. Организовать рабочее место повара с использованием оборудования и инвентаря, посуды для приготовления бутербродов закусочных с гастрономическими изделиями.

Последовательность выполнения работы

**Задание:**

Составить таблицу по организации рабочего места повара по приготовлению закусочных бутербродов с гастрономическими продуктами

производственный стол

1.ПС -1050

Пищевое железо, ровное покрытие

Подготовка продуктов

2. механическое оборудование

3. инвентарь ,приспособление

4. посуда

**Краткий теоретический обзор**

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Помещение цеха располагают таким образом, чтобы обеспечить связь с горячим цехом, сервизной, раздаточной, торговым залом. В цехе организуют линии приготовления холодных блюд и закусок,блюд, сладких блюд и холодных напитков с выделением следующих рабочих мест: для нарезания сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов;

1. нарезания гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд и бутербродов;
2. приготовления заливных блюд;
3. соединения компонентов и порционирования холодных супов (нарезать продукты можно на первом рабочем месте);
4. приготовления и порционирования сладких блюд и холодных напитков.

Рабочие места следует располагать по ходу технологического процесса. Их оборудуют следующими модулированными секциями-столами: СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для хранения компонентов холодных блюд; СМВСМ со встроенной моечной ванной; СМСМ для хранений специй, кухонной посуды, инвентаря, установки и подключения к электросети средств малой механизации.

Рабочие места должны быть оснащены также различными видами механического оборудования: машиной для нарезания гастрономических продуктов типа МРГ-300А или МРГУ-370; машиной для нарезания вареных овощей типа МРОВ-160; универсальным приводом для холодного цеха типа ПХ-0,6, в состав которого входят следующие типы сменных механизмов: МС25-2001 - для перемешивания салатов и винегретов (10 кг на одну загрузку); МСЗ-40 - соковыжималка; МС4-20 - взбивалка; МС18-160 -для нарезания вареных овощей;МС27-40 - для нарезания свежих овощей и фруктов.

Продукты хранят в холодильных шкафах, низкотемпературных прилавках. Для приготовления пищевого льда используют льдогенераторы жидкого мороженого - фризеры. Блюда порционируют с помощью настольных циферблатных весов (грузоподъемностью 2 кг). В холодном цехе используют разнообразный инвентарь: ножи гастрономические (для ветчины, колбасы); сырные, карбовочные (для фигурного нарезания овощей, сливочного масла); скребки для сливочного масла, ножи поварской тройки (для нарезания сырых и вареных овощей); яйцерезки (для нарезания яиц дольками или кружочками); формы для паштета (разъемные), желе, крема; лотки для заливных блюд; ложки для мороженого.

Разделочные доски, инструмент, инвентарь должны иметь маркировку. Характеристика рабочих мест. На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов устанавливают стол со встроенной ванной для обработки свежих огурцов, помидоров и зелени. На столе находится разделочная доска с маркировкой ОС для нарезания сырых овощей. На отдельном столе со встроенным холодильным шкафом находится доска с маркировкой ОВ для нарезания вареных овощей и овощерезки. Кроме того, используют универсальный привод, устанавливаемый в холодных цехах, в состав которого входят овощерезки для измельчения сырых и вареных овощей и механизм для перемешивания салатов и винегретов. Вручную перемешивание осуществляют в лотках или котлах с помощью веселки. Порционирование салатов и винегретов осуществляют на том же столе, на котором нарезают овощи. При этом используют весы типа ВНЦ-2, закусочные тарелки, салатники, ложки для раскладывания салатов. Весы для взвешивания порций салата располагают перед работником, справа помещают лоток для заправленного салата и мерный инвентарь, слева - столовую посуду. Продукты для оформления блюд готовят на этом же рабочем месте заранее и хранят их в охлаждаемой горке.

На рабочем месте для приготовления блюд из гастрономических продуктов и для бутербродов устанавливают стол, оснащенный средствами малой механизации и стол с охлаждением, машину для нарезания гастрономических продуктов, маслоделитель, весы типа ВНЦ-2. Для нарезания продуктов используют разделочную доску, ножи для сыра, гастрономические, карбовочные, яйцерезки, скребки для масла и т. п. На рабочем месте для приготовления заливных блюд целесообразно установить стол с охлаждением и холодильный шкаф. Для нарезания мясных и рыбных продуктов используют разделочную доску с маркировкой MB и РВ, ножи поварской тройки. Порции взвешивают на весах типа ВНЦ-2 и укладывают в лотки или формы. На этом же столе заранее подготавливают украшения из вареных овощей, яиц и зелени. При этом используют фигурные выемки и карбовочный нож.

**Отчет:**

1. Дать определение «рабочее место».

2. Составить таблицу по организации рабочего места повара по приготовлению салата « Столичный» использовать учебник В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания».

производственный стол

1. ПС -1050

Пищевое железо, ровное покрытие

Подготовка продуктов

2. механическое оборудование

3. инвентарь, приспособление, посуда

**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.

**Практическое занятие № 6**

**Тема: «Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки»**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по безопасной эксплуатации механического оборудования

- *освоить умения* безопасно эксплуатировать механическое оборудование

- *формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6 ,ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10.

**Указания к работе**

1. Организовать рабочее место повара с использованием оборудования и инвентаря, посуды для приготовления холодных блюд и закусок.

Последовательность выполнения работы

**Задание:**

1. Разработать инструкции по технике безопасности при работе на слайсере, электрохлеборезки.

**Краткий теоретический обзор**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

• Аккуратно распакуйте машину.**Осторожно! ножи и диски очень острые.**

• Установите слайсер на устойчивой поверхности.

• Проверьте соответствие электрического подсоединения машины и сети.

• Убедитесь в правильности сборки машины.

• Не пренебрегайте мерами безопасности не оставляйте посторонние предметы в лоток

• Не перегружайте машину.

• Используйте только толкатель для подачи продуктов к диску.

• Перед чисткой отсоедините машину от сети.

• Всегда чистите машину перед каждым новым циклом.

• Не мойте мотор под водой.

• Регулярно проверяйте исправность деталей.

• При обнаружении неисправности обращайтесь к своему дилеру.

Для очень тонкой нарезки используют *слайсер*. Нарезка осуществляется с помощью дискового очень острого ножа, который защищен безопасным кожухом.

Вначале устанавливают требуемую толщину продукта, затем закрепляют продукт, предназначенный для нарезки специальным держателем, затем включают слайсер и производят нарезку.

**Техника безопасности при работе на слайсере:**

- лицам младше 18 лет на слайсере запрещено работать;

- перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние, надежность крепления ножей и его органов, исправность заземления;

- запрещается проверять заточку лезвия ножа рукой, для этого используют полоску газетной бумаги;

- перед загрузкой проверяют машину на холостом ходу, регулятор толщины следует поставить на «ноль»;

- во время работы запрещается загружать продукты в лоток и проталкивать их руками;

- загрузку продуктов в лоток можно производить только при выключенном двигателе и полной остановки машины;

- после окончания машину выключают от электросети и после полной остановки дискового ножа, производят неполную разборку и санитарную обработку. Потом тщательно промывают все детали горячей водой и насухо протирают чистой тканью, а нож смазывают специальным пищевым маслом.

**Хлеборезательная машина** – устройство, при помощи которого нарезаются любые хлебобулочные изделия ровными ломтями. Востребовано оборудование во всех заведениях общепита, в пекарнях, на хлебзаводах, а также используется и [для дома](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.kobor.ru%2Felektromexanicheskoe-oborudovanie%2Fxleborezki%2Fdlya-doma.html).

Классификация хлеборезок

По типу управления:

* Автоматические устройства – устанавливаются в цехах по производству хлеба, абсолютно все процессы (от загрузки до обработки машинным маслом ножей) происходят без вмешательства человека.
* Полуавтоматы – применяются для пищеблоков, здесь хлеб загружается вручную, но настройка толщины ломтей и нарезка продукта автоматизированы.
* Ручные приборы – характеризуются тем, что все процессы выполняются вручную. Толщина ломтей настраивается при помощи прижимного устройства и толкателя. Загрузка хлеба бывает задней либо фронтальной.

По типу ножей:

* Дисковый нож – оснащены профессиональные хлеборезки, наиболее функциональные, оснащенные электронной панелью управления и с наличием системы для упаковки нарезанной продукции.
* Серповидный нож – здесь имитируется ручная нарезка, есть возможность регулировать толщину ломтей.
* Рамный – ножи закрепляются на раму, которая состоит из двух частей, потому во время рабочего процесса происходит нарезка сразу двух ломтей. Чтобы изменить толщину последних, необходимо заменить раму.

Все ножи изготавливаются из прочной стали и имеют тефлоновое покрытие, что исключает налипание хлеба.

По способу установки:

* Напольная конструкция - промышленная хлеборезка.
* Настольное устройство – предназначается для использования в торговых залах, на профессиональных кухнях небольших кафе и ресторанов, для дома.

Полуавтомат

Ручная хлеборезка

Настольная полуавтомат

Напольная автоматическая хлеборезка

К самостоятельной работе с хлеборезательной машиной допускаются лица, не моложе 18 лет, прошедшие в установленном порядке медицинский осмотр, обучение безопасным методам и приемам работы, стажировку, [инструктаж](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Foxpana-tryda.ru%2Fstati-po-oxrane-truda%2Fxoroshaya-programma-effektivnyj-i-poleznyj-vvodnyj-instruktazh.html) и проверку знаний по вопросам охраны труда и [пожарной безопасности](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Foxpana-tryda.ru%2Fstati-po-oxrane-truda%2Fkak-provodit-protivopozharnyj-instruktazh.html), имеющие группу [по электробезопасности 1](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Foxpana-tryda.ru%2Fstati-po-oxrane-truda%2Felektrobezopasnost-i-gruppa-po-elektrobezopasnosti.html)

**При работе с хлеборезательной машиной работник обязан:**

* соблюдать требования по охране труда, а также правила поведения на территории организации, в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях. Не допускается выполнять работу в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных, токсических или других одурманивающих веществ, а также распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные, токсические или другие одурманивающие вещества на рабочем месте, а также на территории организации;
* правильно использовать и применять средства индивидуальной и коллективной защиты в соответствии с условиями и характером выполняемой работы, а в случае их отсутствия или неисправности немедленно уведомлять об этом непосредственного руководителя;
* немедленно сообщать непосредственному руководителю о любой ситуации, угрожающей жизни или здоровью работающих и окружающих, несчастном случае, произошедшем на производстве, ухудшении состояния своего здоровья, оказывать содействие по принятию мер для оказания необходимой помощи потерпевшим и доставки их в организацию здравоохранения;
* оказывать содействие и сотрудничать с нанимателем в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, немедленно извещать своего непосредственного руководителя или иное должностное лицо нанимателя о неисправности оборудования, инструмента, приспособлений, транспортных средств, средств защиты, об ухудшении состояния своего здоровья;
* знать приемы оказания первой помощи потерпевшим при несчастных случаях на производстве, а также уметь применять их на практике. Приемы и методы оказания первой помощи потерпевшим изложены в инструкции по оказанию первой помощи потерпевшим ИОТ№1;
* выполнять требования пожарной безопасности, знать порядок действий при пожаре, уметь применять первичные средства пожаротушения. Курить разрешается только в специально отведенных местах;
* знать и соблюдать правила личной гигиены: мыть руки с мылом или аналогичными по действию смывающими средствами после соприкосновения с загрязненными предметами, посещения туалета, перед приемом пищи или курением и по окончании работы. Не допускается использование для мытья не предназначенных для этой цели средств (легковоспламеняющиеся и горючие жидкости – бензин, керосин, ацетон и др.). Пищу следует принимать в оборудованных для этой цели помещениях. Для питья необходимо пользоваться водой из специально предназначенных для этого устройств (сатураторы, питьевые бачки, фонтанчики и т.п.);
* исполнять другие обязанности, предусмотренные законодательством об охране труда.
* При работе с хлеборезательной машиной на работника могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:
* подвижные части электромеханического оборудования;
* повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
* острые кромки инструмента и оборудования, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, приспособлений и тары;
* физические перегрузки.

3. Работники должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты по типовым нормам согласно своей профессии или должности.

4. Помимо средств индивидуальной защиты, предусмотренных типовыми нормами, работники должны пользоваться и другими средствами индивидуальной защиты, соответствующими условиям работы и обеспечивающими безопасность труда.

5. При работе с хлеборезательной машиной помимо требований настоящей инструкции работник обязан, с учетом характера работы, также соблюдать требования по охране труда, изложенные в инструкциях по охране труда для соответствующих профессий, видов работ.

6. За невыполнение требований настоящей инструкции работник несет ответственность в соответствии с действующим законодательством.

#### ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

7. Проверить комплектность и исправность специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты с учетом характера производимых работ.

8. Надеть установленную нормами специальную (санитарную) одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты.

9. Получить задание от непосредственного руководителя.

10. Проверить освещенность рабочего места, исправность оборудования, инструмента, приспособлений и подготовить их к работе.

11. Осмотреть свое рабочее место и подходы к нему, при необходимости привести в порядок.

12. О нарушениях требований по охране труда, которые работники самостоятельно устранить не могут, они должны немедленно доложить непосредственному руководителю или другому должностному лицу для принятия необходимых мер по устранению недостатков

#### ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТЫ

13. Следует укладывать хлеб только при неподвижной каретке, при этом хлеб не должен быть горячим.

14. Перед включением электродвигателя хлеборезательной машины необходимо закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку.

15. Включать и выключать хлеборезку следует сухими руками и только при помощи кнопок “пуск” и “стоп”.

16. Во время работы хлеборезательной машины следует соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

17. Необходимо предупреждать о предстоящем пуске хлеборезательной машины работников, находящихся рядом.

18. Регулировку толщины нарезаемых ломтиков, осмотр и извлечение застрявшего продукта, очистку ножа разрешается производить только после того, как хлеборезательная машина остановлена при помощи кнопки “стоп” и отключена от источника питания, после полной остановки ножа.

19. Не допускается использовать для очистки хлеборезательной машины струю воды или посторонние предметы.

20. Для очистки ножа от остатков продукта следует применять деревянные скребки, для очистки машины – только щетки. Удалять застрявший продукт следует деревянной лопаточкой.

21. Не допускается производить замену и заточку ножа без специальной подготовки. Заточку, замену ножа производит специально подготовленный персонал технического сектора.

22. Следует переносить хлеб только в исправной таре. Не допускается загружать тару более установленной массы брутто.

23. Проводить заточку ножа необходимо с помощью заточного механизма, установленного на машине.

24. Чистку, обслуживание хлеборезательной машины проводить при отключении ее от электросети.

25. Во избежание травмирования не допускается:

* работать на неисправном оборудовании (при отсутствии защитных ограждений, при отсутствии или неисправности выключателя электродвигателя);
* превышать допустимую скорость работы;
* производить укладку продукта при движении подающей каретки;
* извлекать руками застрявший продукт, просовывать руки в зону резания;
* резать горячий хлеб;
* проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
* переносить (передвигать) включенную в электрическую сеть хлеборезку;
* оставлять без присмотра работающую хлеборезательную машину, допускать к ее эксплуатации посторонних лиц.

#### ТРЕБОВАНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

26. Выключить и очистить оборудование, инструмент и приспособления от грязи.

27. Порядок безопасного отключения (остановки) хлеборезательной машины:

* выключить машину нажатием кнопки «стоп»;
* отсоединить агрегат от электрической сети;
* очистить нож и выдвижной ящик с помощью специальных приспособлений.

28. Привести в порядок рабочее место, инструмент, приспособления убрать в отведенные для хранения места.

29. Снять средства индивидуальной защиты, очистить их от загрязнений и убрать в предназначенное для хранения место.

30. Сообщить непосредственному руководителю обо всех неисправностях, замеченных во время работы, и мерах, принятых по их устранению.

31. По завершении всех работ выполнить требования личной гигиены (вымыть теплой водой с мылом руки и лицо, при необходимости принять душ).

**Вопросы для контроля знаний:**

1. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности
2. Какие виды инвентаря применяются в холодном цехе?
3. Укажите разницу в организации крупного холодного цеха предприятия и холодного цеха хозяйства средней мощности.
4. Как производят нарезку продуктов, овощей на слайсере?
5. Назовите, что является рабочим органом хлеборезательной машины.
6. Как организуется труд в холодном цехе?

**Домашнее задание:**

1.Составить схему холодного цеха с расстановкой оборудования.

2. Оформить отчет.

**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.

**Практическое занятие № 7**

**Тема: «Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок»**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.

- *освоить умения* организовывать хранение подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок

- *формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6 ,ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10.

**Указания к работе**

1.Организовать хранение подготовленных продуктов, полуфабрикатов, салатов согласно требованиям СанПиН.

Последовательность выполнения работы

**Задание:**получить практический опыт по  организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.

1. Изучить устройство, принцип работы ШХ-0,4; 0,6; 1,2.
2. Изучить устройство, принцип работы КХН-2-6М; КХС-2-6.
3. Изучить устройство прилавок- витрина « Пингвин - В».
4. Изучить устройство прилавок- витрина « Таир-102»

**Краткий теоретический обзор**

Холодные блюда и закуски являются скоропортящимися из­делиями, поэтому их следует готовить небольшими порциями и быстро реализовывать, так как хранение резко ухудшает их вкус и внешний вид.

Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них следует хранить в холодильных шкафах при температуре 0 - 6 °С и относительной влажности воздуха 75 - 85 %. Их следует хра­нить в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и от­битой эмали), закрытой крышкой или сухой марлей.

[Ростбиф](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fstudopedia.ru%2F12_231596_rostbif-po-retseptu-erona.html), окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или против­нях, семгу, балык, осетрину и подобные продукты - на марки­рованных сухих досках под сухой марлей. Нарезать продукты ре­комендуется перед подачей.

Полуфабрикаты мясного, столичного и рыбного салатов, а так­же салатов из квашеной капусты, изготавливаемые на заготовоч­ных предприятиях, можно хранить при температуре 4 - 8 °С 12 ч.

Нарезанные продукты для бутербродов можно хранить при температуре не выше +6 °С 30- 40 мин. Готовые бутерброды хра­нят не более 30 мин в лотках, прикрыв пленкой или пергамен­том. Закусочные бутерброды, покрытые желе, - не более 12 ч.

Салаты и винегреты незаправленные и овощи для них при тем­пературе + 4 -8 С можно хранить до 12 ч. Подготовленные продук­ты для оформления салатов разрешается хранить не более 1 ч.

Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализа­ции не позднее 30 мин, а из сырых - 15 мин. Холодные рыбные блюда также не подлежат длительному хранению.

Можно хранить и реализовывать в течение следую­щих сроков (температура + 4 - 8 °С):

- паштеты, рубленую сельдь, жареную рыбу - 24 ч;

- [заливную рыбу](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fstudopedia.ru%2F9_46992_riba-zalivnaya.html) -12 ч;

- рыбу горячего копчения - не более 72 ч;

- консервы, отпускаемые для закусок, не более 6 ч с момента вскрытия банок (немедленно вынув из банок) в фарфоровой, стеклянной или эмалированной посуде;

- рыбу заливную под майонезом и мари­надом - до 24 ч.

Мясные холодные блюда и закуски можно хранить при той же температуре в течение следующего времени:

- студень мясной - не более 12 ч, мясо заливное, паштет - не более 24 ч; жареные мясные продуктов - не более 48 ч; отварные мясные продукты, птицу и дичь - 24 ч.

- мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а также за­правленные соусами, хранят не более 30 мин.

- фаршированные перец, кабачки, баклажаны, а также икру из них и грибов хранят в течение 24 ч.

**Отчет:**

1. Схематичный рисунокработы ШХ-0,4; 0,6; 1,2 с указанием устройства ( В.П. Золин

« Технологическое оборудование предприятий общественного питания» стр. 193-195 ) и изучить.

2. Схематичный рисунокработы КХН-2-6М; КХС-2-6 с указанием устройства (В.П. Золин

« Технологическое оборудование предприятий общественного питания» стр. 195 - 198 ) и изучить.

3. Схематичный рисунокработы прилавок- витрина « Пингвин - В» с указанием устройства

( В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» стр. 198) и изучить.

4.Схематичный рисунокработы прилавок- витрина « Таир - 102» с указанием устройства (В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания» стр. 198 ) и изучить.

**Контрольные вопросы:**

1. Назовите способы охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
2. Дайте определение – холод.
3. Что называется холодильной машиной?
4. Какие бывают виды хладоагентов в холодильных машинах.
5. Для чего применяют теплоизоляционные материалы.

**Литература:**

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.

**Практическое занятие № 8**

**Тема: «Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

- *освоить умения* безопасно эксплуатировать технологическое оборудование: аппараты для вакуумирования, шкафы холодильные, интенсивного охлаждения.

- *формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6 ,ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10.

Последовательность выполнения работы

**Задание:**получить практический опыт безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

* Изучить устройство, принцип работы ШХ-0,4; 0,6; 1,2.
* Изучить устройство, принцип работы КХН-2-6М; КХС-2-6.
* Изучить устройство прилавок- витрина « Пингвин - В».

**Краткий теоретический обзор**

**АППАРАТ ДЛЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ ПРОДУКТОВ**

Чтобы продлить срок хранения продуктов и повысить их качество, используются разные технологии. Одна из них – прогрессивная и простая – вакуумация. Мясо, рыбу, овощи запаивают в плотный пакет, удаляют из него максимальное количество воздуха, тем самым препятствуя размножению микроорганизмов. Для этого изобретен специальный прибор, вакуумный упаковщик, который будет вашим верным помощником и экспертом по вопросам свежести и неизменного качества сберегаемых продуктов.  
В отличие от бытовых бескамерных упаковщиков, промышленный вакууматор для продуктов – агрегат солидный. Еще бы, он рассчитан на куда большие объемы упаковывания сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Уложенная в пакет еда, подвергаемая вакуумации, помещается в камеру, край тары располагается на нагревательном элементе, где будет проходить линия запайки. При закрытии крышки и нажатии кнопки «старт» процесс упаковки начинается автоматически. На кухне, в домашних условиях, такой упаковщик будет выглядеть нелепо. Его место на производстве, предприятиях фаст-фуд, кухне супермаркетов кафе, ресторанов. Он отлично справляется как с увеличением срока годности продуктов разного типа, так и с упаковкой, приданием товарного вида полуфабрикатам, готовым блюдам для продажи. Комплектация вакууматоров промышленных часто включает запасные резиновые уплотнители, масло, необходимое для обслуживания прибора, специальные вставки, уменьшающие при необходимости размер камеры. Принцип работы большинства упаковщиков одинаков. На первом этапе происходит обволакивание и фасовка продуктов в пленочную тару. Далее оборудование для вакуумной упаковки продуктов производит откачку имеющегося воздуха с последующим его замещением полезной газовой смесью. Модифицированная среда позволяет увеличить органолептические качества продуктов питания, что способствует и наделению изделий полезными свойствами, и повышению срока хранения.

*Упаковка пищевых продуктов*

Нарезанные ломтики колбасных изделий аккуратно уложить на специальный лоток,

Выбрать соответствующий упаковочный пакет и с помощью спец.лотка нарезанные ломтики колбасных изделий перенести во внутрь упаковки.

Порция пакета с продукцией должна быть весом не менее 100гр, и заполнять пакет по объему не менее 70%,

Пакеты с продукцией накапливать на столе для фасовки, не допуская пересортицы.

При работе с технологическими ножами нельзя производить резких движений, необходимо сочетать движения правой и левой руки, чтобы не поранить их. При работе нож держите преимущественно от себя.

**При эксплуатации вакуумной машины**

Открыть замок безопасности на крышке, подталкивая ее вверх, крышка открывается автоматически.

Включить кнопку "Сеть", машина включает программу «1» и готова к работе.  .

Выбрать программу, используя /РРОБ/ клавишу, для данного вида продукта.

Проверить чистоту ножа запайки и размер вакуумного мешка.       .

Разместите вакуумный пакет в машину, открытой стороной по ножу запайки.

Удостоверьтесь, что вакуумный пакет свободен от морщин.

Закрыть крышку и ее слегка прижать. Процесс вакуумирования произойдет автоматически. После чего крышка откроется автоматически.

Вакуумный процесс может быть прерван по желанию, нажимая клавишу « ТОРАМ"

При выполнении операций  нельзя наклоняться над крышкой, так как крышка открывается автоматически и может нанести травму.

При использовании запайки с отрезкой, остающаяся часть пакета может быть сорвана.

**Вопросы для контроля знаний:**

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Какие требования должны соблюдаются при размещении оборудования?
3. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности
4. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд
5. Укажите разницу в организации крупного холодного цеха предприятия и холодного цеха хозяйства средней мощности.
6. Назовите, что является рабочим органом аппарата для вакуумной упаковки продуктов.

**Литература:**

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.

***МДК 03.02. «Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента»***

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1,2**

**Тема: «Расчёт сырья для приготовления салатов из сырых овощей и фруктов».**

**Тема: « Составление технологических карт салатов из сырых овощей»**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по расчёту сырья для приготовления салатов из сырых овощей и фруктов, разработке технологических карт.

- *освоить умения* – расчёта количества сырья для приготовления салатов из сырых овощей и фруктов, разработке технологических карт.

*формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

**Задание**:

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

* Салата из свежих помидор с яблоком
* Салата весна
* Салата из краснокочанной капусты

**Ход работы:**

*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 изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи салатов блюд?
* Как подготовить яблоки для салата?
* Как заправляют салаты?
* Как отпускают салаты?
* Температурный режим хранения салатов?
* Сроки хранения салатов из сырых овощей?

***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 |  | |  |  | |  |  |

**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.Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г. П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3,4**

**Тема: «Расчёт сырья для приготовления салатов из варёных овощей.**

**Тема: «Составление технологических карт салатов из варёных овощей».**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по расчёту сырья для приготовления салатов из сырых овощей и фруктов, разработке технологических карт.

- *освоить умения* – расчёта количества сырья для приготовления салатов из сырых овощей и фруктов, разработке технологических карт.

*формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

**Задание**:

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

* Салата из картофельного с грибами
* Салата из овощей
* Винегрета овощной

*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 изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Температура подачи салатов блюд?
* Как заправляют салаты?
* Как отпускают салаты?
* Температурный режим хранения салатов?
* Сроки хранения салатов из вареных овощей»?
* Особенности приготовления винегрета ?

**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.Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г. П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5- 7**

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

**Тема: «Составление технологических карт простых бутербродов».**

**Тема: «Составление технологических карт закусочных бутербродов»**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по расчёту сырья для приготовления простых и закусочных бутербродов, разработке технологических карт.

- *освоить умения* – расчёта количества сырья для приготовления бутербродов простых и закусочных, разработке технологических карт.

*формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных бутербродов и гастрономических продуктов порциями, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:

* бутерброды с отварными мясными продуктами,
* бутерброды с сыром,
* бутерброды с рыбными консервами,
* бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями,
* сыр порциями
* рыба соленая порциями

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

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

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Дайте определение термина бутерброд
* Какие продукты используют для приготовления бутербродов?
* Назовите виды открытых бутербродов
* Чем отличаются технология приготовления открытых бутербродов от закрытых бутербродов?
* **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.Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г. П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 8**

**Тема: «Расчёт массы брутто на заданное количество порций бутербродов».**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по расчёту сырья для приготовления бутербродов.

- *освоить умения* – расчёта количества сырья для приготовления бутербродов

*формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных бутербродов:

* бутерброды с отварными мясными продуктами – 55 порций,
* бутерброды с сыром – 25 порций,
* бутерброды с рыбными консервами – 30 порций,
* бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями -15 порций,
* сыр порциями – 65 порций,
* рыба соленая порциями – 10 порций.

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

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

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Дайте определение термина бутерброд
* Какие продукты используют для приготовления бутербродов?
* Назовите виды открытых бутербродов
* Чем отличаются технология приготовления открытых бутербродов от закрытых бутербродов?

**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.Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г. П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 9-10**

**Тема: «Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»**

**Тема: «Составление технологических карт холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья».**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по расчёту сырья для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

- *освоить умения* – расчёта количества сырья для приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

*формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

**Задание**:

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

* Рыба отварная с гарниром и хреном
* Рыба под майонезом
* Сельдь рубленная с гарниром

*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 изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Какой инвентарь используется для приготовления холодных рыбных блюд
* Как разделать рыбу на чистое филе
* Как разделывают сельдь на чистое филе
* Для чего сельдь замачивают в молоке
* Норма выхода рыбных холодных блюд
* Температура подачи рыбных холодных 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.Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г. П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 11- 12**

**Тема: «Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из мяса и домашней птицы.**

**Тема: «Составление технологических карт».**

**Цель и задачи работы:**

- *закрепить знания* по расчёту сырья для приготовления холодных блюд из мяса и домашней птицы

- *освоить умения* – расчёта количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса и домашней птицы

*формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

**Задание**:

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

* Филе из кур фаршированное
* Ассорти мясное
* Мясо жаренное с гарниром

*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 изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Какое оборудование используют для приготовления холодных мясных блюд
* Как разделать кур на чистое филе
* Как подготовить мясо для варки
* Как подготовить мясо для жарки
* Норма выхода мясных холодных блюд
* Температура подачи мясных холодных 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.Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г. П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 13**

**Тема: «Расчёт массы брутто на заданное количество порций холодных блюд их мяса» .**

- *закрепить знания* по расчёту сырья на заданное количество порций для приготовления холодных блюд из мяса

- *освоить умения* – расчёта количества сырья на заданное количество порций для приготовления холодных блюд из мяса.

*формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

**Задание**:

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

* Рулет из говядины – 35 порций
* Птица в ореховом соусе – 120 порций
* Мясо жаренное с гарниром – 150 порций

*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 | | N порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |  |

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Какое оборудование используют для приготовления холодных мясных блюд
* Как разделать кур на чистое филе
* Как подготовить мясо для варки
* Как подготовить мясо для жарки
* Норма выхода мясных холодных блюд
* Температура подачи мясных холодных 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.Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г. П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 14**

**Тема: «Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом»**

- *закрепить знания* по разработке ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом

- *освоить умения* – разработки ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом

*формировать компетенции*: ПК3.1- 3.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

**Задание**:

1.  Разработать ассортимент холодных блюд и закусок не менее 8 ( банкет с полным обслуживанием официантами на 40 человек, фуршет с частичным обслуживанием на 20 человек )

а. Произведите расчет порций холодных блюд и закусок в соответствии с заказом

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

*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 | | N порции | |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |  |

Подбор оборудования и инвентаря

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Группа холодных закусок | Оборудование | Инвентарь |
|  |  |  |
|  |  |  |

2. Составьте алгоритм приготовления изделий

3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий.

4. Ответьте на вопросы и выполните задания.

* Норма выхода рыбных фуршетных холодных блюд
* Норма выхода банкетных мясных холодных блюд
* Температура подачи рыбных холодных блюд
* Температура подачи мясных холодных блюд
* Сроки реализации рыбных холодных блюд
* Сроки реализации мясных холодных блюд
* Температура подачи рыбных закусок
* Температура подачи мясных закусок
* Сроки хранения закусок из рыбы
* Сроки хранения закусок из мяса
* Температура подачи закусок из яиц
* Температура подачи закусок из овощей и грибов

Сроки хранения закусок из яиц, овощей и грибов

**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.Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г. П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа**: Методические рекомендации по организации и выполнению лабораторных занятий по**  **ПМ. 03, МДК 03.02**  **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 30** |
| **Экз. №** |

Методические указания для обучающихся

по выполнению

**ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ**

**по ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**МДК 03.02. «Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента»**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09. «Повар, кондитер»

Ульяновск

**РАССМОТРЕНЫ**

на заседании МК отделения сервиса

Протокол № от 2022 г

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

Составитель: преподаватель высшей категории: Насретдинова Наталья Владимировна

Рецензенты:

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. Перечень тем лабораторных работ ………………………….……….. 9

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

**Пояснительная записка**

Методические указания предназначены обучающимся, осваивающим программу ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель методических указаний оказание помощи обучающимся при выполнении лабораторных занятий проводимых в рамках учебной дисциплины МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*.* МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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 8, ОК 9, ОК 10.**

профессиональных компетенций **ПК 3. 1, ПК 3. 2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6.**

При выполнения работ обучающимся необходимо:

* выполнять весь объём домашней подготовки, указанный в описаниях соответствующих лабораторных работ;
* 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.

**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.

**Лабораторное занятие №1**

**Приготовление, оформление, отпуск салатов из сырых овощей и фруктов**

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовленияи подачи салатов из свежих овощей и фруктов

***Задания***

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Салата из свежих помидор с яблоком, салат весна, салат из краснокочанной капусты.
2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салата из свежих помидор с яблоком**

Операция №1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка помидор.**

* Помидоры вымыть
* Удалить плодоножку
* Нарезать ломтиком

Операция № 3. **Подготовка яблок**

* Яблоки вымыть
* Очистить, удалить семенные гнезда
* Нарезать ломтиком

Операция № 4 **Подготовка зеленого салата**

* Салат перебрать, вымыть
* Нарезать мелко

Операция № 5 **Отпуск**

* Мелко нарезанный зеленый салат уложить горкой
* Вокруг уложить помидоры и яблоки
* Заправить сметаной

**Салат из свежих помидор с яблоком**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Помидоры свежие | 51,2 | 43,5 |
| Яблоки свежие | 50 | 35 |
| Салат | 10,4 | 7,5 |
| Сметана | 15 | 15 |
| Выход | - | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салата весна**

Операция №1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка зеленого салата**

* Салат перебрать, вымыть
* Нарезать крупно

Операция № 3. **Подготовка редиса**

* Редис промыть
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 4. **Подготовка огурцов**

* Огурцы промыть, удалить плодоножку
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 5. **Подготовка зеленого лука**

* Зеленый лук перебрать
* Промыть и нашинковать

Операция № 6 **Подготовка яиц**

* Яйца проверить на свежесть, промыть
* Сварить в крутую, охладить, очистить
* Нарезать долькой

Операция № 7 **Отпуск**

* Овощи перемешать
* Уложить горкой в салатник
* Украсить долькой яйца
* Полить сметаной

**Салат весна**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Салат | 29,2 | 21 |
| Редис красный обрезной | 21,5 | 20 |
| Огурцы свежие | 25 | 20 |
| Лук зеленый | 12,5 | 10 |
| Яйца | 1/4 | 10 |
| Сметана | 20 | 20 |
| Выход |  | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салата из краснокочанной капусты**

Операция № 1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Приготовление отвара из корицы, гвоздики и сахара**

* В воду добавить корицу, гвоздику и сахар
* Довести до кипения
* Дать настояться 30 минут
* процедить

Операция № 3 **Подготовка краснокочанной капусты**

* Капусту промыть
* Нашинковать
* Посыпать солью и перетереть до появления сока
* Отжать, заправить уксусом с добавлением отвара из корицы, гвоздики и сахара

Операция № 5. **Отпуск**

* Подготовленную капусту уложить в салатник горкой
* Полить маслом

**Салат из краснокочанной капусты**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Капуста краснокочанная свежая | 123,3 | 104,8 |
| Уксус 3% - ный | 15 | 15 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Корица | 0,01 | 0,01 |
| Гвоздика | 0,01 | 0,01 |
| Вода | 10 | 10 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Выход |  | 100 |

**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.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 240 с.

4.Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с.

**Лабораторное занятие №2**

**Приготовление, оформление, отпуск салатов из варёных овощей**

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовленияи подачи салатов из варёных овощей

***Задания***

1.Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: салат из картофеля с грибами, салата из овощей, винегрет овощной.

2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

3. Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОС», «ОВ», «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салата картофельного с грибами**

Операция № 1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка картофеля**

* Картофель перебрать, промыть
* Отварить
* Очистить от кожуры
* Нарезать мелкими ломтиками

Операция № 3 **Подготовка зеленого лука**

* Зеленый лук перебрать, промыть
* Мелко нашинковать

Операция № 4 **Подготовка грибов**

* Маринованные грибы промыть
* Нарезать тонкими ломтиками

Операция №5 **Приготовление салата**

* Нарезанные: картофель, лук, грибы перемешать
* Заправить майонезом

Операция № 6. **Отпуск**.

* В салатник уложить салат горкой
* Украсить маринованными грибами и зеленью

**Салат картофельный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Картофель | 82 | 59,6 |
| Лук зеленый | 15,1 | 12,1 |
| Выход |  | 71 |

**Салат картофельный с грибами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Салат картофельный | - | 71 |
| Грибы маринованные | 18,3 | 15 |
| Майонез | 15 | 15 |
| Выход | - | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Салата из овощей**

Операция № 1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка цветной капусты**

* Цветную капусту отварить
* Разобрать на мелкие соцветия

Операция № 3 **Подготовка помидор свежих**

* Помидоры вымыть
* Удалить плодоножку
* Нарезать ломтиком

Операция № 4. **Подготовка огурцов**

* Огурцы промыть, удалить плодоножку
* Нарезать тонким ломтиком

Операция №5 **Подготовка яиц**

* Яйца проверить на свежесть, промыть
* Сварить в крутую, охладить, очистить
* Нарезать долькой

Операция № 6 **Приготовление салата**

* Овощи перемешать
* Заправить сметаной

Операция № 6. **Отпуск.**

* В салатник горкой уложить салат
* Украсить яйцами, помидорами и огурцами

**Салат из овощей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Капуста цветная | 44,8 | 23.3 |
| Горошек зеленый консервированный | 10,8 | 7 |
| Помидоры свежие | 23,5 | 20 |
| Огурцы свежие | 25 | 25 |
| Яйца | 1/4 | 13 |
| Сметана | 20 | 20 |
| Выход |  | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Винегрета овощной**

Операция № 1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка овощей**

* Картофель перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком
* Свеклу перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком, заправить растительным маслом
* Морковь перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком
* Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиком
* Квашенную капусту отжать от рассола, нашинковать
* Репчатый лук очистить, полукольцами

Операция № 3. **Приготовление винегрета**

* Подготовленные овощи перемешать
* Заправить подсолнечным маслом

Операция № 4. **Отпуск.**

* В салатник выложить винегрет горкой
* Украсить зеленью

**Винегрет овощной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Картофель | 28,9 | 21 |
| Свекла | 19,1 | 15 |
| Морковь | 12,6 | 10 |
| Огурцы соленые | 18,8 | 15 |
| Капуста квашенная | 21,4 | 15 |
| Лук репчатый | 17,9 | 15 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Выход |  | 100 |

**Требования к качеству**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Наименование блюда | | | | | |  |
| Салат из свежих помидор с яблоком | Салат весна | Салат из краснокочанной капусты | Салат из картофеля с грибами | Салат из овощей | Винегрет овощной |  |
| Внешний вид | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложены, оформлены, зелень для украшения свежая |
| Вкус, запах | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат |
| Цвет | Соответствует красным помидор и яблок | Пестрый всех овощей | Соответствует основному продукту | Соответствует основному продукту | Соответствует основному продукту | Всех овощей , свекла не должна окрасить остальные продукты |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюда | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**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.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 240 с.

4.Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с.

**Лабораторное Занятие №3**

**Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества готовой продукции.**

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями

***Задания***

1.Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бутерброды с отварными мясными продуктами, бутерброды с сыром, бутерброды с рыбными консервами, бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями, сыр порциями, рыба соленая порциями

2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

3.Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи, доски с маркировкой «хлеб», «МВ», «РВ», «зелень», лотки, противни; весы, тарелки пирожковые.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Бутербродов с гастрономическими мясными продуктами**

Операция №1. **Организация рабочего места**.

Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция№2**. Нарезание хлеба.**

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. **Подготовка и нарезание мясных продуктов.**

* Мясо зачистить и отварить;
* Нарезать тонкими кусочками
* Уложить на хлеб так, чтобы они целиком закрывали хлеб

Операция № 4. **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды.

**Бутерброд с гастрономическими мясными продуктами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, | |
| Брутто | Нетто |
| Говядина | 65 | 48 |
| или свинина | 59 | 50 |
| или баранина | 66 | 47 |
| или телятина | 71 | 47 |
| или язык говяжий | 51 | 51 |
| или язык бараний | 57 | 57 |
| или язык свиной | 51 | 51 |
| Масса отварных мясопродуктов | - | 30 |
| Хлеб | 30 | 30 |
| Выход | - | 60 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**бутербродов с сыром**

Операция №1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Нарезание хлеба.**

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. **Подготовка сыра.** Сыр освободить от оболочки и зачистить, нарезать ломтиками толщиной 2-3мм.

Операция № 4. **Подготовка масла.** Масло зачистить и размягчить.

Операция № 5. **Приготовление бутербродов.** На хлебнамазать масло, сверху положить кусочек сыра

Операция № 5. **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды.

**«Бутерброд с сыром»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Сыр российский или волжский, или угличиский | 21 | 20 |
| или голланский или швейцарский или чеддер | 22 | 20 |
| или латвийский | 23 | 20 |
| или московский или ярославски | 21,5 | 20 |
| или степной или костромской | 21 | 20 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Хлеб | 30 | 30 |
| Выход | - | 55 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**бутербродов с рыбными гастрономическими продуктами**

Последовательность технологических операций для приготовления

бутербродов с килькой.

Операция №1. **Организация** **рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Нарезание хлеба.**

Для приготовления бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб, выпеченный накануне. Обрезают корку и нарезают на порции.

Операция № 3. **Подготовка кильки.** Кильку разделать на чистое филе

Операция № 4. **Подготовка зеленого лука.** Лук перебрать, промыть, нашинковать.

Операция № 5. **Подготовка масла.** Масло зачистить и размягчить.

Операция № 6. **Приготовление бутербродов.** Филе кильки уложить по краям хлеба, посередине уложить лук и масло в виде цветочка.

Операция № 7 . **Отпуск.** Пирожковую тарелку застелить салфеткой и уложить бутерброды, температура подачи 10-12о С.

**Бутерброд с килькой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Килька | 56 | 25 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Лук зеленый | 6 | 5 |
| Хлеб | 30 | 30 |
| Выход | - | 65 |

**Сыр порциями**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Российский или волжский или угличиский или рокфор | 53 | 50 |
| или голланский или швейцарский или чеддер | 54 | 50 |
| или московский или ярославский | 54 | 50 |
| или степной или костромской | 52 | 50 |
| Выход | - | 50 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**рыбы соленой порциями**

Операция №1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка рыбы.**

* Рыбу распластовать вдоль позвоночника
* С части, предназначенной для нарезки удалить позвоночник и реберные кости
* Рыбу нарезать тонкими кусками по 2-3 на порцию.

Операция № 3. **Подготовка лимона**. Лимон помыть и нарезать дольками.

Операция № 4 **Отпуск**. Пирожковую тарелку уложить рыбу, температура подачи 10-12о С

**Рыба соленая порциями**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Кета или семга | 77 | 50 |
| или лосось каспийский, или балтийский, или озерный | 70 | 50 |
| Лимон | 10 | 9 |
| Выход | - | 65 |

**Требование к качеству**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели  качества | Наименование блюда | | | | | |
| Бутерброд с отварными мясными продуктами | Бутерброд с сыром | Бутерброд с килькой | Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями | Сыр порциями | Рыба соленая порциями |
| Внешний вид | Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его | Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его | Хлеб нарезан ровными слоями, продукты зачищены, аккуратно нарезаны, уложены ровным слоем, полностью накрывая его | Хлеб нарезан ровными слоями, бифштекс имеет форму биточка, уложен между двумя ломтиками хлеба | Сыр зачищен, нарезан ровными ломтиками | Рыба разделана на чистое филе, нарезана тонкими ломтиками |
| Вкус, запах | Свойственный мясным продуктам | Свойственный сыру | Свойственный кильке | Соответственный бифштексу | Свойственный сыру | Свойственный соленой рыбе |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюда | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**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.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 240 с.

4.Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с.

**Лабораторное занятие №4**

**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья**

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовленияи подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

***Задания***

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Винегрета с рыбой горячего копчения*,* салата рыбного*.*
2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ», «РВ». «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, мерные ложки, закусочные тарелки, салатники.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**Винегрета с рыбой горячего копчения**

Операция №1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Приготовление винегрета**

* Картофель перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком
* Свеклу перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком, заправить растительным маслом
* Морковь перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком
* Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиком
* Квашенную капусту отжать от рассола, нашинковать
* Репчатый лук очистить, полукольцами
* Подготовленные овощи перемешать
* Заправить подсолнечным маслом

Операция № 3. **Подготовка трески горячего копчения**

* Треску разделать на чистое филе
* Нарезать ломтиками

Операция № 4. **Отпуск**

* Винегрет укладывают в салатники горкой
* Сверху украшают ломтиками рыбы

**Винегрет с рыбой горячего копчения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Винегрет | 80 | 80 |
| Треска | 31 | 20 |
| Выход | - | 100 |

**Винегрет овощной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Картофель | 28,9 | 21 |
| Свекла | 19,1 | 15 |
| Морковь | 12,6 | 10 |
| Огурцы соленые | 18,8 | 15 |
| Капуста квашенная | 21,4 | 15 |
| Лук репчатый | 17,9 | 15 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Выход |  | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**салата рыбного**

Операция №1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. **Подготовка рыбы**

* Рыбу разделать на чистое филе
* Припустить до готовности
* Охладить
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 3. **Подготовка картофеля**

* Картофель промыть
* Отварить
* Охладить
* Очистить от кожуры
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 4. **Подготовка соленых огурцов**

* Огурцы освободить от рассола
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 5. **Подготовка помидор**

* Помидоры промыть
* Удалить плодоножку
* Нарезать ломтиком

Операция № 6. **Приготовление салата**

* Подготовленные огурцы и картофель соединить
* Добавить часть зеленого горошка
* Добавить часть рыбы
* Заправить частью майонеза смешанного с соусом Южным

Операция № 7. **Отпуск**.

* Салат уложить в салатник горкой
* Оформить ломтиками рыбы, помидор и зеленым горошком
* Полить майонезом

**Салат рыбный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Окунь морской | 56 | 37 |
| Масса припущенной рыбы |  | 30 |
| Картофель | 41 | 30 |
| Огурцы соленые | 31 | 25 |
| Помидоры свежие | 29 | 25 |
| Зеленый горошек консервированный | 15 | 10 |
| Майонез | 30 | 30 |
| Соус Южный | 5 | 5 |
| Выход |  | 150 |

**Требования к качеству**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Наименование блюда | |  |
| Винегрет с рыбой горячего копчения | Салат рыбный |  |
| Внешний вид | Аккуратно и красиво уложен, оформлен, рыбой горячего копчения, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложен, оформлен, помидором, ломтиками рыбы, зелень для украшения свежая |
| Вкус, запах | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат |
| Цвет | Всех овощей, свекла не должна окрасить остальные продукты | Продуктов входящих в салат |
| Консистенция | Мягкая, овощи не переварены | Мягкая, овощи не переварены |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюда | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**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.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 240 с.

4.Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с.

**Лабораторое занятие №5**

**Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, птицы**

**Цель занятия:** приобрести практический опыт приготовленияи подачи холодных блюд из мяса, птицы

***Задания***

1.Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

*-* салата мясного

*-* салата столичного

2. Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

3. Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «МВ», «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, мерные ложки, закусочные тарелки, салатники.

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**салата мясного**

Операция № 1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка мяса

* Мясо зачистить от пленок и сухожилий
* Заложить в горячую воду и отварить до готовности
* Нарезать тонкими ломтиками

Операция № 3. **Подготовка картофеля**

* Картофель промыть
* Отварить
* Охладить
* Очистить от кожуры
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 4. **Подготовка соленых огурцов**

* Огурцы освободить от рассола
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 5. **Подготовка яиц**

* Яйца проверить на свежесть, промыть
* Сварить в крутую, охладить, очистить
* Нарезать долькой

Операция № 6. **Приготовление салата**

* Соединить все подготовленные ингредиенты
* Соединить майонез и соус Южный
* Заправить частью полученной смеси соединенные ингредиенты

Операция № 7. **Отпуск**

* Салат выложить горкой в салатник
* Украсить вареным яйцом, крабами
* Полить оставшимся майонезом

**Салат мясной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Говядина | 65 | 48 |
| Масса отварной говядины |  | 30 |
| Картофель | 55 | 40 |
| Огурцы соленые | 38 | 30 |
| Яйца | 3/8 | 15 |
| Крабы консервированные | 6 | 5 |
| Майонез | 30 | 30 |
| Соус Южный | 8 | 8 |
| Выход |  | 150 |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**салата столичного**

Операция № 1. **Организация рабочего места**. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка курицы

* Курицу заправить
* Отварить
* Охладить
* Освободить от костей
* Нарезать тонкими ломтиками

Операция № 3. **Подготовка картофеля**

* Картофель промыть
* Отварить
* Охладить
* Очистить от кожуры
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 4. **Подготовка соленых огурцов**

* Огурцы освободить от рассола
* Нарезать тонким ломтиком

Операция № 5. **Подготовка яиц**

* Яйца проверить на свежесть, промыть
* Сварить в крутую, охладить, очистить
* Нарезать долькой

Операция № 6. **Приготовление салата**

* Соединить все подготовленные ингредиенты
* Соединить майонез и соус Южный
* Заправить частью полученной смеси соединенные ингредиенты

Операция № 7. **Отпуск**

* Салат выложить горкой в салатник
* Украсить вареным яйцом, крабами
* Полить оставшимся майонезом

**Салат столичный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Курица | 152 | 105 |
| Масса вареной мякоти птицы |  | 40 |
| Картофель | 27 | 20 |
| Огурцы соленые | 25 | 20 |
| Салат | 14 | 10 |
| Крабы консервированные | 6 | 5 |
| Яйца | 3/8 | 15 |
| Майонез | 45 | 45 |
| Выход | - | 150 |

**Требования к качеству**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Наименование блюда | |  |
| Салат мясной | Салат столичный |  |
| Внешний вид | Аккуратно и красиво уложен, оформлен, крабами и яйцом, зелень для украшения свежая | Аккуратно и красиво уложен, оформлен, крабами и яйцом, зелень для украшения свежая |
| Вкус, запах | Соответствует продуктам входящих в салат | Соответствует продуктам входящих в салат |
| Цвет | Продуктов входящих в салат | Продуктов входящих в салат |
| Консистенция | Мягкая, овощи не переварены | Мягкая, овощи не переварены |  |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюда | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**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.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 240 с.

4.Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с.