

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



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

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

МДК 03. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Сферы обслуживания
Председатель
И.В. Авдюшина
Протокол №6 от 21.02.2018 г.



Методической комиссии 01.03.2018 г.
протокол №4

Составитель (и):

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК И.В. Авдюшина

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК М.А. Ильина

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Содержание практических и лабораторных работ ориентировано на формирование общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ¹	5
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ	7
Практическое занятие 1	8
Практическое занятие 2	9
Практическое занятие 3	9
Практическое занятие 4	10
Практическое занятие 5.....	11
Практическое занятие 6	14
Практическое занятие	14
Лабораторные работы 1 - 4	18

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Для профессионального модуля ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей»

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

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности.

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

В соответствии с рабочей программой ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей», МДК 03. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, предусмотрено проведение практических и лабораторных занятий. В рамках практического/лабораторного занятия обучающиеся могут выполнять одну или несколько практических/лабораторных работ.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на формирование общих компетенций по профессиональному модулю программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями:**

ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

- ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

А также формированию *общих компетенций*:

- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию 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 государственном 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.
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выполнение обучающимися практических и лабораторных работ по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, МДК 03. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, направлено на:

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, и др.;
- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять,

анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различным оборудованием, оформлять результаты;

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

Практические и лабораторные занятия проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Практическое занятие 1 Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	4	У1, У5, У6 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	У1, У5, У6 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4	У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
ИТОГО		10	
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			

<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>	<p>Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции</p>	<p>4</p>	<p>У3, У4, У5, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p>	<p>Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество холодной кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН) при приготовлении салатов сложного ассортимента.</p>	<p>4</p>	<p>У3, У4, У5, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
	<p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).</p>	<p>4</p>	
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>Практическое занятие. Адаптация, разработка рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p>	<p>4</p>	<p>У3, У4, У5, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
	<p>Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни</p>	<p>4</p>	
<p>Тема 2.4.</p>	<p>Практическое занятие.</p>	<p>2</p>	<p>У3, У4, У5, У7</p>

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	8	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Практическое занятие . Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	У2, У3, У4, У5, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	10	
ИТОГО		52	

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

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

Тема 1.1.

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

Практическое занятие 1.

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- решать ситуационные задачи по адаптации рецептур холодной кулинарной продукции

Материальное обеспечение:

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

Задание:

-Изменить рецептуру холодной кулинарной продукции, посчитать выход

Порядок выполнения работы:

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

Ход работы:

Задание на выбор студента

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

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

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

Форма представления результата:

Оформленные технологические карты

Тема 1.3.

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

Практическое занятие 2

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

Практическое занятие 3.

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- правильно организовывать рабочие места по ходу технологического процесса

Материальное обеспечение:

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

Задание:

организовывать рабочие места по ходу технологического процесса

Порядок выполнения работы:

-ознакомится с инструкциями

-организовать рабочие места

Ход работы:

-ознакомится с инструкциями:

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

-подобрать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с нормами оснащения

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

Наименование оборудования	Тип, марка	Количество	Габариты		
			длина	ширина	высота
Механическое					
1 Электропривод	ПГ – 0,6	1	530	280	310
Немеханическое					
2 Стол со встраиваемой моечной ванной	СМВСМ	1	1470	840	1630
3 Стол производственный	СП – 1470	2	1470	840	860

--	--	--	--	--	--

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

Наименования кухонной посуды и инвентаря	Количество

Форма представления результата:

Отчет о проделанной работе

МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.1.

Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Практическое занятие 4.

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

Тема 2.2.

Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Практическое занятие 4.

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- правильно оценивать качество и безопасность холодной кулинарной продукции

Материальное обеспечение:

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

Задание:

- ознакомится с документами

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

Ход работы:

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

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

-составить общую схему приготовления холодных блюд и закусок

-выявить риски в области качества на каждом формирующем этапе

Форма представления результата:

Отчет о проделанной работе

Тема 2.3.

Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Практическое занятие 6.

Адаптация, разработка рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- решать ситуационные задачи по адаптации и разработке рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Материальное обеспечение:

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

Задание:

-Разработать рецептуру канапе, холодной закуски сложного ассортимента

-Подготовить документацию (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

Порядок выполнения работы:

1.Проанализировать задание.

2.Обобщить полученные знания и применить их к решению ситуационных задач.

3.Подготовить и сдать практические работы (работа должна быть оформлена в тетрадях).

Ход работы:

По выбору студента (задания 1-4):

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

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

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

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

Задание № 5. Заполните документацию

1. Акт проработки

Наименование	Вид теплов	Использую мое	Масса брутто	Отходы при	Масса нетто	Потери при тепловой	Выход готового
--------------	------------	---------------	--------------	------------	-------------	---------------------	----------------

сырья	ой обрабо тки	оборудова ние		механичес кой обработке		обработке	блюда

2. Технологическая карта

Наименование предприятия _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование полуфабриката, блюда, изделия _____

Рецептура № _____ колонка _____

сырье	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья (нетто), кг		
	брутто	нетто	10 порций	50 порций	200 порций
1					
2					
3					
Масса полуфабриката					
Масса готового изделия (блюда)					

Технология приготовления (с указанием способов и режимов обработки)

Требование к качеству: (Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция,)

Зав.производством _____

Подпись Ф.И.

3. Калькуляционная карточка

Унифицированная форма № ОП-1
Утвержденная постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 № 132
Форма по ОКУД 0330501

По ОКПО _____

Вид деятельности по ОКДП _____

Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП
Вид операции

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер	Дата составления
-------	------------------

документа	
1	

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№1			№ 2			№ 3			№ 4		
		От « ____ » ____			От « ____ » ____			От « ____ » ____			От « ____ » ____		
Наименование	код	Норма, кг	Цена, руб. · коп	Сумма, руб. коп	Норма, кг	Цена, руб. · коп	Сумма, руб. коп	Норма, кг	Цена, руб. · коп	Сумма, руб. коп	Норма, кг	Цена, руб. · коп	Сумма, руб. коп
Общая стоимость Сырьевого набора на 100 блюд		-	-										
Наценка %, руб													
Цена продажи блюда, руб.коп													
Выход одного блюда в готовом виде, грамм													
Зав производством													
Калькуляцию составил													
УТВЕРЖДАЮ													
Руководитель предприятия													

Форма представления результата:
Решенные и оформление задачи

Критерии оценки:

Правильность оформления задачи 10

Полнота ответа 20

Максимальное количество баллов 30

Тема 2.4.

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

Практическое занятие 7.

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

Тема 2.5.

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

Практическое занятие 8.

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

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

Выполнив работу, Вы будете:**уметь:**

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

Материальное обеспечение:

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

Задание:

Составить технологическую документацию

Порядок выполнения работы:

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

Ход работы:

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

Акт проработки

Всего														
Всего														

Продолжение таблицы – Расчет пищевой и энергетической ценности блюда														
Витамины														
Перечень сырья	Масса нетто навых од ... г	Масса нетто выхо да 100 г	А		β-каротин		В ₁		В ₂		РР		С	
			в 100 г сырь	в 100 г блю да	в 100 г сырь	в 100 г блю да	в 100 г сырь	в 100 г блю да	в 100 г сырь	в 100 г блю да	в 100 г сырь	в 100 г блю да	в 100 г сырь	в 100 г блю да
Итого														
Потери при тепловой обработке														
Всего														
Всего														

Составление и оформление ТТК

Утверждаю
Руководитель
предприятия

ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда _____

1. Область применения.

1.1 _____

2. Перечень сырья

2.1

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

3. Рецепттура

3.1 Рецепттура

Выход готового блюда		

4. Технологический процесс приготовления

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

4.2

5. Оформление, подача, отпуск

5.1

5.2 Температура подачи не менее

5.3 Срок реализации

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид:

Вкус и запах:

Цвет:

Консистенция:

6.2 Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ%

Массовая доля белков%

6.3 Микробиологические показатели:

Общее количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов КОЕ / г продукта не более

Масса продукта г/см³, в котором не допускается:

БГКП (колиформы)

Каугулазоположительные стафилококки

(*S. aureus*)

Бактерия рода *Proteus*

Патогенные микробиологические, в т. ч сальмонеллы

7. Пищевая и энергетическая ценность

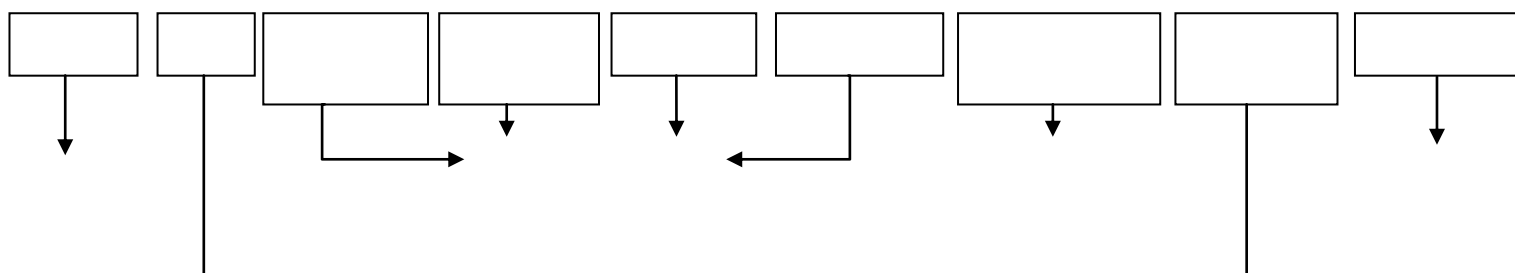
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал/кДж

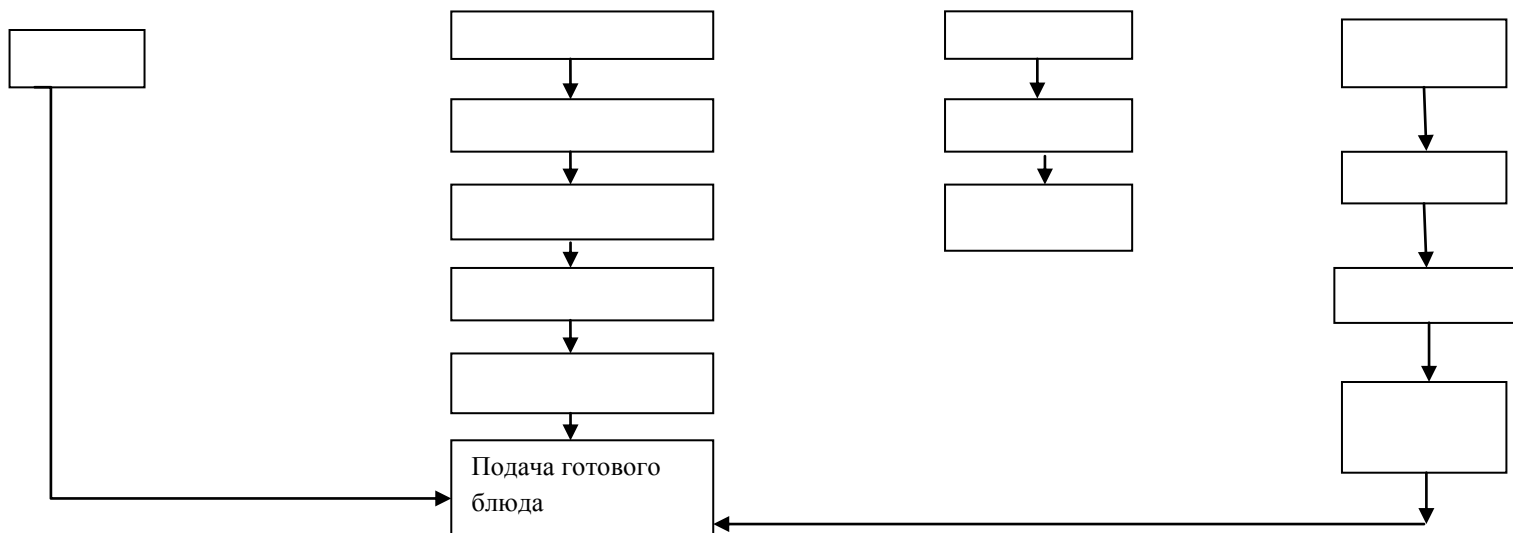
8. Содержание витаминов и минеральных веществ:

Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β -каротин	B ₁	B ₂	PP	C

Ответственный разработчик _____ / _____ /
Подпись

Составление технологических схем приготовления блюд





Форма представления результата:
Оформленная лабораторная работа

Тема 2.2.

Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Лабораторная работа 1.

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

Тема 2.3.

Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Лабораторная работа 2.

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

Тема 2.4.

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

Лабораторная работа 3.

Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.5.

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

Лабораторная работа 4.

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент холодных блюд;

-проводить оценку качества холодных блюд
- правильно оформлять и подготавливать к реализации блюда и кулинарные изделия к ним.

- оформлять заявки на сырье и продукты,
- составление рецептуры (технологические карты),
- организовывать и своевременно производить уборку рабочих мест
- безопасно эксплуатировать технологическое оборудование
- сервировать столы для подачи горячих блюд

Материальное обеспечение:

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

Задание:

-Приготовить блюда, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

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

Ход работы:

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

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
2. Произвести первичную обработку сырья.
3. Приготовить блюда.
4. Провести оценку качества готовых блюд
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
6. Оформить таблицу «Требования к качеству блюд».

Форма представления результата:

7. Оформить отчет и сдать работу.
1) Заполните таблицу «Требования к качеству блюд».

Критерии оценки:

Задания

Баллы:

Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды.5

Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл).

Организация рабочего места.3

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

Соблюдение техники безопасности.2

Соблюдение техники безопасности.

Соблюдение технологического процесса при выполнении нарезки.3

Первичная обработка – 1 балла

Нарезка – 2 балла

Соблюдение требований к качеству и виду нарезки.6

Внешний вид – 3 балла

Оформление отчета.10

Каждое правильное выполненное задание – 1 балла

Таблица – 8 баллов

Подготовка документации.1

Максимальное количество баллов 30

Процент результативности (правильных ответов)

Максимальное количество набранных баллов **30**