

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



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


по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК 02. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  
для студентов специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Магнитогорск, 2020

## ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией  
Сферы обслуживания  
Председатель  
И.В. Авдюшина   
Протокол №7 от 17.02.2020 г.

Методической комиссией 26.02.2020 г.,  
Протокол №3

### 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 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК 02. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих 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	6
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ	10
Практическое занятие 1	10
Практическое занятие 2	10
Практическое занятие 3	11
Практическое занятие 4	11
Практическое занятие 5	12
Практическое занятие 6	15
Практическое занятие 7	16
Практическое занятие 8	17
Лабораторные занятия	18

## 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Для профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

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.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», МДК 02. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих 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:**

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

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

- ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих 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.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», МДК 02. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих 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.

## ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
<p><b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления</p>	<p><b>Практическая работа 1.</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи</p>	<b>4</b>	<p><b>ПК 2.1</b> У1, У2, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
<p><b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	<p><b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)</p>	<b>2</b>	<p><b>ПК 2.1, ПК 2.8</b> У1, У2, У4 - У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
<p><b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p><b>Практическое занятие 3.</b> 3 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха. 4 Определение численности работников производства.</p>	<b>4</b>	<p><b>ПК 2.1</b> У1, У2, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
<b>ИТОГО</b>		<b>10</b>	

**МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
<p><b>Тема 2.1</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</p>	<p><b>Практическое занятие 1.</b> Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>ПК 2.1,</b> <b>ПК 2.2</b> У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6</p>
	<p><b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	<p><b>4</b></p>	
<p><b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов с различными гарнирами, (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	<p><b>5</b></p>		
	<p><b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов организация и своевременная уборка</p>	<p><b>4</b></p>	



	рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<b>Практическое занятие 2</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	<b>2</b>	<b>ПК 2.1, ПК 2.3</b> У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	<b>Лабораторная работа 3</b> Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов	<b>4</b>	
<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента ...	<b>Практическое занятие 3.</b> Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных	<b>4</b>	<b>ПК 2.3, ПК 2.4</b> У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1,

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		У09.2, У10.6
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<b>4</b>	
<b>Тема 2.5</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<b>Практическое занятие 4.</b> Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>4</b>	<b>ПК 2.1, ПК 2.5</b> У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1,
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<b>4</b>	У09.2, У10.6
<b>Тема 2.6</b>	<b>Практическое занятие 5.</b>	<b>4</b>	<b>ПК 2.1, ПК2.6</b>

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН		У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<b>4</b>	
<b>Тема 2.7</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Лабораторная работа 6-8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<b>12</b>	<b>ПК 2.1, ПК 2.7</b> У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
<b>Тема 2.8</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление	<b>4</b>	<b>ПК 2.1, ПК 2.7</b> У1 – У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6,

ассортимента	заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
<b>ИТОГО</b>		<b>71</b>	

### 3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

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

#### Тема 1.1.

Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

#### Практическое занятие 1.

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

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

**Выполнив работу, Вы будете:**

**уметь:**

- работать с нормативно технологической документацией
- составлять ассортимент

**Материальное обеспечение:**

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

**Задание:**

- составить ассортимент горячей кулинарной продукции для ресторана
- составить ассортимент горячей кулинарной продукции для кафе
- составить ассортимент горячей кулинарной продукции для бара
- составить ассортимент горячей кулинарной продукции для диетической столовой
- составить ассортимент горячей кулинарной продукции для школьной столовой
- составить ассортимент горячей кулинарной продукции для общедоступной столовой

**Ход работы:**

- ознакомится с раздаточным материалом
- используя сборник рецептов составить ассортимент

**Форма представления результата:**

**Отчет о проделанной работе**

#### Тема 1.2.

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

#### Практическое занятие 2.

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

**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 горячих блюд
- выявить риски в области качества на каждом формирующем этапе

**Форма представления результата:**

**Отчет о проделанной работе**

#### **Тема 1.4.**

**Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации**

**горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**

#### **Практическое занятие 3.**

3 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха.

4 Определение численности работников производства.

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

**Материальное оснащение:** индивидуальные задания, учебная литература.

#### **Ход работы.**

##### **Задание.**

- 1.Изучить организацию рабочих мест в горячем цехе.
  2. Зарисовать схему расположения оборудования в суповом и соусном отделениях горячего цеха.
  3. Заполнить таблицу «Оборудование и инвентарь, использующийся в горячем цехе»
- Ответить на контрольные вопросы.

#### **Теоретические сведения**

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

В линии размещены:

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

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

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

В линии размещены:

- пищеварочные котлы – для варки овощных и крупяных гарниров;
- плиты;
- шкафы;

- фритюрницы;
- пастокукеры;
- гриль;
- пароконвектомат;
- - сковороды;
- шашлычница;
- мармиты – для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии;
- холодильные шкафы;
- вспомогательное оборудование: производственные столы, секция - стол с охлаждаемым шкафом - для порционирования и оформления блюд, секция – стол со встроенной моечной ванной – для доработки полуфабрикатов и зелени, стеллажи, ванна для промывания гарниров.

Обратите внимание на размещение механического оборудования:

универсального привода, овощерезки, протирочной машины, машины картофельного пюре.

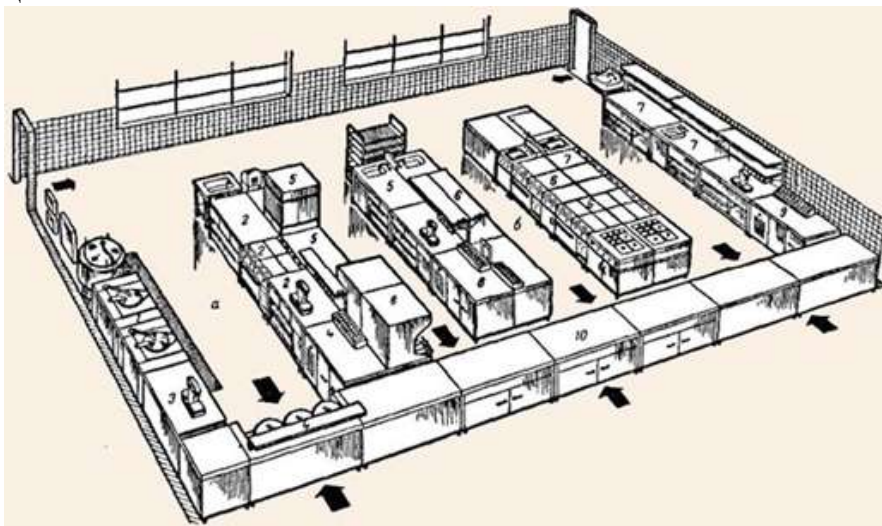
### **3. Рабочие места горячего цеха оснащаются:**

- посудой для выполнения определённых операций: наплитными котлами, котлами – корабинами (для варки и припускания рыбы), катлами с решётками – вкладышами (для варки диетических блюд на пару), сотейниками (для пассерования овощей), , противнями (для обжаривания полуфабрикатов), сковородами, кастрюлями;
- инструментами, инвентарём: ситом, венчиками, весёлкой, вилкой поварской, лопатками, шумовками, шпажками.

### **4. Рассмотрите схему планировки горячего цеха.**

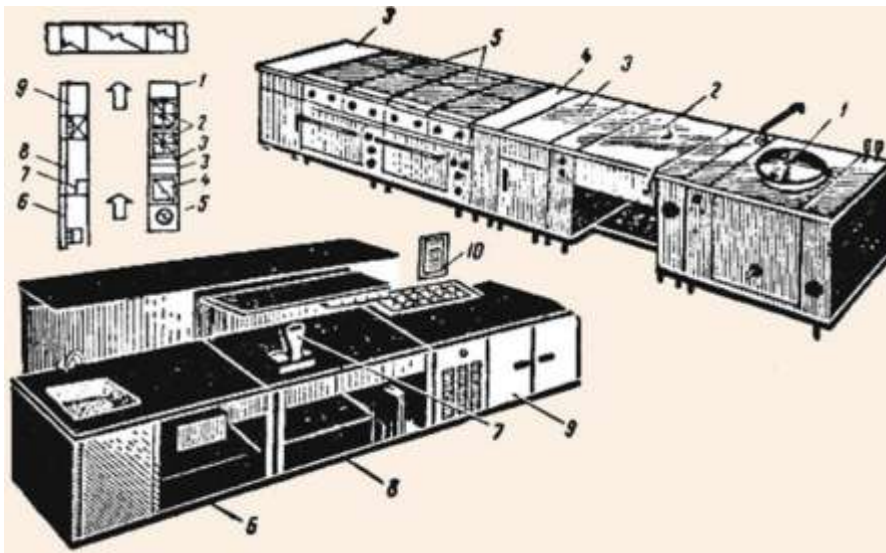
Рассмотрите изображение теплового оборудования для горячего цеха.

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



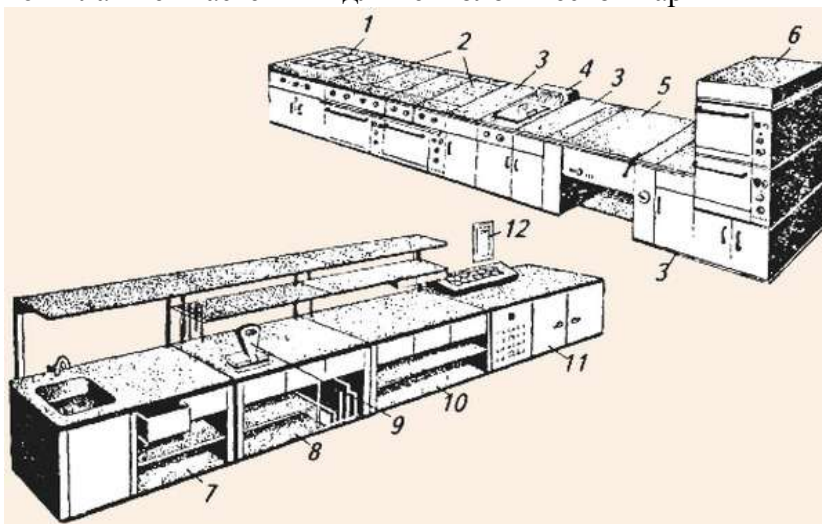
**Рис. Организация рабочих мест в горячем цехе:**

а - суповое отделение: 1 — приготовление бульонов; 2 - приготовление супов; 3 - порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 - порционирование и отпуск первых блюд; 5 - приготовление гарниров к супам; б - соусное отделение: 6 - процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 - приготовление гарниров, соусов; 8 - жаренье шашлыков и порционирование, 9 - порционирование вторых блюд; 10 - раздаточная линия



**. Рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха:**

1 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 2 - сковорода СЭСМ-0,2; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - вставка ВСМ-210; 5 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 6 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 7 - весы настольные циферблатные ВНЦ-2; 8 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 9 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 10 - планшет настенный для технологической карты



**Рабочее место повара соусного отделения:**

1 - мармит МСЭСМ-50 для соусов; 2 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - сковорода СЭСМ-0,2; 6 - шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2; 7- стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ; 8 - стол производственный СГИ470; 9 - весы циферблатные ВНЦ-2; 10 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 11 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 12 - планшет настенный для технологической карты

**5. Запишите в таблицу «Оборудование и инвентарь, использующийся в горячем цехе»**

Вид оборудования	инвентарь	назначение
------------------	-----------	------------





### Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. Какое расстояние должно быть между технологическими линиями в горячем цехе?
2. Почему для построения технологических линий используют секционно-модулированное оборудование?
3. Перечислите виды немеханического оборудования, используемого в горячем цехе.
4. Перечислите виды теплового оборудования, используемого в горячем цехе.
5. Перечислите виды механического оборудования, используемого в горячем цехе.

В результате выполнения работы должны быть достигнуты следующие умения: решать задачи проектирования предприятия общественного питания

ЗАДАНИЕ: 1. Составьте таблицу для расчета количества работников в цехе

Таблица расчета количества работников в цехе

Коэффициент, учитывающий рост производительности труда ( $\lambda$ ) 1,14

Продолжительность смены (Тсм )

Наименование блюд

Количество блюд (n)

Норма времени (Нвр, сек)

Количество работников чел/сек

1 Семга припущенная 15 90 0,04

2 Лосось под сливочным соусом 30 150 0,14

3 Семга жаренная гриль 26 200 0,16

4 Рыба по-ленинградски 20 260 0,16

5 Рыбные рулетики с гарниром 40 200 0,24

6 Гратен картофельный 11 120 0,04

7 Рататуй 15 80 0,04

8 Стейк 100 150 0,46

9 Гуляш 100 120 0,37

10 Мясная запеканка 62 135 0,25

11 Рис припущенный 52 120 0,19

12 Сырники 40 80 0,10

13 Омлет 13 90 0,04

Итого рабочих в цехе 3

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

Расчет производится по формуле:  $N = \sum Ni \cdot K1$

где N — общее число работников в цехе;

$N_i$  , — время приготовления заданного количества одного наименования блюда;

$K_1$  , — коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни.

( $K_1=1,25$ ).  $N_i = n \cdot N_{вр} / (3600 \cdot T_{см} \cdot \lambda)$  где n - количество изделий (или блюд)

изготавливаемых за день, шт, кг, блюд;

$N_{вр}$  - норма времени на изготовление единицы изделия;  $T_{см}$  - продолжительность смены, ч.

( $T_{см}=8$  ч.)  $\lambda$  - коэффициент, учитывающий рост производительности труда ( $\lambda =1,14$ ).

## **МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**

### **Тема 2.1**

Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

### **Тема 2.2.**

Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

#### **Практическое занятие 4.**

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

#### **Практическое занятие 5.**

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

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

**Выполнив работу, Вы будете:**

**уметь:**

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

**Материальное обеспечение:**

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

**Задание:**

-Разработать рецептуру супа, соуса 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 тетрадах).

**Ход работы:**

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

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

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

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

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

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

Задание № 4. Заполните документацию

### 1. Акт проработки

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

### 2. Технологическая карта

\_\_\_\_\_   
 Наименование предприятия

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование полуфабриката, блюда, изделия \_\_\_\_\_

Рецептура № \_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_

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

Технология приготовления ( с указанием способов и режимов обработки)

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

Зав.производством \_\_\_\_\_

Подпись Ф.И.

### 3. Калькуляционная карточка

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



Руководит ель предприят ия			
-------------------------------------	--	--	--

**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 горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

**Практическое занятие 6.**

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

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

**Выполнив работу, Вы будете:**

**уметь:**

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

**Материальное обеспечение:**

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

**Задание:**

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

**Порядок выполнения работы:**

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

**Ход работы:**

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

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

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

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

Задание № 4. Заполните документацию

### 1. Акт проработки

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

### Форма представления результата:

Заполненные бланки

### Тема 2.5

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

### Практическое занятие 7.

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

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

### **Выполнив работу, Вы будете:**

#### **уметь:**

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

### **Материальное обеспечение:**

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

### **Задание:**

- Разработать рецептуру блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки
- Подготовить акт проработки

### **Порядок выполнения работы:**

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

### **Ход работы:**

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

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

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

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

Задание № 4. Заполните документацию

#### **1. Акт проработки**

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

#### **Форма представления результата:**

Заполненные бланки

### **Тема 2.6**

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

#### **Практическое занятие 8.**

Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

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

#### **Выполнив работу, Вы будете:**

##### **уметь:**

- разрабатывать рецептуры и составлять последовательность приготовления блюд

##### **Материальное обеспечение:**

- сборник рецептур блюд;
- раздаточный материал;
- карточки – задания.

##### **Задание:**

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

##### **Порядок выполнения работы:**

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

### **Ход работы:**

Задание №1. Решение ситуационных задач по разработке рецептур горячего блюда из рыбы, составить схему последовательности его приготовления.

Задание №2. Решение ситуационных задач по разработке рецептур горячей закуски из рыбы, составить схему последовательности ее приготовления.

Задание №3. Решение ситуационных задач по разработке рецептур горячего блюда из нерыбного водного сырья, составить схему последовательности его приготовления.

Задание № 4. Заполните документацию

#### **1. Акт проработки**

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

### **Форма представления результата:**

Заполненные бланки

#### **Тема 2.1**

Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

##### **Лабораторная работа 1.**

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

##### **Лабораторная работа 2.**

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

##### **Лабораторная работа 3.**

Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

#### **Тема 2.2.**

Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

##### **Лабораторная работа 4**

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

- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.;

- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;

- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов

#### **Тема 2.4**



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

#### **Лабораторная работа 5**

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

#### **Тема 2.5**

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

#### **Лабораторная работа 6.**

Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

#### **Тема 2.6**

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

#### **Лабораторная работа 7.**

Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

#### **Тема 2.7**

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

#### **Лабораторная работа 8-9.**

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

#### **Тема 2.8**

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

#### **Лабораторная работа 10.**

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

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

**Выполнив работу, Вы будете:**

**уметь:**

- готовить сложный ассортимент горячих блюд;

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

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

**Материальное обеспечение:**

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

**Задание:**

-Приготовить блюда, оформить и подать.

**Порядок выполнения работы:**

1. Вводный инструктаж:

- инструктаж по технике безопасности
- проверка рабочей одежды
- ознакомление с предстоящей работой
- выдача задания

Текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся)

2. Заключительный инструктаж

- проверка выполненной работы
- анализ ошибок
- заполнение отчета
- уборка рабочего места

**Ход работы:**

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

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.

2. Произвести первичную обработку сырья.

3. Приготовить блюда.

4. Провести оценку качества готовых блюд

5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

6. Оформить таблицу «Требования к качеству 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 технологического процесса при выполнении нарезки.3

Первичная обработка – 1 балла

Соблюдение требований к качеству и виду нарезки.6

Внешний вид – 3 балла

Правильность формы – 3 балла

Оформление отчета.10

Каждое правильное выполненное задание – 1 балла

Таблица – 8 баллов

Подготовка документации.1

**Максимальное количество баллов 30**

Процент результативности (правильных ответов)

Максимальное количество набранных баллов **30**