

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор
/С.А. Махновский
«24» февраля 2021

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

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией Экономика, земельно – имущественные отношения и сфера обслуживания Председатель  Д.Г. Неупоренко Протокол №6 от 17.02.2021 г.	Рассмотрены на методической комиссии 24.02.2021 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 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**:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- 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 языках.
- ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, 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	Количес тво часов	в том числе в практ. подгото вке	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	5	2	

	ассортимента.			
ИТОГО		11		
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. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции	4		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
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	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.	4		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 салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4	4	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Практическое занятие. Адаптация, разработка рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	4		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,
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление,	4	4	У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1,

	отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни			У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Практическое занятие. Составление технологической документации в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2		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
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	8	8	, 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 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.	3		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
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	12	12	, 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
		45		
ИТОГО		56		

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

-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 « ____ » ____		
Продукты		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
Наименование	код												
Общая стоимость Сырьевого набора на 100 блюд		-	-										
Наценка %	руб												
Цена продажи блюда	руб.коп												
Выход одного блюда в готовом виде	грамм												
Зав производство													
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 тетрадь).

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

Выход готового блюда		

4. Технологический процесс приготовления

4.1 Подготовка сырья к производству производится в соответствии со Сборником рецептур 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

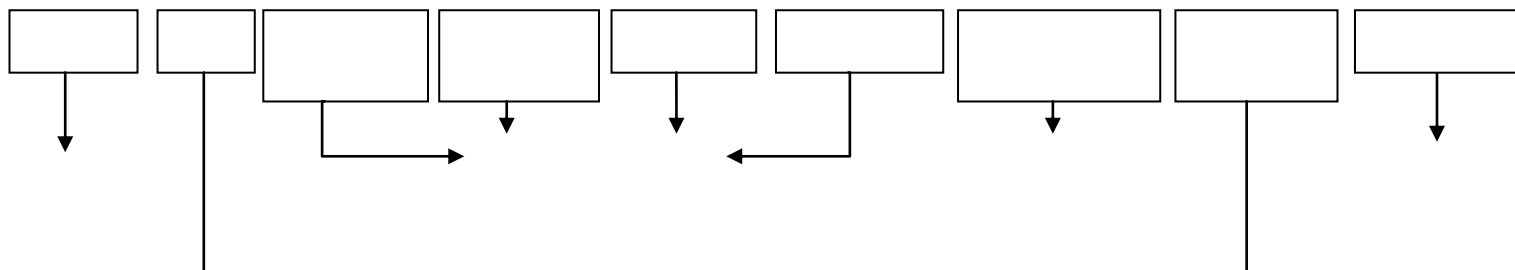
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал/кДж

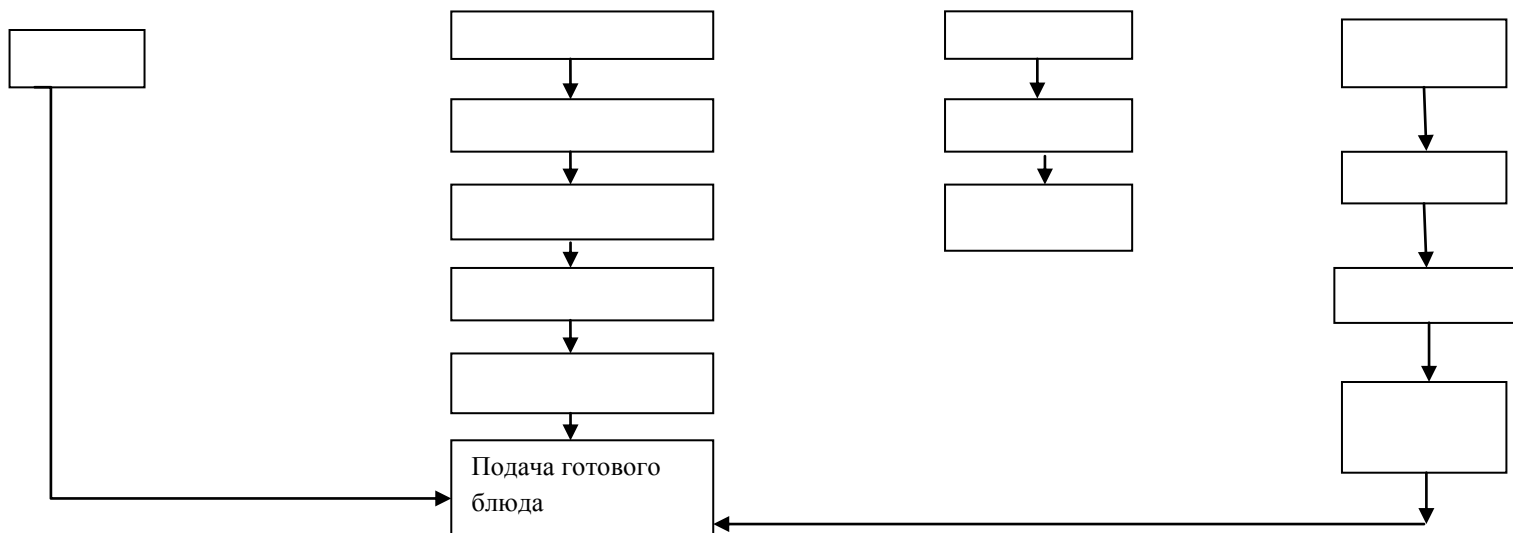
8. Содержание витаминов и минеральных веществ:

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**