

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 7 от 15.06 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
«27» Июль 2023 г.
Приказ № 81 от 27.06 2023 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

для обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:



Восилевский

Санкт-Петербург
2023 г.

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации по выполнению практических работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических работ

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение 1-3 академических часа.

Приступая к выполнению практического задания, Вы должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню Вашей подготовки в соответствии с федеральными государственными стандартами среднего профессионального образования, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме практической работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практическому занятию Вы должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Отчет о практической работе Вы должны выполнить по приведенному алгоритму, опираясь на образец.

Наличие положительной оценки по практическим работам необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на уроке по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за практическую работу Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

Внимание! Если в процессе подготовки к практическим занятиям или при решении задач у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни консультаций или дополнительных занятий.

Перечень практических работ

1. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ практической работы	Наименование тем	Количество часов
Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		18
Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них		2
1	Составление заявки на сырье	1
2	Принцип организации производства предприятий общественного питания	1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов		6
3	Составление таблицы: Основные формы нарезки овощей, кулинарное назначение	2
4	Составление таблицы «Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов»	2

5	Составление таблицы классификации овощей и грибов, химический состав овощей и грибов	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение технологического процесса по обработке рыбы и нерыбного водного сырья и приготовлению полуфабрикатов из них		3
6	Составление таблицы «Организация рабочего места повара по обработке различного вида рыбы»	2
7	Составление таблицы оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара рыбного цеха	1
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение технологического процесса по обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		7
8	Составление таблицы: «Организация рабочих мест по обработке и разделке говяжьей, свиной, бараньей туш »	3
9	Общая характеристика основного теплового оборудования горячего цеха	2
10	Составление таблицы «Порядок и сроки медицинского обследования» сотрудников п.о.п.	2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		25
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов		
1	Составление таблицы: Фигурной формы нарезки овощей, кулинарное назначение	2
2	Составление таблицы: Подготовка к фаршированию капустных и плодовых овощей	2
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы		
5	Построение технологических процессов обработки рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом	2
6	Составление таблицы «Товароведная оценка качества рыбного сырья»	2
7	Составление таблицы «Приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов»	2
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов		
8	Составление таблицы «Химический состав мяса, субпродуктов»	2
9	Составление таблицы «Способы оценки качества мясного сырья»	1
10	Составление таблицы «Вакуумирование мясных полуфабрикатов»	1
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов		
11	Составление таблицы «Виды полуфабрикатов из мяса говядины, натуральные рубленые из котлетной массы»	3
12	Составление таблицы «Виды полуфабрикатов из мяса свинины, баранины», и их кулинарное назначение	2
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика		
13	Составление таблицы «Химический состав птицы, дичи. кролика»	1

14	Составление таблицы «Технологическая схема разделки сельскохозяйственной птицы, дичи»	2
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		
15	Составление таблицы «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее»	2
		Всего
		43

Практическое занятие № 1

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Принцип организации производства предприятий общественного питания

Цель работы: Закрепить теоретические знания принципов организации производства, инфраструктуры, и её характеристики

План работы:

Познакомьтесь с материалом изучаемой темы.

Выделите главное в изучаемом материале.

Заполните графы таблицы необходимой информацией.

Задание должно быть выполнено в отдельной таблице для практической работы.

Для выполнения задания Вам понадобится учебник В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на п.о.п. страницы

Порядок выполнения работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию.

Задание: Заполнить таблицу

№ п/п	Вопросы	Ответы записать в виде краткой информации
1	Сырьё это.....	
2	Блюдо это...	
3	К доготовочным предприятиям относятся	
4	Сырьё это.....	
5	Полуфабрикаты высокой степени готовности Стр. 36	
6	Продукция собственного производства, это стр.33	
7	Механическая кулинарная обработка сырья состоит из операций.стр.34	

8	Цех это...стр.35	
9	Процесс производства кулинарной продукции условно разделяют...стр.34	
10	Характеристика заготовочных цехов	Овощной - стр. 40
		Рыбный- стр.39
		Мясной- стр.37
11	Характеристика доготовочных цехов	Холодный цех- стр. 43
		Горячий цех- стр.46
12	Перечислите пять основных групп помещений и их назначение	

13	Специализированный кондитерский цех, его характеристика	

Практическое занятие № 1-2

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы формы нарезки овощей, кулинарное назначение

Цель работы: Закрепить теоретические знания механической кулинарной обработки и нарезки овощей

План работы:

Познакомьтесь с материалом изучаемой темы.

Выделите главное в изучаемом материале.

Заполните графы таблицы необходимой информацией.

Подберите к материалу определенные таблицы, рисунки.

Задание должно быть выполнено в отдельной таблице для практической работы.

Задание: Заполнить таблицу формы нарезки овощей, кулинарное назначение

Для выполнения задания Вам понадобится учебник Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская

Приложение 1 «Кулинария» стр.9-17

Порядок выполнения работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов











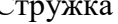
Выполнение практического задания.



Анализ работ.

Форма отчетности по занятию.

таблица формы нарезки овощей, кулинарное назначение

Форма резки	Наименование овощей	Размеры	Кулинарное использование
Соломка	Картофель		
	Морковь, петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук		

	Белокочанная капуста		
	Красно кочанная капуста		
Брусочки 	Картофель		
	Морковь, петрушка, сельдерей		
Кубики 	Картофель		
	Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук		
	Зелень петрушки и укроп, капуста белокочанная		
Кружочки 	Картофель		
	Морковь, петрушка, сельдерей		
Ломтики 	Картофель		
	Морковь, свекла		
Дольки 	Картофель		
	Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук		
Квадратики (шашки) 	Белокочанная капуста		
Кольца и полукольца 	Лук репчатый		
	Лук порей		
Гребешки, звездочки, шестеренки 	Морковь, петрушка		
Бочоночки, груши, орешки, шарики 	Картофель		
	Морковь, петрушка		
Стружка 	Хрен		
	Картофель		

			
Рубка (мелкая) 	Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста		

Практическое занятие № 2-1

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы «Организация рабочего места повара овощного цеха по обработке, нарезке овощей и грибов»

Цели занятия: закрепить знания организации рабочего места повара овощного цеха по обработке, нарезке овощей и грибов

Форма организации занятия:

– индивидуальная

Выполнив данную работу Вы будете уметь:

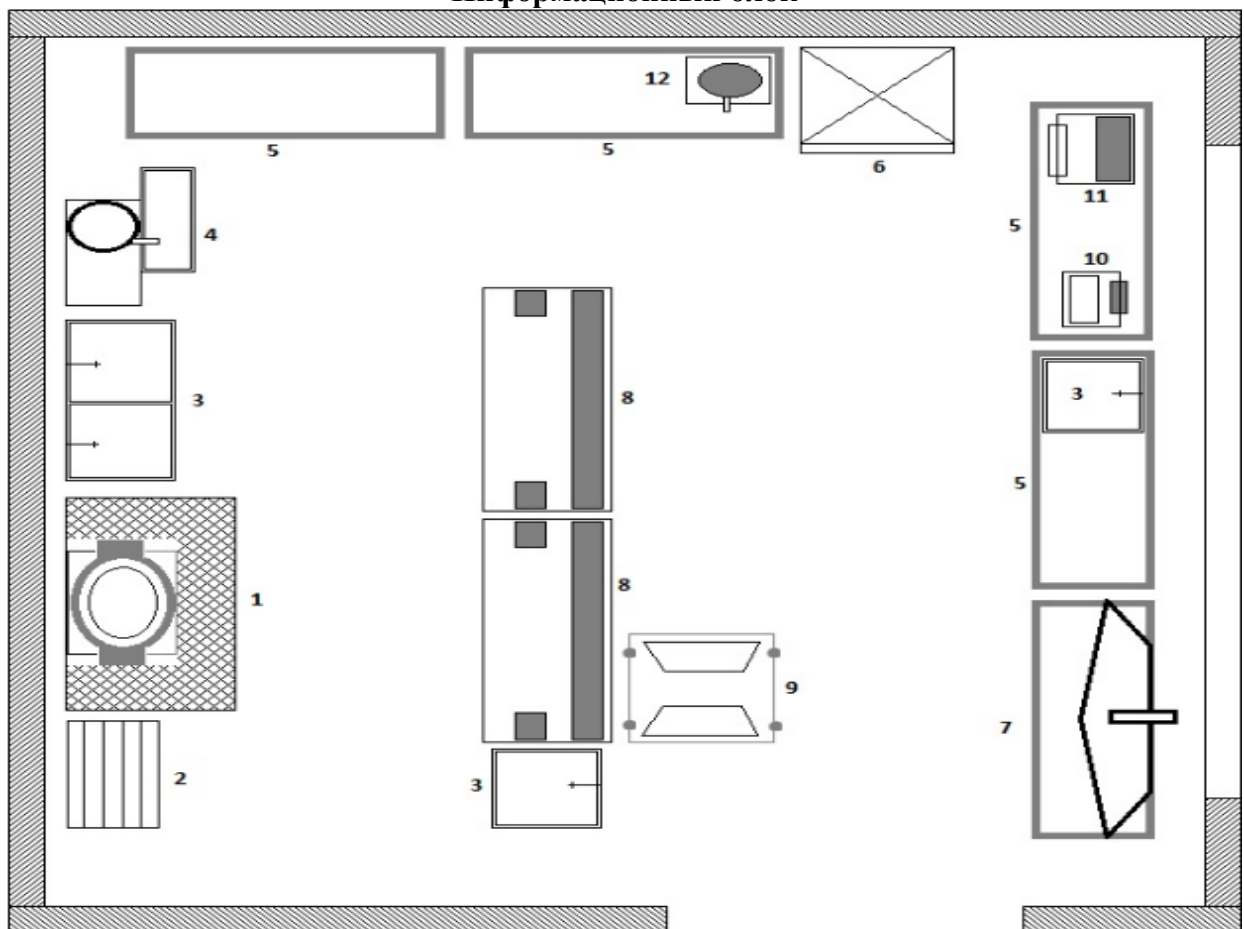
-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в овощном цехе

Форма отчетности по занятию:

- заполненная таблица

Задание: Заполнить таблицу. Для выполнения работы Вам понадобится З.П.Матюхина стр. 103-10 Стр.100 1014,

Информационный блок



Наименование оборудования

1	Картофелечистка	7	Стол с вытяжкой
2	Подтоварник	8	Стол для доочистки овощей

3	Моечные ванны	9	Передвижной стеллаж
4	Напольная овощерезательная машина	10	Производственные весы
5	Производственные столы	11	Упаковочная вакуумная машина
6	Холодильный шкаф	12	Настольная овощерезательная машина

Практическое занятие № 2-2-3

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы «Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов»

Цели занятия: закрепить знания организации рабочего места повара овощного цеха по обработке, нарезке овощей и грибов

Задание: Заполнить таблицу. Для выполнения работы Вам понадобится учебник

З.П.Матюхина стр. 103-104, стр.100 101

№ п/п	Вопрос	Виды оборудования, назначение
1	Для чего предназначены калибровочные машины в овощном цехе....	
	Для чего предназначены машины для очистки овощей	
2	Требования к территории п.о.п.	
3	Здания п.о.п. ориентируют	
4	Какие требования предъявляют к планировке производственных помещений	
5	Какие потоки не должны пересекаться при организации технологических процессов	
6	Площадь производственных помещений зависит...	
7	Площадь производственных помещений включает в себя...Стр. 104	
8	В жилых домах не допускается при проектировании... стр. 104	
9	Требования к отделке помещений. Стр. 111	
10	Требования к полам на п.о.п...Стр.112	
11	Требования к водоснабжению	

	Стр.112	
12	Требования к вентиляции...её значение... Стр.115	
	Приточная вентиляция...	
	Загрязнение воздуха в торговом зале Стр.115	

Практические занятия № 3 (1-2-3)

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы классификации овощей и грибов, химический состав овощей и грибов

Цель работы: закрепить теоретические знания механической кулинарной обработки и нарезки овощей, и их кулинарное назначение

План работы:

Познакомьтесь с материалом изучаемой темы.

Выделите главное в изучаемом материале.

Заполните графы таблицы необходимой информацией.

Задание должно быть выполнено в отдельной таблице для практической работы.

Задание: Заполнить таблицу

Для выполнения задания Вам понадобится учебник

Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Кулинария» стр.9-17

Порядок выполнения работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

таблица формы нарезки овощей, кулинарное назначение

Практическое занятие № 3

Тема: Составление таблицы формы классификации овощей и грибов, химический состав овощей и грибов

Цель работы: Закрепить теоретические знания механической кулинарной обработки и нарезки овощей, и их кулинарное назначение

Задание: Составить таблицу классификации овощей и грибов, химического состава овощей и грибов

Классификация овощей и грибов								
№ п/п	Вид вегетативных овощей		№ п/п	Вид плодовых овощей		№ п/п	Классификация грибов	
1			1			1		
2			2			2		
3			3			3		
4			4					
5								
6								
7								

Задание: Используйте учебник З.П. Матюхиной «Товароведение пищевых продуктов». Откройте стр. 43-72. Прочитайте текст и заполните таблицу химического состава овощей по видам.

Общие сведения о пищевых продуктах

№п/п	Наименование овощей	Химический состав пищевых продуктов в %								
		Вода	Минер. вещ.ва.	Углеводы	Жиры	Белки	Витамины	Прочие вещества		Ккал
1	Картофель									
2	Укроп									
3	Лук репчатый									
4	Морковь									
5	Капуста белокочанная									
6	Спаржа									
7	Артишоки									
8	Огурцы свежие									
9	Томаты									
10	Перец сладкий									
11	Горох свежий									
12	Кукуруза									
13	Шампиньоны									

Овощи

расчет на 100 г продукта	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	ккал	Холестерин (мг)
Горох	20,50	2,04	64,01	298	0
Горошек зеленый	5,00	0,20	13,80	73	0
Томатная паста	4,80	0,00	20,10	99	0
Томаты грунтовые	1,10	0,20	5,00	23	0
Картофель	2,00	0,40	18,10	80	0
Баклажаны	1,20	0,10	6,90	24	0
Капуста брюссельская	4,80	0,00	8,00	43	0
Капуста кольраби	2,80	0,00	11,70	42	0
Капуста цветная	2,50	0,30	5,40	30	0
Капуста белокочанная ранняя	1,80	0,20	6,80	27	0
Капуста белокочанная поздняя	1,80	0,10	6,80	27	0
Капуста краснокочанная	0,60	0,00	7,60	24	0
Капуста квашеная	1,80	0,00	3,20	19	0
Лук репчатый	1,40	0,00	10,40	41	0
Лук зеленый	1,30	0,00	5,20	19	0
Чеснок	6,50	0,00	6,00	46	0
Морковь красная	1,30	0,10	9,30	34	0
Морковь желтая	1,30	0,10	7,90	30	0
Огурцы грунтовые	0,80	0,10	3,80	14	0
Огурцы парниковые	0,70	0,10	2,70	11	0

Практическое занятие № 4 -1

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы «Организация рабочего места повара по обработке различного вида рыбы»

Цель работы: знать организацию рабочего места повара по обработке различного вида рыб

План работы:

1. Изучить материал
2. На основании изученного материала составить план рабочего места повара рыбного цеха

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-организовывать рабочее место повара рыбного цеха с использованием оборудования в соответствии с видом выполняемых работ

Задание: Для выполнения задания Вам понадобится учебник З.П. Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии стр.105, стр. 142

Порядок выполнения работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- заполненная таблица-схема

«Организация рабочего места повара по обработке различного вида рыбы» (схема)

1, 3, 8 - рабочие столы
2 - ванны на два отделения
4 - стеллаж
5 - мясорубка
6 - холодильный шкаф
7 - раковина
9 - трап
10 - рыбочистка

Практическое занятие № 4-2

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы «Организация рабочего места повара по обработке различного вида рыбы»

Цель работы: знать организацию рабочего места повара по обработке различного вида рыб

Задание: Заполнить таблицу. Для выполнения задания Вам понадобится учебник З.П.

Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии стр.105, стр. 142

Вопросы	Характеристика цеха
	«Организация рабочего места повара по обработке различного вида рыбы»

Рыбный цех: 1. Санитарно-гигиенические нормы обработки рыбы стр. 105, 2. Обработку и приготовление п/ф из рыбы проводят отдельно? стр.142	

Практическое занятие № 5-1

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Место проведения: учебный кабинет

Тема: Составление таблицы оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара рыбного цеха

Цель работы: закрепить теоретические знания и умения по организации специализированных рабочих мест по разделке рыбы, применения оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, необходимых для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы

План работы:

1. Проверка знаний обучающихся по теме обработка рыбы.

(межпредметные связи: санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам).

Построение таблицы перечня необходимого оборудования, посуды, инвентаря, инструментов для обработки рыбы.

Задание: 1. Составить таблицу операций, необходимых для обработки и разделки рыбы на полуфабрикаты, для работы используйте учебник «Кулинария» стр. 30- 36 раздел «Механическая кулинарная обработка рыбы» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Этапы работ

Составление карты организации производства специализированного рабочего места в рыбном цехе предприятия общественного питания

Порядок выполнения практической работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- ответить на вопросы

- таблица необходимого оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара рыбного цеха

Практическое занятие № 5-1

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара рыбного цеха

Задание: Составить таблицу оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара рыбного цеха

Инструменты		
Посуда кухонная		

Контрольные вопросы

№ п/п	Вопросы к теме	Ответы
1	Почему рыбу относят к ценному продукту питания?	
2	Как по содержанию жира условно делят рыбу на три категории?	
3	От каких показателей зависит количество жира в рыбе?	
4	Какой белок придает морской рыбе специфический запах?	
5	При каком способе лучше всего оттаивать мороженую рыбу? Почему?	
6	В чем особенность обработки миног?	
7	Как правильно обработать судака?	
8	В чем особенность обработки линя?	
9	Дайте определение процессу пластования?	

10	Какие п/ф можно получить при пластовании рыбы мелких размеров?	
----	--	--

Практическое занятие № 6-1

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы: Организация рабочих мест по обработке и разделке говяжьей туши»

Цель работы: Научиться использовать накопленную ранее информацию, составлять и оформлять информационные документы по изучаемой теме.

План работы: Изучить материал

З.П.Матюхина (стр.121) - Оснащенность мясного цеха п.о.п предметами материально-технического оснащения.

З.П.Матюхина (стр.125) - Санитарные требования к материалам, из которого изготавливают инвентарь, посуду, инструменты мясного цеха на п.о.п.

Задание: Заполнить таблицу: Организация рабочих мест по обработке и разделке говяжьей туши

Для выполнения задания Вам понадобится учебник З.П.Матюхина (стр.141) - Оснащенность мясного цеха п.о.п предметами материально-технического оснащения

Порядок выполнения работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

таблица «Организация рабочих мест по обработке и разделке говяжьей туши»

Примерная расстановка оборудования в мясном цехе: (схема)

1, 3, 5, 7, 10 - рабочие столы;

2 - ванна;

4 - разрубочный стул;

6 - универсальный привод типа ПМ-1,1,8 - трап;

9 - опалочный шкаф;

11 - ванна;

12 - раковина;

13 - холодильный шкаф

Практическое занятие № 6-2

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы: Организация рабочих мест по обработке и разделке говяжьей туши»

Цель работы: Научиться использовать накопленную ранее информацию, составлять и оформлять информационные документы по изучаемой теме.

Задание: Заполнить таблицу: Организация рабочих мест по обработке и разделке говяжьей туши»

Для выполнения задания Вам понадобится учебник З.П.Матюхина (стр.141) -

Оснащенность мясного цеха п.о.п предметами материально-технического оснащения

Расстановка оборудования в мясном цехе

Организация работы:	Характеристика мясного цеха
Санитарно-гигиенические нормы обработки мяса	

Практическое занятие № 7-1

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы: Организация рабочих мест по обработке и разделке свиной, бараньей туши.

Цель работы: Научиться использовать накопленную ранее информацию, составлять и оформлять информационные документы по изучаемой теме.

План работы: Изучить материал

З.П.Матюхина (стр.121) - Оснащенность мясного цеха п.о.п предметами материально-технического оснащения

З.П.Матюхина (стр.125) - Санитарные требования к материалам, из которого изготавливают инвентарь, посуду, инструменты мясного цеха на п.о.п.

Задание: Заполнить таблицу: Организация рабочих мест по обработке и разделке свиной, бараньей туши, субпродуктов»

Для выполнения задания Вам понадобится учебник З.П.Матюхина (стр.141) - Оснащенность мясного цеха п.о.п предметами материально-технического оснащения

Порядок выполнения работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

таблица Организация рабочих мест по обработке и разделке свиной, бараньей туши, субпродуктов»

Примерная расстановка оборудования в мясном цехе: (схема)

1, 3, 5, 7, 10 - рабочие столы;

2 - ванна;

4 - разрубочный стул;

6 - универсальный привод типа ПМ-1,1,8 - трап;

9 - опалочный шкаф;

- 11 - ванна;
- 12 - раковина;
- 13 - холодильный шкаф

Практическое занятие № 7-2

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы: Организация рабочих мест по обработке и разделке свиной, бараньей туши.

Цель работы: Научиться использовать накопленную ранее информацию, составлять и оформлять информационные документы по изучаемой теме.

Задание: Заполнить таблицу: Организация рабочих мест по обработке и разделке свиной, бараньей туши, субпродуктов» Для выполнения задания Вам понадобится учебник З.П.Матюхина (стр. 105, стр. 141

Составление таблицы:

Организация рабочих мест по обработке и разделке свиной, бараньей туши, субпродуктов»

Организация работы:	Характеристика мясного цеха
Санитарно-гигиенические нормы обработки и разделке свиной, бараньей туши	
Санитарно-гигиенические нормы обработки и разделке субпродуктов	

Перечень

посуды, инвентаря, инструментов

необходимых повару мясного цеха при организации рабочих мест по обработке и разделке свиной, бараньей туши, субпродуктов

№ п/п	Наименование	Количество
Оборудование		

Инвентарь		
Инструменты		
Посуда кухонная		
Посуда для подачи		

Практическое занятия № 8-1

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Общая характеристика основного теплового оборудования горячего цеха

Цель работы: Знать характеристику оборудования горячего цеха, изучить его назначение

План работы:

Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме

Ответить на поставленные вопросы

Составить таблицу классификации теплового оборудования

Задание:

Составить графическое изображение организации рабочего места повара горячего цеха по приготовлению бульонов, отваров, супов

Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу.

Порядок выполнения практической работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в горячем цехе
заполненная таблица

Практические занятия № 8-1

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

Тема: Общая характеристика основного теплового оборудования горячего цеха

Цель работы: Знать характеристику оборудования горячего цеха, изучить его назначение

Задание: Составить таблицу общей характеристики основного теплового оборудования горячего цеха. Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу.

№ п/п	Общая характеристика основного теплового оборудования горячего цеха	Тепловое оборудование
1	По технологическому назначению	
2	По источнику энергоносителя	
3	По способу обогрева	
4	По принципу работы	
5	По степени автоматизации	

Практическое занятие № 8-2

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы «Порядок и сроки медицинского обследования» сотрудников п.о.п.

Цель работы: закрепить межпредметные связи

План работы:

Повторить санитарные правила личной гигиены?

Какие требования предъявляют к рукам повара?

Какие требования предъявляют к санитарной одежде?

В чем значение медицинского обследования сотрудников п.о.п.

Задание: Заполнить таблицу «Порядок и сроки медицинского обследования» сотрудников п.о.п.

Для выполнения задания Вам понадобится учебник

Порядок выполнения работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

письменный ответ;

таблица «Порядок и сроки медицинского обследования» сотрудников п.о.п.

Практическое занятие № 8-2

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы «Порядок и сроки медицинского обследования» сотрудников п.о.п.

Цель: Изучить правила личной гигиены, инфекционные заболевания сотрудников, сроки медицинских обследований.

Задание: Изучить. стр. 100 101 Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» учебник 2017 г. и занести в таблицу инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и сроки мед. обследования.

Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и сроки медицинских обследований.

п\п	Виды инфекционных заболеваний	Источники заболевания	Сроки медицинских обследований
1	Туберкулез		
2	Сифилис (РВ)		
3	Гонорея		
4	СПИД		
5	Кожные заболевания		
6	Кишечные инфекции		

Вопросы для самопроверки:

- 1.Перечислите полный комплект санитарной одежды для повара или кондитера?
- 2.Как правильно обработать руки, почему?
- 3.Каким требованиям должны отвечать руки повара, кондитера?
- 4.С какими заболеваниями не допускаются к работе на п.о.п.повара, кондитера?
- 5.Какой документ отражает результаты медицинского обследования повара, кондитера?

**Контрольные вопросы
Стр. 95, 97, 99, стр. 100**

п/п	Вопросы	Ответы
1	Личная гигиена?	
2	Значение чистых рук?	
3	Из чего состоит спецодежда?	
4	Санитарные требования при ношении спецодежды?	
5	Санитарные требования к личной одежде повара?	
6	Где хранят санитарную личную одежду?	
7	Требования к санитарному режиму поведения	

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю за разъяснениями.

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Основные источники:

- 1 Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия»,2017
- 2.Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.

Практическое занятие № 1

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы фигурной формы нарезки овощей, кулинарное назначение

Цель работы: Закрепить теоретические знания механической кулинарной обработки и нарезки овощей

План работы:

Познакомьтесь с материалом изучаемой темы.

Выделите главное в изучаемом материале.

Заполните графы таблицы необходимой информацией.

Задание должно быть выполнено в отдельной таблице для практической работы.

Задание: Заполнить таблицу формы нарезки овощей, кулинарное назначение

Для выполнения задания Вам понадобится учебник Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская
Приложение 1 «Кулинария» стр.9-17

Порядок выполнения работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:



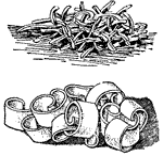
таблица: фигурные формы нарезки овощей, кулинарное назначение

Практическое занятие № 1 (1-2)

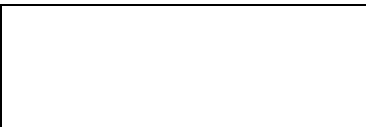
Тема: Составление таблицы фигурной формы нарезки овощей, кулинарное назначение

Цель работы: Закрепить теоретические знания механической кулинарной обработки и нарезки овощей

Задание: Заполнить таблицу формы нарезки овощей, и их кулинарное назначение

Форма резки	Наименование овощей	Размеры	Кулинарное использование
Гребешки, звездочки, шестеренки 			
Бочоночки, груши, орешки, шарики 			
Стружка 			

Рубка (мелкая)



Практическое занятие № 2 (1-2)

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы: Подготовка к фаршированию капустных и плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров), варианты начинок, способы тепловой обработки

Цель работы: Закрепить теоретические знания механической кулинарной обработки овощей

План работы:

Познакомьтесь с материалом изучаемой темы.

Выделите главное в изучаемом материале.

Заполните графы таблицы необходимой информацией.

Задание должно быть выполнено в отдельной таблице для практической работы.

Задание: Заполнить таблицу

Для выполнения задания Вам понадобится учебник Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская

Приложение 1 «Кулинария» стр.9-17

Порядок выполнения работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

Заполнить таблицу: Подготовка овощей к фаршированию

Наименование овощей	Подготовка овощей	Варианты начинок	Способы тепловой обработки

Практическое занятие № 3

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Место проведения: учебный кабинет

Тема: Составление таблицы «Химический состав рыбы и нерыбных продуктов моря»

Цель работы: формирование умений находить необходимую информацию, составлять таблицу химического состава рыбы и нерыбных продуктов моря

Задание: Составить таблицу, «Химический состав рыбы и нерыбных продуктов моря» используйте учебник Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов» стр. 108, дополнительную информацию

Задачи:

Изучение последовательности оценки пищевой ценности некоторых видов рыб.

Развитие навыка самостоятельной работы.

Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Этапы выполнения работы:

Составление таблицы.

Выполнение задания.

Порядок выполнения практической работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

-Заполнить таблицу пищевой ценности некоторых видов рыб.

Практическое занятие № 3

Тема: Составление таблицы «Химический состав рыбы и нерыбных продуктов моря»

Цель работы: формирование умений находить необходимую информацию, составлять таблицу химического состава рыбы и нерыбных продуктов моря

Задание: Составить таблицу «Химический состав рыбы и нерыбных продуктов моря» используйте учебник Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов» стр. 108, дополнительную информацию

Общие сведения о пищевых продуктах

№п/п	Наименование сырья	Химический состав пищевых продуктов в %								
		Вода	Минер. вещ.ва.	Углеводы	Жиры	Белки	Витамины	Прочие вещества		ккал
1	Навага									
2	Треска									
3	Камбала									
4	Кета									
5	Карп									
6	Семга									
7	Окунь морской									
8	Сом									
9	Угорь									
10	Щука									
11	Осетр									
12	Икра осетровая зернистая черная									
13	Крабы									
14	Креветки									
15	Кальмары									
16	Раки									

Практическое занятие № 4

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Место проведения: учебный кабинет

Тема: Построение схемы разделки рыбы на филе без кожи и костей, обработка осетровой рыбы.

Цель работы: формирование умений находить необходимую информацию, способы разделки рыбы.

Задание: Построение схемы

Для выполнения задания Вам понадобится Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария учебник

Развитие навыка самостоятельной работы.

Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Этапы выполнения работы:

Выполнение задания.

Построение схемы

Порядок выполнения практической работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

Построение схемы разделки рыбы на филе без кожи и костей, обработка осетровой

Постройте технологическую схему
Постройте технологическую схему)

Практическое занятие № 5 (1-2)

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Место проведения: учебный кабинет

Тема: Построение технологических процессов обработки рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом

Цель работы – закрепить теоретические знания обработки и разделки рыбы с костным скелетом.

Задание: Составьте технологическую схему, разделки рыбы на полуфабрикаты, для работы используйте учебник «Кулинария» стр. 35-39, раздел «Механическая кулинарная обработка рыбы» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2017г.

Этапы выполнения работы:

Составление таблицы.

Выполнение задания.

Порядок выполнения практической работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию: таблица «Построение технологических процессов обработки рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом» разными способами, в зависимости от её размеров и использования.

Ответить на вопросы

Для выполнения задания Вам понадобится учебник «Кулинария» стр. 35 раздел «Механическая кулинарная обработка рыбы» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2017г.

Практическое занятие № 5

Тема: Построение технологических процессов обработки рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом

Цель работы – закрепить теоретические знания обработки и разделки рыбы с костным скелетом костно-хрящевым скелетом

Задание: Составьте технологическую схему, разделки рыбы на полуфабрикаты, для работы используйте учебник «Кулинария» стр. 35-39, раздел «Механическая кулинарная обработка рыбы» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2017г.

Построение технологических схем обработки размороженной рыбы с костным скелетом			Постройте технологическую схему обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом - осетр
Рыба с головой	Разделайте рыбу на п/ф «Кругляш»	Разделайте рыбу на филе без кожи и костей	

Контрольные вопросы:

№ п/п	Вопросы	Ответы
1	В каком цехе разделывают рыбу?	
2	При каком способе оттаивания сохраняется питательная ценность рыбы?	
3	Почему в мясо-рыбном цехе выделяется линия разделки рыбы?	
4	Как маркируется разделочный инвентарь для обработки рыбы?	
5	Дайте определение процессу «Фарширование»	
6	Какое филе называется чистым? Как нарезать рыбное филе для п/ф «рыба в тесте»?	
7	Какую панировку называют белой?	
8	Составьте технологическую схему приготовления «кляра»	
9	Как правильно мариновать рыбу, чтобы сохранить ее сочность?	
10	Какой процесс называют жаркой основным способом?	
11	Дайте определение процессу бланширование?	

Практическое занятие № 6

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Место проведения: учебный кабинет

Тема: Составление таблицы «Товароведная оценка качества рыбного сырья»

Цель работы: формирование умений находить необходимую информацию товароведной оценки качества рыбного сырья

Задачи:

Изучение Товароведная оценка качества рыбного сырья

Развитие навыка самостоятельной работы.

Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Этапы выполнения работы:

Составление таблицы.

Выполнение задания.

Порядок выполнения практической работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

таблица «Товароведная оценка качества рыбного сырья»

Для выполнения задания Вам понадобится учебник Матюхой З. П., Корольковой Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. и соответствующая таблица пищевой ценности некоторых видов рыб.

стр. 115 – 116 – 117 - 118

Практическое занятие № 6

Тема: Составление таблицы «Товароведная оценка качества рыбного сырья» З.П. Матюхина

Цель работы: формирование умений находить необходимую информацию товароведной оценки качества рыбного сырья

№ п\п	Термическое состояние рыбы	Требования к качеству	Условия и сроки хранения	
			Сроки хранения, час	Температура хранения, в °С
1	Живая рыба, хранение, транспортировка стр. 115			
2	Охлажденная рыба, упаковка и хранение стр. 117			
3	Мороженая рыба стр. 117-118 • 1 сорт • 2 сорт			

Постройте технологическую схему приготовления рулета из рыбы
Постройте технологическую схему приготовления тефтелей

Практическое занятие № 7

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Место проведения: учебный кабинет

Тема: Составление таблицы «Приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов»

Цель работы –формирование знаний и умений в приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов

Задание: Составьте таблицу приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов для работы используйте учебник «Кулинария» стр. 41-43, раздел «Механическая кулинарная обработка рыбы» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2017г.

Этапы выполнения работы:

Составление таблицы.

Выполнение задания.

Порядок выполнения практической работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

таблица приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов

Задание: Составьте таблицу приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов

стр. 41-43, стр. 51-54

№ п/п	Вопросы	Ответ
Приготовление полуфабрикатов из рыбы		
1	Полуфабрикаты для варки	
2	Полуфабрикаты для припускания	

3	Полуфабрикаты для жарки основным способом	
4	Полуфабрикаты для жарки во фритюре	
5	Полуфабрикаты для блюда «Рыба фри»	
6	Полуфабрикаты для блюда «Рыба восьмеркой»	
7	Полуфабрикаты для блюда «Рыба в тесте»	
Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов		
8	Креветки	Замороженные-
		Варено-замороженные
		Сырые (живые)
		Консервированные
9	Кальмары	
10	Речные раки	

11	Мидии	
12	Трепанги	

Практическое занятие № 8 (1-2)

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Место проведения: учебный кабинет

Тема: Составление таблицы «Химический состав мяса, субпродуктов»

Цель работы: формирование умений находить необходимую информацию, составлять таблицу химического состава мяса, субпродуктов

Задание: Составить таблицу «Химический состав мяса, субпродуктов» используйте учебник Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов» стр. 143, дополнительную информацию

Этапы выполнения работы:

Составление таблицы.

Выполнение задания.

Порядок выполнения практической работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

таблица «Химический состав мяса, субпродуктов»

Практическое занятие № 8(1-2)

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Место проведения: учебный кабинет

Тема: Составление таблицы «Химический состав мяса, субпродуктов»

Цель работы: формирование умений находить необходимую информацию, составлять таблицу химического состава мяса, субпродуктов

Задание: Составить таблицу «Химический состав мяса, субпродуктов» используйте учебник Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов» стр. 143, дополнительную информацию

Этапы выполнения работы:

1. Составление таблицы.

2. Выполнение задания.

Порядок выполнения практической работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- таблица «Химический состав мяса, субпродуктов»

Практическое занятие № 8 (1-2)

Тема: Составление таблицы «Химический состав мяса, субпродуктов»

Цель работы: формирование умений находить необходимую информацию, знать таблицу химического состава мяса, субпродуктов

Задание: Составить таблицу «Химический состав мяса, субпродуктов» используйте учебник Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов» стр. 143, дополнительную информацию

Общие сведения о пищевых продуктах

№п/п	Наименование мяса и мясных продуктов	Химический состав пищевых мяса, субпродуктов в %								
		Вода	Минер. вещ.ва.	Углеводы	Жиры	Белки	Витамины	Прочие вещества		ккал
1	Говядина (вырезка)									
2	Говядина (грудинка)									
3	Баранина									
4	Свинина (корейка)									
5	Свинина (шейно-подлопаточная часть)									
6	Свинина (котлетное мясо)									
7	Баранина (корейка)									
8	Свинина (окорок)									
9	Свинина (лопатка)									
10	Жир свиной топленый									
11	Мясо кроля II категории									
12	Почки говяжьи									
13	Печенка говяжья									
14	Сердце говяжье									
15	Сало свиное									
16	Сало баранье									

Практическое занятие №9

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Место проведения: учебный кабинет

Тема: Составление таблицы «Способы оценки качества мясного сырья»

Цель работы: формирование умений находить необходимую информацию, составить таблицу оценки качества мясного сырья

Задание: Составить таблицу «Химический состав мяса, субпродуктов» используйте учебник Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов» стр. 143, дополнительную информацию

Этапы выполнения работы:

Составление таблицы.

Выполнение задания.

Порядок выполнения практической работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

таблица «Способы оценки качества мясного сырья»

Практическое занятие № 9

Тема: Составление таблицы «Способы оценки качества мясного сырья»

Цель работы: формирование умений находить необходимую информацию товароведной оценки качества мясного сырья стр. 147, стр. 150

Задание: Заполнить таблицу оценки качества мясного сырья

№ п\п	Органолептические методы оценки	Требования к качеству мяса				Условия хранения	
		Термическое состояние мясного сырья				Сроки хранения, час.	Температура хранения, в °С
		Остывшее	Охлажденное	Подмороженное	Замороженное		
1	Свежее						
2	Мясо сомнительной свежести						
3	Несвежее мясо						

Практическое занятие № 10

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы «Вакуумирование мясных полуфабрикатов»

Цель работы: Усвоить теоретические знания по вакуумированию мясных полуфабрикатов, уметь применять полученные знания в практической деятельности

План работы:

Проверить уровень усвоения теоретических знаний

Составить таблицу «Вакуумирование мясных полуфабрикатов»

Задание: Заполнить таблицу «Вакуумирование мясных полуфабрикатов»

Этапы выполнения работы:

Заполнение таблицы.

Выполнение задания

Порядок выполнения практической работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

таблица «Вакуумирование мясных полуфабрикатов»

ответить на вопросы

Продукт	Срок хранения в обычных условиях	Срок хранения в вакуумной упаковке MAGIC VAC®
Сырые продукты при хранении в холодильнике ($t= 5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$):		
Говядина		
Телятина		
Свинина		
Баранина		
Птица		
Дичь		
Замороженные продукты при хранении в морозильной камере ($t= -18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$):		
Говядина		
Телятина		
Свинина		
Баранина		
Мясной фарш свежий		
Рыба		

Контрольные вопросы

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Какое мясо называется охлажденным?	
2	Какое мясо называется замороженным?	
3	Из какой части говяжьей туши нарезают «Ростбиф»?	
4	Какую форму имеет п\ф бифштекс?	

5	Бефстроганов нарезают из.....?	
6	Какую форму имеет п/ф «антрекот»?	
7	Из какого мяса нарезают шашлык «московский»?	
8	Какую форму имеет п/ф «зразы»?	

Сравнительная таблица хранения (эталон ответа)

Продукт	Срок хранения в обычных условиях	Срок хранения в вакуумной упаковке MAGIC VAC®
<u>Сырые продукты при хранении в холодильнике (t= 5 ± 2 °C):</u>		
Говядина крупный кусок	3-4 дня	8-9 дней
Телятина, свинина, баранина, птица	2-3 дня	6-9 дней
Рыба потрашенная	1-2 дня	4-5 дней
Дичь	2-3 дня	5-7 дней
Колбасы (целые палки)	7-15 дней	25-40 дней
Колбасы (нарезка)	4-6 дней	20-25 дней
Сыр мягкий (свежий)	5-7 дней	14-20 дней
Сыр твердый (настоянный)	15-20 дней	25-60 дней
Овощи	1-3 дней	7-10 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
<u>Вареные продукты при хранении в холодильнике (t= 5 ± 2 °C):</u>		
Супы	2-3 дня	8-10 дней
Макароны и рис	2-3 дня	6-8 дней
Мясо	3-5 дней	10-15 дней
Торты и десерты	2-3 дня	6-8 дней
<u>Замороженные продукты при хранении в морозильной камере (t= -18 ± 2 °C):</u>		
Мясо говядина	4-6 месяцев	до 3-х лет
Птица	4-6 месяцев	до 3-х лет
Мясной фарш свежий	4 месяца	12 месяцев
Рыба	3-4 месяца	до 2-х лет
Овощи и фрукты	8-10 месяцев	18-24 месяцев

<u>Сухие продукты - хранение при комнатной температуре (t= 25 ± 2 °С):</u>		
Хлеб	1-2 дня	12 месяцев
Печенье	10 дней	12 месяцев
Макаронны, рис и крупы	5-6 месяцев	12 месяцев
Мука	4-5 месяцев	12 месяцев
Сухофрукты	3-4 месяцев	12 месяцев
Кофе молотый	2-3 месяцев	12 месяцев
Чай	5-6 месяцев	12 месяцев
Сухое молоко	1-2 месяца	12 месяцев

Практическое занятие № 11(1-2)

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы «Виды полуфабрикатов из мяса говядины, натуральные рубленые из котлетной массы»

Цель работы: закрепить и усвоить теоретические знания по разделке говяжьей туши, активизировать познавательную деятельность обучающихся при приготовлении мясных полуфабрикатов.

План работы:

Проверить уровень усвоения теоретических знаний по ранее пройденной теме организации работы мясного цеха и его технического оснащения.

Составить таблицу (конспект) «Отрубы и крупнокусковые полуфабрикаты из мяса говядины, натуральные рубленые из котлетной массы»

Задание: Составить таблицу «Виды полуфабрикатов из мяса говядины, натуральные рубленые из котлетной массы»
Для выполнения задания Вам понадобится учебник: Н.А. Анфимовой и Л.Л. Татарской «Кулинария «Повар, кондитер" стр. 59, 62, 63, 64

Части мяса	Виды полуфабрикатов из говядины		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Говядина:			
Вырезка			
Толстый и тонкий край			
Верхний и внутренний части задней ноги			
Боковой и наружный куски тазобедренной части			
Лопаточная и подлопаточная части			
Грудинка			

Покромка				

Полуфабрикаты	Приготовление полуфабрикатов из говядины стр. 63-63	
Крупнокусковые	«Ростбиф»	
	Отварное мясо	
	Шпигованное мясо	
	Тушеное мясо	
Порционные	Бифштекс натуральный	
	Филе	
	Лангет	
	Антрекот	
	Ромштекс	
Мелкокусковые	Бефстроганов	
	Азу	
	Шашлык по-московски	
	Гуляш	
П\ф из котлетной массы	Котлеты	
	Зразы	
	Тефтели	

Практическое занятие № 12 (1-2)

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы «Виды полуфабрикатов из мяса свинины, баранины», и их кулинарное назначение

Цель работы: закрепить и усвоить теоретические знания по разделке туши, и приготовления различных полуфабрикатов из свинины, баранины, и их кулинарное назначение, активизировать познавательную деятельность обучающихся при приготовлении мясных полуфабрикатов.

План работы:

Проверить уровень усвоения теоретических знаний по ранее пройденной теме организации работы мясного цеха и его технического оснащения.

Составить таблицу «Виды полуфабрикатов из мяса свинины, баранины», кулинарное назначение

Задание: Составить таблицу «Виды полуфабрикатов из мяса свинины, баранины, кулинарное назначение

Для выполнения задания Вам понадобится учебник: Н.А. Анфимовой и Л.Л. Татарской «Кулинария «Повар, кондитер" стр. 68, 69, 70

Части мяса	Виды полуфабрикатов, кулинарное назначение		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Баранина			
Свинина			

Полуфабрикаты	Приготовление полуфабрикатов из свинины, баранины			
Крупнокусковые	Баранина, свинина жареная			
	Грудинка фаршированная			
Порционные	Котлеты натуральные			
	Котлеты отбивные			
	Эскалоп			
	Шашлык по – карски	Почки		
		Баранина		
Мелкокусковые	Шашлык по-кавказски			
	Плов			
	Гуляш			
	Поджарка			

Практическое занятие № 13(1-2)

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы «Химический состав птицы, дичи. кролика»

Цель работы: формирование умений находить необходимую информацию, составлять таблицу химического состава птицы, дичи, кролика

Задание: Заполнить таблицу «Химический состав птицы, дичи. кролика»

Для выполнения задания Вам понадобится учебники:

Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017, стр.155-156

Общие сведения о пищевых продуктах

№ п/п	Наименование мяса и мясных продуктов	Химический состав пищевых мяса и мясных продуктов в %						
		Вод а	Мин. вещ-ва.	Углевод ы	Жир ы	Белк и	Витамин ы	Прочие веществ а
1	Куры II категории							
2	Филе куриное							
3	Бедрышки куриные							
4	Цыплята II категории							
5	Филе цыплят							
6	Бедрышки цыплят							
7	Утки II категории							
8	Бедрышки утиные							
9	Индюки II категории							

Требования к качеству птицы

№ п\п	Термическое состояние птицы	Требования к качеству птицы			Условия хранения	
		Свежая	Птица сомнительной свежести	Птица несвежая	Сроки хранения, час	Температура хранения, в °С
1	Остывшее					
2	Охлажденное					
3	Замороженное					

Практическое занятие № 14

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы «Технологическая схема разделки сельскохозяйственной птицы, дичи»

Цель работы: закрепить теоретические знания разделки домашней птицы и дичи. уметь приготовить полуфабрикаты из птицы.

План работы:

Изучить необходимую информацию. (Учебник «Кулинария» стр.80)

Из каких операций складывается процесс механической кулинарной обработки птицы?

Порядок составления технологической схемы обработки птицы.

Виды полуфабрикатов из птицы

Задание: Составление таблицы «Технологическая схема разделки сельскохозяйственной птицы, дичи» Для выполнения задания Вам понадобится учебник «Кулинария» стр.80, стр.85

Порядок выполнения работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов, учебник «Кулинария» стр.80, стр.85

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

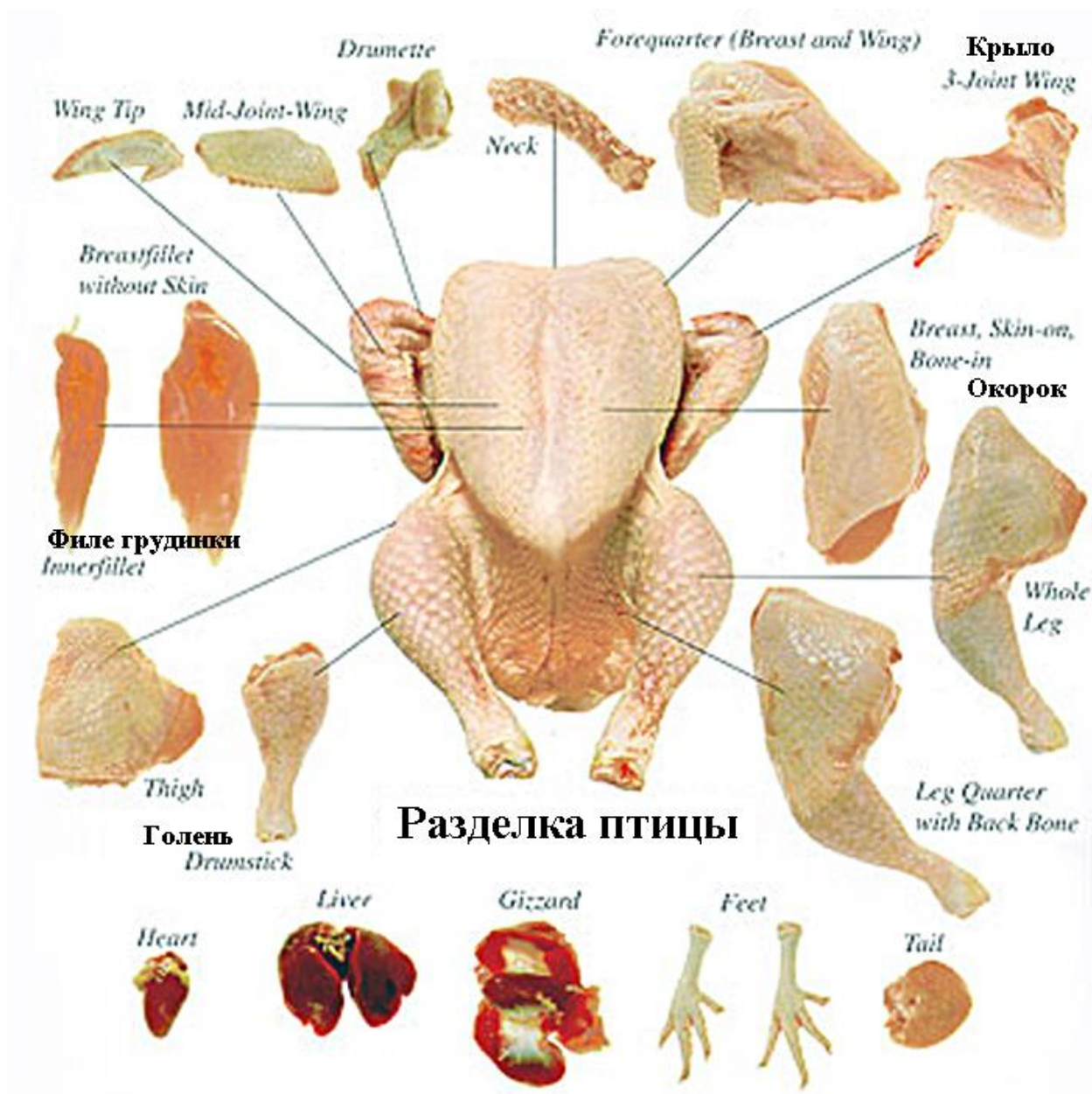
таблица, схема

ответить на вопросы

Вписать процессы механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы, дать краткую характеристику	
Размораживание	
Опаливание	
Потрошение	
Промывание	
Разделка птицы	Виды полуфабрикатов
Процесс приготовления полуфабрикатов из птицы	
Котлеты натуральные	
Котлеты панированные	
Шницель столичный	
Котлеты по-киевски	

Контрольные вопросы стр. 80, 81, 85, 86, 88

№	Вопросы	Ответы
1	В каком цехе разделывают птицу	
2	Какую птицу относят к сельскохозяйственной	
3	По термическому состоянию птица поступает	
4	Почему птицу опаливают в умеренном пламени горелки	
5	Какую птицу относят к дичи	
6	Какие требования предъявляют к качеству тушек с/х птицы	
7	Чем отличается мясо дичи от мяса с/х птицы	
8	Перечислите порционные названия полуфабрикатов из птицы для жарки	
9	Приготовьте котлетную массу из птицы	
10	При какой температуре п/ф из птицы охлаждают	



Разделка птицы

Практическое занятие № 15(1-2)

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее»

Цель работы: формирование знаний и умений при приготовлении котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее

Задание: Составить таблицу «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее»

Этапы выполнения работы:

Составление таблицы.

Выполнение задания.

Порядок выполнения практической работы:

Проведение инструктажа по практической работе.

Изучение информационных материалов.

Выполнение практического задания.

Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

таблица «Виды полуфабрикатов из птицы»

Для выполнения задания Вам понадобится учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» раздел «Механическая кулинарная обработка птицы и приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2017г.

Практическое занятие № 15(1-2)

из нее»

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Приготовьте котлетную массу из птицы, укажите форму и вид панировки п/ф	
	Вид полуфабриката	способ тепловой обработки)
2	котлеты	
3	биточки	
4	тефтели	
5	рулет	
6	зразы	
7	котлеты пожарские	
8	биточки рубленые из птицы, фаршированные грибами	

Практическое занятие № 16

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____

Тема: Составление таблицы «Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика»

Цель работы: Знать требования к качеству мясных полуфабрикатов, уметь использовать свои знания в практической работе

Задание: Составить таблицу «Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика» Для выполнения задания Вам понадобится учебник: Н.А. Анфимовой и Л.Л. Татарской «Кулинария «Повар, кондитер" стр. 78, стр. 88 учебник З.П. Матюхина Основы физиологии питания стр.168-169

№ п/п	Вид полуфабрикатов	Требования к качеству п/ф из птицы	Сроки хранения	
			Температура	Время
1	Целая птица			
2	Порционные натуральные			
3	Порционные панированные			
4	Котлеты натуральные из птицы			
5	Изделия из котлетной массы говядины			

Контрольные вопросы

№ п/п	Вопрос	Ответ	
1	Виды пернатой дичи...		
2	Что такое рецептура?		
3	Для чего в мясном цехе необходимы весы?		
4	Почему повар обязан соблюдать санитарные правила обработки сырья в мясном цехе?		
5	В чем значение гидрообработки мясного сырья?		
6	Какой документ разрешает работать повару на п.о.п?		

7	Почему в мясном цехе устанавливается холодильное оборудование?	
8	Какие отходы при разделке мяса относятся к пищевым	
9	Какие отходы при разделке мяса относятся к техническим?	
10	Для каких целей проводят вакуумирование мясных продуктов?	
11	По каким показателям проводят оценку качества сырья, продуктов, п/ф....	

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю за разъяснениями.

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)