

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

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

\_\_\_\_\_ Г.И. Софина  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**для обучающихся по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| Пояснительная записка .....                                    | 4  |
| Тематическое планирование .....                                | 4  |
| Литература .....   | 9  |
| Методические указания по выполнению практических занятий ..... | 10 |

### Пояснительная записка

Практическое занятие – одна из форм учебных занятий, где на основе полученных знаний и сформированных умений решают задачи, представляют результаты своей практической и творческой деятельности или осваивают сложные познавательные приемы, необходимые для серьезного и активного изучения.

Практические занятия отличаются своей направленностью на обучение учащихся применять полученные знания и умения в конкретной жизненной ситуации.

Практические занятия проводятся по основным разделам междисциплинарного курса. На практических занятиях учащиеся приобретают навыки работы с нормативной и технологической документацией, расчетов необходимого количества полуфабрикатов и сырья, составления технологических и технико-технологических карт, оценке качества изделий, разработке новых видов продукции и технологий, оформлению соответствующей технологической документации.

Главной целью **практических занятий** является формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности по профессиональным дисциплинам

|         |  |
|---------|--|
| ВД 2    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента                       |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                              |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                         |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента                  |

### 1. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

**МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 43.01.09 Повар, кондитер**

| № практической работы | Наименование тем   | Количество часов |
|-----------------------|--|------------------|
|                       | <b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> | <b>40</b>        |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| <b>МДК.02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента   |   |           |
| <b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов приготовления, подготовка к реализации и хранению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок                    |   | <b>8</b>  |
| ПЗ. № 1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места по приготовлению бульонов, отваров, супов  |   | <b>2</b>  |
| ПЗ. № 2 Организация рабочего места повара горячего цеха по приготовлению бульонов, отваров, супов, организация работы раздачи                            |   | <b>2</b>  |
| ПЗ. № 3 Составление таблицы «Перечень оборудования, инвентаря, инструментов, посуды» необходимых повару по приготовлению горячих блюд                    |   | <b>2</b>  |
| ПЗ. № 4 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).              |   | <b>2</b>  |
| <b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов                   |   | <b>12</b> |
| ПЗ. № 5  | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов по предложенным условиям преподавателя         | <b>4</b>  |
| ПЗ. № 6  | Организация отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос по предложенным условиям преподавателя | <b>4</b>  |
| ПЗ. № 7  | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по предложенным условиям преподавателя                   | <b>4</b>  |
| <b>ВТОРОЙ КУРС. ТРЕТИЙ СЕМЕСТР</b>   |   |           |
| <b>МДК.02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента   |   |           |
| <b>Тема 1.3</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов                             |   | <b>10</b> |
| ПЗ. № 8  | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).                           | <b>2</b>  |
| ПЗ. № 9  | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению хранению, подготовке к реализации горячих соусов                               | <b>2</b>  |
| ПЗ. № 10   | Характеристика основного теплового оборудования горячего цеха   | <b>3</b>  |
| ПЗ. №11  | Организация рабочих мест в суповом и соусном отделении  | <b>3</b>  |
| <b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |   | <b>10</b> |
| ПЗ. № 12   | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).                           | <b>2</b>  |
| ПЗ. № 13   | Решение ситуационных задач по предложенным условиям преподавателя   | <b>2</b>  |

|          |   |   |
|----------|---|---|
| ПЗ. № 14 | Организация работы в бригадах по заданным условиям преподавателя  | 3 |
| ПЗ. № 15 | Организация трудового процесса и улучшение условий труда на производстве, предупреждение производственного травматизма в горячем цехе | 3 |

**МДК. 02.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

| <b>№ практической работы</b>  | <b>Наименование тем</b>   | <b>Количество часов</b> |
|---|---|-------------------------|
| <b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>                           |   |                         |
| <b>Первый курс. Второй семестр.</b>   |   |                         |
| <b>Самостоятельные работы</b>   |   | 30                      |
| <b>Практические работы</b>  |   | 64                      |
| <b>Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</b>  |   |                         |
| СР№ №1  | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | 1                       |
| ПЗ № 1  | Санитарно-гигиенические требования к производственному персоналу, Санитарно-гигиенические требования к производственному инвентарю  | 2                       |
| <b>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</b>  |   |                         |
| СР№2  | Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента  | 1                       |
| ПЗ. №2  | Расчет количества сырья для приготовления заправочных супов по предложенным условиям преподавателя                                  | 4                       |
| <b>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</b> |   |                         |
| СР№3  | Расчет количества сырья для приготовления супов по предложенным условиям  | 1                       |
| ПЗ №3   | Расчет количества сырья для приготовления молочных, прозрачных, сладких, диетических супов по предложенным условиям преподавателя   | 4                       |
| <b>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</b>   |   |                         |
| СР№4  | Анализ и решение производственных задач: приготовление, оформление и отпуск национальных супов                                      | 2                       |
| ПЗ №4   | Расчет количества сырья для приготовления холодных супов, супов региональной кухни по предложенным условиям преподавателя           | 2                       |
| ПЗ №5   | Расчет количества сырья для приготовления супов региональной, национальной кухни по предложенным условиям преподавателя             | 3                       |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>                                     |   |   |
| <b>Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение соусов в питании</b>   |   |   |
| СР№5   | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | 1 |
| <b>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</b> |   |   |
| СР№6   | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой  | 2 |
| ПЗ №6  | Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке по предложенным условиям   | 3 |
| <b>Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</b>  |   |   |
| СР№7   | Анализ и решение производственных задач: приготовление, оформление и отпуск соусов различной классификации                          | 2 |
| ПЗ №7  | Расчет количества сырья для приготовления яично-масляных соусов, соусов на сливках по предложенным условиям преподавателя           | 3 |
| <b>Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</b>                   |   |   |
| ПЗ № 8   | Расчет количества сырья для приготовления сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов                     | 3 |
| <b>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b>   |   |   |
| СР№8   | Систематическая проработка конспектов учебных занятий.  | 1 |
| СР№9   | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.   | 2 |
| ПЗ № 9   | Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов по предложенным условиям преподавателя                 | 5 |
| <b>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</b>                         |   |   |
| СР№10  | Подготовка к практическим занятиям с использованием методических  | 2 |
| ПЗ № 10  | Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из круп по предложенным условиям                                  | 5 |
| <b>Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</b>  |   |   |
| СР№11  | Подготовить сообщение по теме на выбор о профессии «Повар. Кондитер». «Я в профессии «Повар. Кондитер»                              | 2 |
| ПЗ № 11  | Расчет количества сырья для приготовления блюд из яиц предложенным условиям преподавателя   | 2 |
| ПЗ № 12  | Расчет количества сырья для приготовления блюд из творога, сыра по предложенным условиям преподавателя                              | 3 |
| <b>Тема 5.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</b>  |   |   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| СР№12   | Систематическая проработка конспектов учебных занятий  | 1 |
| СР№13   | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по предложенным условиям преподавателя                                      | 2 |
| ПЗ № 13   | Расчет количества сырья для приготовления блюд из муки по предложенным условиям преподавателя  | 5 |
| <b>Второй курс. Третий семестр.</b>   |  |   |
| <b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  |   |
| <b>Тема 6.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья  |  |   |
| СР№1  | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы(по вопросам, составленным преподавателем).           | 2 |
| ПЗ №1   | Санитарно-гигиенические требования к производственному персоналу, производственному инвентарю, рабочему месту для приготовления блюд из рыбы | 2 |
| <b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья                           |  |   |
| СР №2   | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по предложенным условиям  | 3 |
| ПЗ № 2  | Расчет количества сырья для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы по предложенным условиям                                       | 3 |
| <b>Тема 7.1.</b> Классификация, ассортимент, приготовление блюд из мяса, мясных продуктов                                 |  |   |
| СР №3 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по предложенным условиям                           |  | 2 |
| ПЗ № 3 Расчет количества сырья для приготовления блюд из отварного, жареного мяса и мясопродуктов                         |  | 3 |
| ПЗ № 4 Расчет количества сырья для приготовления блюд из запечённого мяса, котлетной массы                                |  | 2 |
| <b>Тема 7.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов                                   |  |   |
| СР №4   | Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню   | 3 |
| ПЗ № 5  | Расчет количества сырья для приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика  | 5 |
| <b>Тема 7.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика                            |  |   |
| ПЗ № 6  | Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания  | 5 |

### **Критерии оценивания:**

Оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка «**хорошо**» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы); Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

### **Основные источники учебных изданий для обучающихся:**

#### **Основные учебники:**

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2021). – Текст: непосредственный.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2021).

4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М. : Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

#### **Дополнительные источники**

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.

2. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

3. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», 2016 г.

## 1.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_

МДК.02.01 43.01.09

### Практические занятия №

**Тема:** Организация рабочего места повара горячего цеха по приготовлению бульонов, отваров, супов, организация работы раздачи

**Цель занятия:** знать классификацию оборудования горячего цеха, изучить его назначение

**План работы:**

1. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме
2. Ответить на поставленные вопросы

**Задание:**

1. Составить графическое изображение организации рабочего места повара горячего цеха по приготовлению бульонов, отваров, супов
2. Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу.

**Порядок выполнения практической работы:**

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

**Форма организации занятия:**

– индивидуальная, групповая

**Выполнив данную работу, Вы будете уметь:**

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

**Форма отчетности по занятию:**

- графическое изображение схемы расстановки технологического оборудования в горячем цехе

- заполненная таблица

Усова В.В. стр.46 -49

| Расстановка оборудования в горячем цехе |
|---|
|   |

| Наименование оборудования горячего цеха |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   |  |  |  |
|   |  |  |  |
|   |  |  |  |
|   |  |  |  |

| № п/п | Вопрос   | Ответы на вопросы |
|-------|--|-------------------|
| 1     | Где размещают горячий цех. Почему?   |                   |
| 2     | Какие операции выполняют в горячем цехе?                                       |                   |
| 3     | Назначение оборудования горячего цеха?   |                   |
| 4     | Назначение супового отделения?   |                   |
| 5     | Назначение соусного отделения?   |                   |
| 6     | Оборудование для раздачи   |                   |
|       | учебник<br>В.П. Золин.<br>«Технологическое<br>оборудование п.о.п.»<br>стр. 180 |                   |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_

МДК.02.02 43.01.09

### Практические занятия №

**Тема:** Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места по приготовлению бульонов, отваров, супов

**Цель занятия:** Познакомить обучающихся с понятиями производственная санитария, добиться усвоения основных сведений о требованиях к устройству горячего цеха; о требованиях к отделке помещений, водоснабжению, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению

**Задание:** Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу. Для работы используйте учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» стр. 104-105-111-112-113-115-116

#### Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.

4. Анализ работ.

**Выполнив данную работу, Вы будете уметь:**

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

**Форма отчетности по занятию:**

- заполненная таблица

| № п/п | Определения   | Ответы |
|-------|---|--------|
| 1     | Требования к планировке и устройству помещений              |        |
| 2     | Площадь производственных помещений по санитарным нормам.... |        |
| 3     | Горячий цех оборудуют.....                                  |        |
| 4     | Требования к отделке помещений.....                         |        |
| 5     | Требования к водоснабжению.....                             |        |
| 6     | Требования к канализации.....                               |        |
| 7     | Требования к микроклимату.....                              |        |
| 8     | Отопление должно обеспечивать.....                          |        |
| 9     | Вентиляция.....   |        |
| 10    | Освещение<br>А) естественное<br>Б) искусственное            |        |
| 11    | Производственный шум  |        |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_

**МДК.02.0 43.01.09**

**Практические занятия №**

**Тема:** Составление таблицы «Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, посуды», необходимых повару по приготовлению горячих блюд

**Цель работы:** Ознакомиться с организацией специализированных рабочих места горячего цеха. Закрепить теоретические знания применения оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, необходимых повару супового цеха для приготовления первых блюд и применение её на раздаче

**План работы:**

1.Заполнить таблицу. «Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, посуды», необходимых повару по приготовлению горячих блюд

**Задание:** Составить таблицу «Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, посуды», необходимых повару по приготовлению горячих блюд. Для выполнения работы Вам понадобится учебник Усова В.В. стр. 40-43

**Форма отчетности по занятию:**

заполнение таблицы «Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, посуды», необходимых повару по приготовлению горячих блюд

**Заведующий производством:**

**Повар:**

**Перечень  
оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха**

| № п/п                    | Наименование | Кол-во в шт. |
|--------------------------|--------------|--------------|
| <b>Оборудование</b>      |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для работы</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для подачи</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_

МДК.02.01 43.01.09

### Практическое занятие №

Тема: Организация трудового процесса и улучшение условий труда на производстве, предупреждение производственного травматизма в горячем цехе

Цель работы: Ознакомиться с организацией трудового процесса и улучшений условий труда на производстве на специализированных рабочих места в горячем цехе

План работы:

1. Изучите вопросы по теме. Используйте учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» учебник 2016 г. стр. 84, 85, 86
2. Впишите необходимую информацию в таблицу практической работы

Задание: Найдите определения. Значения занесите в таблицу. Используйте учебник З.П.

Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» учебник 2012 г. стр. 84, 85, 86

Порядок выполнения работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Выполнение практического задания.
3. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

Заполнение таблицы «Организация трудового процесса и улучшение условий труда на производстве, предупреждение производственного травматизма в горячем цехе»

Ход работы:

1. Изучите вопросы по теме. Используйте учебник З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» учебник 2016 г. стр. 84, 85, 86
2. Впишите необходимую информацию в таблицу практической работы

| № п/п | Определения                                    | Ответы |
|-------|--|--------|
| 1     | Гигиена труда.                                 |        |
| 2     | Работоспособность, чередование труда и отдыха. |        |
| 3     | Трудоемкость операций.                         |        |
| 4     | Простудные заболевания.                        |        |
| 5     | Производственные шумы.                         |        |

### Практические занятия №

**Тема:** Общая характеристика основного теплового оборудования горячего цеха

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

**План работы:**

3. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме
4. Ответить на поставленные вопросы
5. Составить таблицу классификации теплового оборудования

**Задание:**

3. Составить графическое изображение организации рабочего места повара горячего цеха по приготовлению бульонов, отваров, супов
4. Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу.

**Порядок выполнения практической работы:**

5. Проведение инструктажа по практической работе.
6. Изучение информационных материалов.
7. Выполнение практического задания.
8. Анализ работ.

**Форма организации занятия:**

– индивидуальная, групповая

**Выполнив данную работу, Вы будете уметь:**

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

**Форма отчетности по занятию:**

- графическое изображение схемы расстановки технологического оборудования в горячем цехе

- заполненная таблица

**Информационный блок**

Электрические пищеварочные котлы, как опрокидывающиеся, так и неопрокидывающиеся, имеют косвенный.

обогрев варочного сосуда

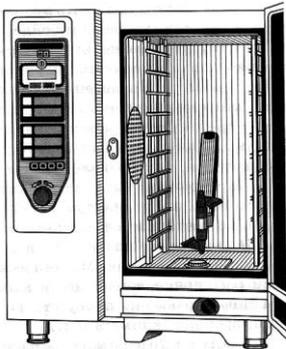


Шкаф жарочно-пекарский электрический четырехсекционный с увлажнением ЭШП-4с-нерж. предназначен к эксплуатации на предприятиях общественного питания в качестве универсального электрического аппарата, используемого для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для тепловой обработки различных продуктов при температуре от 50 до 290°C.



Пароконвектоматы предназначены для приготовления широкого ассортимента блюд, кулинарных изделий, выпечки. В пределах одной рабочей камеры используется циркулирующий воздух и генерируемый пар. Внутренние размеры камеры рассчитаны на применение гостроемкостей. Конструкция пароконвектоматов предусматривает наличие обширной многоцелевой панели управления.

Конвектоматы предназначены для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. В аппарате создается постоянное движение горячего воздуха (конвекция), что обеспечивает равномерную температуру по всей рабочей камере.



### Электрические плиты

Плиты относятся к варочно-жарочному универсальному оборудованию.

Предназначены они для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также жаренья и выпечки кулинарных изделий в жарочном шкафу. На предприятиях используются электроплиты различных: по конструкции, по мощности, по габаритам, по количеству и форме конфорок, наличием и отсутствием жарочных шкафов.



**Электросковорода** опрокидывающаяся относится к **многофункциональным тепловым аппаратам**, и электросковороды предназначены для пассирования овощей, тушения, обжаривания, припускания и жарки в большом количестве жира, а также для жарки блинов.

**Фритюрницы** – относятся к специализированным жарочным аппаратам, предназначены для жарки продуктов в большом количестве разогретого жира, при температуре  $160^{\circ}\text{C} - 180^{\circ}\text{C}$  (фритюре), кулинарных и кондитерских изделий, до придания им золотистой хрустящей корочки

**Грили карусельные**

Грили карусельного типа предназначены для жарки мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий. Птица или мясо закладываются в корзины и извлекаются после жарки без повреждений.

**Кипятильники** независимо от вида обогрева и конструкции изготовления предназначены для приготовления кипятка для нужд предприятия общественного питания.

**Микроволновые печи** – предназначены для приготовления блюд, быстрого разогрева, а также для размораживания продуктов:

**Современные модели кофеварок:**



### Практические занятия №

**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 | Назначение |
|-------|---|------------|
| 1     | Электрические пищеварочные котлы                                    |            |
| 2     | Шкаф жарочно-пекарский  |            |
| 3     | <b>Пароконвектоматы, или пароконвекционные печи</b>                 |            |
| 4     | Электрические плиты   |            |
| 5     | Электросковорода  |            |
| 6     | Фритюрницы  |            |
| 7     | Грили   |            |
| 8     | Кипятильники  |            |
| 9     | Микроволновая печь  |            |
| 10    | Кофеварка   |            |
| 11    | Котёл пищеварочный  |            |
| 12    | Слайсер   |            |
| 13    | Весы  |            |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_

МДК.02.02 43.01.09

### Практическое занятие №

**Тема:** Организация рабочих мест в суповом и соусном отделении

**Цель занятия:** Уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания

**План работы:**

1. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме
2. Ответить на поставленные вопросы

**Задание:**

1. Ответить на поставленные вопросы. Заполнить таблицу. Организация рабочих мест в суповом и соусном отделении

**Выполнив данную работу, Вы будете уметь:**

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

**Форма отчетности по занятию:**

- заполненная таблица

| № п/п | Вопрос  | Ответ |
|-------|---|-------|
| 1     | Горячий цех организуют на п.о.п.....  |       |
| 2     | Где размещают горячий цех.....  |       |
| 3     | В горячем цехе выполняют операции.....  |       |
| 4     | Производственная программа горячего цеха составляется.....                              |       |
| 5     | Блюда горячего цеха различают по признакам.....   |       |
| 6     | Рабочее место.....  |       |
| 7     | Режим работы горячего цеха зависит.....   |       |
| 8     | Требования к планировке помещений горячего цеха.....                                    |       |
| 9     | Площадь и высота горячего цеха должна быть, требования к отделке помещений, уборка..... |       |
| 10    | Суповое отделение предназначено.....  |       |
| 11    | Оборудование горячего цеха для приготовления супов                                      |       |
| 12    | Посуда, инвентарь, инструменты для приготовления супов и соусов                         |       |
| 13    | Соусное отделение предназначено.....  |       |

|    |   |  |
|----|---|--|
| 14 | Основное оборудование соусного отделения..... |  |
| 15 | Первая линия соусного отделения...            |  |
| 16 | Вторая линия соусного отделения...            |  |
| 17 | Третья линия соусного отделения               |  |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_

**МДК.02.02 43.01.09**

### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления заправочных супов по предложенным условиям

**Цель работы:** Приобрести навыки работы с нормативной и технологической документацией, расчетов необходимого количества сырья для приготовления супов по заданным условиям

**План работы:**

1. Изучение рецептуры первого блюда
2. Решение задачи по заданным условиям «Борщ из свежей капусты с картофелем» рецептура № 83/2016 г.

**Ответить на поставленные вопросы:**

1. Какие супы называют борщами?
2. Для каких целей пассеруют лук, морковь, томат, муку?
3. Как подготовить свеклу для борща?
4. В какой последовательности вводят подготовленные п/ф при варки борщей?
5. Как правильно ввести готовую свеклу при варке борща, почему?
6. Чем оформляют борщ?
7. Какую посуду используют для подачи супов?

**Задание:** Повару горячего цеха необходимо приготовить первое блюдо «Борщ из свежей капусты с картофелем». Необходимо рассчитать набор сырья для приготовления блюда и заполнить технологическую карту на **15 порций Борща из свежей капусты с картофелем** по рецептуре № 83/2016 г. Необходимо учесть выход готового «Борща» по сборнику рецептов и выход блюда при отпуске (**250 гр**).

**Для выполнения задания Вам понадобится учебник**

Харченко Н. Э. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» учебное пособие для нач. проф. образования 2016 г. По окончании работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

**Форма отчетности по занятию:**

заполненная таблица «Технологическая карта» и схема

**Форма организации занятия** – индивидуально-групповая

**Выполнив данную работу Вы будете уметь:**

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

**Ход работы**

Найдите в сборнике рецептов необходимую информацию

Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептов

Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда

Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.

Заполните графу набора сырья расчетного количества. Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества первого блюда, **15 порций Борща из свежей капусты с картофелем** по рецептуре № 83/2016 г.



Технологическая схема блюда: «**Борщ из свежей капусты с картофелем**» рецептура № 83/2016 г.



Технологическая схема блюда: **Солянка сборная мясная**

**Контрольные вопросы:**

| <b>№ п/п</b> | <b>Вопрос</b>               | <b>Ответ</b> |
|--------------|-----------------------------|--------------|
| 1            | Супами называют.....        |              |
| 2            | Супы классифицируют.....    |              |
| 3            | Качество супов зависит..... |              |
| 4            | Бульоны солят.....          |              |



Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_

МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления заправочных супов по предложенным условиям

**Цель работы:** Приобрести навыки работы с нормативной и технологической документацией, расчетов необходимого количества сырья для приготовления супов по заданным условиям

**Задание:** Рассчитать количество сырья для приготовления заправочных супов по предложенным условиям

| № п/п | Наименование сырья | Ед. изм. г. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчётное количество 15 п. (.....) л |       |
|-------|--------------------|-------------|----------------------------------|-------|--------------------------------------|-------|
|       |                    |             | брутто                           | нетто | брутто                               | нетто |
| 1     | Кости копченые     | г.          | 50                               | 50    |                                      |       |
| 2     | Масло сливочное    | г.          | 16                               | 16    |                                      |       |
| 3     | Свекла             | г.          | 200                              | 160   |                                      |       |
| 4     | Капуста свежая     | г.          | 150                              | 120   |                                      |       |
| 5     | Морковь            | г.          | 50                               | 40    |                                      |       |
| 6     | Петрушка (корень)  | г.          | 13                               | 10    |                                      |       |
| 7     | Лук репчатый       | г.          | 48                               | 40    |                                      |       |
| 8     | Томатное пюре      | г.          | 30                               | 30    |                                      |       |
| 9     | Сахар              | г.          | 10                               | 10    |                                      |       |
| 10    | Уксус 3%           | г.          | 16                               | 16    |                                      |       |
| 11    | Вода               | г.          | 800                              | 800   |                                      |       |
| 12    | Соль               | г.          | 6                                | 6     |                                      |       |

|    |                        |    |      |      |                    |  |
|----|------------------------|----|------|------|--------------------|--|
| 13 | Говядина               | г. | 33   | 24   |                    |  |
| 14 | Окорок копчено-вареный | г. | 20   | 15   |                    |  |
| 15 | Сосиски                | г. | 15,5 | 15   |                    |  |
| 16 | Сметана                | г. | 20   | 20   |                    |  |
| 17 | Зелень (свежая)        | г. | 3    | 2    |                    |  |
|    | <b>ВЫХОД</b>           | гр |      | 1000 | 500/ 15/15/15/20/2 |  |

**Технологическая карта**

**Наименование блюда: «Борщ московский» рецептура № 85/ 82/2016 г.**

|              |   |
|--------------|---|
| <b>№ п/п</b> | Способ приготовления: «Борщ московский» рецептура № 85/ 82/2016 г.  |
| <b>1</b>     | Кости, говядину - МКО, варим до готовности, отделяем от бульона, мясо нарезаем, бульон процеживаем и доводим до кипения |
| <b>2</b>     |   |
| <b>3</b>     |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |
|              |   |

Технологическая схема блюда: «**Борщ московский**» рецептура № 85/ 82/2016 г.

**Контрольные вопросы:**

| <b>№ п/п</b> | <b>Вопрос</b>   | <b>Ответ</b> |
|--------------|---|--------------|
| 1            | Перечислите нарезки овощей для борща «Флотский»   |              |
| 2            | Какой бульон применяют при варке борща «Флотский» Сварите бульон основным способом..... |              |
| 3            | Чем отличается борщ «Флотский» от борща Сибирского.....                                 |              |
| 4            | Какие мясные продукты подают к борщу «Сибирский».....                                   |              |



**Технологическая схема: Суп-пюре из птицы**

|  |
|--|
|  |
|--|

**Контрольные вопросы**

| № п/п | Вопросы  | Ответы |
|-------|--|--------|
| 1     | Какие супы называются супами-пюре                                |        |
| 2     | Какое сырье может быть использовано для приготовления супов-пюре |        |
| 3     | Какие требования предъявляют к супам-пюре                        |        |
| 4     | Какой загуститель применяют для супов-пюре, его значение         |        |
| 5     | Чем и при какой температуре заправляют супы-пюре                 |        |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
**МДК.02.02 43.01.09**

**Практические занятия №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления супов-пюре по предложенным условиям

**Цель работы:** Закрепить теоретические знания обработки основного и дополнительного сырья для приготовления супов-пюре и прозрачных супов по заданным условиям

**Задание:** Рассчитать набор сырья для приготовления супов-пюре по предложенным условиям Составьте технологическую схему супа-пюре. Для работы используйте учебник «Кулинария» стр.118, раздел «Супы» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:** Суп-пюре из разных овощей № 125/2016 г. III в.

| № п/п        | Наименование сырья | Ед. изм. Г. | Набор сырья по сборнику рецептур |       | Расчётное количество 15 п.по 250 г |       |
|--------------|--------------------|-------------|----------------------------------|-------|------------------------------------|-------|
|              |                    |             | брутто                           | нетто | брутто                             | нетто |
|              |                    |             |                                  |       |                                    |       |
|              |                    |             |                                  |       |                                    |       |
|              |                    |             |                                  |       |                                    |       |
|              |                    |             |                                  |       |                                    |       |
|              |                    |             |                                  |       |                                    |       |
|              |                    |             |                                  |       |                                    |       |
|              |                    |             |                                  |       |                                    |       |
|              |                    |             |                                  |       |                                    |       |
|              |                    |             |                                  |       |                                    |       |
| <b>ВЫХОД</b> |                    |             |                                  |       |                                    | 250   |

**Технологическая схема:** Суп-пюре из разных овощей № 125/2016 г

| <b>Перечень<br/>кухонной посуды, инвентаря, инструментов</b> |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Оценка качества приготовленного блюда**  
**Наименование блюда Суп-пюре из разных овощей № 125/2016 г.**

| Критерии оценки  | Характеристика | Замечания | Оценка |
|------------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид      |                |           |        |
| Цвет             |                |           |        |
| Вкус и аромат    |                |           |        |
| Консистенция     |                |           |        |
| Нарезка          |                |           |        |
|                  |                |           |        |
| Итоговая оценка: |                |           |        |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
 МДК.02.02 43.01.09

**Практическая работа №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления молочных супов по заданным условиям

**Цель работы:** Закрепить теоретические знания обработки основного и дополнительного сырья для приготовления молочных супов по заданным условиям

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:** Суп молочный с крупой № 122/2016 г. III в.

| № п/п | Наименование сырья | Ед. изм. | Набор сырья по сборнику рецептур |       | Расчётное количество 15 порц. по 350 (.....) |       |
|-------|--------------------|----------|----------------------------------|-------|--|-------|
|       |                    |          | брутто                           | нетто | брутто                                       | нетто |
|       |                    |          |                                  |       |  |       |
|       |                    |          |                                  |       |  |       |
|       |                    |          |                                  |       |  |       |
|       |                    |          |                                  |       |  |       |
|       |                    |          |                                  |       |  |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       |          |                                  |       |  | 350   |

**Оценка качества приготовленного блюда**

**Наименование блюда:** Суп молочный с крупой № 122/2016 г.

| Критерии оценки         | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-------------------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид             |                |           |        |
| Цвет                    |                |           |        |
| Вкус и аромат           |                |           |        |
| Консистенция            |                |           |        |
| Нарезка                 |                |           |        |
| <b>Итоговая оценка:</b> |                |           |        |

|  |
|--|
| <b>Технологическая схема: Суп молочный с крупой № 122/2016 г</b> |
|  |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
 МДК.02.02 43.01.09

**Практическая работа №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления региональных супов по заданным условиям

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе региональных

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:** Рассольник ленинградский» по рецептуре № 101/2016 г.

| № п/п | Наименование сырья | Ед. изм. г. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчётное количество 25 п. (.....) л |       |
|-------|--------------------|-------------|----------------------------------|-------|--------------------------------------|-------|
|       |                    |             | брутто                           | нетто | брутто                               | нетто |
| 1     | Картофель          | г           | 400                              | 300   |                                      |       |
| 2     | Крупа (рисовая)    | г           | 20                               | 20    |                                      |       |
| 3     | Морковь            | г           | 50                               | 40    |                                      |       |
| 4     | Лук репчатый       | г           | 24                               | 20    |                                      |       |
| 5     | Огурцы соленые     | г           | 67                               | 60    |                                      |       |
| 6     | Маргарин           | г           | 20                               | 20    |                                      |       |
| 7     | Вода               | г           | 750                              | 750   |                                      |       |
| 8     | Соль               | г           | 5                                | 6     |                                      |       |
| 9     | Говядина           | г           | 54                               | 40*25 |                                      |       |
| 10    | Сметана            | г           | 15                               | 15    |                                      |       |
| 11    | Свежая зелень      | г           | 3                                | 2     |                                      |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       | г           |                                  | 1000  |                                      | 250   |

| № п/п | Способ приготовления «Рассольник ленинградский» по рецептуре № 101/2016 г |
|-------|---|
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |

|  |
|--|
| Технологическая схема блюда: <b>Рассольник ленинградский»</b> по рецептуре № 101/2016 г. |
|  |

**Оценка качества  
Блюда или кулинарного изделия**

**Наименование блюда:**

| Критерии оценки         | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-------------------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид             |                |           |        |
| Цвет                    |                |           |        |
| Вкус и аромат           |                |           |        |
| Консистенция            |                |           |        |
| Нарезка                 |                |           |        |
| <b>Итоговая оценка:</b> |                |           |        |

**Заведующий производством:**

**Повар:**

**Перечень  
оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха**

| № п/п                    | Наименование | Кол-во в шт. |
|--------------------------|--------------|--------------|
| <b>Оборудование</b>      |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для работы</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для подачи</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |



Технологическая схема блюда: «Уха рыбацкая» № 136/2016 г.

**Таблица оценки качества**

Наименование блюда: «Уха рыбацкая» № 136/2016 г. третий вариант, сб. рец.

| Критерии оценки         | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-------------------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид             |                |           |        |
| Цвет                    |                |           |        |
| Вкус и аромат           |                |           |        |
| Консистенция            |                |           |        |
| Нарезка                 |                |           |        |
| <b>Итоговая оценка:</b> |                |           |        |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_

МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления холодных супов по заданным условиям

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных супов, выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творчески оформлять супы

**Задание:** Необходимо рассчитать набор сырья и заполнить технологическую карту на 15 порций блюда «**Окрошка мясная**» рецептура № 143/2016 г. Необходимо учесть выход блюда по сборнику рецептов и выход одной порции холодного супа «**Окрошка мясная**» рецептура № 143/2016 г. 400 гр

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:** «**Окрошка мясная**» рецептура № 143/2016 г.

| № п/п | Наименование сырья | Ед. изм. Г. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчётное количество 15 п. (.....) л |       |
|-------|--------------------|-------------|----------------------------------|-------|--------------------------------------|-------|
|       |                    |             | брутто                           | нетто | брутто                               | нетто |
| 1     | Говядина           | г           | 110                              | 81    |                                      |       |
| 2     | Квас хлебный       | г           | 680                              | 680   |                                      |       |
| 3     | Лук зеленый        | г           | 100                              | 80    |                                      |       |
| 4     | Огурцы свежие      | г           | 75                               | 60    |                                      |       |
| 5     | Картофель          | г           | 137                              | 100*  |                                      |       |
| 6     | Горчица            | г           | 4                                | 4     |                                      |       |
| 7     | Сахар              | г           | 10                               | 10    |                                      |       |
| 8     | Сметана            | г           | 10                               | 10    |                                      |       |
| 9     | Яйцо               | г           | ½ шт                             | 20    |                                      |       |
| 10    | Сметана            | г           | 20                               | 20    |                                      |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       | г           |                                  | 1000  |                                      | 400   |

| № п/п | Способ приготовления: «Окрошка мясная» рецептура № 143/2016 |
|-------|---|
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |
|       |   |

Технологическая схема блюда: «Окрошка мясная» рецептура № 143/2016

**Таблица оценки качества**

Наименование блюда: «Окрошка мясная» рецептура № 143/2016. третий вариант, сб. рец.

| Критерии оценки         | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-------------------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид             |                |           |        |
| Цвет                    |                |           |        |
| Вкус и аромат           |                |           |        |
| Консистенция            |                |           |        |
| Нарезка                 |                |           |        |
| <b>Итоговая оценка:</b> |                |           |        |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
 МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции, основные и производные

**Цель работы:**

Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов, выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творчески оформлять, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ

**Задание:** Повару горячего цеха необходимо приготовить соус красный основной. Необходимо рассчитать набор сырья для приготовления блюда и заполнить технологическую карту на 15 порций соуса по 75 гр.

**Технологическая карта №**

**Наименование блюда:** Соус красный (основной) № 364/2016 г. III в.

| № п/п | Наименование сырья | Ед. изм. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчётное количество<br>15 п. по 75 гр<br>(.....) |       |
|-------|--------------------|----------|----------------------------------|-------|---|-------|
|       |                    |          | брутто                           | нетто | брутто  | нетто |
| 1     | Бульон коричневый  |          |                                  | 1000  |   |       |
| 2     | Масло растительное |          | 20                               | 20    |   |       |
| 3     | Мука пшеничная     |          | 50                               | 50    |   |       |
| 4     | Томатное пюре      |          | 100                              | 100   |   |       |
| 5     | Морковь            |          | 100                              | 80    |   |       |
| 6     | Лук репчатый       |          | 24                               | 20    |   |       |
| 7     | Сахар              |          | 15                               | 15    |   |       |
| 8     | Соль               |          | 6                                | 6     |   |       |
| 9     | Специи             |          | 0,5                              | 0,5   |   |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       |          |                                  | 1000  |   |       |

**Технологическая карта № 2**

**Наименование блюда:** Бульон коричневый № 362/2016 г. III в.

| № п/п | Наименование сырья | Ед. изм.<br>г. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчётное количество<br>(.....) |       |
|-------|--------------------|----------------|----------------------------------|-------|---------------------------------|-------|
|       |                    |                | брутто                           | нетто | брутто                          | нетто |
| 1     | Кости пищевые      |                | 500                              | 500   |                                 |       |
| 2     | Вода               |                | 1500                             | 1500  |                                 |       |
| 3     | Морковь            |                | 15                               | 12    |                                 |       |
| 4     | Лук репчатый       |                | 14                               | 12    |                                 |       |
| 5     | Петрушка корень    |                | 16                               | 12    |                                 |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       |                |                                  | 1000  |                                 |       |

**Технологическая схема: Соус красный (основной) № 364/2016 г. III в.**

|  |
|--|
|  |
|--|

Оценка качества  
приготовленного блюда

Наименование блюда: **Соус красный (основной) № 364/2016 г. III в.**

| Критерии оценки  | Характеристика | Замечания | Оценка |
|------------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид      |                |           |        |
| Цвет             |                |           |        |
| Вкус и аромат    |                |           |        |
| Консистенция     |                |           |        |
| Нарезка          |                |           |        |
| Итоговая оценка: |                |           |        |

Оценка качества  
приготовленного блюда

Наименование блюда: **Бульон коричневый № 362/2016 г. III в.**

| Критерии оценки | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-----------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид     |                |           |        |
| Цвет            |                |           |        |

|               |  |  |  |
|---------------|--|--|--|
| Вкус и аромат |  |  |  |
| Консистенция  |  |  |  |
| Нарезка       |  |  |  |
|               |  |  |  |

**Заведующий производством:**

**Повар:**

**Перечень  
оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха**

| № п/п                    | Наименование | Кол-во в шт. |
|--------------------------|--------------|--------------|
| <b>Оборудование</b>      |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для работы</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для подачи</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
 МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления белых соусов на мясной, рыбной основе

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов, выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творчески оформлять, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

**Задание:** Рассчитать количества сырья для приготовления белых соусов на мясной, рыбной основе

**Технологическая карта**

Наименование блюда: Соус томатный № 383/2016 г. III в.

| № п/п | Наименование сырья  | Ед. изм. г. | Набор сырья по сборнику рецептур |       | Расчётное количество 15 п. по 50 гр. (.....) |       |
|-------|---------------------|-------------|----------------------------------|-------|--|-------|
|       |                     |             | брутто                           | нетто | брутто                                       | нетто |
| 1     | Бульон рыбный № 378 | г           |                                  | 900   |  |       |
| 2     | Маргарин            | г           | 45                               | 45    |  |       |
| 3     | Мука пшеничная      | г           | 45                               | 45    |  |       |
| 4     | Морковь             | г           | 75                               | 60    |  |       |
| 5     | Лук репчатый        | г           | 24                               | 20    |  |       |
| 6     | Петрушка корень     | г           | 13                               | 10    |  |       |
| 7     | Томатное пюре       | г           | 250                              | 250   |  |       |
| 8     | Маргарин            | г           | 15                               | 15    |  |       |
| 9     | Сахар               | г           | 10                               | 10    |  |       |
| 10    | Соль                | г           | 5                                | 5     |  |       |
| 11    | Специи              | г           | 0,1                              | 0,1   |  |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>        | г           |                                  | 1000  |  |       |

**Технологическая карта**

Наименование блюда: Бульон № 378/2016 г. III в.

| № п/п | Наименование сырья    | Ед. изм. г. | Набор сырья по сборнику рецептур |       | Расчётное количество (.....) |       |
|-------|-----------------------|-------------|----------------------------------|-------|------------------------------|-------|
|       |                       |             | брутто                           | нетто | брутто                       | нетто |
| 1     | Рыбные пищевые отходы | г           | 500                              | 500   |                              |       |
| 2     | Вода                  | г           | 1250                             | 1250  |                              |       |
| 3     | Петрушка (корень)     | г           | 16                               | 12    |                              |       |
| 4     | Лук репчатый          | г           | 14                               | 12    |                              |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>          | г           |                                  | 1000  |                              |       |

**Оценка качества**

приготовленного блюда

Наименование блюда: Соус томатный № 383/2016 г. III в.

**Технологическая схема:** Соус томатный № 383/2016 г. III в.

**Технологическая схема:** Бульон рыбный № 378/2016 г. III в.

| Критерии оценки  | Характеристика | Замечания | Оценка |
|------------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид      |                |           |        |
| Цвет             |                |           |        |
| Вкус и аромат    |                |           |        |
| Консистенция     |                |           |        |
| Нарезка          |                |           |        |
| Итоговая оценка: |                |           |        |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
 МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции, основные и производные

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов, выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творчески оформлять, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

**Задание:** Рассчитать количества сырья для приготовления соусов на муке, на мясной, рыбной основе

**Технологическая карта**

Наименование блюда: Соус сметанный основной № 388/2016 г. III в.

| № п/п | Наименование сырья | Ед. изм. г. | Набор сырья по сборнику рецептур |       | Расчётное количество 15 п. по 50 гр. (.....) |       |
|-------|--------------------|-------------|----------------------------------|-------|--|-------|
|       |                    |             | брутто                           | нетто | брутто                                       | нетто |
| 1     | Сметана            | г           | 250                              | 250   |  |       |
| 2     | Мука               | г           | 75                               | 75    |  |       |
| 3     | Бульон             | г           | 750                              | 750   |  |       |
| 4     | Соль               | г           | 6                                | 6     |  |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       | г           |                                  | 1000  |  | 50    |

**Оценка качества**

приготовленного блюда

Наименование блюда: Соус сметанный (основной) № 388/2016 г. III в.

| Критерии оценки  | Характеристика | Замечания | Оценка |
|------------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид      |                |           |        |
| Цвет             |                |           |        |
| Вкус и аромат    |                |           |        |
| Консистенция     |                |           |        |
| Нарезка          |                |           |        |
| Итоговая оценка: |                |           |        |

**Технологическая схема: Соус сметанный (основной) № 388/2005 г. III в.**

| № п/п | Контрольные вопросы   | Ответы |
|-------|---|--------|
| 1     | Классифицируют и используют соусы по консистенции.              |        |
| 2     | Красная сухая пассеровка.                                       |        |
| 3     | Жировая белая пассировка это                                    |        |
| 4     | Соус красный с луком и корнионами                               |        |
| 5     | Соус на рыбном бульоне не подают к блюдам                       |        |
| 6     | Соус сметанный основной от сметанного экономического отличается |        |
| 7     | Соус грибной  |        |

### Технологическая карта

Наименование блюда: Соус грибной № 393/2016 г. III в.

| № п/п | Наименование сырья        | Ед. изм. г. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчётное количество 25 п. по 75 гр. (.....) |       |
|-------|---------------------------|-------------|----------------------------------|-------|--|-------|
|       |                           |             | брутто                           | нетто | брутто                                       | нетто |
| 1     | Грибы сушеные             | г           | 20                               | 20    |  |       |
| 2     | Вода                      | г           | 980                              | 980   |  |       |
| 3     | Маргарин (для пассеровки) | г           | 43                               | 43    |  |       |
| 4     | Мука пшеничная            | г           | 43                               | 43    |  |       |
| 5     | Лук репчатый              | г           | 238                              | 238   |  |       |
| 6     | Маргарин (для зашпывания) | г           | 20                               | 20    |  |       |
| 7     | Соль                      | г           | 1                                | 1     |  |       |
| 8     | Специи                    | г           | 0,1                              | 0,1   |  |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>              | г           |                                  | 1000  |  | 75    |

### Оценка качества

приготовленного блюда

Наименование блюда: Соус грибной (основной) № 388/2016 г. III в.

| Критерии оценки | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-----------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид     |                |           |        |
| Цвет            |                |           |        |

|                  |  |  |  |
|------------------|--|--|--|
| Вкус и аромат    |  |  |  |
| Консистенция     |  |  |  |
| Нарезка          |  |  |  |
|                  |  |  |  |
| Итоговая оценка: |  |  |  |

Заведующий производством:

Повар:

**Перечень  
оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха**

| № п/п                    | Наименование | Кол-во в шт. |
|--------------------------|--------------|--------------|
| <b>Оборудование</b>      |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для работы</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для подачи</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления яично-масляные, соусов на сливках

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов без муки, выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творчески оформлять,

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

**Задание:** Рассчитать количества сырья для приготовления соусов без муки по предложенным условиям (масляные смеси)

**Технологическая карта**

Наименование блюда: Масло зеленое № 399/2016 г. III в. (к жареной рыбы)

| № п/п | Наименование сырья | Ед. изм. г. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчётное количество 5 п. по 50 гр. (.....) |       |
|-------|--------------------|-------------|----------------------------------|-------|---|-------|
|       |                    |             | брутто                           | нетто | брутто                                      | нетто |
| 1     | Масло сливочное    | г           | 850                              | 850   |   |       |
| 2     | Зелень петрушки    | г           | 216                              | 160   |   |       |
| 3     | Лимон для сока     | г           | 81                               | 34    |   |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       | г           |                                  | 1000  |   |       |

Технологическая схема: Масло зеленое № 399/2016 г. III в. (к жареной рыбы)

**Технологическая карта**

Наименование блюда: Масло селедочное № 399/2016 г. III в. (к отварному картофелю, блинам)

| № п/п | Наименование сырья | Ед. изм. г. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчётное количество 15 п. по 75гр. (.....) |       |
|-------|--------------------|-------------|----------------------------------|-------|---|-------|
|       |                    |             | брутто                           | нетто | брутто                                      | нетто |
| 1     | Масло сливочное    | г           | 840                              | 840   |   |       |
| 2     | Горчица столовая   | г           | 30                               | 30    |   |       |
| 3     | Сельдь             | г           | 521                              | 250   |   |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       | г           |                                  | 1000  |   |       |

Технологическая схема: Масло селедочное № 399/2016 г. III в. (к отварному картофелю, блинам)

**Таблица**

оценки качества блюда

Наименование блюда: Масло зеленое № 399/2016 г. III в. (к жареной рыбы)

| Критерии оценки | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-----------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид     |                |           |        |

|               |  |  |                  |
|---------------|--|--|------------------|
|               |  |  |                  |
| Цвет          |  |  |                  |
| Вкус и аромат |  |  |                  |
| Консистенция  |  |  |                  |
| Нарезка       |  |  |                  |
|               |  |  |                  |
|               |  |  | Итоговая оценка: |

**Таблица**  
оценки качества блюда

**Наименование блюда:** Масло селедочное № 399/2016 г. III в. (к отварному картофелю, блинам)

| Критерии оценки | Характеристика | Замечания | Оценка           |
|-----------------|----------------|-----------|------------------|
| Внешний вид     |                |           |                  |
| Цвет            |                |           |                  |
| Вкус и аромат   |                |           |                  |
| Консистенция    |                |           |                  |
| Нарезка         |                |           |                  |
|                 |                |           |                  |
|                 |                |           | Итоговая оценка: |

**Ф.И.О.** \_\_\_\_\_ **Дата:** \_\_\_\_\_ **№ группы** \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов без муки, выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творчески оформлять, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.

**Задание:** Рассчитать количества сырья для приготовления сладких соусов по предложенным условиям

### Технологическая карта

#### Наименование блюда: Соус абрикосовый № 414/2016 г.

| №<br>п/п | Наименование<br>сырья | Ед.<br>изм.<br>г. | Набор сырья по<br>сборнику рецептур |       | Расчётное количество<br>15 п.(.....) |       |
|----------|-----------------------|-------------------|-------------------------------------|-------|--------------------------------------|-------|
|          |                       |                   | брутто                              | нетто | брутто                               | нетто |
|          |                       |                   |                                     |       |                                      |       |
|          |                       |                   |                                     |       |                                      |       |
|          |                       |                   |                                     |       |                                      |       |
|          |                       |                   |                                     |       |                                      |       |
|          |                       |                   |                                     |       |                                      |       |
|          |                       |                   |                                     |       |                                      |       |
|          |                       |                   |                                     |       |                                      |       |
|          |                       |                   |                                     |       |                                      |       |
|          |                       |                   |                                     |       |                                      |       |
|          | <b>ВЫХОД</b>          |                   |                                     |       |                                      | 75    |

#### Технологическая схема: Соус абрикосовый № 414/2016 г.

**Технологическая карта**

**Наименование блюда: Соус яблочный № 418/2016 г.**

| №<br>п/п     | Наименование<br>сырья | Ед.<br>изм. | Набор сырья по<br>сборнику рецептов |       | Расчётное количество<br>25 порц. по 50 г<br>(.....) |       |
|--------------|-----------------------|-------------|-------------------------------------|-------|---|-------|
|              |                       |             | брутто                              | нетто | брутто  | нетто |
|              |                       |             |                                     |       |   |       |
|              |                       |             |                                     |       |   |       |
|              |                       |             |                                     |       |   |       |
|              |                       |             |                                     |       |   |       |
|              |                       |             |                                     |       |   |       |
|              |                       |             |                                     |       |   |       |
|              |                       |             |                                     |       |   |       |
|              |                       |             |                                     |       |   |       |
|              |                       |             |                                     |       |   |       |
|              |                       |             |                                     |       |   |       |
| <b>ВЫХОД</b> |                       |             |                                     |       |   | 50    |

**Технологическая схема: Соус яблочный № 418/2016 г.**

**Технологическая карта**

**Наименование блюда: Соус клюквенный № 417/2005 г.**

| №<br>п/<br>п | Наименование<br>сырья | Ед.<br>изм.<br>·<br>г. | Набор сырья по<br>сборнику рецептов |       | Расчётное количество<br>15 п. по 50 гр.(.....) |       |
|--------------|-----------------------|------------------------|-------------------------------------|-------|--|-------|
|              |                       |                        | брутто                              | нетто | брутто   | нетто |
|              |                       |                        |                                     |       |  |       |
|              |                       |                        |                                     |       |  |       |
|              |                       |                        |                                     |       |  |       |
|              |                       |                        |                                     |       |  |       |
|              |                       |                        |                                     |       |  |       |
|              |                       |                        |                                     |       |  |       |
|              |                       |                        |                                     |       |  |       |
| <b>ВЫХОД</b> |                       |                        |                                     |       |  | 50    |

**Технологическая схема: Соус клюквенный № 417/2005 г.**

|  |
|--|
|  |
|--|

**Технологическая карта**

**Наименование блюда: Соус земляничный (или малиновый) № 413/2005 г.**

| №<br>п/п | Наименование<br>сырья | Ед.<br>изм. | Набор сырья по<br>сборнику рецептур |       | Расчётное количество<br>35 п. по 50<br>гр.(.....) |       |
|----------|-----------------------|-------------|-------------------------------------|-------|---|-------|
|          |                       |             | брутто                              | нетто | брутто  | нетто |
|          |                       |             |                                     |       |   |       |
|          |                       |             |                                     |       |   |       |
|          |                       |             |                                     |       |   |       |
|          |                       |             |                                     |       |   |       |
|          |                       |             |                                     |       |   |       |
|          |                       |             |                                     |       |   |       |
|          |                       |             |                                     |       |   |       |
|          |                       |             |                                     |       |   |       |
|          |                       |             |                                     |       |   |       |
|          | <b>ВЫХОД</b>          |             |                                     |       |   | 50    |

**Технологическая схема: Соус земляничный (или малиновый) № 413/2005 г.**

|  |
|--|
|  |
|--|

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
 МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов

**Задание:** Используйте для своей работы учебное пособие «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Харченко Н.Э., 2005 год, рецептура № 162/ (третий вариант).

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:** Картофельное пюре сборник рецептур № 162/2005 г. III в.

| № п/п | Наименование сырья    | Ед. измерения | Набор сырья по сборнику рецептур |       | Расчётное количество 15 порций |       |
|-------|-----------------------|---------------|----------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
|       |                       |               | брутто                           | нетто | брутто                         | нетто |
| 1     | Картофель             | г.            | 300                              | 225   |                                |       |
| 2     | Молоко                | г.            | 40                               | 38    |                                |       |
| 3     | Масло сливочное       | г.            | 5                                | 5     |                                |       |
| 4     | Масло сливочное       | г.            | 5                                | 5     |                                |       |
|       | <b>ВЫХОД с маслом</b> | г             |                                  | 250/5 |                                |       |

**Оценка качества приготовленного блюда**

| Критерии оценки | Характеристика блюда | Замечание | Оценка |
|-----------------|----------------------|-----------|--------|
| Внешний вид     |                      |           |        |
| Цвет            |                      |           |        |
| Вкус и аромат   |                      |           |        |
| Консистенция    |                      |           |        |
| Нарезка         |                      |           |        |
|                 |                      |           |        |
| Итоговая оценка |                      |           |        |

**Технологическая схема: Картофельное пюре**

|  |
|--|
|  |
|--|

|  |
|--|
|  |
|--|

**Перечень**  
 посуды, инвентаря, инструментов повара горячего цеха  
 для приготовления блюда  
**Наименование блюда:** Картофельное пюре № 162 (третий вариант)

| № п/п                    | Наименование | Количество |
|--------------------------|--------------|------------|
| <b>Посуда для работы</b> |              |            |
|                          |              |            |
|                          |              |            |
|                          |              |            |
|                          |              |            |
|                          |              |            |
|                          |              |            |
|                          |              |            |
| <b>Посуда для подачи</b> |              |            |
|                          |              |            |
|                          |              |            |
|                          |              |            |
|                          |              |            |

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов

**Задание:** Используйте для своей работы учебное пособие «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Харченко Н.Э., 2005 год, рецептура № 160/ (третий вариант).

Произвести расчеты, ответить на вопросы.

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:** Картофель отварной, припущенный сборник рецептур

№ 160/2005 г. III в.

| № п/п | Наименование сырья       | Ед. измерения | Набор сырья по сборнику рецептур |               | Расчётное количество 15 порций |       |
|-------|--------------------------|---------------|----------------------------------|---------------|--------------------------------|-------|
|       |                          |               | брутто                           | нетто         | брутто                         | нетто |
| 1     | Картофель сырой          | г.            | <b>344</b>                       | <b>258</b>    |                                |       |
|       | Вареный картофель        | г.            |                                  | <b>250</b>    |                                |       |
| 2     | Масло сливочное          | г.            | <b>10</b>                        | <b>10</b>     |                                |       |
|       | <b>ВЫХОД</b><br>с маслом | г             |                                  | <b>250/10</b> |                                |       |

Технологическая схема: **Картофельное отварной (припущенный)**

|  |
|--|
|  |
|--|

|  |
|--|
|  |
|--|

### Контрольные вопросы

| № п/п | Вопрос   | Ответ |
|-------|--|-------|
| 1     | Перечислите последовательность первичной обработки клубнеплодов?                                       |       |
| 2     | Варить основным способом означает....  |       |
| 3     | Дайте характеристику процессу варки при тихом кипении...   |       |
| 4     | В чем заключается необходимость колибровки картофеля...  |       |
| 5     | Какой водой заливают подготовленные клубни картофеля, почему...  |       |
| 6     | Почему картофель протирают в горячем виде...   |       |
| 7     | Почему картофель нельзя протирать в холодном виде...   |       |
| 8     | Как правильно ввести в картофельное пюре молоко, почему.....   |       |
| 9     | При каком способе варки применяют аккумулярованный пар.....В чем значение такой тепловой обработки.... |       |
| 10    | Как называется красящий пигмент картофеля....  |       |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов

**Цель работы:** закрепить теоретические навыки составления технологических карт приготовления блюд из жареных овощей и грибов;  
научиться выполнять действия, связанные с технологическими процессами по приготовлению блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.

**Задание:** Используйте для своей работы учебное пособие «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Харченко Н.Э., 2016 год, рецептура № 174 / (третий вариант).

**Технологическая карта**

Наименование блюда: **Картофель жареный № 174/2016 г. третий вариант**

| № п/п | Наименование сырья | Ед. изм в г. | Набор сырья по сборнику рецептур: |       | Расчетное количество 15 порций |       |
|-------|--------------------|--------------|-----------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
|       |                    |              | брутто                            | нетто | брутто                         | нетто |
| 1.    | Картофель          | г.           | 483                               | 362   |                                |       |
| 2.    | Кулинарный жир     | г.           | 25                                | 25    |                                |       |
| 3     | Соль               | г.           | 3                                 | 3     |                                |       |
|       | Выход              | г.           |                                   | 250   |                                |       |

Технологическая схема: **Картофель, жаренный брусочками, кубиками, ломтиками**

**Перечень**

посуды, инвентаря, инструментов повара горячего цеха  
для приготовления блюда

Наименование блюда: **Картофель, жаренный № 174 /2016 г. (третий вариант)**

| № п/п | Наименование | Количество |
|-------|--------------|------------|
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |
|       |              |            |

### Контрольные вопросы:

1. Какой жир лучше использовать для жарения картофеля, почему? \_\_\_\_\_
2. Картофель отварной отличается от жаренного? \_\_\_\_\_
3. Соль добавляют в жареный картофель:
  - в начале жарения
  - в середине жарения
  - в конце жарения - **объясните, почему?** \_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

### Практическое занятие № 16

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов

**Цель работы:** закрепить теоретические навыки составления технологических карт приготовления блюд из жареных овощей и грибов; научиться выполнять действия, связанные с технологическими процессами по приготовлению блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.

**Задание:** Используйте для своей работы учебное пособие «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» Харченко Н.Э., 2005 год, рецептура № 184 / (третий вариант).

#### Технологическая карта

Наименование блюда: **Баклажаны жареные № 184/2016 г. третий вариант**

| № п/п | Наименование сырья          | Ед. изм в г. | Набор сырья по сборнику рецептов: |               | Расчетное количество 15 порций |       |
|-------|-----------------------------|--------------|-----------------------------------|---------------|--------------------------------|-------|
|       |                             |              | брутто                            | нетто         | брутто                         | нетто |
| 1.    | Баклажаны                   | г.           | 269                               | 256           |                                |       |
| 2.    | Мука пшеничная              | г.           | 5                                 | 5             |                                |       |
| 3     | Масло растительное          | г.           | 12                                | 12            |                                |       |
|       | <b>Масса жареных овощей</b> | г            |                                   | 200           |                                |       |
| 4.    | Сметана                     | г            | 20                                | 20            |                                |       |
|       | <b>Выход</b>                | г.           |                                   | <b>200/20</b> |                                |       |

Технологическая схема: **Баклажаны жареные № 184/2016 г. третий вариант**

|  |
|--|
|  |
|--|

**Оценка качества  
Блюда или кулинарного изделия**

**Наименование блюда:**

| <b>Критерии оценки</b>  | <b>Характеристика</b> | <b>Замечания</b> | <b>Оценка</b> |
|-------------------------|-----------------------|------------------|---------------|
| Внешний вид             |                       |                  |               |
| Цвет                    |                       |                  |               |
| Вкус и аромат           |                       |                  |               |
| Консистенция            |                       |                  |               |
| Нарезка                 |                       |                  |               |
| <b>Итоговая оценка:</b> |                       |                  |               |

**Перечень  
посуды, инвентаря, инструментов повара горячего цеха  
для приготовления блюда**

**Наименование блюда: Баклажаны жареные № 184/2016 г. третий вариант**

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование</b> | <b>Количество</b> |
|--------------|---------------------|-------------------|
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |
|              |                     |                   |

**Ответьте на поставленные вопросы:**

1. К какой группе овощей относятся баклажаны? \_\_\_\_\_

---

2. Почему очищенный картофель темнеет? \_\_\_\_\_

---

3. Перечислите виды капустных овощей? \_\_\_\_\_

4. В состав, каких корнеплодов входит красящий пигмент каротин \_\_\_\_\_

5. В состав каких овощей входит красящий пигмент хлорофилл \_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей

**Задание:** Используйте для своей работы учебное пособие «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» Харченко Н.Э., 20016 год, рецептура № 187/2016 г. (третий вариант).

### Технологическая карта

**Наименование блюда:** Морковная запеканка № 187 2016 г. по сборнику рецептов

|   | Наименование сырья          | Ед. изм в г. | Набор сырья по сборнику рецептов |        | Расчётное количество 15 порций |       |
|---|-----------------------------|--------------|----------------------------------|--------|--------------------------------|-------|
|   |                             |              | брутто                           | нетто  | брутто                         | нетто |
| 1 | Морковь                     | г            | 271                              | 217    |                                |       |
| 2 | Масло сливочное             | г            | 10                               | 10     |                                |       |
| 3 | Вода                        | г            | 35                               | 35     |                                |       |
|   | <b>Припущенная морковь</b>  | г            |                                  | 200    |                                |       |
| 4 | Крупа манная                | г            | 20                               | 20     |                                |       |
| 5 | Сахар                       | г            | 6                                | 6      |                                |       |
| 6 | Сухари паниров.             | г            | 5                                | 5      |                                |       |
| 7 | Сметана                     | г            | 5                                | 5      |                                |       |
|   | <b>Готовый полуфабрикат</b> | г            |                                  | 235    |                                |       |
|   | <b>Готовая запеканка</b>    | г            |                                  | 200    |                                |       |
| 8 | Сметана                     | г            | 20                               | 20     |                                |       |
|   |                             |              |                                  |        |                                |       |
|   | <b>ВЫХОД</b>                | г            |                                  | 200/20 |                                |       |

Способ приготовления: Морковная запеканка № 187 2016 г. по сборнику рецептов

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Технологическая схема**

**Наименование блюда: Морковная запеканка № 187/ 2016 г.**

|  |
|--|
|  |
|--|

|  |
|--|
|  |
|--|

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
 МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей  
**Задание:** Используйте для своей работы учебное пособие «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» Харченко Н.Э., 2016 год, рецептура № 172/ (третий вариант).

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:** Рагу из овощей № 172/ 2016 г. по сборнику рецептов

| № п/п | Наименование сырья | Ед. изм в г. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчётное количество 5 порций |       |
|-------|--------------------|--------------|----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
|       |                    |              | брутто                           | нетто | брутто                        | нетто |
| 1     | Картофель          |              |                                  |       |                               |       |
| 2     | Морковь            |              |                                  |       |                               |       |
| 3     | Лук репчатый       |              |                                  |       |                               |       |
| 4     | Репа               |              |                                  |       |                               |       |
| 5     | Капуста белокочан. |              |                                  |       |                               |       |
| 6     | Масло растительное |              |                                  |       |                               |       |
| 7     | Соус сметанный     |              |                                  |       |                               |       |
| 8     | Перец молотый      |              |                                  |       |                               |       |
| 9     | Лавровый лист      |              |                                  |       |                               |       |
| 10    | Готовое рагу       |              |                                  |       |                               |       |
| 11    | Масло сливочное    |              |                                  |       |                               |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       |              |                                  |       |                               |       |

**Оценка качества блюда**

**Наименование блюда:** Рагу из овощей № 172/2016 год

| Критерии оценки         | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-------------------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид             |                |           |        |
| Цвет                    |                |           |        |
| Вкус и аромат           |                |           |        |
| Консистенция            |                |           |        |
| Нарезка                 |                |           |        |
| <b>Итоговая оценка:</b> |                |           |        |

**Технологическая схема**

**Наименование блюда: Рагу из овощей № 172/ 2016 г.**



Заведующий производством:

Повар:

**Перечень  
оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха**

| № п/п                    | Наименование | Кол-во в шт. |
|--------------------------|--------------|--------------|
| <b>Оборудование</b>      |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для работы</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для подачи</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_

МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из круп и бобовых по предложенным условиям

**Задание:** Составить технологическую карту и схему на 5 порций блюда «Крупеник» № 201/2016 г. по сборнику рецептов, заполнить технологическую карту, составить технологическую схему блюда

**Задание:** Составить технологическую карту и схему на 5 порций блюда «Крупеник»

**Технологическая карта**

**Наименование блюда: «Крупеник» № 201/2016 по сборнику рецептов**

| № п/п | Наименование сырья       | Един. Измер. | Набор сырья по сборнику рецептов |        | Расчетное количество 5 порций |       |
|-------|--------------------------|--------------|----------------------------------|--------|-------------------------------|-------|
|       |                          |              | Брутто                           | Нетто  | Брутто                        | Нетто |
| 1     | Крупа гречневая          | гр           |                                  |        |                               |       |
| 2     | Вода                     | гр           |                                  |        |                               |       |
| 3     | Масса готовой каши       | гр           |                                  |        |                               |       |
| 4     | Творог                   | гр           |                                  |        |                               |       |
| 5     | Сахар                    | гр           |                                  |        |                               |       |
| 6     | Яйца                     | шт           |                                  |        |                               |       |
| 7     | Сухари пшеничные         | гр           |                                  |        |                               |       |
| 8     | Маргарин столовый        | гр           |                                  |        |                               |       |
| 9     | Сметана                  | гр           |                                  |        |                               |       |
| 10    | Масса п/ф                | гр           |                                  |        |                               |       |
| 11    | Масса готового крупеника | гр           |                                  |        |                               |       |
| 12    | Сметана                  | гр           |                                  |        |                               |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>             | гр           |                                  | 250/30 |                               |       |

**Технологическая схема: Крупеник № 201/2016 по сборнику рецептов**

**Оценка качества блюда**

**Наименование блюда: «Крупеник» № 201/2016**

| Критерии оценки | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-----------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид     |                |           |        |
| Цвет            |                |           |        |

|                         |  |  |  |
|-------------------------|--|--|--|
|                         |  |  |  |
| Вкус и аромат           |  |  |  |
| Консистенция            |  |  |  |
| Нарезка                 |  |  |  |
| <b>Итоговая оценка:</b> |  |  |  |

**Заведующий производством:  
Повар**

**Перечень  
оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха**

| <b>№ п/п</b>             | <b>Наименование</b> | <b>Кол-во в шт.</b> |
|--------------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Оборудование</b>      |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
| <b>Посуда для работы</b> |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
| <b>Посуда для подачи</b> |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_

МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из круп и бобовых по предложенным условиям

**Цель работы:** Закрепить теоретические знания работы с нормативной и технологической документацией. Изучить правила расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из круп

**Задание:** Составить технологическую карту и схему на 5 порций блюда **Пудинг рисовый с вареньем**

**Технологическая карта**

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
| Технологическая схема: <b>Пудинг рисовый с вареньем № 203/2016</b> |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Наименование блюда: Пудинг рисовый с вареньем № 203/2016 по сборнику рецептов**

| № п/п | Наименование сырья | Един. Измер. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчетное количество 5 порций |       |
|-------|--------------------|--------------|----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
|       |                    |              | Брутто                           | Нетто | Брутто                        | Нетто |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       |              |                                  |       |                               |       |

**Оценка качества блюда**

**Наименование блюда: Пудинг рисовый с вареньем № 203/2016**

| <b>Критерии оценки</b>  | <b>Характеристика</b> | <b>Замечания</b> | <b>Оценка</b> |
|-------------------------|-----------------------|------------------|---------------|
| Внешний вид             |                       |                  |               |
| Цвет                    |                       |                  |               |
| Вкус и аромат           |                       |                  |               |
| Консистенция            |                       |                  |               |
| Нарезка                 |                       |                  |               |
| <b>Итоговая оценка:</b> |                       |                  |               |

**Заведующий производством:  
Повар**

**Перечень  
оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха**

| <b>№ п/п</b>             | <b>Наименование</b> | <b>Кол-во в шт.</b> |
|--------------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Оборудование</b>      |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
| <b>Посуда для работы</b> |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
| <b>Посуда для подачи</b> |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

#### Цель работы:

Закрепить теоретические знания и умения работы со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

**Задание:** Составить технологическую карту и схему на 5 порций блюда «Макаронник» № 212/2006 по сборнику рецептов, заполнить технологическую карту, составить технологическую схему блюда

#### Технологическая карта

Наименование блюда: Макаронник № 212/2016 по сборнику рецептов

| № п/п | Наименование сырья | Един. Измер. | Набор сырья по сборнику рецептов |        | Расчетное количество 5 порций |       |
|-------|--------------------|--------------|----------------------------------|--------|-------------------------------|-------|
|       |                    |              | Брутто                           | Нетто  | Брутто                        | Нетто |
|       |                    |              |                                  |        |                               |       |
|       |                    |              |                                  |        |                               |       |
|       |                    |              |                                  |        |                               |       |
|       |                    |              |                                  |        |                               |       |
|       |                    |              |                                  |        |                               |       |
|       |                    |              |                                  |        |                               |       |
|       |                    |              |                                  |        |                               |       |
|       |                    |              |                                  |        |                               |       |
|       |                    |              |                                  |        |                               |       |
|       | Выход              |              |                                  | 250/10 |                               |       |

Технологическая карта: Макаронник № 212/2016 г.

|  |
|--|
|  |
|--|

#### Оценка качества блюда

Наименование блюда: Макаронник № 212/2016

| Критерии оценки | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-----------------|----------------|-----------|--------|
|-----------------|----------------|-----------|--------|

|                         |  |  |  |
|-------------------------|--|--|--|
| Внешний вид             |  |  |  |
| Цвет                    |  |  |  |
| Вкус и аромат           |  |  |  |
| Консистенция            |  |  |  |
| Нарезка                 |  |  |  |
|                         |  |  |  |
| <b>Итоговая оценка:</b> |  |  |  |

Заведующий производством:

Повар

**Перечень**

**оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха**

| № п/п                    | Наименование | Кол-во в шт. |
|--------------------------|--------------|--------------|
| <b>Оборудование</b>      |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для работы</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для подачи</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |

**Ф.И.О.** \_\_\_\_\_ **Дата:** \_\_\_\_\_ **№ группы** \_\_\_\_\_

МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

**Цель работы:**

Закрепить теоретические знания и умения работы со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

**Задание:** Составить технологическую карту и схему на 5 порций блюда «Лапшевник с творогом» № 213/2006 по сборнику рецептов, заполнить технологическую карту, составить технологическую схему блюда

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:** Лапшевник с творогом № 213/2016 г по сборнику рецептов

| №<br>п/п | Наименование сырья | Един.<br>Измер. | Набор сырья по<br>сборнику рецептов |        | Расчетное количество<br>5 порций |       |
|----------|--------------------|-----------------|-------------------------------------|--------|----------------------------------|-------|
|          |                    |                 | Брутто                              | Нетто  | Брутто                           | Нетто |
|          |                    |                 |                                     |        |                                  |       |
|          |                    |                 |                                     |        |                                  |       |
|          |                    |                 |                                     |        |                                  |       |
|          |                    |                 |                                     |        |                                  |       |
|          |                    |                 |                                     |        |                                  |       |
|          |                    |                 |                                     |        |                                  |       |
|          |                    |                 |                                     |        |                                  |       |
|          |                    |                 |                                     |        |                                  |       |
|          | Выход              |                 |                                     | 250/10 |                                  |       |

Технологическая карта: Лапшевник с творогом № 213/2016 г.

|  |
|--|
|  |
|--|





**Оценка качества  
Блюда или кулинарного изделия**

**Наименование блюда:**

| <b>Критерии оценки</b>  | <b>Характеристика</b> | <b>Замечания</b> | <b>Оценка</b> |
|-------------------------|-----------------------|------------------|---------------|
| <b>Внешний вид</b>      |                       |                  |               |
| <b>Цвет</b>             |                       |                  |               |
| <b>Вкус и аромат</b>    |                       |                  |               |
| <b>Консистенция</b>     |                       |                  |               |
| <b>Нарезка</b>          |                       |                  |               |
| <b>Итоговая оценка:</b> |                       |                  |               |

**Заведующий производством:**

**Повар:**

**Перечень  
оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха**

| <b>№ п/п</b>             | <b>Наименование</b> | <b>Кол-во в шт.</b> |
|--------------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Оборудование</b>      |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
| <b>Посуда для работы</b> |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
| <b>Посуда для подачи</b> |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |

## Контрольные вопросы

| № п/п | Вопрос   | Ответ |
|-------|--|-------|
| 1     | Подготовить крупы к варке...   |       |
| 2     | Какие каши называются рассыпчатыми...                                  |       |
| 3     | Перечислите крупы, которые нельзя перемешивать при варке гарниров..... |       |
| 4     | Правильно приготовьте манную кашу....                                  |       |
| 5     | Каши называются жидкими...   |       |
| 6     | Дайте определение процессу «упаривание»..                              |       |
| 7     | Запеканка манная...  |       |
| 8     | Подготовьте бобовые к варке...   |       |
| 9     | Приготовьте макароны отварные сливным способом...                      |       |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
 МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из яиц предложенным условиям

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из яиц по предложенным условиям. Закрепить теоретические знания и умения работы с технологической документацией.

Изучить правила расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из яиц по заданным условиям

**Задание:** Составить технологическую карту и схему на 5 порций блюда «Яичница-глазунья с луком» № 216/2016 г

Для выполнения задания Вам понадобится учебник Н.А. Анфимова «Кулинария», и Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий № 216/2016, 218/2016 г.

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:** «Яичница-глазунья с луком» № 216/2016 по сборнику рец.

| № п/п   | Наименование сырья | Един. Измер. | Набор сырья по сборнику рецептур |       | Расчетное количество 5 порций по 200 гр |       |
|---|--------------------|--------------|----------------------------------|-------|---|-------|
|   |                    |              | Брутто                           | Нетто | Брутто                                  | Нетто |
| 1   |                    |              |                                  |       |   |       |
| 2   |                    |              |                                  |       |   |       |
| 3   |                    |              |                                  |       |   |       |
| 4   |                    |              |                                  |       |   |       |
| 5   |                    |              |                                  |       |   |       |
|   | Выход              |              |                                  |       |   |       |
| Способ приготовления: «Яичница-глазунья с луком» № 216/2016 г |                    |              |                                  |       |   |       |
|   |                    |              |                                  |       |   |       |
|   |                    |              |                                  |       |   |       |
|   |                    |              |                                  |       |   |       |
|   |                    |              |                                  |       |   |       |
|   |                    |              |                                  |       |   |       |
|   |                    |              |                                  |       |   |       |
|   |                    |              |                                  |       |   |       |
|   |                    |              |                                  |       |   |       |

Технологическая карта: «Яичница-глазунья с луком» № 216/2016г



|  |
|--|
|  |
|--|

**Оценка качества  
Блюда или кулинарного изделия**

**Наименование блюда:**

| <b>Критерии оценки</b>  | <b>Характеристика</b> | <b>Замечания</b> | <b>Оценка</b> |
|-------------------------|-----------------------|------------------|---------------|
| Внешний вид             |                       |                  |               |
| Цвет                    |                       |                  |               |
| Вкус и аромат           |                       |                  |               |
| Консистенция            |                       |                  |               |
| Нарезка                 |                       |                  |               |
| <b>Итоговая оценка:</b> |                       |                  |               |

**Заведующий производством:**

**Повар:**

**Перечень  
оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха**

| <b>№ п/п</b>             | <b>Наименование</b> | <b>Кол-во в шт.</b> |
|--------------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Оборудование</b>      |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
| <b>Посуда для работы</b> |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
| <b>Посуда для подачи</b> |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |
|                          |                     |                     |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
 МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из творога, сыра по предложенным условиям

**Тема:** Составление технологических карт и схем блюд из творога по заданным условиям

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из творога по предложенным условиям. Закрепить полученные знания и умения расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из творога.

**Задание:** Составить технологическую карту и схему на 15 порций блюда «Сырники из творога» № 226/2016 г. Для выполнения задания Вам понадобится «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»

Технологическая карта

Наименование блюда: Сырники из творога № 226\2017 г

| № п/п | Наименование сырья       | Ед. изм в г. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчётное количество: 15 порц. |       |
|-------|--------------------------|--------------|----------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
|       |                          | г            | Брутто                           | Нетто | Брутто                         | Нетто |
| 1     |                          |              |                                  |       |                                |       |
| 2     |                          |              |                                  |       |                                |       |
| 3     |                          |              |                                  |       |                                |       |
| 4     |                          |              |                                  |       |                                |       |
| 5     |                          |              |                                  |       |                                |       |
|       | <b>Выход со сметаной</b> |              |                                  |       |                                |       |

Технологическая схема: «Сырники из творога» № 226/2005 г.

**Оценка качества**

**Блюда или кулинарного изделия**

Наименование блюда:

| Критерии оценки | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-----------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид     |                |           |        |

|                         |  |  |  |
|-------------------------|--|--|--|
| Цвет                    |  |  |  |
| Вкус и аромат           |  |  |  |
| Консистенция            |  |  |  |
| Нарезка                 |  |  |  |
| <b>Итоговая оценка:</b> |  |  |  |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из яиц, творога, сыра по предложенным условиям

**Задание:** Составить технологическую карту и схему на 25 порций блюда «Пудинг из творога (вареный на пару)» № 229\2016 г. Для выполнения задания Вам понадобится «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»

Технологическая карта

Наименование блюда: Пудинг из творога (вареный на пару) № 229\2017г.

| № п/п | Наименование сырья      | Ед. изм в г. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчётное количество: 25 порц. |       |
|-------|-------------------------|--------------|----------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
|       |                         |              | Брутто                           | Нетто | Брутто                         | Нетто |
|       |                         |              |                                  |       |                                |       |
|       |                         |              |                                  |       |                                |       |
|       |                         |              |                                  |       |                                |       |
|       |                         |              |                                  |       |                                |       |
|       |                         |              |                                  |       |                                |       |
|       |                         |              |                                  |       |                                |       |
|       |                         |              |                                  |       |                                |       |
|       |                         |              |                                  |       |                                |       |
|       |                         |              |                                  |       |                                |       |
|       |                         |              |                                  |       |                                |       |
|       |                         |              |                                  |       |                                |       |
|       |                         |              |                                  |       |                                |       |
|       |                         |              |                                  |       |                                |       |
|       | <b>Выход с вареньем</b> |              |                                  |       |                                |       |

Технологическая схема: Пудинг из творога (вареный на пару) № 229\2005 г.

Заведующий производством:

Повар:

**Перечень  
оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха**

| № п/п                    | Наименование | Кол-во в шт. |
|--------------------------|--------------|--------------|
| <b>Оборудование</b>      |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для работы</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для подачи</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из муки по предложенным условиям

**Цель:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из муки. Изучить технологию приготовления мучных блюд: **Блины с икрой**

**Задание:** Рассчитать количество сырья для приготовления блюд из муки по предложенным условиям на 25 порций блинов с икрой. Для выполнения задания Вам понадобится «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» № 503/2016 г.

**Технологическая карта**

Наименование блюда: Блины с икрой № 503\2017 г

| № п/п | Наименование сырья   | Ед. изм в г. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчётное количество: 25 порц. |       |
|-------|----------------------|--------------|----------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
|       |                      |              | Брутто                           | Нетто | Брутто                         | Нетто |
|       |                      |              |                                  |       |                                |       |
|       |                      |              |                                  |       |                                |       |
|       |                      |              |                                  |       |                                |       |
|       |                      |              |                                  |       |                                |       |
|       |                      |              |                                  |       |                                |       |
|       |                      |              |                                  |       |                                |       |
|       |                      |              |                                  |       |                                |       |
|       |                      |              |                                  |       |                                |       |
|       |                      |              |                                  |       |                                |       |
|       |                      |              |                                  |       |                                |       |
|       | <b>Выход с икрой</b> |              |                                  |       |                                |       |

**Технологическая схема: Блины с икрой № 503\2016г**

**Оценка  
качества приготовленного блюда**

Наименование блюда: Блины с икрой № 503\2016 г

| Критерии оценки | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-----------------|----------------|-----------|--------|
|-----------------|----------------|-----------|--------|

|                      |  |  |  |
|----------------------|--|--|--|
| <b>Внешний вид</b>   |  |  |  |
|                      |  |  |  |
| <b>Цвет</b>          |  |  |  |
|                      |  |  |  |
| <b>Вкус и аромат</b> |  |  |  |
|                      |  |  |  |
| <b>Консистенция</b>  |  |  |  |
|                      |  |  |  |
| <b>Нарезка</b>       |  |  |  |
|                      |  |  |  |
|                      |  |  |  |

**Таблица**

**«Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов», необходимых повару для приготовления блюда: Блины с икрой**

| <b>№ п/п</b>             | <b>Наименование</b> | <b>Количество</b> |
|--------------------------|---------------------|-------------------|
| <b>Оборудование</b>      |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |
| <b>Инвентарь</b>         |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |
| <b>Инструменты</b>       |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |
| <b>Посуда кухонная</b>   |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |
| <b>Посуда для подачи</b> |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |
|                          |                     |                   |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
 МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

Тема: Расчет количества сырья для приготовления блюд из муки по предложенным условиям

Цель: Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из муки. Изучить технологию приготовления мучных блюд

Задание: Рассчитать набор сырья на 25 порций вареников с творожным фаршем

Для выполнения задания Вам понадобится «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» № 502/2017 г.

**Технологическая карта**

**Наименование блюда: Вареники с творожным фаршем № 502/2005 г по сборнику рецептур**

| № п/п | Наименование сырья        | Един. Измер. | Набор сырья по сборнику рецептур |        | Расчетное количество 2 5 порций |       |
|-------|---------------------------|--------------|----------------------------------|--------|---------------------------------|-------|
|       |                           |              | Брутто                           | Нетто  | Брутто                          | Нетто |
| 1     | Тесто для вареников № 501 | гр           | 82                               | 82     |                                 |       |
| 2     | Фарш творожный № 545      | гр           |                                  | 103    |                                 |       |
|       | Вареники вареные          | гр           |                                  | 200    |                                 |       |
| 3     | Сметана                   | гр           | 20                               | 20     |                                 |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>              | гр           |                                  | 200/20 |                                 |       |

**Технологическая карта**

| № п/п | Наименование сырья | Един. Измер. | Набор сырья по сборнику рецептур |       | Расчетное количество (.....) |       |
|-------|--------------------|--------------|----------------------------------|-------|------------------------------|-------|
|       |                    |              | Брутто                           | Нетто | Брутто                       | Нетто |
| 1     | Мука пшеничная     | гр           | 695                              | 695   |                              |       |
| 2     | Яйца               | гр           | 1 1/3                            | 53    |                              |       |
| 3     | Молоко или вода    | гр           | 270                              | 270   |                              |       |
| 4     | Соль               | гр           | 12                               | 12    |                              |       |
|       | <b>Выход</b>       | гр           |                                  | 1000  |                              |       |

**Наименование блюда: Тесто для вареников № 501/2006 г. по сборнику рецептур**

**Технологическая карта**

**Наименование блюда: Творожный фарш № 545/2006 г. по сборнику рецептур**

| № п/п | Наименование сырья | Един. Измер. | Набор сырья по сборнику рецептур |       | Расчетное количество (.....) |       |
|-------|--------------------|--------------|----------------------------------|-------|------------------------------|-------|
|       |                    |              | Брутто                           | Нетто | Брутто                       | Нетто |
| 1     | Творог             | гр           | 915                              | 906   |                              |       |
| 2     | Яйцо               | гр           | 1 шт                             | 40    |                              |       |
| 3     | Сахар              | гр           | 50                               | 50    |                              |       |
| 4     | Мука пшеничная     | гр           | 40                               | 40    |                              |       |
| 5     | Ванилин            | гр           | 0,1                              | 0,1   |                              |       |

|   |    |  |             |  |  |
|---|----|--|-------------|--|--|
| <b>ВЫХОД</b>  | гр |  | <b>1000</b> |  |  |
| <b>Технологическая схема: Вареники с творожным фаршем № 545/ 2016 г. по сборнику рецептур</b> |    |  |             |  |  |
|   |    |  |             |  |  |

**Ф.И.О.** \_\_\_\_\_ **Дата:** \_\_\_\_\_ **№ группы** \_\_\_\_\_  
**МДК.02.02 43.01.09**

**Практическое занятие №**

Тема: Расчет количества сырья для приготовления блюд из муки по предложенным условиям

**Цель:** Приобрести навыки расчетов необходимого количества сырья на расчетное количество порций.

**Задание:** Рассчитать набор сырья на 25 порций чебурек. Для выполнения задания Вам понадобится «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» № 517/2017г

**Технологическая карта**

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Чебуреки № 517/2016 г. сборник рецептур III в.**

| № п/п | Наименование сырья | Един. Измер. | Набор сырья по сборнику рецептур |       | Расчетное количество 25 порций |       |
|-------|--------------------|--------------|----------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
|       |                    |              | Брутто                           | Нетто | Брутто                         | Нетто |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |
|       |                    |              |                                  |       |                                |       |

|  |              |  |  |  |  |  |
|--|--------------|--|--|--|--|--|
|  |              |  |  |  |  |  |
|  | <b>ВЫХОД</b> |  |  |  |  |  |

**Таблица**  
**«Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов», необходимых повару для приготовления блюда: Блины с икрой**

| № п/п               | Наименование | Количество |
|---------------------|--------------|------------|
| <b>Оборудование</b> |              |            |
|                     |              |            |
|                     |              |            |
|                     |              |            |
| <b>Инвентарь</b>    |              |            |
|                     |              |            |
|                     |              |            |
|                     |              |            |

|                          |  |  |
|--------------------------|--|--|
| <b>Инструменты</b>       |  |  |
|                          |  |  |
|                          |  |  |
|                          |  |  |
| <b>Посуда кухонная</b>   |  |  |
|                          |  |  |
|                          |  |  |
|                          |  |  |
| <b>Посуда для подачи</b> |  |  |
|                          |  |  |
|                          |  |  |
|                          |  |  |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
 МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

Тема: Расчет количества сырья для приготовления блюд из муки по предложенным условиям

**Цель:** Приобрести навыки расчетов необходимого количества сырья на расчетное количество порций.

**Задание:** Рассчитать набор сырья на 25 порций чебурек. Для выполнения задания Вам понадобится «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»

**Технологическая карта**

**Наименование блюда: Пельмени отварные № 500/2017 по сборнику рецептов**

| №<br>п<br>/<br>п | Наименование сырья | Един.<br>Измер. | Набор сырья по<br>сборнику рецептов |               | Расчетное количество<br>25 порций |       |
|------------------|--------------------|-----------------|-------------------------------------|---------------|-----------------------------------|-------|
|                  |                    |                 | Брутто                              | Нетто         | Брутто                            | Нетто |
| 1                | Пельмени п/ф № 498 | гр              |                                     | 185           |                                   |       |
|                  | Отварные пельмени  | гр              |                                     | 200           |                                   |       |
| 2                | Сметана            | гр              | 25                                  | 25            |                                   |       |
|                  | Выход              | гр              |                                     | <b>200/25</b> |                                   |       |

**Технологическая карта**

**Наименование блюда: Пельмени из говядины № 498/2016 г. по сборнику рецептов**

| №<br>п/п | Наименование сырья        | Един.<br>Измер. | Набор сырья по<br>сборнику рецептов |       | Расчетное количество<br>(.....) |       |
|----------|---------------------------|-----------------|-------------------------------------|-------|---------------------------------|-------|
|          |                           |                 | Брутто                              | Нетто | Брутто                          | Нетто |
| 1        | Тесто для пельменей № 497 | гр              |                                     | 450   |                                 |       |

|   |                            |    |     |      |  |  |
|---|----------------------------|----|-----|------|--|--|
| 2 | Котлетное мясо из говядины | гр | 272 | 200  |  |  |
| 3 | Лук репчатый               | гр | 50  | 42   |  |  |
| 4 | Соль                       | гр | 9   | 9    |  |  |
| 5 | Перец черный молотый       | гр | 0,2 | 0,2  |  |  |
| 6 | Сахар                      | шт | 0,5 | 0,5  |  |  |
| 7 | Вода                       | гр | 90  | 90   |  |  |
|   | <b>Готовый фарш</b>        |    |     | 560  |  |  |
| 8 | Меланж                     | гр | 20  | 20   |  |  |
|   | <b>ВЫХОД</b>               | гр |     | 1000 |  |  |

### Технологическая карта

Наименование блюда: Тесто для пельменей № 497/2016 по сборнику рецептов

| № п/п | Наименование сырья | Един. Измер. | Набор сырья по сборнику рецептов |             | Расчетное количество (.....) |       |
|-------|--------------------|--------------|----------------------------------|-------------|------------------------------|-------|
|       |                    |              | Брутто                           | Нетто       | Брутто                       | Нетто |
| 1     | Мука пшеничная     | гр           | 700                              | 700         |                              |       |
| 2     | Яйца               | гр           | 11/2                             | 60          |                              |       |
| 3     | Вода               | гр           | 260                              | 260         |                              |       |
| 4     | Соль               | гр           | 15                               | 15          |                              |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       | гр           |                                  | <b>1000</b> |                              |       |

### Технологическая схема: Пельмени из говядины № 498/2016 г по сборнику рецептов

### Таблица

«Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов», необходимых повару для приготовления блюда

| № п/п               | Наименование | Количество |
|---------------------|--------------|------------|
| <b>Оборудование</b> |              |            |
|                     |              |            |
|                     |              |            |
|                     |              |            |
|                     |              |            |
| <b>Инвентарь</b>    |              |            |
|                     |              |            |

|                          |  |  |
|--------------------------|--|--|
|                          |  |  |
|                          |  |  |
|                          |  |  |
| <b>Инструменты</b>       |  |  |
|                          |  |  |
|                          |  |  |
|                          |  |  |
| <b>Посуда кухонная</b>   |  |  |
|                          |  |  |
|                          |  |  |
| <b>Посуда для подачи</b> |  |  |
|                          |  |  |
|                          |  |  |
|                          |  |  |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
 МДК.02.02 43.01.09

**Практическое занятие №**

Тема: Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)

**Цель работы:** Знать технологию приготовления блюд из рыбы, уметь проводить оценку качества блюд из рыбы

**Задание:** Заполнить технологическую карту и составить технологическую схему блюда из отварной рыбы.

|   |
|---|
| Технологическая схема: <b>Рыба отварная 231№ /2016 г.</b> |
|   |

**Технологическая карта**

| № п/п | Наименование сырья | Един. Измер. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчетное количество 5 порций |       |
|-------|--------------------|--------------|----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
|       |                    |              | Брутто                           | Нетто | Брутто                        | Нетто |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |

|  |              |  |  |  |  |  |
|--|--------------|--|--|--|--|--|
|  |              |  |  |  |  |  |
|  |              |  |  |  |  |  |
|  | <b>ВЫХОД</b> |  |  |  |  |  |

Наименование блюда: Рыба отварная 231№ /2016 г. по сборнику рецептов

Наименование блюда: Рыба отварная № 231/2017 г третий вариант, сб. рец.

| Критерии оценки         | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-------------------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид             |                |           |        |
| Цвет                    |                |           |        |
| Вкус и аромат           |                |           |        |
| Консистенция            |                |           |        |
| Нарезка                 |                |           |        |
| <b>Итоговая оценка:</b> |                |           |        |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

#### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы составление технологических карт и схем, оценка качества блюд из рыбы

**Цель работы:** Знать технологию приготовления блюд из рыбы, уметь проводить оценку качества блюд из рыбы

**Задание:** Заполнить технологическую карту и составить технологическую схему блюда из припущенной рыбы.

#### Технологическая карта

Наименование блюда: Рыба припущенная с соусом белым с рассолом 237 № /2016 г. п

| № п/п | Наименование сырья | Един. Измер. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчетное количество 5 порций |       |
|-------|--------------------|--------------|----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
|       |                    |              | Брутто                           | Нетто | Брутто                        | Нетто |
| 1     |                    |              |                                  |       |                               |       |
| 2     |                    |              |                                  |       |                               |       |
| 3     |                    |              |                                  |       |                               |       |
| 4     |                    |              |                                  |       |                               |       |
| 5     |                    |              |                                  |       |                               |       |
| 6     |                    |              |                                  |       |                               |       |
| 7     |                    |              |                                  |       |                               |       |
| 8     |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       |              |                                  |       |                               |       |

### Технологическая карта

Наименование блюда: Картофельное пюре 233№ /2017 г.

| № п/п | Наименование сырья | Един. Измер. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчетное количество 5 порций |       |
|-------|--------------------|--------------|----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
|       |                    |              | Брутто                           | Нетто | Брутто                        | Нетто |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       |              |                                  |       |                               |       |

### Технологическая карта

Наименование блюда: Соус белый (основной) 379 № /2017 г. п

| № п/п | Наименование сырья | Един. Измер. | Набор сырья по сборнику рецептов |       | Расчетное количество 5 порций |       |
|-------|--------------------|--------------|----------------------------------|-------|-------------------------------|-------|
|       |                    |              | Брутто                           | Нетто | Брутто                        | Нетто |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       |                    |              |                                  |       |                               |       |
|       | <b>ВЫХОД</b>       |              |                                  |       |                               |       |

Наименование блюда: Рыба припущенная с соусом рассол № 237/2016 г. Сб.рец.

| Критерии оценки         | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-------------------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид             |                |           |        |
| Цвет                    |                |           |        |
| Вкус и аромат           |                |           |        |
| Консистенция            |                |           |        |
| Нарезка                 |                |           |        |
| <b>Итоговая оценка:</b> |                |           |        |



**Наименование блюда:** Судак паровой с гарниром № 693 /2016 г. по сборнику рецептов

| <b>Критерии оценки</b>  | <b>Характеристика</b> | <b>Замечания</b> | <b>Оценка</b> |
|-------------------------|-----------------------|------------------|---------------|
| <b>Внешний вид</b>      |                       |                  |               |
| <b>Цвет</b>             |                       |                  |               |
| <b>Вкус и аромат</b>    |                       |                  |               |
| <b>Консистенция</b>     |                       |                  |               |
| <b>Нарезка</b>          |                       |                  |               |
|                         |                       |                  |               |
| <b>Итоговая оценка:</b> |                       |                  |               |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы, составление технологических карт и схем, оценка качества блюд из рыбы

**Цель работы:** Знать технологию приготовления блюд из рыбы, уметь проводить оценку качества блюд из рыбы

## Приложение 1

### Технологическая карта №

Наименование блюда: \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ по сборнику рецептов

| № п/п | Наименование сырья | Ед. изм в г. | Набор сырья по сборнику рецептов:<br>в гр. |       | Расчетное количество сырья:<br>в гр. |       |
|-------|--------------------|--------------|--|-------|--------------------------------------|-------|
|       |                    |              | брутто                                     | нетто | брутто                               | нетто |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       | Выход              |              |  |       |                                      |       |

### Способ приготовления

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Приложение 2

Оценка качества  
Блюда или кулинарного изделия

Наименование блюда:

| Критерии оценки         | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-------------------------|----------------|-----------|--------|
| Внешний вид             |                |           |        |
| Цвет                    |                |           |        |
| Вкус и аромат           |                |           |        |
| Консистенция            |                |           |        |
| Нарезка                 |                |           |        |
| <b>Итоговая оценка:</b> |                |           |        |

Заведующий производством:

Повар:

Перечень  
оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха

| № п/п                    | Наименование | Кол-во в шт. |
|--------------------------|--------------|--------------|
| <b>Оборудование</b>      |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для работы</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
| <b>Посуда для подачи</b> |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |
|                          |              |              |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

#### Практическое занятие № 2

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы, составление технологических карт и схем, оценка качества блюд из рыбы

**Цель работы:** Знать технологию приготовления блюд из рыбы, уметь проводить оценку качества блюд из рыбы

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

#### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы по предложенным условиям

**Цель работы:** Знать технологию приготовления блюд из рыбы, уметь проводить оценку качества блюд из рыбы

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

#### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из жареной рыбы по предложенным условиям

**Цель работы:** Знать технологию приготовления блюд из рыбы, уметь проводить оценку качества блюд из рыбы

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

#### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы по предложенным условиям

**Цель работы:** Знать технологию приготовления блюд из рыбы, уметь проводить оценку качества блюд из рыбы

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

#### Практическое занятие № 28

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из нерыбного водного сырья по предложенным условиям

**Цель работы:** Знать технологию приготовления блюд из нерыбного водного сырья, уметь проводить оценку качества блюд из морепродуктов.

### Практическое занятие

**Тема:** Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из мясных продуктов. Закрепить теоретические знания работы с нормативной документацией. Изучить правила расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из мяса говядины по заданным условиям.

Уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами

#### План работы:

1. Проверка знаний по теме
2. Какие кулинарные части мяса используют для варки, почему?
3. Какие п/ф называются крупнокусковыми?
4. Основной способ тепловой обработки – варка, припускание

#### Порядок выполнения работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов (Сборник рецептов)
3. Выполнение практического задания.

#### Форма отчетности по занятию:

- составление таблицы

#### Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий

**Технологическая карта №**

**Наименование блюда: № по сборнику рецептов**

| № п/п | Наименование сырья | Ед. изм в г. | Набор сырья по сборнику рецептов:<br>в гр. |       | Расчетное количество сырья:<br>в гр. |       |
|-------|--------------------|--------------|--|-------|--------------------------------------|-------|
|       |                    |              | брутто                                     | нетто | брутто                               | нетто |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       |                    |              |  |       |                                      |       |
|       | <b>Выход</b>       |              |  |       |                                      |       |

| <b>Способ приготовления</b> |
|-----------------------------|
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |
|                             |

**Оценка качества  
Блюда или кулинарного изделия**

**Наименование блюда:**

| Критерии оценки | Характеристика | Замечания | Оценка |
|-----------------|----------------|-----------|--------|
|-----------------|----------------|-----------|--------|

|                      |  |                         |  |
|----------------------|--|-------------------------|--|
| <b>Внешний вид</b>   |  |                         |  |
| <b>Цвет</b>          |  |                         |  |
| <b>Вкус и аромат</b> |  |                         |  |
| <b>Консистенция</b>  |  |                         |  |
| <b>Нарезка</b>       |  |                         |  |
|                      |  | <b>Итоговая оценка:</b> |  |

Заведующий производством:

Повар:

**Перечень  
оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха**

| № п/п | Наименование             | Кол-во в шт. |
|-------|--------------------------|--------------|
|       | <b>Оборудование</b>      |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       | <b>Посуда для работы</b> |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       | <b>Посуда для подачи</b> |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |
|       |                          |              |

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из мяса говядины по предложенным условиям, оценка качества

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи из мясных продуктов. Закрепить теоретические знания работы с нормативной документацией. Изучить правила расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из мяса говядины по заданным условиям.

Уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из свинины и баранины по предложенным условиям, оценка качества

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из мясных продуктов. Закрепить теоретические знания работы с нормативной документацией. Изучить правила расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из мяса говядины по заданным условиям.

Уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

#### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из натуральной рубленой и котлетной массы мяса, оценка качества

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из мясных продуктов. Закрепить теоретические знания работы с нормативной документацией. Изучить правила расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из мяса говядины по заданным условиям.

Уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_  
МДК.02.02 43.01.09

#### Практическое занятие №

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) и тушеном виде

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из мясных продуктов. Закрепить теоретические знания работы с нормативной документацией. Изучить правила расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из мяса говядины по заданным условиям.

Уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентам

Ф.И.О. \_\_\_\_\_ Дата: \_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_

МДК.02.02 43.01.09

#### Практическое занятие №

**Тема:** Требования к условиям хранения готовых блюд из мяса, мясных продуктов.

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из мясных продуктов. Закрепить теоретические знания работы с нормативной документацией. Изучить правила расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из мяса говядины по заданным условиям.

Уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами

**Ф.И.О.** \_\_\_\_\_ **Дата:** \_\_\_\_\_ **№ группы** \_\_\_\_\_  
**МДК.02.02 43.01.09**

### **Практическое занятие №**

**Тема** Расчет количества сырья для приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика в отварном, припущенном и жареном виде по предложенным условиям

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из мясных продуктов. Закрепить теоретические знания работы с нормативной документацией. Изучить правила расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из мяса говядины по заданным условиям.

Уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами

**Ф.И.О.** \_\_\_\_\_ **Дата:** \_\_\_\_\_ **№ группы** \_\_\_\_\_  
**МДК.02.02 43.01.09**

### **Практическое занятие №**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика, тушеные, запеченные с гарниром и без гарнира по предложенным условиям

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов в запеченном (с соусом и без) и тушеном виде

**Цель работы:** Знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из мясных продуктов. Закрепить теоретические знания работы с нормативной документацией. Изучить правила расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд из мяса говядины по заданным условиям.

Уметь подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами

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

**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) |