

**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

Санкт-Петербург
2023 г.

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
	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40

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

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

№ практической работы	Наименование тем	Количество часов
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Первый курс. Второй семестр.		
Самостоятельные работы		30
Практические работы		64
Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров		
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
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента		
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
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента		
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
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни		
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

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение соусов в питании		
СР№5	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		
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
Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках		
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
Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		
ПЗ № 8	Расчет количества сырья для приготовления сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	3
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов		
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
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий		
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
Тема 5.1 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра		
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
Тема 5.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки		

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
Второй курс. Третий семестр.		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 6.1. 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
Тема 6.2. 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
Тема 7.1. 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
Тема 7.2. 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
Тема 7.3. 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 В.П. Золин. «Технологическое оборудование п.о.п.» 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 А) естественное 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

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

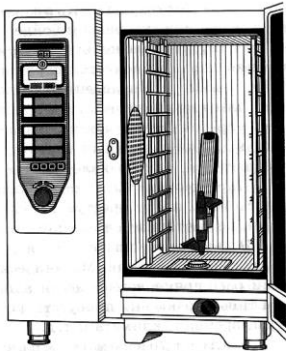


Шкаф жарочно-пекарский электрический четырехсекционный с увлажнением ЭШП-4с-нерж. предназначен к эксплуатации на предприятиях общественного питания в качестве универсального электрического аппарата, используемого для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для тепловой обработки различных 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 гастоёмкостей. 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	Пароконвектоматы, или пароконвекционные печи	
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:

№ п/п	Вопрос	Ответ
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		

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

Контрольные вопросы:

№ п/п	Вопрос	Ответ
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

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		
	ВЫХОД	г		1000		250

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

Технологическая схема блюда: Рассольник ленинградский» 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			
Итоговая оценка:			

Заведующий производством:

Повар:

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

№ п/п	Наименование	Кол-во в шт.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

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

Задание: Повару горячего цеха необходимо приготовить первое блюдо «Уха рыбацкая» рецептура № 136/2016 г. Необходимо рассчитать набор сырья для приготовления блюда и заполнить технологическую карту на 5 порций

Технологическая карта Уха рыбацкая» рецептура № 136/2016 г

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчётное количество 5 п. (.....) л	
			брутто	нетто	брутто	нетто
1	Рыба-мелочь (окунь)	г	200	-		
2	Судак	г	115	63/50*		
3	Налим	г	142	61/50*		
4	Картофель	г	400	300		
5	Лук репчатый	г	60	50		
6	Петрушка-корень	г	13	10		
7	Масло сливочное	г	10	10		
8	Укроп	г	5	4		
9	Вода	г	1100	1100		
10	Соль	г	8	8		
	ВЫХОД	г		1000		300

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

№ п/п	Способ приготовления: «Уха рыбацкая» № 136/2016 г.

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			
Итоговая оценка:			

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 рецептур 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 рецептур		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		
	ВЫХОД	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			
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: 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 15 п. по 75 гр (.....)	
			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		
	ВЫХОД			1000		

Технологическая карта № 2

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

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчётное количество (.....)	
			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		
	ВЫХОД			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.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

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 рецептов		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		
	ВЫХОД	г		1000		

Технологическая карта

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

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептов		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		
	ВЫХОД	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 рецептов		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		
	ВЫХОД	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 запыливания)	г	20	20		
7	Соль	г	1	1		
8	Специи	г	0,1	0,1		
	ВЫХОД	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.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

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		
	ВЫХОД	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		
	ВЫХОД	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.

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчётное количество 15 п.(.....)	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	ВЫХОД					75

Технологическая схема: Соус абрикосовый № 414/2016 г.

Технологическая карта

Наименование блюда: Соус яблочный № 418/2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчётное количество 25 порц. по 50 г (.....)	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	ВЫХОД					50

Технологическая схема: Соус яблочный № 418/2016 г.						

Технологическая карта

Наименование блюда: Соус клюквенный № 417/2005 г.

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

Технологическая схема: Соус клюквенный № 417/2005 г.

--

Технологическая карта

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

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчётное количество 35 п. по 50 гр.(.....)	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	ВЫХОД					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		
	ВЫХОД с маслом	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
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

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.	344	258		
	Вареный картофель	г.		250		
2	Масло сливочное	г.	10	10		
	ВЫХОД с маслом	г		250/10		

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		
	Масса жареных овощей	г		200		
4.	Сметана	г	20	20		
	Выход	г.		200/20		

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

--

**Оценка качества
Блюда или кулинарного изделия**

Наименование блюда:

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

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

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

№ п/п	Наименование	Количество

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		
	Припущенная морковь	г		200		
4	Крупа манная	г	20	20		
5	Сахар	г	6	6		
6	Сухари паниров.	г	5	5		
7	Сметана	г	5	5		
	Готовый полуфабрикат	г		235		
	Готовая запеканка	г		200		
8	Сметана	г	20	20		
	ВЫХОД	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					
	ВЫХОД					

Оценка качества блюда

Наименование блюда: Рагу из овощей № 172/2016 год

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

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.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

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				
	ВЫХОД	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			
Итоговая оценка:			

**Заведующий производством:
Повар**

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

№ п/п	Наименование	Кол-во в шт.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

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

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
	ВЫХОД					

Оценка качества блюда

Наименование блюда: Пудинг рисовый с вареньем № 203/2016

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.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

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			
Итоговая оценка:			

Заведующий производством:
Повар

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

№ п/п	Наименование	Кол-во в шт.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

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

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

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

--

Оценка качества блюда

Наименование блюда: Лапшевник с творогом № 213/2016 г

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.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

Ф.И.О. _____ Дата: _____ № группы _____
 МДК.02.02 43.01.09

Практическое занятие №

Тема: Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых изделий

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 **Бобовые овощи с жиром и луком**

Технологическая карта №

Наименование блюда: Бобовые овощи с жиром и луком № 208/2017 по сборнику рецептов

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

Способ приготовления	

**Оценка качества
Блюда или кулинарного изделия**

Наименование блюда:

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.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

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						

Практическое занятие №

Тема: Расчет количества сырья для приготовления блюд из яиц, творога, сыра по 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 Омлет из яичного порошка № 218\2016 г.

Для выполнения задания Вам понадобится учебник Н.А. Анфимова «Кулинария», и Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий № 218/2017 г.

Технологическая карта

Наименование блюда: Омлет из яичного порошка № 218\2016 г по сборнику рец.

№ п/п	Наименование сырья	Един. Изме р.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчетное количество 5 порций по 200 гр	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1						
2						
3						
4						
5						
6						
	Выход					
Способ приготовления: Омлет из яичного порошка № 218/2016						
Технологическая карта: Омлет из яичного порошка № 218/2016						

--

**Оценка качества
Блюда или кулинарного изделия**

Наименование блюда:

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.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

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						
	Выход со сметаной					

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			
Итоговая оценка:			

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
	Выход с вареньем					

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.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

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
	Выход с икрой					

Технологическая схема: Блины с икрой № 503\2016г

**Оценка
качества приготовленного блюда**

Наименование блюда: Блины с икрой № 503\2016 г

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

Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			

Таблица

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

№ п/п	Наименование	Количество
Оборудование		
Инвентарь		
Инструменты		
Посуда кухонная		
Посуда для подачи		

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		
	ВЫХОД	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		
	Выход	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		

ВЫХОД	гр		1000		
Технологическая схема: Вареники с творожным фаршем № 545/ 2016 г. по сборнику рецептов					

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» № 517/2017г

Технологическая карта

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

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

	ВЫХОД					

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

№ п/п	Наименование	Количество
Оборудование		
Инвентарь		

Инструменты		
Посуда кухонная		
Посуда для подачи		

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

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

Технологическая карта

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

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество (.....)	
			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		
	Готовый фарш			560		
8	Меланж	гр	20	20		
	ВЫХОД	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		
	ВЫХОД	гр		1000		

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
Оборудование		
Инвентарь		

Инструменты		
Посуда кухонная		
Посуда для подачи		

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: Рыба отварная 231№ /2016 г.

Технологическая карта

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

	ВЫХОД					

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			
Итоговая оценка:			

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						
	ВЫХОД					

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
	ВЫХОД					

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
	ВЫХОД					

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			
Итоговая оценка:			

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 рыба на пару.

Технологическая карта № 693

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество 15 порций	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Выход:					

Технологическая схема: Рыба на пару № 693

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

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

Приложение 2

Оценка качества
Блюда или кулинарного изделия

Наименование блюда:

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.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

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: в гр.		Расчетное количество сырья: в гр.	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	Выход					

Способ приготовления	

Оценка качества

Блюда или кулинарного изделия

Наименование блюда:

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.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

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)