

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БУДЕННОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**
(для обучающихся)

по профессиональному модулю

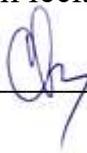
**ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Буденновск

ОДОБРЕНО
на заседании кафедры
«Технологии сервиса и ИКТ»

Согласовано:
Методическая служба



Протокол № 1
от «09» января 2025 г.
Заведующий кафедрой
 Е.М. Галушко.

Составитель(и): преподаватель профессионального цикла дисциплин
ГБПОУ БПК Зверькова В.В

Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий содержат указания по выполнению лабораторных и практических занятий по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Методические указания составлены в соответствии с рабочей программой по дисциплине ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и предназначены для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий и лабораторных работ

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Перечень практических занятий/лабораторных работ
по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся в качестве практического пособия при выполнении лабораторных работ по программе профессионального модуля ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цель методических указаний – оказание помощи обучающимся при выполнении лабораторных работ по ПМ 2 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», и в формировании готовности к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности при освоении профессиональных и общих компетенций по специальности.

Лабораторный практикум по профессиональному модулю ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначен для закрепления теоретических знаний, полученных при изучении данного профессионального модуля, и приобретения практических навыков при производстве и исследовании продукции общественного питания, а также ознакомление их с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Лабораторные занятия входят в профессиональный учебный профессионального модуля ПМ. 02 «Организация и ведение процессов

приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Методические указания по каждой лабораторной работе содержат: тему занятия; цель занятия; пояснения по теме работы; используемое оборудование, аппаратуру, материалы и их характеристики; порядок выполнения конкретной работы; таблицы для заполнения результатов работы; выводы; контрольные вопросы; рекомендуемую литературу, критерии оценки качества выполнения лабораторной работы.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПРИ ОСВОЕНИИ МОДУЛЯ

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

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

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Наименование практических работ/лабораторных занятий	Содержание работ	Количество часов
Раздел. 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Практическая работа № 1	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	8
Практическая работа № 2	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	8
Практическая работа № 3	Составление технологической документации на продукцию общественного питания.	10
Практическая работа № 4	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных	8

	видов горячей кулинарной продукции.	
Раздел 2. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Практическая работа № 5	Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	4
Лабораторная работа № 1	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры, технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	8
Практическая работа № 6	Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	6
Лабораторная работа № 2	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры, технологической карты). Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.	6
Практическая работа № 7	Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
Лабораторная работа № 3	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	8

Практическая работа № 8	Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
Лабораторная работа № 4	Приготовление, оформление, отпуск презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	8
Практическая работа № 9	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	6
Лабораторная работа № 5	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	8
Практическая работа № 10	Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	а
Лабораторная работа № 6	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимент (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола,	10

	подача, оценка качества и безопасности)	
Практическая работа № 11	Адаптация рецептур блюд из птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
Лабораторная работа № 7	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	8

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

В процессе лабораторного занятия по профессиональному модулю, обучающиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение студентами лабораторных работ направлено на углубление теоретических знаний научных основ пищевых технологий; закрепление фактического материала по конкретным темам учебной дисциплины; формирование практического умения и навыков обращения с различными приборами, установками и лабораторным оборудованием, формирование навыков применения полученных знаний в практической деятельности.

В ходе лабораторных занятий у студентов формируются также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, оформлять результаты).

Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованной лаборатории «Учебный кулинарный цех». Перед проведением лабораторно-практических работ разрабатываются инструкции по проведению работ, формы для отчета.

Перед проведением лабораторно-практических работ проверить исправность теплового и механического оборудования; подготовить необходимый инвентарь, инструмент, посуду, скомплектовать набор продуктов. Обучающиеся надевают специальную санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования, моют руки.

По каждому лабораторному заданию (работе) учебной дисциплины студентам предоставляются методические указания по их проведению. Методические указания по каждой лабораторной работе содержат: тему занятия; цель занятия; пояснения по теме работы; используемое оборудование, аппаратуру, материалы и их характеристики; порядок выполнения конкретной работы; таблицы для заполнения результатов работы; выводы; контрольные вопросы; рекомендуемую литературу.

При проведении лабораторных занятий учебная группа делится на подгруппы в зависимости от темы и порядка выполнения лабораторной работы. Перед началом выполнения лабораторных работ студенты должны изучить правила техники безопасности и неукоснительно выполнять их в процессе работы. Обязательным условием выполнения лабораторной работы является индивидуальная работа каждого студента. В конце работ обучающиеся убирают рабочее место, посуду, инвентарь и инструмент. Уборку помещения заканчивают дежурные.

Перед выполнением лабораторного задания (работы) проводится проверка знаний студентов – их теоретической готовности к выполнению задания. При проведении лабораторных работ следует обращать внимание студентов на точность соблюдения ими всех параметров и условий методики проведения эксперимента, в противном случае могут резко исказиться конечные результаты определения.

Результаты выполнения лабораторного задания (работы) студенты записывают в рабочую тетрадь для лабораторных работ, затем оформляют их в виде отчета, форма и содержание которого указаны в методических рекомендациях к лабораторной работе.

Оценки за выполнение лабораторного задания (работы) являются показателями текущей успеваемости студентов по учебной дисциплине.

Преподаватель проводит полный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в учебной лаборатории.

Получив письменную инструкцию и форму для отчета, обучающиеся приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание студентов на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды. Некоторые приемы и процессы перед выполнением задания демонстрирует преподаватель.

Но в основном обучающиеся работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к качеству приготовляемых блюд и их рецептуре.

Готовые блюда обучающиеся оформляют, сдают индивидуально или побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления. Обучающиеся оформляют в тетрадях для лабораторных работ отчет, в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую карту на блюда, технологическую схему приготовления блюда или изделия, используя сборник рецептов.

Заполняют таблицу: «Требования к качеству блюда или изделия». Получают оценки за проделанную работу.

Оценки за выполнение лабораторно- практических заданий являются показателями текущей успеваемости студентов по учебной дисциплине. Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные обучающимися в процессе проведения лабораторно- практической работы.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практические работы выполняются в рабочей тетради, в которую записывается название работы, задание. Обучающиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов практической работы.

Преподаватель подводит итог практической работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

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

Цель работы: формирование практических умений по разработке ассортимента горячей кулинарной продукции для предприятий общественного питания в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи

Требования к знаниям:

Для выполнения практической работы студент должен знать:

- методику составления расчетного меню предприятия;
- правила работы со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;

Задание:

1. Разработать расчетное меню на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски для городского ресторана на 150 мест. Ресторан принимает гостей с 11⁰⁰ до 23⁰⁰ ч.

Требования к оформлению результатов практической работы- задание должно быть оформлено в виде расчетного меню с приложением. Приложение должно содержать расчеты по заданию.

Информационное обеспечение

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник для студентов учреждений среднего проф. образования. 2-е изд., М.: Академия. 2018;

2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2т. Т. 2./ М.П. Могильный.Изд. 2-е, доп.и испр.- М.:ДеЛиплюс,2016г.-395с

Алгоритм выполнения работы:

Задание №1

1.Определите число потребителей и количество блюд, реализуемое рестораном, пользуясь справочной литературой. Результаты оформите в таблице, по примеру, приведенному ниже:

График загрузки торгового зала ресторана на 150 мест

Часы работы	Зал на 150 мест		
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Число потребителей
11-12	1,0	20	21

2. Выполните разбивку общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие блюда и т.п.), а также внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам (рыбные, мясные, овощные и т.п.) в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой рестораном (пользуясь справочной литературой). Результаты оформите в таблицу, на основе примера, приведенного ниже:

Соотношение различных групп блюд в ассортименте продукции

Блюда	Соотношение блюд, %		Число порций блюд,
	от общего количества блюд	от данной группы блюд	
Холодные блюда и закуска:	45		699
– рыбные;		25	174
– мясные;		30	210
– салаты;		40	280
–кисломолочные продукты		5	35

3.Приступайте к формированию расчетного меню на горячие блюда и закуска городского ресторана (из общей разбивки блюд, необходимо выбрать только горячие блюда и закуска) заполняя данные меню, на основе примера, приведенного ниже:

Расчетное меню городского ресторана на 150 мест

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Число порций блюд
34	Икра паюсная	50/15/14	54

Критерии оценивания работ:

№ задания	Критерии оценивания выполненных заданий
№1	<p>Оценка «отлично»- расчетное меню выполнено верно;</p> <p>Оценка «хорошо»- расчетное меню выполнено верно, но имеется одна ошибка в расчетах;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»- расчетное меню содержит одно замечание в оформлении, имеется одна ошибка в расчетах;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно»- расчетное меню имеет 2 и более замечаний по оформлению, имеется две и более ошибки в расчетах;</p>

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2

Наименование темы: Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции).

Цель: научиться выявлять риски в области обеспечения качества.

Задание:

1. Проанализируйте требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанных на принципах системы ХАССП.

Пример Таблица 2 – Анализ рисков и предупреждающих действий

Контролируемый этап	Анализ рисков	Учитываемый опасный фактор	Предупреждающие действия
Входной контроль сырья	Физические	мелкие вредители продукты их жизнедеятельности	Дезинсекция, дератизация
	Биологические	разнообразные дрожжи	Наличие сертификатов, удостоверений качества, проверка органолептических свойств,

			контроль срока годности
	Химические	пестициды, тяжелые металлы, радиационные элементы	Наличие сертификатов, удостоверений качества

2. Заполните таблицу, перечислите требования к качеству блюд из овощей:

№	Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Аромат	Вкус	Консистенция
1	Отварные овощи: картофельное пюре					
2	Тушеные овощи: рагу овощное					
3	Жареные овощи: зразы картофельные с грибами					
4	Запеченные овощи: голубцы овощные					

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания практической работы

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3

Наименование темы: Составление технологической документации на продукцию общественного питания.

Цель: научиться правильному решению задач в соответствии с требованиями.

Задание:

1. Составить акт о несоответствии качества масла коровьего сопроводительным документам.
2. Разработать и составить сопроводительную документацию, подтверждающую качество готовой продукции и полуфабрикатов. Оформить бракеражный журнал.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы в списке рекомендуемых источников.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания практической работы

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Пример оформления акта о несоответствии качества товаров сопроводительным документам и образец разработки и оформления сопроводительных документов, подтверждающими качество готовой продукции:

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОАО «Исток»

**Акт
от 10.02.2010г**

о несоответствии качества товаров сопроводительным документам

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии, в составе:
заведующего складом Ивановой Е. Н.,
кладовщика Захаровой С. А.,
менеджера ООО «Буденновский молкомбинат» Малахова А. Н. и специалиста отдела торговли Буркова Н. Ю.,
составили настоящий акт в том, что 08.02.2010 г. при приемке товара ОАО «Исток» от ООО «Буденновский молкомбинат» было обнаружено, что поступившее масло коровье, по сопроводительным документам значившееся как соответствующее высшему сорту, фактически по качеству соответствует среднему. По количеству и качеству остальных товарно-материальных ценностей претензий нет.

К акту прилагаются следующие документы:

- накладная ООО «Буденновский молкомбинат»;
- сертификат качества на масло коровье в/с;
- упаковочные ярлыки;
- заключение лаборатории по результатам анализа продукта;
- акт от 08.02.2010г о несоответствии качества масла коровьего, выявленном при приемке товара.

Члены комиссии предупреждены об ответственности за подписание акта, не соответствующего действительности.

Члены комиссии:

заведующий складом Иванова Е. Н. _____
кладовщик Захарова С. А. _____
менеджер ООО «Буденновский молкомбинат» Малахов А. Н. _____
специалист отдела торговли Буркова Н. Ю. _____

Образец заполнения разработки и составления сопроводительной документации, подтверждающий качество готовой продукции и полуфабрикатов.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации и блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
20.02.2018 08-00	08-15	Каша гречневая	Отлично	Разрешено	<i>Иванов Лысова Мальцева</i>	-
20.02.2018 08-00	08-15	Каша пшеничная на молоке	Неудовлетворительно	Запрещено	<i>Иванов Лысова Мальцева</i>	Горький вкус, к реализации

						и запрещено
20.02.2018 08-00	08-15	Компот из сухофрукто в	Отлично	Разрешено	<i>Иванов Лысова Мальцева</i>	-

Образец заполнения бракеражного журнала

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименован ие готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд		Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Результаты взвешивани я порционны х блюд	Примеча ние Указыва ются факты запреще ния к реализац ии готовой продукц ии
			Оценка блюда	Температура перед раздачей				
1	2	3	4	5	6	7	8	9

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4

Наименование темы: Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции

Цель и задачи работы:

- закрепить знания по видам технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для организации рабочих мест в горячем цехе и организации рабочих мест на раздаче.
- освоить умения выбора производственного инвентаря и оборудования для организации рабочих мест для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. Средства обучения: методическое пособия по выполнению практического занятия; раздаточный материал.

Последовательность выполнения практической работы:

Указания к работе:

1. Проанализировать задание.

2. Обобщив полученные знания по пройденному материалу, составить проект горячего цеха.
3. Выполнить тест.
4. Подготовка и сдача практической работы (работа может быть выполнена в электронном виде в программе «Презентация Microsoft Power Point» или в рабочих тетрадях).

Последовательность выполнения работы

1. Укажите требования безопасности и охраны труда согласно виду производственного цеха.

Таблица 1

Вид деятельности	Требования безопасности и охрана труда
Размещение оборудования, инвентаря.	
Санитарно-гигиенические обеспечения производственного цеха	

2. Разработайте план горячего цеха соусного и супового отделения с размещением оборудования и инвентаря.

окно	окно	окно
		Вход

- _____

-



-



-



-



-



-



-



-

3. Дайте ответ на контрольные вопросы

1. Какие требования предъявляются к расположению горячего цеха?
2. Что такое цех и его структура?
3. Назовите технологические линии горячего цеха соусного отделения:
А) _____
Б) _____
В) _____
4. Для чего предназначена механизированная линия раздачи обедов «Поток»?

Критерии оценки результатов ответов на вопросы

1. Ответ на вопрос несет значимую информацию
2. Ответ на вопрос четко и понятно сформулирован.
3. Ответ поддается оцениванию.
4. Ответ ориентирован на получении конкретного результата.

Результаты ответов должны быть:

1. понятными
2. четко и ясно изложены
3. оцениваемы

Задание на дом:

1. Оформить проект горячего цеха соусного отделения на формате А4 (для портфолио).

Критерии оценки практической работы:

Задания	Баллы	Примечание
Таблица 1. «Требования безопасности и охраны труда производственного цеха»	20	Каждый правильный ответ 10 баллов.
Проект горячего цеха соусного отделения	10	Правильно составленный проект 10 баллов.
Контрольные вопросы	12	Каждый правильный ответ 3 балла.
Максимальное количество баллов	42	-

Процент результативности (правильных ответов)	Максимальное количество набранных баллов <u>42</u>	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		отметка	Вербальный аналог
90% - 100%	38 – 42	5	отлично
80% - 89%	34 – 37	4	хорошо
70% - 79%	27 – 33	3	удовлетворительно
Менее 70%	Менее 27	2	не удовлетворительно

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5

Наименование темы: Адаптация, разработка рецептур прозрачных супов (консоме) сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

Цель: научиться заполнять документацию для акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты.

Задание: составить акт определения отходов и потерь на сырье при механической обработке, технологическую карту, калькуляционную карту на прозрачный суп Консоме (бульон мясной прозрачный), заменить говядину 1 категории на 2.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы в списке рекомендуемых источников.

Критерии оценивания практической работы

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Пример оформления акта определения отходов и потерь на сырье при механической обработке

Акт по определению отходов и потерь при механической обработке сырья
№1

лицевая сторона

Наименование предприятия

Дата проведения работы (число, месяц, год)

Поставщик, дата получения, N накладной

Наименование и характеристика сырья (продукта)

Наименование позиции	Опыт		Принятые отходы и потери, %
	кг	%	
Масса партии сырья			
Масса пленки, упаковки, глазури и т.п.			
Масса партии сырья без пленки, глазури, упаковки и т.п.			
Масса размороженного сырья			
Потери при размораживании			
Масса сырья до механической обработки			
Масса сырья после механической обработки			
Отходы при механической обработке			

Потери неучтенные			
Общие потери при механической обработке			

Оборотная сторона

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта) с указанием оборудования

Заключение:

Ответственные сотрудники

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо

Технологическая карта (ТК) – один из разрешающих деятельность предприятия общественного питания документов, оформление которого является обязательным. ТК имеет практическую ценность и позволяет вести стабильно успешную деятельность, независимо от смены персонала, так как любой повар сможет точно повторить приготовление блюда с соблюдением рецептуры и технологии. Технологическая карта (ПРИЛОЖЕНИЕ 7) служит базой для ведения учета расходов продукции и гарантирует качество продуктов.

В технологической карте обязательно указывают:

- название организации;
- источник рецептуры;
- номер технологической карты;
- наименование блюда/изделия;
- нормы расхода продуктов массой брутто и нетто на 1 порцию;
- нормы расхода продуктов массой брутто и нетто на количество порций по меню;
- выход полуфабрикатов;
- выход готового блюда /изделия;
- технологию приготовления, оформления и подачи.

Хранятся технологические карты на предприятии в доступном месте. Утверждаются ТК подписью и печатью руководителя организации.

Утверждаю руководитель

«__» _____ 202__ г.

Организация _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_1_

Пример оформления калькуляционной карты с учетом наценки

Калькуляционная карта (КК) заполняется на основании ТТК и представляет собой информацию в соответствии с действительными физическими показателями количеством и перечнем продуктов данного блюда (изделия). Допускается определять себестоимость блюда и корректировать итоговую стоимость, при необходимости меняя наценку при условии роста цен. Калькуляция рассчитывается на 100 порций, 10 литров или 10 кг

Для составления калькуляции блюда сначала определяют нормы вложения сырья (по технико-технологическим картам) на 100 блюд или 10 кг (л) и рассчитывают по формулам:

а) если калькуляция составляется на 100 порций

$$N = N_1 \times 100 / 1000$$

где N – норма вложения сырья на 100 порций (кг);

N_1 – норма вложения сырья на 1 порцию (г);

100 – 100 порций.

б) если калькуляция составляется на 10 кг (л)

$$N = N_1 \times 10 / 1000$$

где N – норма вложения сырья на 10 кг (кг);

N_1 – норма вложения сырья на 1 кг (г);

10 – 10 кг.

Далее по накладным, товарно-транспортным накладным и т.д. определяют закупочные цены на сырье и продукты и рассчитывают общую сумму сырьевого набора по формулам

а) сумма = цена x норма, (руб.); ,

б) $ОССН = \text{сумма}_1 + \text{сумма}_2 + \dots + \text{сумма}_n$,

где ОССН – общая стоимость сырьевого набора (руб.).

Затем рассчитывают размер единой торговой наценки по формуле:

$$Тн = ОССН \times Ен / 100,$$

где Тн – размер единой торговой наценки (руб.);

ОССН - общая стоимость сырьевого набора (руб.);

Ен – единая торговая наценка (%).

После произведенных расчетов определяют продажную цену блюда по формулам:

а) если калькуляция составляется на 100 порций:

$$Пц = (ОССН + Тн) / 100$$

где Пц – продажная цена 1 порции (руб.);

ОССН - общая стоимость сырьевого набора (руб.)

Тн – размер единой торговой наценки (руб.)

б) если калькуляция составлялась на 10 кг (л):

$$Пц = (ОССН + Тн) \times \text{выход} / 10$$

где Пц-продажная цена 1 порции (руб)

ОССН- общая стоимость сырьевого набора (руб)

Тн - размер единой торговой наценки (руб)

Выход – выход 1 порции (кг).

Нормы закладки соли и специй указаны в сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий в начале каждого раздела.

наименование организации
КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № _____

наименование блюда			№ 1 от «__» _____ Г		
Порядковый № калькуляции, дата утверждения					
№ п/п	Продукты		Норма, кг	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	Наименование				
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	
Наценка _____%, руб. коп					
Цена продажи блюда, руб. коп					
Выход 1 блюда в готовом виде, грамм					
Зав. производством		П	Ф.И.О.		
Калькуляцию составил		од	Ф.И.О.		
УТВЕРЖДАЮ		пи	Ф.И.О.		
Руководитель организации		сь			

Заведующий производством / _____ / _____
(ФИО) (подпись)

Бухгалтер- калькулятор / _____ / _____
(ФИО) (подпись)

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 6

Наименование темы: Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

Цель: научиться подготавливать документацию для акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты.

Задание: составить акт по определению потерь при тепловой обработке сырья, технологическую карту, калькуляционную карту на коричневый соус сложного ассортимента.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания практической работы

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо

Технологическая карта (ТК) – один из разрешающих деятельность предприятия общественного питания документов, оформление которого является обязательным. ТК имеет практическую ценность и позволяет вести стабильно успешную деятельность, независимо от смены персонала, так как любой повар сможет точно повторить приготовление блюда с соблюдением рецептуры и технологии. Технологическая карта (ПРИЛОЖЕНИЕ 7) служит базой для ведения учета расходов продукции и гарантирует качество продуктов.

В технологической карте обязательно указывают:

- название организации;
- источник рецептуры;
- номер технологической карты;
- наименование блюда/изделия;
- нормы расхода продуктов массой брутто и нетто на 1 порцию;
- нормы расхода продуктов массой брутто и нетто на количество порций по меню;
- выход полуфабрикатов;
- выход готового блюда /изделия;
- технологию приготовления, оформления и подачи.

Хранятся технологические карты на предприятии в доступном месте. Утверждаются ТК подписью и печатью руководителя организации.

Пример оформления калькуляционной карты с учетом наценки

Калькуляционная карта (КК) заполняется на основании ТТК и представляет собой информацию в соответствии с действительными физическими показателями количеством и перечнем продуктов данного блюда (изделия). Допускается определять себестоимость блюда и корректировать итоговую стоимость, при необходимости меняя наценку при условии роста цен. Калькуляция рассчитывается на 100 порций, 10 литров или 10 кг

Для составления калькуляции блюда сначала определяют нормы вложения сырья (по технико-технологическим картам) на 100 блюд или 10 кг (л) и рассчитывают по формулам:

а) если калькуляция составляется на 100 порций

$$H = H_1 \times 100 / 1000$$

где H – норма вложения сырья на 100 порций (кг);

H₁ – норма вложения сырья на 1 порцию (г);

100 – 100 порций.

б) если калькуляция составляется на 10 кг (л)

$$H = H_1 \times 10 / 1000$$

где H – норма вложения сырья на 10 кг (кг);

H₁ – норма вложения сырья на 1 кг (г);

10 – 10 кг.

Далее по накладным, товарно-транспортным накладным и т.д. определяют закупочные цены на сырье и продукты и рассчитывают общую сумму сырьевого набора по формулам

а) сумма = цена x норма, (руб.); ,

б) ОССН = сумма₁ + сумма₂ + ... + сумма_n ,

где ОССН – общая стоимость сырьевого набора (руб.).

Затем рассчитывают размер единой торговой наценки по формуле:

$$T_n = \text{ОССН} \times E_n / 100,$$

где T_n – размер единой торговой наценки (руб.);

ОССН - общая стоимость сырьевого набора (руб.);

E_n – единая торговая наценка (%).

После произведенных расчетов определяют продажную цену блюда по формулам:

а) если калькуляция составляется на 100 порций:

$$P_c = (\text{ОССН} + T_n) / 100$$

где P_c – продажная цена 1 порции (руб.);

ОССН - общая стоимость сырьевого набора (руб.)

T_n – размер единой торговой наценки (руб.)

б) если калькуляция составлялась на 10 кг (л):

$$P_c = (\text{ОССН} + T_n) \times \text{выход} / 10$$

где P_c-продажная цена 1 порции (руб)

ОССН- общая стоимость сырьевого набора (руб)

T_n - размер единой торговой наценки (руб)

Выход – выход 1 порции (кг).

Нормы закладки соли и специй указаны в сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий в начале каждого раздела.

наименование организации
КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № _____

наименование блюда			№ 1 от «__» _____ Г		
Порядковый № калькуляции, дата утверждения					
№ п/п	Продукты		Норма, кг	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	Наименование				
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	
Наценка _____%, руб. коп					
Цена продажи блюда, руб. коп					
Выход 1 блюда в готовом виде, грамм					
Зав. производством		П од пи сь	Ф.И.О.		
Калькуляцию составил			Ф.И.О.		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации			Ф.И.О.		

Заведующий производством / _____ / _____
(ФИО) (подпись)

Бухгалтер- калькулятор / _____ / _____
(ФИО) (подпись)

При составлении акта проработки производятся необходимые расчеты:
Методика расчета массы отходов при механической кулинарной обработки продуктов производится по формуле:

$$M_{отх} = (M_{б} \times \% \text{отх}) : 100, \text{ кг, (1)}$$

где масса брутто (Мб) продуктов принимается за 100%;

процент отходов (% отх) определяется по таблицам сборника рецептов

Методика расчета массы брутто при механической кулинарной обработки продуктов производится по формуле:

$$M_{б} = M_{н} \times 100 : (100 - \% \text{отх}), \text{ кг, (2)}$$

где масса брутто принимается за 100%;

процент отходов (% отх) определяется по таблицам сборника рецептов

Лицевая сторона

Наименование предприятия

Дата проведения работы (число, месяц, год)

Поставщик, дата получения, N накладной

Наименование и характеристика сырья (продукта)

Наименование позиции	Опыт		Принятые потери, %
	кг	%	
Масса сырья нетто или полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке			
Масса готового продукта после тепловой обработки			
Потери при тепловой обработке			
Масса готового продукта после остывания			
Потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании			

Оборотная сторона

Описание технологического процесса тепловой обработки сырья (продукта) с указанием оборудования

Заключение:

Ответственные сотрудники

Подписи

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 7

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

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда и технологическую карту на него.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры сложного гарнира бобовых. Дать рекомендации по подбору мясных блюд к данному гарниру.

2. Составить технологическую карту на блюдо Бобовые отварные выходом 150 грамм.

3. Заполнить таблицу

Наименование	Время варки	Особенности	Подача блюда
--------------	-------------	-------------	--------------

блюда		приготовления	
Бобовые с жиром и луком			
Фасоль в соусе			

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания практической работы

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо

Технологическая карта (ТК) – один из разрешающих деятельность предприятия общественного питания документов, оформление которого является обязательным. ТК имеет практическую ценность и позволяет вести стабильно успешную деятельность, независимо от смены персонала, так как любой повар сможет точно повторить приготовление блюда с соблюдением рецептуры и технологии. Технологическая карта (ПРИЛОЖЕНИЕ 7) служит базой для ведения учета расходов продукции и гарантирует качество продуктов.

В технологической карте обязательно указывают:

- название организации;
- источник рецептуры;
- номер технологической карты;
- наименование блюда/изделия;
- нормы расхода продуктов массой брутто и нетто на 1 порцию;
- нормы расхода продуктов массой брутто и нетто на количество порций по меню;
- выход полуфабрикатов;
- выход готового блюда /изделия;
- технологию приготовления, оформления и подачи.

Образец разработки проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий

Пример Таблица – Проект рецептуры блюда «Палтус, запеченный под соусом Бешамель»

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Палтус тушка потрошенный без головы замороженный	163	152/125*
Вода	10	10
Перец черный молотый	1	1
Сахар	2	2
Соль	2	2
Лимонный сок	15	15
Базилик сушеный	2	2
Соус Бешамель		
Мука пшеничная высший сорт	20	20
Масло сливочное	20	20
Молоко м.ж.д. 3,2%	50	50
Сыр Пармезан	22	20
Соль	1	1
Куркума сушеная	2	2
Тимьян зелень	6	5
Выход порции		125/100

*масса запечённой рыбы

Технологический процесс приготовления: приводится развернутое описание технологии приготовления с указанием форм и размеров нарезки продуктов, режимов и времени маринования или созревания (если необходимо), отваривания, жарения, тушения и т.д.

Температура подачи блюда: прописывается в соответствии с правилами подачи блюд.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 8

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

Цель: научиться составлять расчет сырья, технологические и калькуляционные карты.

Задание:

1. Решить задачи:

- Определить количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. Меланж 1:1.

- Определить количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. 1 - яйцо – 10г яичного порошка

2. Составить технологическую карту на драчену и указать расчет энергетического состава.

3. Разработать калькуляционную карту на драчену.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания практической работы

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо

Технологическая карта (ТК) – один из разрешающих деятельность предприятия общественного питания документов, оформление которого является обязательным. ТК имеет практическую ценность и позволяет вести стабильно успешную деятельность, независимо от смены персонала, так как любой повар сможет точно повторить приготовление блюда с соблюдением рецептуры и технологии. Технологическая карта (ПРИЛОЖЕНИЕ 7) служит базой для ведения учета расходов продукции и гарантирует качество продуктов.

В технологической карте обязательно указывают:

- название организации;
- источник рецептуры;
- номер технологической карты;
- наименование блюда/изделия;
- нормы расхода продуктов массой брутто и нетто на 1 порцию;
- нормы расхода продуктов массой брутто и нетто на количество порций по меню;

Пример оформления калькуляционной карты с учетом наценки

Калькуляционная карта (КК) заполняется на основании ТТК и представляет собой информацию в соответствии с действительными физическими показателями количеством и перечнем продуктов данного блюда (изделия). Допускается определять себестоимость блюда и корректировать итоговую стоимость, при необходимости меняя наценку при условии роста цен. Калькуляция рассчитывается на 100 порций, 10 литров или 10 кг

Для составления калькуляции блюда сначала определяют нормы вложения сырья (по технико-технологическим картам) на 100 блюд или 10 кг (л) и рассчитывают по формулам:

а) если калькуляция составляется на 100 порций

$$H = H_1 \times 100 / 1000$$

где H – норма вложения сырья на 100 порций (кг);

H₁ – норма вложения сырья на 1 порцию (г);

100 – 100 порций.

б) если калькуляция составляется на 10 кг (л)

$$H = H_1 \times 10 / 1000$$

где H – норма вложения сырья на 10 кг (кг);

H₁ – норма вложения сырья на 1 кг (г);

10 – 10 кг.

Далее по накладным, товарно-транспортным накладным и т.д. определяют закупочные цены на сырье и продукты и рассчитывают общую сумму сырьевого набора по формулам

а) сумма = цена x норма, (руб.); ,

б) ОССН = сумма₁ + сумма₂ + ... + сумма_n ,

где ОССН – общая стоимость сырьевого набора (руб.).

Затем рассчитывают размер единой торговой наценки по формуле:

$$T_n = \text{ОССН} \times E_n / 100,$$

где T_n – размер единой торговой наценки (руб.);

ОССН - общая стоимость сырьевого набора (руб.);

E_n – единая торговая наценка (%).

После произведенных расчетов определяют продажную цену блюда по формулам:

а) если калькуляция составляется на 100 порций:

$$P_c = (\text{ОССН} + T_n) / 100$$

где P_ц – продажная цена 1 порции (руб.);

ОССН - общая стоимость сырьевого набора (руб.)

T_n – размер единой торговой наценки (руб.)

б) если калькуляция составлялась на 10 кг (л):

$$P_c = (\text{ОССН} + T_n) \times \text{выход} / 10$$

где P_ц-продажная цена 1 порции (руб)

ОССН- общая стоимость сырьевого набора (руб)

T_n - размер единой торговой наценки (руб)

Выход – выход 1 порции (кг).

Нормы закладки соли и специй указаны в сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий в начале каждого раздела.

_____наим

менование организации

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № _____

наименование блюда

Порядковый № калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__» _____ г		
№ п/п	Продукты		Норма, кг	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	Наименование				
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	
Наценка _____%, руб. коп					
Цена продажи блюда, руб. коп					
Выход 1 блюда в готовом виде, грамм					
Зав. производством		П од пи сь	Ф.И.О.		
Калькуляцию составил			Ф.И.О.		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации			Ф.И.О.		

Заведующий производством / _____ / _____
(ФИО) (подпись)

Бухгалтер- калькулятор / _____ / _____
(ФИО) (подпись)

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 9

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

Цель: научиться разрабатывать фирменные блюда и необходимые технологические документы.

Задание:

1. Выполнить контрольную разработку рецептуры фирменного холодного блюда для ресторана. Произвести расчет сырья по сезону.
2. Составить технологическую и технико-технологическую карту на данное блюдо.
3. Выполнить разработку калькуляционной карты на фирменное блюдо.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания практической работы

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Образец и порядок разработки технологической карты на блюдо

Технологическая карта (ТК) – один из разрешающих деятельность предприятия общественного питания документов, оформление которого является обязательным. ТК имеет практическую ценность и позволяет вести стабильно успешную деятельность, независимо от смены персонала, так как любой повар сможет точно повторить приготовление блюда с соблюдением рецептуры и технологии. Технологическая карта (ПРИЛОЖЕНИЕ 7) служит базой для ведения учета расходов продукции и гарантирует качество продуктов.

В технологической карте обязательно указывают:

- название организации;
- источник рецептуры;
- номер технологической карты;
- наименование блюда/изделия;
- нормы расхода продуктов массой брутто и нетто на 1 порцию;
- нормы расхода продуктов массой брутто и нетто на количество порций по меню;
- выход полуфабрикатов;
- выход готового блюда /изделия;
- технологию приготовления, оформления и подачи.

Хранятся технологические карты на предприятии в доступном месте.

Утверждаются ТК подписью и печатью руководителя организации.

Пример оформления калькуляционной карты с учетом наценки

Калькуляционная карта (КК) заполняется на основании ТТК и представляет собой информацию в соответствии с действительными физическими показателями количеством и перечнем продуктов данного блюда (изделия). Допускается определять себестоимость блюда и корректировать итоговую стоимость, при необходимости меняя наценку при условии роста цен. Калькуляция рассчитывается на 100 порций, 10 литров или 10 кг

Для составления калькуляции блюда сначала определяют нормы вложения сырья (по технико-технологическим картам) на 100 блюд или 10 кг (л) и рассчитывают по формулам:

а) если калькуляция составляется на 100 порций

$$H = H_1 \times 100 / 1000$$

где H – норма вложения сырья на 100 порций (кг);

H_1 – норма вложения сырья на 1 порцию (г);

100 – 100 порций.

б) если калькуляция составляется на 10 кг (л)

$$H = H_1 \times 10 / 1000$$

где H – норма вложения сырья на 10 кг (кг);

H_1 – норма вложения сырья на 1 кг (г);

10 – 10 кг.

Далее по накладным, товарно-транспортным накладным и т.д. определяют закупочные цены на сырье и продукты и рассчитывают общую сумму сырьевого набора по формулам

а) сумма = цена x норма, (руб.); ,

б) $OCCN = \text{сумма}_1 + \text{сумма}_2 + \dots + \text{сумма}_n$,

где OCCN – общая стоимость сырьевого набора (руб.).

Затем рассчитывают размер единой торговой наценки по формуле:

$$T_n = OCCN \times E_n / 100$$

где T_n – размер единой торговой наценки (руб.);

OCCN - общая стоимость сырьевого набора (руб.);

E_n – единая торговая наценка (%).

После произведенных расчетов определяют продажную цену блюда по формулам:

а) если калькуляция составляется на 100 порций:

$$P_{ц} = (OCCN + T_n) / 100$$

где $P_{ц}$ – продажная цена 1 порции (руб.);

OCCN - общая стоимость сырьевого набора (руб.)

T_n – размер единой торговой наценки (руб.)

б) если калькуляция составлялась на 10 кг (л):

$$P_{ц} = (OCCN + T_n) \times \text{выход} / 10$$

где $P_{ц}$ -продажная цена 1 порции (руб)

OCCN- общая стоимость сырьевого набора (руб)

T_n - размер единой торговой наценки (руб)

Выход – выход 1 порции (кг).

Нормы закладки соли и специй указаны в сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий в начале каждого раздела.

_____наим

менованние организации

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № _____

наименование блюда

Порядковый № калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__» _____ г		
№ п/п	Продукты		Норма, кг	Цена, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	Наименование				
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	
Наценка _____%, руб. коп					
Цена продажи блюда, руб. коп					
Выход 1 блюда в готовом виде, грамм					
Зав. производством		П од пи сь	Ф.И.О.		
Калькуляцию составил			Ф.И.О.		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации			Ф.И.О.		

Заведующий производством / _____ / _____
(ФИО) (подпись)

Бухгалтер- калькулятор / _____ / _____
(ФИО) (подпись)

Пример и образец оформления технико-технологической карты

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другими предприятиями ТТК не действуют).

Утверждаются технико-технологические карты руководителем предприятия.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах должна обеспечивать соблюдение

показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Технико-технологическая карта включает в себя:

- наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
- перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);
- требования к качеству сырья;
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
- показатели качества и безопасности;
- показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Наименование блюда. Область применения» указывается точное название блюда (изделия), которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Перечень сырья» указываются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия), с указанием нормативной документации, в соответствии с которой они произведены (ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия).

В разделе «Требования к качеству сырья» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции. В данном разделе должны быть указаны основные характеристики сырья и полуфабрикатов: кондиция, термическое состояние, степень обработанности.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования к порядку реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами для предприятий и Условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

В Разделе «Пищевая и энергетическая ценность» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия), которые определяются по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия.

Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик.

«УТВЕРЖДАЮ»
ДИРЕКТОР РЕСТОРАНА
_____ К. ИВАНОВ
«__» _____ 20 года

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 на курицу, тушенную с грибами

1. Область применения:

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Курица, тушенная с грибами», вырабатываемое рестораном и его филиалом.

2. Перечень сырья:

2.1. Для приготовления курицы, тушенной с грибами, используют следующее сырье:

Мясо птицы - ГОСТ 21784

Маргарин - ГОСТ 240

Картофель свежий продовольственный - ГОСТ 26545

Морковь столовая свежая - ГОСТ 26767

Лук репчатый свежий - ГОСТ 27166

Шампиньоны свежие культивируемые - РСТ РСФСР 608-79

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырье, используемое для приготовления курицы, тушенной с грибами, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепттура

3.1. Рецепттура блюда «Курица, тушенная с грибами»

Наименование сырья (г)	Масса брутто	Масса нетто (г)
Курица	160	109

Маргарин	3	3
Картофель	187	140
Мор кош.	44	35
Шампиньоны свежие	118	90
Масса отварных грибов	-	45
Маргарин	5	5
Масса жареных грибов	-	45
Лук репчатый	30	25
Маргарин	5,5	5,5
Масса пассерованного лука	-	12,5
Бульон или вода	130	130
Масса тушеной курицы	-	75
Масса гарнира	-	275
Выход готового блюда (1 порции)	-	350

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Курица, тушенная с грибами» производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания (1983 г.).

4.2. Подготовленные тушки курицы рубят на куски, обжаривают до образования поджаристой корочки, закладывают в горшочек, добавляют сырой картофель и морковь, нарезанные дольками, нашинкованный пассерованный лук, лавровый лист, соль, перец. Затем заливают бульоном или водой и тушат в жарочном шкафу до готовности (40-50 мин). За 8-10 мин до окончания тушения добавляют жареные грибы.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «курица, тушенная с грибами» должно подаваться в горшочке, в котором изготовлялось. Горшочек устанавливают на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее 65°С.

5.3. Срок реализации курицы, тушенной с грибами, при хранении на мармите или горячей плите - не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид - два кусочка курицы на порцию; овощи сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны

Консистенция - мягкая, сочная

Цвет - желтый с оранжевым оттенком

Вкус - умеренно соленая с привкусом жареных грибов

Запах - тушеной курицы с овощами и жареных грибов

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) - 20,7

Массовая доля жира, % (не менее) - 3,1

Массовая доля соли, % (не более) - 0,7

6.3. Микробиологические показатели:

количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более - 1×10^6

бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г - 0,01

каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г - 1,0

Proteus не допускается в массе продукта, г - 0,1

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г - 25

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал / кДж
7,35	7,17	7,11	122/510

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 10

Наименование темы: Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры блюда из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП.

2. Решить задачи:

- Определить количество порций гуляша из 157 кг говядины 2 категории, учитывая кулинарное назначение частей туши.

- Определить, сколько говядины 2 категории надо взять для приготовления 15 порций блюда «мясо отварное».

- Найти количество отходов по среднетушевым нормам отходов при поступлении 80 кг говядины 2 категории упитанности.

- Выписать продукты для 5кг «Паштета из печени» по первой колонке, если используют для приготовления охлажденную печень и молоко коровье цельное сухое, готовят паштет в марте.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания практической работы

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Образец составления проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий
 Пример Таблица – Проект рецептуры блюда «Палтус, запеченный под соусом Бешамель»

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Палтус тушка потрошенный без головы замороженный	163	152/125*
Вода	10	10
Перец черный молотый	1	1
Сахар	2	2
Соль	2	2
Лимонный сок	15	15
Базилик сушеный	2	2
Соус Бешамель		
Мука пшеничная высший сорт	20	20
Масло сливочное	20	20
Молоко м.ж.д. 3,2%	50	50
Сыр Пармезан	22	20
Соль	1	1
Куркума сушеная	2	2
Тимьян зелень	6	5
Выход порции		125/100

*масса запечённой рыбы

Технологический процесс приготовления: приводится развернутое описание технологии приготовления с указанием форм и размеров нарезки продуктов, режимов и времени маринования или созревания (если необходимо), отваривания, жарения, тушения и т.д.

Температура подачи блюда: прописывается в соответствии с правилами подачи блюд.

$$\frac{M_{\text{пр}}}{M_{\text{ср}}} \cdot \frac{100}{100}$$

$$\frac{M_{\text{б}}}{M_{\text{н}}} \cdot \frac{100}{100}$$

$$\frac{M_{\text{з}}}{M_{\text{н}}} \cdot \frac{100}{100}$$

$$\frac{M_{\text{ф}}}{M_{\text{н}}} \cdot \frac{100}{100}$$

$$\frac{M_{\text{н}}}{M_{\text{к}}} \cdot \frac{100}{100}$$

$$\frac{M_{\text{б}}}{M_{\text{с}}} \cdot \frac{100}{100}$$

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 11

Наименование темы: Адаптация рецептур блюд из птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель: научиться разрабатывать проект рецептуры блюда с учетом взаимозаменяемости и сезонности.

Задание:

1. Разработать проект рецептуры блюда из мяса, мясопродуктов отварного, томленного, тушеного сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП.

2. Решить задачи:

- Какое количество котлет натуральных рубленых будет получено из туши кролика массой 4 кг.

- Рассчитать количество порций при приготовлении запеканки картофельной с мясом выходом 250 грамм по 2 колонке, произвести птицы на дичь обрезную, учитывая сезон март.

- Рассчитать вес брутто птицы при приготовлении птицы в луковом соусе запеченной в апреле по 1 колонке выходом 250грамм.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.

2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Критерии оценивания практической работы

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Образец составления проекта рецептуры для кулинарных блюд и изделий

Пример Таблица – Проект рецептуры блюда «Палтус, запеченный под соусом Бешамель»

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Палтус тушка потрошенный без головы замороженный	163	152/125*
Вода	10	10
Перец черный молотый	1	1
Сахар	2	2
Соль	2	2
Лимонный сок	15	15
Базилик сушеный	2	2
Соус Бешамель		
Мука пшеничная высший сорт	20	20
Масло сливочное	20	20
Молоко м.ж.д. 3,2%	50	50
Сыр Пармезан	22	20
Соль	1	1
Куркума сушеная	2	2
Тимьян зелень	6	5
Выход порции		125/100

*масса запечённой рыбы

Технологический процесс приготовления: приводится развернутое описание технологии приготовления с указанием форм и размеров нарезки продуктов, режимов и времени маринования или созревания (если необходимо), отваривания, жарения, тушения и т.д.

Температура подачи блюда: прописывается в соответствии с правилами подачи блюд.

Формулы для решения задач

$$M_{\text{ср}} = \frac{M_{\text{н}} \theta}{1000}$$

$$M_{\text{н}} = \frac{M_{\text{ср}} \theta}{1000}$$

$$M_{\text{н}} = \frac{M_{\text{ср}} \theta}{1000 c}$$

$$M_{\text{ср}} = \frac{M_{\text{н}} \theta}{100}$$

$$T = \frac{M_{\text{н}}}{M_{\text{к}} \theta}$$

$$M_{\text{ср}} = \frac{M_{\text{н}} \theta}{1000}$$

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

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

Процесс приготовления заправочных супов.

Технологический процесс приготовления пюреобразных супов

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления и оформления сложных заправочных и пюреобразных супов.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформление сложных заправочных и пюреобразных супов;
- уметь определять качество сырья, готовых блюд согласно требованиям качества.

ХОД РАБОТЫ

Материально -технические средства:

оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрическая, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сито;

инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, пирожковые, поднос, противни, лотки.

сырье: кости говяжьи, мясные продукты (мясо, окорок, сосиски, птица), томат – паста, соленые огурцы, сахар, лук, лимон, морковь, яйцо, мука, масло сливочное, картофель, зеленый горошек, сметана, зелень петрушки, хлеб пшеничный, каперсы, маслины.

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие сложные супы: солянка сборная мясная, суп-пюре из овощей
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных супов.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить мясокостный бульон, процедить, подогреть.
3. Подготовить мясные продукты (мясо, окорок, птица, сосиски), отварить, нарезать тонкими ломтиками.
4. Промыть и очистить овощи.
5. Морковь и лук в равном количестве нарезать соломкой и пассеровать без изменения цвета для супа – пюре.
6. Оставшуюся по рецептуре морковь и остальные овощи нарезать мелко произвольно, сварить в небольшом количестве бульона или воды, добавив пассерованные овощи. Размягченные овощи протереть, соединить с отваром или бульоном.
7. Соленые огурцы очистить от семян и кожицы, нарезать ломтиками или ромбиками, припустить в бульоне или воде.
8. Лук репчатый шинкуют соломкой и пассеруют с добавлением томатного пюре.
9. Лимон очищают от кожицы, нарезают кружочками.
10. Приготовить белую сухую мучную пассеровку, развести бульоном или водой.
11. Приготовить суп-пюре из разных овощей: протертые овощи соединить с разведенной белой пассеровкой (белым соусом), развести бульоном или отваром до состояния жидкой сметаны, довести до кипения, добавить соль, варить 5-7 мин, охладить до 70С.
12. Приготовить гренки для супа-пюре из разных овощей: белый хлеб очистить от корок, нарезать кубиками (1х1см), подсушить.
13. Приготовить льезон: сырые желтки яиц соединить с теплым молоком и проварить на водяной бане, помешивая, до легкого загустения, не доводя до кипения, процедить, заправить суп – пюре перед подачей.

14. Приготовить солянку сборную мясную: в кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы, подготовленные мясные продукты, специи и варят 5-10мин.

15. Оформить и подать супы: налить в тарелки, в суп- пюре прогретый зеленый горошек и сливочное масло; в солянку мясную сборную – сметана, зелень, кружочек лимона.

16. Оформить отчет и сдать работу.

17. Заполнить таблицу «Требования к качеству».

18. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Солянка сборная мясная:

Внешний вид –продукты нарезаны соломкой;

Цвет– красно-оранжевый,.

Вкус и запах – в меру соленый, характерный используемым продуктам, слегка острый;

Суп – пюре из разных овощей:

Внешний вид –однородная масса без кусочков непротертых овощей;

Цвет – соответствующий используемым овощам;

Вкус и запах – нежный, в меру соленый, с запахом пассерованных овощей; используемым продуктам; консистенция – густых сливок, эластичная.

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления сложных заправочных и пюреобразных супов.

2. Составить технологические карты на супы по сборнику рецептов, выходом на 2 порции.

3. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить супы).

4. Составить технологические схемы приготовления супов.

5. Ответить на вопросы.

6. Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадах для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет по образцу.

Вопросы:

1. Условия и сроки хранения горячих супов.

2. Классификация супов.

3. Технология приготовления заправочных и пюреобразных супов.

4 Составить технологические схемы приготовления супов

5 Определить выход готовых первых блюд.

6. Сравнить выход готовых первых блюд: фактический и по Сборнику рецептов.

Результаты взвешивания занести в таблицу

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

Наименование темы: Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры, технологической карты). Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.

Цель работы: Приготовить полуфабрикаты, сложные традиционные горячие супы, оформить и оценить качество готовых супов

Содержание работы:

- Щи «Петровские» -Уха «Ростовская» -Ватрушка с творогом -Расстегаи
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.
3. Составить отчет о результатах лабораторной работы

Технология приготовления блюд

Похлёбка «Суворовская»

Произвести первичную обработку рыбы и разделать на филе с кожей.

Произвести первичную обработку картофеля, лука, чеснока, помидор, моркови, сельдерея. Из отходов сварить первичный бульон, процедить.

Грибы сварить, промыть и процедить отвар.

Нарезать лук дольками. Грибы кубиком. Спассеровать лук и грибы.

В горшочек сложить нарезанные долькой овощи, грибы, лук залить грибным отваром и рыбным бульоном. Положить нарезанную небольшими кусочками рыбу, соль специи.

Поставить в жарочный шкаф на 20 минут.

Добавить дольки помидор (можно без кожицы), дать прокипеть 10 минут.

При подаче посыпать рубленным чесноком и зеленью.

Щи петровские

Сварить бульон из ветчины, курицы и говядины. Произвести первичную обработку лука, моркови, петрушки. Нарезать овощи мелким кубиком и спассеровать (жир окрасится в оранжевый цвет).

Мясной набор нарезать кубиком или соломкой. Квашеную капусту перебрать, порубить и тушить с добавлением бульона до золотистого цвета (карамелизация сахара).

Томат пасту развести бульоном и спассеровать (жир окрасится в оранжевый цвет). Муку просеять и спассеровать без жира до запаха печенья.

В горшочек заложить все компоненты добавить соль, специи и бульон.

Варить в жарочном шкафу 20-30 минут. Горшочек можно закрыть крышкой из теста дрожжевого или слоёного.

Смазать перед запеканием льезоном для образования колера.

К щам подают ватрушки с солёным творогом, грибами картофелем. Для ватрушек используют пшеничную, полбовую, ржаную, гречневую муку. При подаче подают сметану и зелень.

Ватрушки с творогом

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики массой 58 или 29 г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30 или 15 г соответственно.

После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240°C 6-8 мин. Для опарного теста в дежу вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы.

Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°C на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. В дежу тестомесильной машины вливают холодную воду, раствор кислоты лимонной, добавляют меланж, соль, муку и замешивают тесто в течение 15-20 мин до получения однородной массы.

Замешанное тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и оставляют на 20-30 мин для набухания белков.

Для фарша творог протирают, добавляют муку, соль, яйца, масло сливочное и тщательно перемешивают.

Уха ростовская

Произвести первичную обработку рыбы и разделать на филе с кожей. Нарезать на небольшие кусочки. На отходах сварить первичный бульон. Процедить. Произвести первичную обработку картофеля, моркови, лука, петрушки помидор.

Нарезать овощи долькой. Залить овощи бульоном и варить 20 минут. Добавить рыбу, соль специи и варить 10 минут. Добавить помидор и варить 5 минут(можно в виде пюре). Подать с зеленью. На пирожковой терелке подать расстегай из дрожжевого теста

Расстегаи

Тесто для расстегаев влажностью 38% готовят опарным способом. Из готового теста формируют шарики массой 120, 45 или 150 г, расстаивают в течение 5-10 мин и раскатывают на круглые лепешки, на середину которых кладут фарш по 40, 15 и 75 г соответственно. Затем края теста защипывают веревочкой так, чтобы середина пирожка осталась открытой.

Сформованные расстегаи укладывают на смазанный жиром лист, дают расстояться, затем смазывают их меланжем и выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 мин.

Для опарного теста в дежу вливают подогретую до температуры 35-40°С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы.

Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто.

Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

В дежу тестомесильной машины вливают холодную воду, раствор кислоты лимонной, добавляют меланж, соль, муку и замешивают тесто в течение 15-20 мин до получения однородной массы. Замешанное тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и оставляют на 20-30 мин для набухания белков.

Задание для домашней работы:

1. Ознакомьтесь с теоретическим материалом, оформите работу.
2. Попытайтесь повторить (или приготовить выбранный вами другой суп), оформите фотоотчет.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

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

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления и оформления сложных блюд и гарниров из овощей.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформление сложных блюд и гарниров из овощей;
- уметь определять качество сырья, готовых блюд согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально - технические средства:

оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрическая, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сито; инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, пирожковые, поднос, противни, лотки. сырье: картофель, яйцо, мука, лук репчатый, морковь, масло растительное, сухари панировочные.

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: крокеты картофельные, рулет картофельный.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных соусов.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Промыть и очистить лук, нарезать мелко, пассеровать.
3. Обработать яйцо, сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить.
4. Приготовить фарш для картофельного рулета: яйцо, лук, перец, соль перемешать.
5. Приготовить картофельную массу для рулета: сварить картофель, отвар слить, картофель обсушить, протереть, охладить до 60-70С, добавить сырые яйца, перемешать.
6. Сформировать рулет в виде батона прямоугольной формы, уложить на противень смазанный жиром, посыпанный сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 220С.
7. Приготовить крокеты картофельные: сварить картофель, отвар слить, картофель обсушить, протереть, охладить до 50С, добавить сырые желтки, 1/3 муки и перемешать.
8. Сформировать крокеты картофельные, из полученной картофельной массы формируют шарики, панируют в муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.
9. Оформить и подать блюда с гарниром и соусом.
10. Оформить отчет и сдать работу.
11. Заполнить таблицу «Требования к качеству».
12. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Крокеты картофельные:

Внешний вид – форма в виде шариков или груш, на поверхности поджаристая корочка, изделия без трещин, соус подан отдельно или подлит с боку;

Цвет – на поверхности коричневый, на изломе светло-желтый.

Вкус и запах – свойственный картофелю, в меру соленый, характерный используемым продуктам, без привкуса сырой муки;

Рулет картофельный:

Внешний вид – форма прямоугольная в виде батона с закругленными краями, на поверхности поджаристая корочка, внутри фарш, изделия без трещин, соус подан отдельно или подлит с боку;

Цвет – на поверхности коричневый, на изломе светло-желтый;

Вкус и запах – свойственный картофелю и фаршу;

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.

2. Составить технологические карты на сложные блюда и гарниры из овощей и грибов по сборнику рецептов, выходом на 2 порции.

3. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить сложные блюда из овощей).

4. Составить технологические схемы приготовления блюд из овощей 5

Ответить на вопросы.

5. Ответить на вопросы.

6. Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1. Условия и сроки хранения сложных блюд и гарниров из овощей и грибов

2. Классификация сложных блюд и гарниров из овощей и грибов

3. Технология приготовления жареных и запеченных блюд из овощей.

4. Составить технологические схемы приготовления блюд из овощей.

5. Определить выход готовых блюд из овощей.

6. Сравнить выход готовых блюд из овощей: фактический и по Сборнику рецептов.

Результаты взвешивания занести в таблицу

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

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

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления и оформления блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты).

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформление блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки;
- уметь определять качество сырья, готовых блюд согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально - технические средства: кастрюля вместимостью 3 л, кастрюли ёмкостью 1 л, сковороды; шумовка; ложки разливательная и столовая, сито волосяное или капроновое; суповые миски, ножи поварские, доски разделочные "ОС", "МВ", «РС», жарочный шкаф, лопатки деревянные, противни.

Последовательность при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить продукты.
3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из яиц, творога, сыра, муки.
4. Провести первичную обработку продуктов.
4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов
5. Выбрать и отполировать необходимую посуду для презентации блюда.
6. Приготовить, оформить и подать блюда.
7. Произвести бракераж приготовленного блюда и соуса.
8. Произвести санитарную обработку рабочего места.
9. Оформить отчёт о проделанной работе
10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу отчёта.

Ход работы:

1. Приготовить «Орешки творожные по-русски»

Наименование продуктов	Орешки творожные		Соус молочный сладкий	
	Б	Н	Б	Н
Творог	91	90		

Сахар	10	10		
Мука пшеничная	16	16		
Яйца	1/4	10		
Варенье	25	25		
Изюм	13,3	13		
Мука пшеничная	5	5		
Масло растительное	15	15		
Молоко			50	50
Масло сливочное			2	2
Мука пшеничная			2	22
Сахар			6	6
Ванилин			0,001	0,001
Выход		140		50

Технология приготовления:

1. Для фарша подготовленный изюм проваривают с вареньем до загустения и охлаждают.

2. Творог протирают, добавляют сахар, просеянную муку, желтки яиц, соль и перемешивают, затем осторожно вводят взбитые белки. Массу разделяют на кружочки, на середину которых кладут фарш, края защипывают, панируют в муке.

3. Сформованные изделия в виде шариков обжаривают в масле в течение 2-3 минут. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

4. Для соуса муку пассеруют на масле, разводят горячим молоком и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде, процеживают, доводят до кипения.

5. При подаче на тарелку кладут орешки и красиво поливают соус, украсить изюмом и вареньем.

Внешний вид: шарики, поверхность без трещин, равномерно обжарены, политы сладким молочным соусом

Цвет: на разрезе кремовый с желтоватым оттенком с изюмом внутри, корочки - золотистый

Вкус и запах: сладковатый с привкусом творога и изюма

Консистенция: мягкая, умеренно плотная.

Приготовить «Омлет фаршированный»

Наименование	Омлет натуральный	фарш
--------------	-------------------	------

Продуктов	Б	Н	Б	Н
Яйца	2 шт.	80		
Молоко	30	30		
Маргарин	5	5	2	2
Печень говяжья			35	29
Мука пшеничная			1	1
Сметана			17	17
Масло сливочное		5		
Выход		110/5		30

Технология приготовления:

1. Для фарша печень нарезать тонкими ломтиками или нашинковать соломкой, слегка обжарить, ввести пассерованную муку, смешанную со сметаной, и все хорошо прогреть.

2. Приготовить омлетную смесь: яйца соединить с холодным молоком, посолить, хорошо размешать венчиком до однородной консистенции и процедить. Процеженную смесь вылить на сковороду с разогретым маслом. Когда снизу омлет загустеет, перемешать его и довести до готовности на слабом огне.

3. Горячий фарш кладут на середину готового омлета, закрывают краями, придавая ему форму продолговатого пирожка, после чего омлет перекалывают на тарелку швом вниз и поливают сливочным маслом.

Внешний вид: в виде пирожка

Цвет: поверхности – золотистый, на разрезе – светло-желтый, с фаршем внутри

Вкус и запах: свойственные сочетанию свежеприготовленного омлета, печеночного фарша и сливочного масла.

Консистенция: мягкая, пышная

3. Приготовить: Блюдо « Саганаки »

Наименование продуктов	На 1 порцию	
	Брутто, гр	Нетто, гр
Сыр «Фетта»	55	50
Яйцо	3/4шт	
Мука пшеничная	32	30
Масло растительное	10	10
Помидоры	22	20
Салат фризе	11	10

Наименование продуктов	На 1 порцию	
	Брутто, гр	Нетто, гр
Выход	-	150

Технологический процесс

Сыр зачистить, нарезать в виде небольших прямоугольников. Яйцо промыть, дезинфицировать, промыть, удалить скорлупу, взбить. Муку просеять. Помидор помыть, зачистить, нарезать кружочками. Салат фризе сортировать, промыть, обсушить. Ломтики сыра запанировать в яйце и муке, обжарить с обеих сторон на растительном масле до образования золотистой корочки.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Обжаренный сыр выложить на тарелку, чередуя с кружочками помидор, посолить, поперчить, в центр выложить салат фризе. Подавать сразу после приготовления при $t 60^{\circ}\text{C}$.

Внешний вид: Обжаренный сыр - прямоугольный, чередуется с кружочками помидор, в центре выложен салат фризе

Цвет: Золотистая корочка, нарезке – белый

Запах: Соответствующий помидорам и сыру

Вкус: В меру солёный

Консистенция: Нежная, сочная

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки в.
2. Составить технологические карты на блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки по сборнику рецептов, выходом на 2 порции.
3. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки).
4. Составить технологические схемы приготовления блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки
5. Ответить на вопросы.
6. Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1. Условия и сроки хранения блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки
2. Классификация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки

3. Технология приготовления блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки.

4. Составить технологические схемы приготовления блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки.

5. Определить выход готовых блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки.

6. Сравнить выход готовых блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки: фактический и по Сборнику рецептур.

Результаты взвешивания занести в таблицу

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Критерии оценки качества выполнения лабораторной работы:

Лабораторная работа оценивается по 10 критериям.

Отчет о проделанной работе оценивается по 5 бальной системе.

№	критерии оценки	присутствие показателя			итог
		1	0,5	0	
1	самостоятельно планирует и организует предстоящую работу	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	
2	рабочее место организует в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями во время и после процесса приготовления	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	
3	самостоятельно выполняет в установленные нормы времени подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	
4	рационально расходует сырье	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	
5	осуществляет контроль за качеством конечной продукции	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	
6	самостоятельно устраняет различные дефекты при приготовлении изделий	+	+ возможна существенная помощь	не умеет	
7	выход при подаче изделия соответствует нормативным документам Сборника рецептур	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	
8	грамотно использует инвентарь, инструменты при приготовлении изделий	+	+ возможна незначительная помощь	не умеет	

9	соблюдает технику безопасности труда	+	+	не соблюдает	
10	соблюдение правил гигиены при введении процесса приготовления полуфабрикатов	+	+	не умеет	
	«5»	«4»	«3»	«2»	
	100-90	89-75	74-50	Ниже 50	
баллы	9-10	7-8	5-6	менее 5	

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

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

Цель работы: Отработать технологию приготовления и оформления для холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Совершенствовать умения презентовать и оценивать готовую продукцию.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформления сложных блюд из рыбы;
- уметь определять качество сырья, готовых сложных блюд из рыбы согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально -технические средства: оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сковороды; инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, поднос, противни, лотки, шумовки. сырье: рыба, масло растительное, мука, лук, томат пюре, яйцо, картофель.

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи блюда из рыбы: тельное из рыбы с картофелем фри, зразы донские с гарниром
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд из рыбы.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
 2. Обработать лук репчатый, промыть и очистить, нашинковать соломкой, пассеровать.
 3. Обработать яйцо, сварить вкрутую, охладить, очистить, мелко нарубить.
 4. Приготовить фарши: пассерованный лук соединить с рубленным яйцом, соль, перец и хорошо перемешать.
 5. Обработать рыбу на чистое филе, дважды пропустить через мясорубку,
 6. Приготовление тельного: рыбный фарш соединить с замоченным в молоке белым хлебом (без корок), ввести соль, перец, хорошо перемешать и пропустить через мясорубку, добавить молоко и массу хорошо взбить.
 7. Сформовать тельное: на смоченную салфетку положить массу в виде лепешки, на середину уложить фарш и сложить лепешку пополам, придавая изделию форму полумесяца.
- Освободить тельное от салфетки, запанировать в мке, смочить в льезоне и запанировать в белой панировке. Жарить в большом количестве жира.
8. Обработать рыбу на чистое филе, нарезать тонкие широкие куски, слегка отбить в пласт 0,5- 0,6см.
 9. Приготовление зраз донских: подготовленный полуфабрикат из рыбы солят, перчат, заворачивают в него фарш, придавая продолговатую форму.
 10. Сформовать зразы донские: зразы панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке и жарят в жире.
 11. Приготовить соус томатный.
 12. Приготовить картофель фри.
 13. Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать
 14. Оформить отчет и сдать работу.
 15. Заполнить таблицу «Требования к качеству».
 16. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Тельное из рыбы:

Внешний вид –форма полумесяца, равномерная корочка без трещин;

Цвет – равномерно - золотистый;

Консистенция –мягкая, корочка хрустящая, форма изделий хорошо сохранена;

Вкус и запах – характерны для доброкачественной рыбы, с характерным привкусом и ароматом жаренного лука.

Зразы донские из рыбы:

Внешний вид –форма кирпичика с закругленными краями, равномерная корочка без трещин;

Цвет – равномерно - золотистый;

Консистенция –мягкая, корочка хрустящая, форма изделий хорошо сохранена;

Вкус и запах – характерны для доброкачественной рыбы, с характерным привкусом и ароматом жаренного лука.

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления рыбных блюд.
2. Составить технологические карты на рыбные блюда по сборнику рецептов, выходом на 2 порции.
3. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить рыбные блюда).
4. Составить технологические схемы приготовления блюда из рыбы
5. Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1. Условия и сроки хранения рыбных блюд.
2. Какую рыбу используют для приготовления рыбных блюд.
3. Технология приготовления блюд из рыбы.
4. Составить технологические схемы приготовления блюд из рыбы
5. Определить массу готового блюда.
6. Сравнить выход готового блюда: фактический и по Сборнику рецептов.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6

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

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы;

- уметь определять качество сырья, готовых сложных холодных блюд из рыбы согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально -технические средства: оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сковороды; инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, поднос, противни, лотки, шумовки.

сырье: рыба, морковь, масло растительное, мука, зелень петрушки, лук, томат пюре, лимон, уксус,

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи блюда из мяса: буженина, ромштекс, антрекот, голубцы мясные
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд из мяса.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Обработать капусту, промыть, бланшировать, снять листья, слегка отбить.
3. Обработать мясо крупным куском, приготовить полуфабрикат для буженины. Натереть солью, перцем, горчицей, чесноком, выдержать на холоде 15-20 мин. запекать в жарочном шкафу до готовности, используя фольгу или бумагу для выпечки. Готовое мясо нарезать на порционные куски.
4. Обработать мясо, приготовить полуфабрикаты из мяса антрекот, ромштекс. Обжарить основным способом, до готовности довести в жарочном шкафу.
5. Приготовление мясного фарша для голубцов. Мясо прокрутить через мясорубку, соединить с вареным рисом, пассерованным репчатым луком, соль, перец и перемешать.
6. Приготовить соус сметанный.
7. Приготовление голубцов: на лист капусты уложить фарш и завернуть, придав цилиндрическую форму. Готовый полуфабрикат уложить на смазанный жиром противень и обжарить в жарочном шкафу, после чего залить соусом и запечь.
8. Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Заполнить таблицу «Требования к качеству».
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Буженина:

Внешний вид – кусок в виде батона, равномерно покрытый румяной корочкой;

Цвет – золотистый;

Консистенция – мягкая, сочная, хорошо прожареная;

Вкус и запах – свойственный жареному мясу.

Ромштекс :

Внешний вид – кусок овальной формы, равномерно покрытый панировкой;

Цвет – золотистый;

Консистенция – мягкая, сочная, корочка хрустящая;

Вкус и запах – свойственный жареному мясу.

Антрекот :

Внешний вид – кусок овальной формы, равномерно покрытый румяной корочкой;

Цвет – золотистый;

Консистенция – мягкая, сочная, корочка хрустящая;

Вкус и запах – свойственный жареному мясу.

Голубцы мясные:

Внешний вид – цилиндрической формы, равномерно покрытый румяной корочкой;

Цвет – золотистый;

Консистенция – мягкая, сочная;

Вкус и запах – свойственный жареному мясу и запеченной капусте.

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления мясных блюд.
2. Составить технологические карты на блюда из мяса по сборнику рецептур, на 2 порции.
3. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить блюда из мяса).
4. Составить технологические схемы приготовления блюда из мяса
5. Заполнить отчет

Форма отчета выполнения лабораторной работы.

В тетрадах для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1. Условия и сроки хранения мясных блюд.
2. Какие части мяса используют для приготовления порционных блюд.
3. Технология приготовления блюд из мяса
4. Составить технологические схемы приготовления блюд из мяса
5. Определить массу готового блюда.
6. Сравнить выход готового блюда: фактический и по Сборнику рецептур

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7

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

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложных блюд.

Задачи:

- освоить технологию приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы;
- уметь определять качество сырья, готовых сложных блюд из сельскохозяйственной птицы согласно требованиям качества.

Методические указания и пояснения к данной работе:

Материально -технические средства: оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, электрические плиты ПЭСМ- 4ШБ, сковороды; инвентарь, посуда: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, мерная кружка, лопатка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, поднос, противни, лотки, шумовки.

сырье: птица, морковь, масло растительное, мука, зелень петрушки, лук, томат пюре, лимон, уксус,

Основной и дополнительный источник информации: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, инструкции, тетради для лабораторных работ.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи блюда из птицы: суфле из кур с рисом, кнели из кур
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд из птицы.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать
3. Обработать птицу, разделить на филе, отварить, охладить.
4. Приготовление суфле из кур с рисом: мякоть вареной птицы соединить с вязкой рисовой кашей и пропустить через мясорубку, добавить соль. В массу положить желтки яиц, половину нормы масла сливочного, хорошо взбить, смешать со взбитыми белками, разложить в смазанные формочки, посыпать тертым сыром и варить на пару.

5. Приготовление кнели из кур: мякоть вареной птицы соединить с вязкой рисовой кашей и пропустить через мясорубку, добавить соль, молоко. В массу положить сливочного масла, хорошо взбить. Из подготовленной массы разделить кнели массой 20-25гр и варить их на пару.

6. Оформить отчет и сдать работу.

7. Заполнить таблицу «Требования к качеству».

8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Суфле из кур с рисом:

Внешний вид – хорошо сохраняет форму;

Цвет –серый;

Консистенция – сочная, мягкая, но не крошливая;

Вкус и запах – характерны для вареной птицы

Кнели из кур с рисом:

Внешний вид – хорошо сохраняет форму;

Цвет –серый;

Консистенция – сочная, мягкая, но не крошливая;

Вкус и запах – характерны для вареной птицы

Перечень заданий (задач) для работы:

1. Изучить технологию приготовления блюд из птицы.

2. Составить технологические карты на блюдо из птицы по сборнику рецептур, выходом на 2 порции.

3. Выполнить лабораторно-практическую работу (приготовить блюда из птицы).

4. Составить технологические схемы приготовления блюда из птицы

5. Заполнить отчет

В тетрадях для лабораторных работ ответить на вопросы и оформить отчет.

Вопросы:

1. Условия и сроки хранения блюд из птицы. 2 Технология приготовления блюд из птицы.

3. Составить технологические схемы приготовления блюд из птицы

4. Определить массу готового блюда.

5. Сравнить выход готового блюда: фактический и по Сборнику рецептур. Результаты