МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ**

**МДК 03. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд кулинарных изделий, закусок.**

С. Средний Егорлык

2020 год

Перечень практических работ

МДК 03 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд кулинарных изделий, закусок.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема практических занятий** | **Кол-во****часов** |
| МДК 03 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд кулинарных изделий, закусок. |
|  | **Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | **6часов** |
| 1 | **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | 2 |
| 2 | **Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки | 2 |
| 3 | **Практическое занятие 3.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологическог оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | 2 |
|  | **Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок** | **2часа** |
| 4 | Практическое занятие 4**.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов | 2 |
|  | **Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы** | **8часов** |
| 5 | **Практическое занятие 5.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 4 |
| 6 | **Практическое занятие 6.** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | 4 |

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Практическая работа № 1**

**ТЕМА:** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Обучающийся должен:

**уметь** - подготавливать рабочее место, выбирать производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по приготовлению различных группхолодной кулинарной продукции

**знать** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) приприготовлению различных группхолодной кулинарной продукции

**Цель**: Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе, изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования

холодного цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,

привить практические навыки по механической кулинарной обработке продуктов для приготовления полуфабрикатов для холодных блюд и салатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок,

подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

. отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

# Материально-техническое оснащение:

**Оборудование:** слайсер, электрохлеборезка : аппарат для вакуумирования, шкаф холодильный, интенсивного охлаждения, холодильный шкаф,

**немеханическое оборудование**: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны, **инструменты**

# Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.
4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид оборудования | Назначение | Рабочие органы | Опасные моменты при эксплуатацииоборудования |
|  |  |  |  |

.

1. Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 ГИГИЕНИЧЕСКИЕТРЕБОВАНИЯ

К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ; СанПиН 2.3.2.1078-01 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

# Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
3. Какие требования должны соблюдаются при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности
5. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд
6. Какие виды инвентаря применяются в холодном цехе?
7. Укажите разницу в организации крупного холодного цеха предприятия и холодного цеха хозяйства средней мощности.
8. Как производят нарезку продуктов, овощей на слайсере?
9. Назовите, что является рабочим органом аппарата для вакуумной упаковки продуктов.
10. Назовите, что является рабочим органом хлеборезательной машины.
11. Как организуется труд в холодном цехе?

*Отчет о проделанной работе представьте по форме:*

* 1. Составить схему холодного цеха с расстановкойоборудования.
	2. Оформить отчет.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Практическая работа № 2**

**Тема;** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

**Цель**: Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе, изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования

холодного цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,

привить практические навыки по механической кулинарной обработке продуктов для приготовления полуфабрикатов для холодных блюд и салатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок,

подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

. отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

# Материально-техническое оснащение:

**Оборудование:** слайсер, электрохлеборезка,

**немеханическое оборудование**: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны, .

**инструменты, инвентарь:** весы**,**, ножи для сырых овощей; ножи для вареных

# Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.
4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид оборудования | Назначение | Рабочие органы | Опасные моменты при эксплуатацииоборудования |
|  |  |  |  |

.

1. Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 ГИГИЕНИЧЕСКИЕТРЕБОВАНИЯ

К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ; СанПиН 2.3.2.1078-01 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

# Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
3. Какие требования должны соблюдаются при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности
5. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд
6. Какие виды инвентаря применяются в холодном цехе?
7. Укажите разницу в организации крупного холодного цеха предприятия и холодного цеха хозяйства средней мощности.
8. Как производят нарезку продуктов, овощей на слайсере?
9. Назовите, что является рабочим органом хлеборезательной машины.
10. Как организуется труд в холодном цехе?

*Отчет о проделанной работе представьте по форме:*Составить схему холодного цеха с расстановкой оборудования.

* 1. Оформить отче

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Практическая работа № 3**

**Тема;** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: аппаратов для вакуумирования, холодильных шкафов интенсивного охлаждения

**Цель**: Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе, изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования

холодного цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,

привить практические навыки по механической кулинарной обработке продуктов для приготовления полуфабрикатов для холодных блюд и салатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок,

подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

. отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: аппаратов для вакуумирования, холодильных шкафов интенсивного охлаждения

# Материально-техническое оснащение:

**Оборудование:**  аппарат для вакуумирования, шкаф холодильный, интенсивного охлаждения, холодильный шкаф,

**немеханическое оборудование**: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны, .

**инструменты, инвентарь:** весы**,**, ножи для сырых овощей; ножи для вареных

# Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.
2. Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.
3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.
4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид оборудования | Назначение | Рабочие органы | Опасные моменты при эксплуатацииоборудования |
|  |  |  |  |

.

1. Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 ГИГИЕНИЧЕСКИЕТРЕБОВАНИЯ

К СРОКАМ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ; СанПиН 2.3.2.1078-01 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

# Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
3. Какие требования должны соблюдаются при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности
5. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд
6. Какие виды инвентаря применяются в холодном цехе?
7. Укажите разницу в организации крупного холодного цеха предприятия и холодного цеха хозяйства средней мощности.
8. Назовите, что является рабочим органом аппарата для вакуумной упаковки продуктов.
9. Назовите, что является рабочим органом хлеборезательной машины.
10. Как организуется труд в холодном цехе?

# *Отчет о проделанной работе представьте по форме:*

* 1. Составить схему холодного цеха с расстановкой оборудования.
	2. Оформить отчет.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Практическая работа № 4**

**Тема; Расчет количества сырья, выхода бутербродов**

Обучающийся должен:

**уметь** - подготавливать рабочее место, выбирать производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по приготовлению различных бутербродов

**знать** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) при приготовлению различных бутербродов

# Ход работы:

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных бутербродов и гастрономических продуктов порциями, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда:
* бутерброды с отварными мясными продуктами,
* бутерброды с сыром,
* бутерброды с рыбными консервами,
* бутерброды закрытые с мясными кулинарными изделиями,
* сыр порциями
* рыба соленая порциями

*Примечание.* Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| /п | Наименованиесырья | Масса (г, мл) наколичество порций | Технология приготовления |
| 1 порция | 2 порции |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |
| . |  |  |  |  |  |  |
| . |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | - |  | - |  |  |

1. Составьте алгоритм приготовленияизделий
2. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

**Контрольные вопросы**

* Дайте определение терминабутерброд
* Какие продукты используют для приготовлениябутербродов?
* Назовите виды открытыхбутербродов
* Чем отличаются технология приготовления открытых бутербродов от закрытых бутербродов?
* Какие виды продуктов используют для приготовления закрытыхбутербродов?
* Как оформляют бутерброды?

***Отчет о проделанной работе представьте по форме:***

 Оформить отчет

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Практическая работа № 5**

Тема: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд

**Ход работы:**

1. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту длякаждого

блюда:

* Рыба отварная с гарниром ихреном
* Рыба подмайонезом
* Сельдь рубленная сгарниром
* Филе из курфаршированное
* Ассортимясное
* Мясо жаренное сгарниром

*Примечание.* Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| /п | Наименованиесырья | Масса (г, мл) на количествопорций | Технологияприготовления |
| 1 порция | 2 порции |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| . |  |  |  |  |  |  |
| . |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | - |  | - |  |  |

1. Составьте алгоритм приготовленияизделий
2. Подберите материально-техническое оснащение для приготовленияизделий.

 **Контрольные вопросы**

* Какой инвентарь используется для приготовления холодных рыбныхблюд
* Какое оборудование используют для приготовления холодных мясныхблюд
* Как разделать рыбу на чистоефиле
* Как разделывают сельдь на чистоефиле
* Для чего сельдь замачивают вмолоке
* Как разделать кур на чистоефиле
* Как подготовить мясо дляварки
* Как подготовить мясо дляжарки
* Норма выхода рыбных холодныхблюд
* Норма выхода мясных холодныхблюд
* Температура подачи рыбных холодныхблюд
* Температура подачи мясных холодныхблюд
* Сроки реализации рыбных холодныхблюд
* Сроки реализации мясных холодныхблюд

***Отчет о проделанной работе представьте по форме:***

 Оформить отчет

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Практическая работа № 6**

**Тема:** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм

обслуживания

1. **Ход работы:**
2. Разработать ассортимент холодных блюд и закусок не менее 8 ( банкет с полным обслуживанием официантами на 40 человек, фуршет с частичным обслуживанием на 20 человек)
3. Произведите расчет порций холодных блюд и закусок в соответствии сзаказом
4. Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций блюд, полученные результаты запишите в технологическую карту для каждогоблюда:

*Примечание.* Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| /п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количествопорций | Технология приготовления |
| 1 порция | 40 порции |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| . |  |  |  |  |  |  |
| . |  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | - |  | - |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| /п | Наименование сырья | Масса (г, мл) на количествопорций | Технологияприготовления |
| 1 порция | 20 порции |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| . |  |  |  |  |  |  |
| . |  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | - |  | - |  |  |

* 1. Составьте алгоритм приготовления изделий
	2. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления изделий

**Контрольные вопросы**

* Норма выхода рыбных фуршетных холодных блюд
* Норма выхода банкетных мясных холодных блюд
* Температура подачи рыбных холодных блюд
* Температура подачи мясных холодных блюд
* Сроки реализации рыбных холодных блюд
* Сроки реализации мясных холодных блюд
* Температура подачи рыбных закусок
* Температура подачи мясных закусок
* Сроки хранения закусок из рыбы
* Сроки хранения закусок из мяса
* Температура подачи закусок из яиц
* Температура подачи закусок из овощей и грибов
* Сроки хранения закусок из яиц, овощей и грибов

# *Отчет о проделанной работе представьте по форме*

. Оформить отчет