МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ**

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

С. Средний Егорлык

2019 год

Перечень практических работ

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема практических занятий** | **Кол-во**  **часов** |
| **МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | | |
|  | ***Тема 1.2.***  ***Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов*** | **6 часов** |
| 1 | Практическое занятие 1-2. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | 2 |
| 2 | Практическое занятие 3-4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. | 2 |
| 3 | Практическое занятие 5-6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов | 2 |
|  | ***Тема 1.3.***  ***Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов*** | **3часа** |
| 4 | Практическое занятие 7. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов | **1** |
| 5 | Практическое занятие 8. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов | **1** |
| 6 | Практическое занятие 9 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления  различныхгруппсупов. | **1** |
|  | ***Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*** | **5часов** |
| 7 | Практическое занятие 10-11. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | 2 |
| 8 | Практическое занятие 12-13. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде | 2 |
| 9 | Практическое занятие 14. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей | 1 |
|  | **Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов** | **2** |
| 10 | *Практическое занятие 15-16*Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции | 2 |
|  | ***Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра*** | **2** |
| 11 | *Практическое занятие 17-18.* Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов | 2 |

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1-2**

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

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

***Тема*:** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.

**уметь** - подготавливать рабочее место, выбирать производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами по приготовлению заправочных супов и супов пюре.

**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 приготовлении заправочных супов, супов-пюре

***Цель работы*:** изучить рациональную организацию рабочих мест поваров супового отделения горячего цеха при приготовлении заправочных супов, супов-пюре.

***Материальное оснащение***: индивидуальные задания.

***Время выполнения***: 2 часа.

***Ход работы*:**

1. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для первых блюд в соответствии с заданием.

2. Заполните таблицу «Органолептические требования к качеству приготовленных блюд»

3. Дайте ответы на контрольные вопросы.

4. Сделайте вывод о проделанной работе.

*Отчет о проделанной работе представьте по форме:*

1. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 180 порций борща украинского (борщ украинский отпускается с пампушками с чесноком).

2. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 50 порций супа-пюре из зеленого горошка.

3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 20 порций суп –лапша домашняя.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.1**

Наименование блюда**: «Борщ украинский»**

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2017 г., № рецептуры 141

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | Масса п/ф или готового изделия (г) | Технология приготовления блюда (кулинарного изделия) |
|  | | | | | В кипящий бульон закладывают свежую капусту, нарезанную соломкой, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками или дольками, варят 10–15 мин, закладывают пассерованные овощи и тушеную свеклу с томатом. Доводят до кипения, кладут сладкий перец, нарезанный соломкой, вводят пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, добавляют специи, соль, сахар и варят до готовности. Перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком  **Подача**  В столовую порционную глубокую подогретую тарелку кладут мясо, наливают борщ, кладут сметану, зелень, отдельно можно подать пампушки с чесноком.  **Температура подачи**: не ниже 750С  **Сроки реализации и хранения:** не более 2 часов  **Требования к качеству**  **Внешний вид:**.  **Консистенция:**  **Цвет:**  **Вкус:**  **Запах:** |
| 1 | Свекла | 150 | 120 |  |
| 2 | Капуста свежая | 100 | 80 |  |
| 3 | Картофель | 213 | 160 |  |
| 4 | Морковь | 50 | 40 |  |
| 5 | Лук репчатый | 36 | 30 |  |
| 6 | Чеснок | 4 | 3 |  |
| 7 | Томатное пюре | 30 | 30 |  |
| 8 | Мука пшеничная | 6 | 6 |  |
| 9 | Шпик | 10,4 | 10 |  |
| 10 | Масло растительное | 20 | 20 |  |
| 11 | Сахарный песок | 10 | 10 |  |
| 12 | Уксус 9% | 3 | 3 |  |
| 13 | Перец болгарский сладкий | 27 | 20 |  |
| 14 | Бульон | 750 | 750 |  |
| 15 | Говядина | 220 | 160 | **100** |
| 15 | Перец горошком | 0,010 | 0,010 |  |
| 16 | Лавровый лист | 0,04 | 0,04 |  |
| 17 | Соль | 6 | 6 |  |
| 18 | Сметана | 40 | 40 |  |
| 19 | Зелень | 6 | 4 |  |
|  |  |  |  |  |
| **Выход 1 порции** | | - | **-** | **1000** |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.2.**

Наименование блюда**: «Пампушки с чесноком**»

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2017 г., № рецептуры 142

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | Масса п/ф или готового изделия (г) | Технология приготовления блюда (кулинарного изделия) |
|  | | | | | | Пшеничную муку высшего сорта просеять, высыпать в миску, в середине сделать углубление и добавить растворенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль. Постепенное смешать ингредиенты и замесить тесто до получения однородной консистенции, добавить растительное масло и продолжать замес теста до тех пор пока тесто не будет прилипать к стенкам посуды и к рукам. Готовое тесто накрыть и поставить в теплое место для брожения.  Из дрожжевого теста формуют шарики массой 30г, укладывают на смазанный маслом противень и оставляют для расстойки. Затем изделия смазывают яйцом и выпекают 7-8 мин. При подаче пампушки поливают соусом. Для его приготовления чеснок растирают с солью, соединяют с растительным маслом и холодной кипяченой водой.  **Подача**  При подаче пампушки поливают соусом.  **Температура подачи**: 30 0С  **Сроки реализации и хранения:** не более 6 часов  **Требования к качеству**  **Внешний вид:** круглой формы, с золотистой корочкой  **Консистенция:** мягкая  **Цвет:** золотисто-коричневый  **Запах:** свойственный свежевыпеченному хлебу с ароматом чеснока |
| 1 | | Мука пшеничная | 80 | 80 |  |
| 2 | | Вода | 35 | 35 |  |
| 3 | | Сахарный песок | 5 | 5 |  |
| 4 | | Дрожжи прессованные | 2,5 | 2,5 |  |
| 5 | | Масло растительное | 2 | 2 |  |
| 6 | | Яйца (для смазки) | 2 | 2 |  |
|  | | **Масса полуфабриката** | - | - | **120** |
|  | | **Масса готового продукта** | - | - | **100** |
|  | | **На соус** |  |  |  |
| 7 | | Чеснок | 3 | 2 |  |
| 8 | | Масло растительное | 5 | 5 |  |
| 9 | | Соль | 1 | 1 |  |
|  | | Вода | 25 | 25 |  |
|  | | **Масса соуса** | - | - | **30** |
|  | |  |  |  |  |
| **Выход 1 порции** | | | **-** | **-** | **100/30** |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.3.**

Наименование блюда**: «Суп-лапша домашняя**»

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2017 г., № рецептуры 218

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | Технология приготовления блюда (кулинарного изделия) |
|  | | | | | Приготовить тесто для лапши. На стол высыпать муку горкой, сделать в середине углубление и влить туда смесь из воды, яиц и соли. Замесить тесто, присыпать мукой и оставить для набухания на 20-30 мин.  Морковь и лук нарезать соломкой и пассеровать. Поставить бульон на огонь.  Тесто раскатать толщиной 1 мм на доске, подпыленной мукой, подсушить. Нарезать на полосы шириной 4 см, сложить одну на другую и нарезать соломкой, подсушить, просеять.  В кипящий бульон заложить пассерованные овощи, проварить 2-3 мин. Всыпать лапшу, проварить 1-2 мин. Добавить соль, специи и довести до готовности.  Снять с огня, дать настоятся. Когда жир всплывет на поверхность, налить суп в тарелку и посыпать зеленью.  **Подача**  При подаче в тарелку кладут лапшу, заливают бульоном с овощами. Посыпают рубленой зеленью.  **Температура подачи**: 75 0С  **Сроки реализации и хранения:** не более 2 часов  **Требования к качеству**  **Внешний вид:** в меру соленый с ароматом овощей, зелени  **Консистенция:** овощей мягкая, лапши не набухшая  **Цвет:** бульона прозрачный, лапши – кремовый или светло-желтый.  **Запах:** свойственный бульону, зелени. |
| 1 | | Лапша домашняя №1040 | - | 80 |
| 2 | | **Масса вареной лапши** | - | 200 |
| 3 | | Морковь | - | - |
| 4 | | Петрушка (корень) | - | - |
| 5 | | Лук репчатый | 48 | 40 |
| 6 | | Лук–порей | - | - |
|  | | Кулинарный жир | 20 | 20 |
|  | | Бульон или вода | 950 | 950 |
|  | | **Выход:** | **-** | **1000** |
| **Выход 1 порции** | | | **-** | **250** |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.4.**

Наименование блюда**: «Суп-пюре из зеленого горошка**»

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2017 г., № рецептуры 248

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | Технология приготовления блюда (кулинарного изделия) |
|  | | | | | Часть горошка кипятят в собственном отваре.  Лук и морковь нарезают, пассеруют. Припускают в небольшом количестве бульона. Добавляют отварившийся зеленый горошек и припускают до готовности.  Овощи протирают. Соединяют с белым соусом. Разводят бульон и проваривают.  Готовый суп заправляют льезоном.  **Подача**  При подаче в бульонную чашке наливают суп, оформляют целыми горошинами. Отдельно можно подать сухарики.  **Температура подачи**: 65 0С  **Сроки реализации и хранения:** не более 2 часов  **Требования к качеству**  **Внешний вид:**  **Консистенция:**  **Цвет:**  **Запах:**  **Вкус**: |
| 1 | | Горошек зеленый консервированный | 154 | 100 |
| 2 | | Морковь | 25 | 20 |
| 3 | | Петрушка(корень) | - | - |
| 4 | | Лук репчатый | 71 | 60 |
| 5 | | Мука пшеничная | 40 | 40 |
| 6 | | Масло сливочное | 20 | 20 |
|  | | Молоко | 150 | 150 |
|  | | Яйца | - | - |
|  | | Бульон или вода | 800 | 800 |
|  | | Выход: |  | 1000 |
| **Выход 1 порции** | | | **-** | **250** |

4. Заполните таблицу «Органолептические требования к качеству приготовленных блюд»:

Таблица 1. Органолептические требования к качеству приготовленных блюд

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование блюда*** | ***Показатели качества*** | | | | |
| ***Внешний вид*** | ***цвет*** | ***вкус*** | ***запах*** | ***консистенция*** |
| **Борщ украинский** |  |  |  |  |  |
| **Суп-пюре из зеленого горошка** |  |  |  |  |  |

**3. Контрольные вопросы**

1. Какие бульоны и отвары используют для приготовления супов?

2. Почему для бульона заливают продукты холодной водой?

3. Классификация супов.

4. Перечислите допустимые сроки и условия хранения и реализации молочных супов.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3-4**

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

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

***Тема*:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

***Цель работы*:** изучить рациональную организацию рабочих мест поваров супового отделения горячего цеха при приготовлении бульонов, супов.

***уметь:*** организовывать рабочие места, осуществлять подбор необходимого оборудования и инвентаря, решать производственные задачи по подбору оборудования, посуды, инвентаря в соответствии с производственным заданием.

***знать***: виды, назначение, оборудования, организацию рабочих мест повара в суповом отделении горячего цеха.

***Материальное оснащение***: методические рекомендации по выполнению практической работы, индивидуальные задания

***Время выполнения***: 2 часа.

***Ход работы*:**

1. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для первых блюд в соответствии с заданием.

2 Заполните таблицу 1.

3. Перечислите основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования, указанного в таблице 1.

4. Дайте ответы на контрольные вопросы.

5. Сделайте вывод о проделанной работе.

6. Оформите отчет.

**Практическая часть.**

1. Подобрать оборудование (с указанием марок), инвентарь и посуду для приготовления первых, в соответствии с инструкционно-технологической картой, выданной преподавателем. Данные занесите в таблицу 1. Каждому студенту выдается индивидуальное задание в количестве трех карт.

Для первой инструкционно – технологической карты – 150 порций.

Для второй инструкционно – технологической карты – 25 порций.

Для третей инструкционно – технологической карты – 85 порций.

Таблица 1.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Оборудование**  **Марка оборудования** | **Технологическое использование оборудования** | **Инвентарь** | **Посуда для приготовления** |
| Бульон костный | Котел пищеварочный электрический КПЭ-60 | Варка бульона | Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка | грохот – для процеживания бульона |
|  |  |  |  |  |

2. Перечислите основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования, указанного Вами в таблице 1.

3. Переведите на английский язык следующие определения: бульон, суп, блюдо.

**3. Контрольные вопросы**

1. Классификация способов тепловой кулинарной обработки продуктов.

2. Что такое бракераж пищи?

3. Кто несет ответственность за качество готовой продукции?

4. Перечислите органолептические показатели качества готовых блюд и изделий.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5-6**

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

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

***Тема*:** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов

***Цель работы*:** приобрести практический опыт подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления супов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

***уметь:*** организовывать рабочие места, осуществлять подбор необходимого оборудования и инвентаря, решать производственные задачи по подбору оборудования, посуды, инвентаря в соответствии с производственным заданием, соблюдать требования техники безопасности и охраны труда на рабочем месте и при выполнении производственных задач.

***знать***: виды, назначение, оборудования, организацию рабочих мест повара в суповом отделении горячего цеха, правила техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

***Рекомендуемая литература***: Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.; Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.; Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.; русско-английский словарь.

***Время выполнения***: 2 часа.

***Ход работы*:**

1. Выполните задания практической части работы.

2. Дайте ответы на контрольные вопросы.

3. Сделайте вывод о проделанной работе.

4. Выполните внеаудиторное задание.

5. Оформите отчет.

**2. Практическая часть.**

***1. Составьте технологическую схему приготовления***:

1 вариант – бульона костного

2 вариант – ухи

3 вариант – супа овощного

4 вариант – бульона прозрачного с яйцом

5 вариант – солянки домашней

***2. Решите производственные ситуации***:

2.1. Вам необходимо приготовить порцию солянки мясной по индивидуальному заказу, но кухонная посуда вся на мойке. На кухне свободна кастрюля с одной ручкой (вторая отломана) и поцарапанным дном. Ваши действия.

2.2. Вам нужно приготовить пассеровку для заправочного супа на 100 порций. Какую посуду или оборудование Вы выберете? Обоснуйте Ваше решение.

2.3. Вы работаете в кафе индивидуального предпринимателя. Он планирует закупить кухонную посуду по ценам намного ниже рыночных через сайт в интернете, но без предоставления сертификата качества. Что вы ему порекомендуете? Объясните ваше решение.

2.4. Вы работаете поваром в горячем цехе, в котором установлены газовые плиты. Внезапно прекратилась подача газа. Ваши действия.

2.5. При эксплуатации электроплиты, Вы ощутили легкий удар электрического тока. Ваши действия.

2.6. Во время варки бульона в котле КПЭ-160 манометр показывает давление пара 0,09 МПа. Ваши действия.

2.7. При пассеровании овощей брызги жира попали на конфорку электроплиты. Жир воспламенился. Ваши действия.

2.8. Повар готовит картофельный суп в КПЭ-100. У него зазвонил мобильный телефон, который находился в кармане спецодежды. Повар вышел из цеха, чтобы ответить на звонок. Есть ли в действиях повара нарушения техники безопасности? Обоснуйте ваше мнение.

2.9. Для приготовления супа картофельного с макаронами в количестве 45 л, повар взял наплитный котел на 50 л. Соответствует ли объем посуды приготавливаемому количеству супа? Почему?

2.10. Для приготовления рассольника по-Ленинградски Вам нужно промыть перловую крупу. Каким оборудованием, инвентарем, посудой Вы воспользуетесь?

**3. Контрольные вопросы**

1. Правила хранения кухонной посуды.

2. Требования к качеству рассольников.

3. Санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к уборке производственных столов горячего цеха.

4. Перечислите столовую посуду для отпуска супов.

*Отчет о проделанной работе представьте по форме:*

* + 1. Зарисуйте схему овощного цеха с размещением оборудования, для приготавления блюда позаданию.
    2. Заполните таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые для приготовления блюд позаданию.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Технологическое оборудование | Кухонная посуда, инструменты,  инвентарь |
|  |  |  |

*Контрольные вопросы:*

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
3. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?
4. В чём особенность организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?
5. Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе?

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 7**

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

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

***Тема*:** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов

***Цель работы*:** приобрести практический опыт подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления супов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

***уметь:*** Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем мест оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности охраны труда

***знать***: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий закусок

***Время выполнения***: 1 часа.

***Ход работы*:**

1. Начертите схемы размещения оборудования.
2. Дайте ответы на контрольные вопросы.
3. Сделайте вывод о проделанной работе.
4. Оформите отчет.

**1. Практическая часть.**

***Задание 1. Изучите инструкцию по охране труда при работе в горячем цехе***

***Задание 2. Изучите организацию рабочего места повара по приготовлению горячих соусов. Составьте конспект в рабочих тетрадях***

***Задание 3. Начертите схему размещения оборудования в соусном отделении используя условные обозначения:***

А) для рабочего места соусного отделения кафе;

Б) рабочего места соусного отделения в ресторане;

В) рабочее место при централизованном производстве соусов.

**2. Контрольные вопросы**

1. Условия и сроки хранения соусов.

**Оформление отчета.**

1. Тема работы.
2. Цель работы.
3. Схемы размещения оборудования.
4. Ответы на контрольные вопросы.
5. Вывод.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 8**

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

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

***Тема*:** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов

***Цель работы*:** приобрести практический опыт подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных соусов в соответствии с инструкциями и регламентами.

***уметь:*** Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем мест оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности охраны труда

***знать***: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий закусок

***Время выполнения***: 1 часа.

***Ход работы*:**

1. Начертите схемы размещения оборудования.
2. Дайте ответы на контрольные вопросы.
3. Сделайте вывод о проделанной работе.
4. Оформите отчет.

**1. Практическая часть.**

***Задание 1. Изучите инструкцию по охране труда при работе в горячем цехе***

***Задание 2. Изучите организацию рабочего места повара по приготовлению холодных соусов. Составьте конспект в рабочих тетрадях***

***Задание 3. Начертите схему размещения оборудования в соусном отделении используя условные обозначения:***

А) для рабочего места соусного отделения кафе;

Б) рабочего места соусного отделения в ресторане;

В) рабочее место при централизованном производстве соусов.

**2. Контрольные вопросы**

1. Условия и сроки хранения холодных соусов.

**Оформление отчета.**

1. Тема работы.
2. Цель работы.
3. Схемы размещения оборудования.
4. Ответы на контрольные вопросы.
5. Вывод.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 9**

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

***Тема*:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп супов

***Цель работы*:** изучить рациональную организацию рабочих мест поваров супового отделения горячего цеха при приготовлении различных групп, супов.

***уметь:*** организовывать рабочие места, осуществлять подбор необходимого оборудования и инвентаря, решать производственные задачи по подбору оборудования, посуды, инвентаря в соответствии с производственным заданием.

***знать***: виды, назначение, оборудования, организацию рабочих мест повара в суповом отделении горячего цеха.

***Время выполнения***: 1 час.

***Ход работы*:**

1. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для первых блюд в соответствии с заданием.

2 . Заполните таблицу 1.

3. Перечислите основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования, указанного в таблице 1.

4. Переведите на английский язык следующие определения: бульон, суп, блюдо.

5. Дайте ответы на контрольные вопросы.

6. Сделайте вывод о проделанной работе.

7. Оформите отчет.

**2. Практическая часть.**

1. Подобрать оборудование (с указанием марок), инвентарь и посуду для приготовления первых, в соответствии с инструкционно-технологической картой, выданной преподавателем. Данные занесите в таблицу 1. Каждому студенту выдается индивидуальное задание в количестве трех карт.

Для первой инструкционно – технологической карты – 150 порций.

Для второй инструкционно – технологической карты – 25 порций.

Для третей инструкционно – технологической карты – 85 порций.

Таблица 1.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Оборудование**  **Марка оборудования** | **Технологическое использование оборудования** | **Инвентарь** | **Посуда для приготовления** |
| Бульон костный | Котел пищеварочный электрический КПЭ-60 | Варка бульона | Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка | грохот – для процеживания бульона |
|  |  |  |  |  |

2. Перечислите основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования, указанного Вами в таблице 1.

3. Переведите на английский язык следующие определения: бульон, суп, блюдо.

**3. Контрольные вопросы**

1. Классификация способов тепловой кулинарной обработки продуктов.

2. Что такое бракераж пищи?

3. Кто несет ответственность за качество готовой продукции?

4. Перечислите органолептические показатели качества готовых блюд и изделий.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 10-11**

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

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

***Тема*:** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

***Цель работы*:** приобрести практический опыт подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

***уметь:*** организовывать рабочие места, осуществлять подбор необходимого оборудования и инвентаря, решать производственные задачи по подбору оборудования, посуды, инвентаря в соответствии с производственным заданием, соблюдать требования техники безопасности и охраны труда на рабочем месте и при выполнении производственных задач.

***знать***: виды, назначение, оборудования, организацию рабочих мест повара в соусном отделении горячего цеха, правила техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

***Материально-техническое оснащение***: методические рекомендации по выполнению практической работы, техническое описание пароконвектомата.

***Время выполнения***: 2 часа.

***Ход работы*:**

1. Выполните задания практической части работы.

2. Решите производственные задачи.

3 Сделайте вывод о проделанной работе.

4 Выполните внеаудиторное задание.

5 Оформите отчет.

**Задание 1**. Заполните таблицу 1. Неисправности и их устранение

Таблица 1. Неисправности и их устранение

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Неисправность пароконветомата | Возможные причины неисправности | Способ устранения |
|  |  |  |

**Задание 2**. Заполните таблицу 2. Преимущества и недостатки пароконвектомата

Таблица 2. Преимущества и недостатки пароконвектомата

|  |  |
| --- | --- |
| Преимущества пароконвектомата | Недостатки пароконвектомата |
|  |  |

**Задание 3.** Решите производственные задачи

2.1. Вам необходимо приготовить 20 порций блюда «рагу овощное». Каким оборудованием Вы воспользуетесь? При выборе пароконвектомата, какой режим следует использовать?

2.2. Вам необходимо разогреть второе блюдо до температуры 65 град. Как это сделать при разогреве в пароконвектомате?

2.3. У Вас срочный заказ: одновременно нужно приготовить рыбу запеченную, овощи на пару, антрекот, картофель отварной. В горячем цехе установлено следующее тепловое оборудование: электроплита, электросковорода, фритюрница, электрогриль, жарочный шкаф, пароконвектомат. Вы работаете в горячем цехе один. Каким оборудованием вы воспользуетесь для приготовления указанного заказа?

2.4. В ресторане, где вы работаете, на 13:30 заказан свадебный банкет. Подача вторых горячих блюд запланирована на 14:30. Вы приготовили часть вторых горячих блюд в 13:45. Как сохранить приготовленные блюда в горячем состоянии до установленного времени заказа с максимальным сохранением качества пищи?

Таблица 3. Оборудование для приготовления вторых горячих блюд из овощей и грибов в отварном, жареном, тушеном, запеченном виде в горячем цехе.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид тепловой обработки овощей и грибов | Оборудование тепловое | Оборудование механическое | Оборудование немеханическое |
|  |  |  |  |  |

**Оформление отчета.**

1. Тема работы.
2. Цель работы.
3. Таблица 1. Неисправности и их устранение
4. Таблица 2. Преимущества и недостатки пароконвектомата
5. Таблица 3. Оборудование для приготовления вторых горячих блюд из овощей и грибов в отварном, жареном, тушеном, запеченном виде в горячем цехе.
6. Решение производственных ситуаций.
7. Заполненная таблица «Оборудование для приготовления вторых горячих блюд из овощей и грибов в отварном, жареном, тушеном, запеченном виде в горячем цехе».
8. Вывод.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 12-13**

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

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

***Тема*:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

***Цель работы*:** приобрести практический опыт подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

***уметь:*** организовывать рабочие места, осуществлять подбор необходимого оборудования и инвентаря, решать производственные задачи по подбору оборудования, посуды, инвентаря в соответствии с производственным заданием, соблюдать требования техники безопасности и охраны труда на рабочем месте и при выполнении производственных задач.

***знать***: виды, назначение, оборудования, организацию рабочих мест повара в соусном отделении горячего цеха, правила техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

***Время выполнения***: 2 часа.

***Порядок выполнения работы*:**

1. Выполните задания практической части работы.

2 Решите производственные задачи.

3. Сделайте вывод о проделанной работе.

4. Выполните внеаудиторное задание.

5. Оформите отчет.

**Ход работы.**

**Задание 1.**Изучите описание, виды, характеристики конвекционных печей. Составьте краткий конспект в рабочих тетрадях.

**Задание 2**. Используя рецептуры Сборника рецептур, заполните таблицу 1. Техническое оснащение рабочих мест соусного отделения

Таблица 1. Техническое оснащение рабочих мест соусного отделения

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Оборудование тепловое | Оборудование механическое | Оборудование немеханическое |
| 1 | Каша пшенная |  |  |  |
| 2 | Соус красный основной |  |  |  |
| 3 | Гуляш |  |  |  |
| 4 | Рыба жареная |  |  |  |
| 5 | Запеканка |  |  |  |
| 6 | Пельмени с маслом |  |  |  |
| 7 | Блинчики с творогом |  |  |  |
| 8 | Макароны отварные |  |  |  |
| 9 | Котлета по-домашнему |  |  |  |
| 10 | Овощи гриль |  |  |  |
| 11 | Шашлычок куриный |  |  |  |
| 12 | Рыба паровая |  |  |  |
| 13 | Драники |  |  |  |
| 14 | Соус томатный |  |  |  |
| 15 | Люля-кебаб |  |  |  |

**Задание 3.** Решите производственные задачи

2.1. Вы работаете поваром в соусном отделении горячего цеха в ресторане. Основное оборудование вашего рабочего места – конвекционная печь. К Вам на практику прислали практиканта. С ним необходимо провести первичный инструктаж на рабочем месте. Составьте инструктаж по технике безопасности при работе с конвекционной печью.

2.2. Вы работаете в шашлычной. По времени функционирования: предприятие постоянно действующее (круглый год). В ассортиментный минимум предприятия входят шашлык из баранины, свинины, говядины, курицы; рыба, овощи, грибы гриль; люля-кебаб. Какое оборудование целесообразно установить на данном предприятии? Какие рабочие места можно выделить, если предприятие с бесцеховой структурой производства?

2.3. У Вас заказ на изготовление омлета запеченного. Подберите кухонную посуду, инвентарь, инструменты для его приготовления.

2.4. Вам необходимо приготовить пудинг на пару. Какое оборудование Вы выберете?

**Оформление отчета.**

1. Тема работы.
2. Цель работы.
3. Таблица 1. Техническое оснащение рабочих мест соусного отделения
4. Решение производственных ситуаций.
5. Решение производственных задач внеаудиторной работы.
6. Вывод.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 14**

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

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

***Тема*:** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

***Цель работы*:** приобрести практический опыт подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

***уметь:*** организовывать рабочие места, осуществлять подбор необходимого оборудования и инвентаря, решать производственные задачи по подбору оборудования, посуды, инвентаря в соответствии с производственным заданием, соблюдать требования техники безопасности и охраны труда на рабочем месте и при выполнении производственных задач.

***знать***: виды, назначение, оборудования, организацию рабочих мест повара в соусном отделении горячего цеха, правила техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

***Время выполнения***: 1 часа.

***Порядок выполнения работы*:**

1. Решите производственные задачи.

2. Сделайте вывод о проделанной работе.

3. Оформите отчет.

**Ход работы.**

**Задание 1.**Изучите технику безопасности при эксплуатации электрогрилей.

**Задание 2.**Изучите технику безопасности при эксплуатации пароконвектомата

**Задание 3.**Изучите технику безопасности при эксплуатации электрофритюрницы

**Задание 4.**Изучите технику безопасности при эксплуатации электрожарочного шкафа

**Задание 5.** Решите производственные задачи

1. Вы пришли на производственную практику в кафе. Шеф-повар ставит Вас на приготовление блюд на электрогриле. Первичный инструктаж на рабочем месте проведен не был, обучение безопасным приемам труда при эксплуатации электрогриля не проводилось имеете ли Вы право работать на электрогриле? Почему.

2. В результате замыкания электропроводки произошло возгорание обшивки жарочного электрошкафа. В момент возгорания шкаф был подключен к электросети. Какие меры необходимо принять в данной ситуации?

3. На предприятии установлен контактный гриль. Несколько дней он не эксплуатировался. Верхняя поверхность была опущена. Сверху на гриле хранили флягу с водой объемом 50 л. После включения, открытия крышки оказалось, что она смещена, плотно к нижней части не прижимается. В чем причина?

4. При жарке продуктов во фритюрнице масло шипит и разбрызгивается. В чем причина?

5. Вы жарите овощи во фритюре, но они не обжариваются. В чем причина? Как устранить?

6. При жарке продуктов во фритюре чувствуется сильный неприятный запах масла. В чем причина? Как устранить?

7. На жарочном шкафу отошла дверца, плотно не закрывается. Допустима ли эксплуатация такого оборудования? Почему?

8. Жарочный шкаф не нагревается, переключатели и терморегулятор включены. Какие могут причины? Варианты устранения?

9. Приготовление блюд в пароконвектомате происходит не равномерно. Какие могут причины? Варианты устранения?

10. Повар в детском саду пришел на работу к шести утра. На улице мороз, в помещении прохладно, он решил погреться и включил на полную мощность шесть конфорок электроплиты, жарочный шкаф и открыл все дверцы. Допустимы ли такие действия повара? Почему?

**Оформление отчета.**

1. Тема работы.
2. Цель работы.
3. Решение производственных ситуаций.
4. Вывод.

**Практическая работа №15-16**

Тема: Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.

**Цель:** Научить обучающихся производить расчет количества порций соусов из имеющихся продуктов.

**Литература:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

***уметь:*** организовывать рабочие места, осуществлять расчет соусов нужной консистенции решать производственные задачи по подбору оборудования, посуды, инвентаря в соответствии с производственным заданием, соблюдать требования техники безопасности и охраны труда на рабочем месте и при выполнении производственных задач.

***знать***: виды, назначение, оборудования, организацию рабочих мест повара в соусном отделении горячего цеха, правила техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

***Время выполнения***: 2 часа.

**Задание**:

1.Произведите расчет сырья для приготовления соуса на муке, полученные результаты запишите в технологическую карту:

* Соус грибной
* Соус грибной с томатом
* Соус молочный с луком
* Соус сметанный с томатом
* Соус польский
* Соус голландский

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Примечание.* Расчет | | сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент потерь | | | | | |
| при тепловой кулинарной обработке сырья. | | | |  |  |  |  |
| № | Наименование | Масса (г, мл) на количество порций | | | | Технология |  |
| п/ | сырья | 1 порция | | 2 порции | | приготовления |  |
| п |  | брутто | нетто | брутто | нетто |  |  |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | | - |  | - |  |  |  |

* Соус белый с рассолом

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

1. Составьте алгоритм приготовления изделий
2. Напишите материально техническое оснащение для приготовления изделий.

**Оформление отчета.**

1. Тема работы.
2. Цель работы.
3. Решение производственных ситуаций.
4. Вывод.

* Соус сметанный натуральны

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

**Практическая работа №17-18**

**Тема:** *Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов*

**Цель:** Научить обучающихся решать задачи по взаимозаменяемости продуктов

***уметь:*** организовывать рабочие места, осуществлять расчет взаимозаменяемости продуктов, решать производственные задачи по подбору оборудования, посуды, инвентаря в соответствии с производственным заданием, соблюдать требования техники безопасности и охраны труда на рабочем месте и при выполнении производственных задач.

***знать***: виды, назначение, оборудования, организацию рабочих мест повара горячего цеха, правила техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

***Ход работы*:**

1.Решить задачи по образу

Литература: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Задачи по теме: «Блюда из яиц и творога»**

При приготовлении блюд из яиц и творога используют яйца, меланж или яичный порошок. Замену яиц указанными продуктами производят в соответствии с действующими эквивалентами замены, приведенными в таблице сборника рецептур «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд»

Средний вес яйца принимается 46 г, вес яйца без скорлупы 40 г. В случаях отклонения веса яиц от вышеприведенных средних весовых норм, выход блюд соответственно изменяется и нормы закладки не пересчитываются.

**Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога**

1. Выписать продукты для приготовления 80 порций омлета с луком.
2. Выписать продукты для приготовления 40 порций омлета с колбасой по колонке № 2.
3. Заменить 50 шт яиц 1 категории меланжем и яичным порошком.
4. Сколько яичного порошка необходимо взять для приготовления 30 порций омлета натурального по колонке № 1?
5. Сколько муки и меланжа надо взять для приготовления 120 порций сырников с морковью по колонке № 2?
6. Выписать продукты для приготовления 20 порций вареников ленивых по колонке № 2.
7. Сколько яичного порошка необходимо взять для приготовления 200 порций запеканки из творога по колонке № 2?
8. Выписать продукты для приготовления 60 порций пудинга из творога по колонке № 1.

**Пример решения задачи № 3**

По таблице «Нормы взаимозаменяемости» находим, что для замены 1 кг яиц без скорлупы требуется 1 кг меланжа.

50 шт яиц дано, одно яйцо без скорлупы – 40 г, значит 50 шт × 40 г = 2,0 кг

Следовательно, для замены 50 шт яиц (т.е. 2 кг яиц) требуется 2 кг меланжа.

Далее, определяем, что для замены 1 кг яиц требуется 0,280 г яичного сухого порошка. Определяем, что для замены 2 кг яиц требуется: (2 кг × 0,280 г) : 1000 г = 0,560 г

**Оформление отчета.**

1. Тема работы.
2. Цель работы.
3. Решение задач
4. Вывод.