



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Корсакова Ю.А.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАНЯТИЙ**

**по учебной практике
по профессиональному модулю**

**ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки
2018

Рекомендовано методическим советом
ГБПОУ ВО «СПК»
Автор-составитель: Корсакова Ю.А.

Методические указания для выполнения учебно-производственных занятий по учебной практике являются частью учебно-методического комплекса для освоения профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приведены теоретические сведения, методика проведения учебно-производственных занятий, контрольные вопросы.

Методические указания для выполнения учебно-производственных занятий могут быть использованы при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональные модули профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии с ФГОС СПО.

Методические указания для выполнения учебно-производственных занятий по учебной практике по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента адресованы обучающимся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

©Корсакова Ю.А., 2018г.

© Семилукский политехнический колледж

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	5
Перечень учебно-производственных работ	8
Учебно-производственное занятие №1. Технологический процесс приготовления бульонов и отваров	9
Учебно-производственное занятие №2. Технологический процесс приготовления заправочных супов: щи, борщи	11
Учебно-производственное занятие №3. Технологический процесс приготовления заправочных супов: рассольники, солянки	13
Учебно-производственное занятие №4. Технологический процесс приготовления заправочных супов: супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями	15
Учебно-производственное занятие №5. Технологический процесс приготовления супов-пюре разнообразного ассортимента	17
Учебно-производственное занятие №6. Технологический процесс приготовления молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	19
Учебно-производственное занятие №7. Технологический процесс приготовления холодных, вегетарианских и диетических супов разнообразного ассортимента	21
Учебно-производственное занятие №8. Технологический процесс приготовления соусов на муке	23
Учебно-производственное занятие №9. Технологический процесс приготовления яично- масляных соусов, соусов на сливках	25
Учебно-производственное занятие №10. Технологический процесс приготовления сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов	27
Учебно-производственное занятие №11. Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов	29
Учебно-производственное занятие №12. Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов	31
Учебно-производственное занятие №13. Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из круп: каши рассыпчатые, вязкие, жидкие	33
Учебно-производственное занятие №14. Технологический процесс приготовления кулинарных изделий из круп: крупеник, запеканки, пудинги	35
Учебно-производственное занятие №15. Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых	37

Учебно-производственное занятие №16. Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	39
Учебно-производственное занятие №17. Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога и сыра	41
Учебно-производственное занятие №18. Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки	43
Учебно-производственное занятие №19. Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из отварной, жареной, тушеной, запеченной рыбы	45
Учебно-производственное занятие №20. Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой рыбной массы	47
Учебно-производственное занятие №21. Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья	49
Учебно-производственное занятие №22. Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса	51
Учебно-производственное занятие №23. Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи и кролика	53
Список использованных источников	55

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания для выполнения учебно-производственных работ предназначены для изучения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента; МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и является частью учебно-методического комплекса по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю, обучающиеся должны освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Перечень профессиональных компетенций:

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

приобрести практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Техника безопасности при выполнении учебно-производственных работ

Перед началом выполнения работы:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя (мастера производственного обучения) о порядке и особенностях выполнения учебно-производственного задания;
2. Внимательно изучите методические указания к выполнению учебно-производственных работ;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем (мастером производственного обучения);
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения учебно-производственной работы обращайтесь к преподавателю (мастеру производственного обучения)
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это не предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю (мастеру производственного обучения);

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»;
2. Покидать помещение лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» в рабочее время без разрешения преподавателя (мастера производственного обучения).

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАНЯТИЙ

На период практики по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Тематика учебно-производственных занятий	Количество часов
Технологический процесс приготовления бульонов и отваров	6
Технологический процесс приготовления заправочных супов: щи, борщи	6
Технологический процесс приготовления заправочных супов: рассольники, солянки	6
Технологический процесс приготовления заправочных супов: супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями	6
Технологический процесс приготовления супов-пюре разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления молочных, сладких супов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления холодных, вегетарианских и диетических супов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления соусов на муке	6
Технологический процесс приготовления яично- масляных соусов, соусов на сливках	6
Технологический процесс приготовления сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из круп: каши рассыпчатые, вязкие, жидкие	6
Технологический процесс приготовления кулинарных изделий из круп: крупеник, запеканки, пудинги	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога и сыра	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из отварной, жареной, тушеной, запеченной рыбы	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой рыбной массы	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса	6
Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	6

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №1

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления бульонов и отваров»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления бульонов и отваров

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие бульоны и отвары:

Бульон костный

Бульон мясо-костный

Консоме из птицы

Грибной отвар

Овощной отвар

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто		
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3				

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Технология приготовления бульонов.
2. Требования к качеству бульонов и отваров

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №2

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления заправочных супов: щи, борщи»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления щей, борщей

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие заправочные супы:

№169 Борщ

№172 Борщ с черносливом и грибами

№174 Борщ флотский

№183 Борщ украинский

№186 Щи из свежей капусты

№188 Щи зеленые

№193 Щи из квашеной капусты с картофелем

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Какие супы называют заправочными?
2. Какие овощи используют для пассерования?
3. При какой температуре подают заправочные супы?
4. Назовите правила тушения свеклы для борща?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №3

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления заправочных супов: рассольники, солянки»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления рассольников, солянок

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие заправочные супы:

№195 Рассольник

№198 Рассольник московский

№199 Рассольник по-россошански

№227 Солянка сборная мясная

№233 Солянка донская

№234 Солянка грибная

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Что является жидкой основой для рассольников?
2. Как подготовить соленые огурцы для рассольника?
3. В чем заключается цель пассерования моркови и лука?
4. В чем отличие солянок от рассольников?
5. Объясните порядок закладки продуктов при приготовлении солянок?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №4

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления заправочных супов: супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие заправочные супы:

№204 Суп картофельный с крупой

№205 Суп полевой

№209 Суп картофельный с мясными фрикадельками

№215 Суп овощной с фасолью

№218 Суп-лапша домашняя

№222 Суп рисовый с мясом

№226 Суп с бобовыми

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

Перечислите виды овощных супов

Как приготовить перловую крупу для варки супов?

Как приготовить бобовые для приготовления картофельного супа с бобовыми?

Какие требования предъявляются к качеству супов с макаронными изделиями и бобовыми?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №5

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления супов-пюре разнообразного ассортимента»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления супов-пюре

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие супы:

№243 Суп-пюре из тыквы

№244 Суп-пюре из цветной капусты

№247 Суп-пюре из фасоли

№248 Суп-пюре из зеленого горошка

№249 Суп-пюре из свежих грибов

№251 Суп-пюре из птицы

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

Что служит основой для супов-пюре?

Что делают с продуктами, чтобы получить суп-пюре однородной, нежной консистенции?

С какой целью супы-пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №6

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления молочных, сладких супов разнообразного ассортимента»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления молочных, сладких супов

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие супы:

№235 Суп молочный с макаронными изделиями

№237 Суп молочный с тыквой и крупой

№239 Суп молочный с клецками

№289 Суп из цитрусовых

№293 Суп из плодов и ягод свежих

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Что является жидкой основой для сладких супов?
2. Что используется в качестве загустителя жидкой основы?
3. Что используют в качестве гарнира для сладких супов?
4. При какой температуре отпускают сладкие супы?
5. Перечислите ассортимент молочных супов?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №7

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления холодных, вегетарианских и диетических супов разнообразного ассортимента»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления холодных, вегетарианских и диетических супов

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие супы:

№269 Уха ростовская

№272 Окрошка мясная

№274 Окрошка овощная

№279 Борщ холодный

№282 Свекольник холодный

№283 Щи зеленые с яйцом

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Какие санитарные требования предъявляются при приготовлении холодных супов?
2. Какая жидкая основа у борща холодного?
3. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?
4. При какой температуре отпускают холодные супы?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №8

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления соусов на муке»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления соусов на муке

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие соусы:

№765 Соус красный с грибами и луком

№773 Соус красный смородиновый

№776 Соус красный кисло-сладкий

№779 Соус паровой

№781 Соус белый с овощами

№790 Соус белое вино

№794 Соус молочный

№801 Соус сметанный с томатом и луком

№805 Соус грибной кисло-сладкий

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
3. Какие процессы происходит с мукой при варке соуса?
4. Почему готовые соусы «зашипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №9

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов, соусов на сливках»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления яично- масляных соусов, соусов на сливках

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие соусы:

№806 Соус польский

№807 Соус голландский

№810 Соус голландский с горчицей

№811 Соус голландский со сливками

Соус карбонара

Сливочно-грибной соус

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

- К каким блюдам подают производные белого соуса?
- Почему соус, приготовленный на муке, имеет запах сырой муки?
- Перечислите производные от сметанного соуса.
- Какие качественные требования предъявляются к соусу молочному?
- Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №10

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления сладких (десертных), вегетарианских, диетических соусов

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие соусы:

№837 Соус вишневый

№841 Соус ягодный

№840 Соус коньячный

№839 Соус черносмородиновый

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Какое значение соусов в питании?
2. Какое отличие имеют сладкие соусы для десертов по сравнению с остальными?
3. Какие требования предъявляют к сладким соусам?
4. Какой срок реализации сладких соусов?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №11

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления горячих блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№297 Картофель отварной с луком и грибами

№312 Морковь с зеленым горошком в молочном соусе

№316 Капуста тушеная с грибами

№321 Рагу из овощей

№323 Картофель тушеный с луком и помидорами

№325 Грибы с картофелем и помидорами

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Правила варки овощей
2. Требования к качеству блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей
3. Срок реализации блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №12

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления горячих блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№332 Зразы картофельные

№328 Картофель, жареный во фритюре

№340 Баклажаны жареные

№342 Грибы в сметанном соусе

№344 Драники

№353 Рулет картофельный с овощами и грибами

№364 Голубцы овощные

№348 Картофель, запеченный с окороком и грибами

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Правила жарки овощей
2. Требования к качеству блюд и гарниров из жареных овощей
3. Срок реализации блюд и гарниров из жареных овощей

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №13

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из круп: каши рассыпчатые, вязкие, жидкие»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления горячих блюд и гарниров из круп

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№378 Каша рассыпчатая

№380 Каша рассыпчатая с грибами и луком

№384 Каша вязкая

№385 Каша вязкая с тыквой

№390 Каша жидкая

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Правила приготовления блюд из круп
2. Правила варки каш
3. Требования к качеству блюд из круп

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №14

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления кулинарных изделий из круп: крупеник, запеканки, пудинги»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления горячих блюд и гарниров из круп

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№391 Крупеник

№393 Запеканка рисовая

№397 Пудинг манный

№398 Котлеты пшеничные

№399 Котлеты рисовые

№389 Клецки манные с сыром

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Правила приготовления блюд из круп
2. Правила варки каш
3. Требования к качеству блюд из круп

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №15

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№405 Бобовые с копченной грудинкой

№406 Бобовые в соусе

№410 Пюре из бобовых

№412 Запеканка из бобовых с картофелем

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Правила приготовления блюд из бобовых
2. Правила варки бобовых
3. Требования к качеству блюд из бобовых

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №16

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления горячих блюд и гарниров из макаронных изделий»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления горячих блюд и гарниров из бобовых

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№415 Макароны с сыром

№420 Макароны, запеченные с яйцом

№422 Макаронник

№690 Макароны отварные с овощами

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Дайте сравнительную характеристику двух способов варки макаронных продуктов (сливной и несливной).
2. Как осуществить санитарный контроль качества готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №17

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога и сыра»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога и сыра

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№426 Яйца с ветчиной на гренках

№444 Омлет фаршированный грибами

№445 Омлет фаршированный мясными продуктами

№454 Творожная масса с зеленым луком

№459 Творог с сыром

№464 Сырники с творогом и картофелем

№467 Пудинг из творога

№469 Запеканка из творога

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Каковы разновидности яиц, используемых в питании, классификация яиц, показатели, определяющие качество яиц
2. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд из творога?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №18

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из муки

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№1033 Пельмени отварные

№1035 Пельмени в омлете

№1036 Пельмени, запеченные в сметане

№1040 Вареники с картофелем

№1042 Блины

№1046 Оладьи

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Какие сорта муки используются для приготовления блюд и кулинарных изделий из муки?
2. Требования к качеству мучных блюд и кулинарных изделий
3. Сроки реализации мучных блюд
4. Методы приготовления и презентации мучных блюд

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №19

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из отварной, жареной, тушеной, запеченной рыбы»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№479 Рыба припущенная в соусе белое вино

№481 Рыба по-русски

№483 Филе из рыбы фаршированное

№486 Рыба, тушеная в томате

№495 Рыба жареная с зеленым маслом

№501 Зразы донские

№503 Рыба запеченная с яйцом

№506 Рыба, запеченная в соусе красном с луком и грибами

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Как классифицируют горячие рыбные блюда?
2. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
3. Почему рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №20

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рубленой рыбной массы»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№512 Рулет из рыбы

№513 Зразы рыбные рубленые

№514 Тельное из рыбы

№517 Фрикадельки рыбные с томатным соусом

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Как классифицируют горячие рыбные блюда?
2. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
3. Почему рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №21

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№524 Креветки с соусом

№527 Кальмары в томатном соусе

№526 Креветки, запеченные в соусе

Кальмары фаршированные

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
8. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Перечислите нерыбного водное сырье, используемые для приготовления блюд
2. При проведении бракеража кальмары оказались жесткими. В чем причина?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №22

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№549 Бифштекс с яйцом

№554 Филе с помидорами и соусом

№561 Бефстроганов

№ 565 Котлеты натуральные

№589 Зразы отбивные

№591 Гуляш

№618 Тефтели

№623 Кнели из говядины

№630 Солянка сборная на сковороде

№627 Макаронник с мясом

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбчистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Как классифицирую мясные блюда по способу тепловой обработки?
2. От чего зависит продолжительность размягчения мяса при тепловой обработке?
3. Что придает жареному мясу особый вкус и аромат, и возбуждающее действие?

4. Какие части мяса используют при тушении?

УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАНЯТИЕ №23

Тема занятия: «Технологический процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи и кролика»

Цель занятия: овладение технологическими приемами и практическими навыками расчета и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи и кролика

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

№638 Птица под паровым соусом с грибами и рисом

№643 Кролик, тушеный в соусе

№641 Сациви из курицы

№ 645 Плов из индейки

№651 Птица жареная

№657 Котлеты, фаршированные молочным соусом с грибами

№659 Котлеты по-киевски

№674 Зразы с омлетом и овощами

№675 Суфле из птицы

2. Составить отчет

3. Дать оценку качества приготовленных блюд

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент: оборудование: столы производственные, моечные ванны, стеллажи кухонные, электрические плиты, мясорубка настольная электрическая, весы электронные, соковыжималка электрическая, блендер электрический погружной, чайник электрический, холодильник, доски разделочные деревянные, набор ножей поварской тройки, ножи для карвинга, кастрюли различной емкости, комплект тарелок (глубокая, мелкая, миска), молоток и топорик для мяса, ручная рыбочистка, набор вилок (столовые, поварские), набор ложек (столовая, разливная, соусная), венчики, мерная посуда, кулинарные лопатки.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, посуду и продукты
2. Провести первичную обработку
3. Приготовить полуфабрикаты, в зависимости от рецептуры
4. Провести тепловую обработку
5. Оформить блюда для подачи
6. Провести дегустацию блюд и оценить их вкусовые качества, заполнить бракеражный журнал

7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным. Оформить отчет и сдать работу преподавателю (мастеру производственного обучения)

Ход занятия

Задание №1. Произвести расчет сырья для приготовления 3 порций блюд

Наименование сырья	№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				№... наименование блюда				всего брутто	всего нетто
	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3	б 1	н 1	б 3	н 3		

Задание №2. Составить технологические схемы приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом

Задание №3. Произвести технологический процесс приготовления блюд

Задание №4. Произвести бракераж готовых блюд. Данные оформить в таблицу

Наименование блюда	Органолептические показатели				
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция

Задание №5. Рассчитать себестоимость готовых блюд. Составить калькуляционную карту

Наименование блюда				
Наименование сырья	Норма		Цена, руб.	Сумма, руб.
	На одну порцию, г	На расчетное число порций, кг		
Картофель	20	2	30	60
Общая себестоимость сырьевого набора на n порций, руб				...
Себестоимость 1 порции блюда, руб.				...
Выход одного блюда в готовом виде, г				...

По окончании выполнения учебно-производственной работы, написать отчет и защитить преподавателю (мастеру производственного обучения).

Контрольные вопросы:

1. Какие полезные вещества содержит мясо птицы? Чем оно отличается от мяса животных?
2. Что влияет на выбор способа тепловой обработки птицы?
3. Какие гарниры и соусы используют для блюд из птицы, дичи и кролика?

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
2. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. 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. Лабораторный практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
3. Дубровская Н.И. , Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Дубровская. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
4. Шитякова Т. Ю. , Качурина Т.А. , Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.
5. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.
8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт-сост. А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО«Издательство Арий», М.:ИКТЦ «Лада», 2013. – 680 ил.
10. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
11. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>
12. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>

Методические указания для проведения
учебно-производственных занятий по учебной практике
по профессиональному модулю
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Автор – составитель: Корсакова Ю.А.
Компьютерный набор и верстка Корсаковой Ю.А.