

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации для выполнения практических и лабораторных работ по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы МДК 03. 01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции)

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических и лабораторных работ.

Основной целью практических работ является подготовка обучающихся к выполнению лабораторных работ. В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

- ✓ работы с нормативной и технологической документацией;
- ✓ расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- ✓ определения соотношения основных компонентов изделий;
- ✓ составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- ✓ проведения бракеража готовой продукции;
- ✓ оформления соответствующей технологической документации.

Основной целью лабораторных работ является приобретение обучающимися практического опыта приготовления рекомендуемых изделий, согласно рабочей программы модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

- ✓ подготавливают зерновые продукты, жиры, сахар, муку, яйца, молоко, овощи, грибы, сыр, рыбу, мясо, птицу для приготовления блюд и гарниров;
- ✓ организуют рабочее место для приготовления сложных супов, горячих соусов, сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы;
- ✓ применяют безопасные приёмы труда при работе с оборудованием горячего цеха;
- ✓ подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые при изготовлении и подаче сложных супов, горячих соусов, сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы;
- ✓ определяют нормы закладки продуктов и выход готовых блюд,
- ✓ выполняют технологический процесс приготовления сложных супов, горячих соусов, сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы;
- ✓ порционируют и оформляют сложных супов, горячих соусов, сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы;
- ✓ соблюдают санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении сложных супов, горячих соусов, сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы.

Перечень кулинарных изделий и блюд составлен с учетом требований профессиональных Стандартов индустрии питания и рекомендаций работодателей и социальных партнеров.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории и выполняются в течение 6 академических часов.

Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на 2 подгруппы по 14 - 16 человек. Каждая подгруппа делится на 4 бригады по 3 - 4 человека, которые выполняют индивидуальные задания в ходе лабораторной работы преподаватель заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося, в которой отмечается поэтапное формирование общих и профессиональных компетенций (*приложение № 1*).

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет, (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподавателя) и получает оценку за лабораторную работу (*приложение № 2*).

По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

ТЕМА: Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и отпуска заправочных и разных супов.

Задания

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

Рассольник московский, борщ московский, щи по-уральски, солянка мясная сборная.

1.Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

2.Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: костный бульон, картофель, морковь, свекла, капуста белокочанная, петрушка (корень), капуста квашеная, лук репчатый, чеснок, томатное пюре, мука пшеничная, шпик, жир кулинарный (или животный топленый пищевой), сахар, уксус 3% - ный, огурцы соленые, сметана, зелень.

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

ТЕМА: Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, супов-кремов.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие супы: Суп-пюре из тыквы, суп-пюре фламанд, суп-пюре из свежих грибов, крем «Дюбари»
2. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Заполнить акт проработки блюда.
4. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ШЖЭСМ-2К, протирочная машина, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски с маркировкой «ОС», кастрюли, миски, сковороды, ложки столовые, ложка разливательная, дуршлаг, шумовка, лопатки, сито, лоток, веселка, мелкие столовые тарелки, баранчики, порционные сковороды.

Сырье: Тыква, лук репчатый, шампиньоны, морковь, масло сл, сливки, сыр, петрушка, лук порей, капуста брюссельская, картофель, капуста цветная, молоко, икра красная, соль, перец, мука, багет

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей :

- вес изделия в полуфабрикате;

- продолжительность тепловой обработки;

- потери при тепловой обработке (%);

- выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
5. Сдать работу.
6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка
---------	--------------------	-----------------------	-------------------	------------

	изделия			

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы. (дневник, ...)
5. Защитить работу.

Лабораторная работа № 3.1

Тема: Подбор и оценка сырья для приготовления сложных горячих соусов. Приготовление сложных горячих соусов (голландского и его производных, яичного сладкого, bearnaise и его производных, остро-сладких густых) . Оценка качества соусов.

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих соусов

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие соусы: «Сюпрем», «Парижский», «Нантюа», «Морней с сыром».
2. Прогреть блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Заполнить контрольный акт проработки блюда.
4. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ШЖЭСМ-2К, протирочная машина, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски с маркировкой «ОС», кастрюли, миски, сковороды, ложки столовые, ложка разливательная, дуршлаг, шумовка, лопатки, сито, лоток, веселка, мелкие столовые тарелки, баранчики, порционные сковороды.

Сырье: шампиньоны, лимон, масло слив, мука пшен, крабовое мясо, петрушка, яйцо, лук репчатый, сливки, сыр, соль, перец.

.Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты изделия	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 3.2

Тема: Приготовление сложных горячих соусов (bearnaise и его производных, остро-сладких густых)

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих соусов.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: bearnaise и его производных, остро-сладких густых.
2. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: морковь. Лук, апельсины, смородина, мука, томатная паста, сахар, соль, перец,

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия
в полуфабрикате;
- продолжительность тепловой обработки;
- потери при тепловой обработке (%);
- выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
5. Сдать работу.
6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы. (дневник, ...)
5. Защитить работу.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №4

Тема: Приготовление жареных блюд из овощей и грибов. Оценка качества блюд

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из овощей (на пару, припускание).

Задания

4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: отварные овощи в вакууме, овощи и грибы фаршированные, пудинги из овощей, овощные и грибные блюда в горшочках.
5. Прогреть блюда и дать органолептическую оценку качества.
6. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: овощи, грибы, яйца, мука, молоко, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

7. Получить сырьё, организовать рабочее место

8. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
9. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия
 в полуфабрикате;
 - продолжительность тепловой обработки;
 - потери при тепловой обработке (%);
 - выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
10. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
11. Сдать работу.
12. Оформить отчет.

Форма отчета

6. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
7. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

8. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
9. Заполнить отчетные документы.
10. Защитить работу

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №5

Приготовление сложных горячих блюд из сыра. Оценка качества блюд из сыра

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из сыра.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: сырные шарики во фритюре, котлеты сырныe, овощи и грибы, гренки в сырном фондю, пицца, сырное суфле.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: овощи, грибы, сыр, яйца, мука, молоко, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия
в полуфабрикате;
- продолжительность тепловой обработки;
- потери при тепловой обработке (%);
- выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
5. Сдать работу.
6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

--	--	--	--	--

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы.
5. Защитить работу.

Лабораторная работа № 6.1

Тема: Приготовление горячих сложных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из рыбы.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рыба фаршированная целиком, рыба отварная целиком, суфле рыбное на пару.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: рыба, овощи, грибы, сыр, яйца, мука, молоко, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия
в полуфабрикате;
- продолжительность тепловой обработки;
- потери при тепловой обработке (%);
- выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
5. Сдать работу.
6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.

2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы.
5. Защитить работу.

Лабораторная работа № 6.2

Тема: Приготовление горячих сложных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из овощей (жарение).

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: овощи и грибы жаренные в воке, овощи жаренные на гриле, овощные шарики во фритюре.
2. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: овощи, грибы, яйца, мука, молоко, кулинарный жир.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)

3. В процессе работы определить значение показателей :
в полуфабрикате;

- вес изделия

- продолжительность тепловой обработки;

- потери при тепловой обработке (%);

- выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)

4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)

5. Сдать работу.

6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.

2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.

4. Заполнить отчетные документы.

5. Защитить работу.

Лабораторная работа № 6.3

Тема: Приготовление горячих сложных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из рыбы.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: жаренная рыба и морепродукты на гриле, жаренная рыба мелкими кусками в воке, и рыба в кляре во фритюре.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: рыба, овощи, грибы, сыр, яйца, мука, молоко, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия
в полуфабрикате;
- продолжительность тепловой обработки;
- потери при тепловой обработке (%);
- выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
5. Сдать работу.
6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

--	--	--	--	--

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы.
5. Защитить работу.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №7.1

ТЕМА: Приготовление сложных горячих блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из мяса.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: мясо шпигованное, поросенок фаршированный, рулет из фаршированной лопатки или окорока; мясо тушенное в горшочке.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: мясо, овощи, грибы, сыр, яйца, мука, молоко, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия
 в полуфабрикате;
 - продолжительность тепловой обработки;
 - потери при тепловой обработке (%);
 - выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
5. Сдать работу.
6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы
5. Защитить работу.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №7.2

ТЕМА: Приготовление сложных горячих блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из мяса.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: поросенок жаренный, запеченное мясо крупным куском, мясо жаренное мелким куском в воке, , суфле из мяса.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: мясо, овощи, грибы, сыр, яйца, мука, молоко, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место

2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия
 в полуфабрикате;
 - продолжительность тепловой обработки;
 - потери при тепловой обработке (%);
 - выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
5. Сдать работу.
6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы.
5. Защитить работы

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №7.3

ТЕМА: Приготовление сложных горячих блюд из мяса Оценка качества готовых блюд

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: кролик фаршированный, дичь запеченная в слоенном тесте, блюда из субпродуктов: вымя отварное, сердечки тушеные в соусе.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: кролик, дичь, вымя, сердце, овощи, слоенное тесто, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия
в полуфабрикате;
- продолжительность тепловой обработки;
- потери при тепловой обработке (%);
- выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
5. Сдать работу.
6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

--	--	--	--	--

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы.
5. Защитить работу.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №7.4

ТЕМА: Приготовление сложных горячих блюд из мяса Оценка качества готовых блюд

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: биточки жеймачо, биточки пукучай, биточки по - белорусски, биточки по-кишиневски.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: кролик, дичь, вымя, сердце, овощи, слоенное тесто, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

7. Получить сырьё, организовать рабочее место
8. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
9. В процессе работы определить значение показателей : - вес изделия
в полуфабрикате;
 - продолжительность тепловой обработки;
 - потери при тепловой обработке (%);
 - выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
10. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
11. Сдать работу.
12. Оформить отчет.

Форма отчета

3. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.

4. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

5. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
6. Заполнить отчетные документы.
7. Защитить работу.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 8

Тема: Расчет массы сырья, необходимого для приготовления сложных горячих блюд из птицы.

Цели: Научить производить расчет сырья для приготовления необходимого количества порций ниже указанных изделий, составлять технологические карты и технико-технологическую карту на разработанное изделие (блюдо).

Развить навыки составления алгоритма предложенных блюд.

Выполнение работы:

1. Ознакомиться с индивидуальным заданием
2. Составить технологическую(ие) карту(ы) на блюдо в соответствии с заданием. Расчет сырья произвести на 2 порции с учетом сезонности. (приложение 1).
3. Разработать последовательность выполнения лабораторной работы (алгоритм технологических операций), учитывая особенности кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, продолжительности и условий тепловой обработки сырья и полуфабрикатов, а также режимов хранения.
4. Составить таблицу показателей качества изделий. (приложение 2)*
5. Разработайте рецептуру нового кулинарного изделия (блюда), в соответствии с темой лабораторной работы.**
6. Составьте технико-технологическую карту на разработанное изделие (блюдо). (приложение 3)**

*- пункты включаются в практическую работу по усмотрению преподавателя (мастера), в соответствии и содержанием лабораторной работы

******- пункты включаются в практическую работу по разработке новых видов продукции

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №9

ТЕМА: Приготовление сложных горячих блюд из птицы (фаршированных).

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: зразы куриные, котлеты по-киевски, котлеты фаршированные печенью, утка фаршированная
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: сельскохозяйственной (домашней) птицы, овощи, слоенное тесто, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей :
- вес изделия в полуфабрикате;
- продолжительность тепловой обработки;
- потери при тепловой обработке (%);
- выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
5. Сдать работу.
6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы.
5. Защитить работу.

Лабораторная работа №10

Тема: Приготовления сложных горячих блюд из птицы (жаренных, запеченных).

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: курица запеченная, суфле из птицы, биточки рубленые из птицы, кнели куриные.
2. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: ПЭСМ-4ШБ, СЭСМ-0,2Д1, ВНЦ-10, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 0,5 л, сковорода, противни; ножи, доски, лопатка, ложки столовые; весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Сырье: сельскохозяйственной (домашней) птицы, овощи, слоенное тесто, кулинарный жир, сметана.

Ход работы:

1. Получить сырьё, организовать рабочее место
2. Осуществить технологический процесс приготовления кулинарных изделий (блюд) в соответствии с разработанным алгоритмом выполнения операций технологического процесса (составлен на практической работе)
3. В процессе работы определить значение показателей :
в полуфабрикате; - вес изделия

- продолжительность тепловой обработки;
 - потери при тепловой обработке (%);
 - выход готового блюда и т.п.(содержание заданий зависит от вида лабораторной работы)
4. Провести бракераж кулинарных изделий (блюд)
 5. Сдать работу.
 6. Оформить отчет.

Форма отчета

1. Осуществив технологический процесс провести анализ построения алгоритма выполнения операций. Сделать выводы.
2. Результаты проведенного бракеража оформить в таблицу №... (указать причины выявленных дефектов, пути их устранения).

Таблица 1

Изделие	Выявленные дефекты изделия	Причина возникновения	Способ устранения	Самооценка

3. Оформить результаты проведенных измерений (см. пункт №3). Сделать выводы.
4. Заполнить отчетные документы.
5. Защитить работу.

Предприятие _____
Адрес _____

Приложение 1
Утверждаю _____
Директор _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда (кулинарного изделия) по сборнику рецептов _____

Год издания: _____

Колонка вложения: _____

№	Наименование сырья	Масса на 1 порцию		Масса полуфабриката, готового продукта (г)	Масса брутто на _____ порций г	Масса нетто на _____ порций г	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
		брутто (г)	нетто (г)				
	Выход						

Информация о пищевой ценности ²⁾: белки - жиры -, углеводы -, калорийность -

¹⁾ Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.

²⁾ Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.

Оборотная сторона

Требования к качеству: _____

Требования к отпуску: _____

Преподаватель _____ / _____

Студент _____ / _____

Таблица показателей качества

Наименование изделия (блюда)	Внешний вид	цвет	Вкус	Запах	Консистенция
1					
2					
...					

При заполнении пользуются: Н.И. Ковалев «Технология приготовления пищи» М., 2005 ; «Справочник технолога» М., 2006.

Примерный образец технико-технологической карты
УТВЕРЖДАЮ

Руководитель организации

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Сандвич с рыбой, сыром и ананасом, вырабатываемое ООО «РЕНОМЕ» реализуемое в кафе ООО «Реноме» и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат Айсберг	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, разрезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата Айсберг, ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения Сандвича до реализации - не более 20 мин при температуре от +20°C согласно фирменным стандартам компании

Срок годности Сандвича согласно [СанПиН 2.3.2.1324](#) - 24 ч при температуре от +2° до +6°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сандвичей с кунжутом, разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата Айсберг, ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели Сандвича должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ Сандвича с рыбой, сыром и ананасом на выход - 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе/ преподаватель _____

Зав. производством кафе/ студент _____

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

АКТ

контрольной проработки блюд, сырья, пищевых продуктов

Кафе «Раново»

Комиссией в составе: Зав. производством -----

Повар -----

Бухгалтер -----

Проведено контрольное изготовление блюда: Салат микс с индейкой

Для контрольной проработки взято: салат Фризе, салат Романо, морковь корейская, капуста краснокочанная, сельдерей стеблевой, фасоль жаренная, маслины б/к, индейка в/к, соус сливовый, вино, арахис.

Листья салата нарываюют на куски 5-7см(квадрат). Краснокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой, сельдерей нарезают тонко, поперек стебля. Все ингредиенты заправляют соусом.

Наименование изделия: Салат микс с индейкой

№п/п	Наименование сырья	Вес брутто, г	Отходы при холодной обработке %	Вес нетто, г	Вес п/ф, г	Потери при тепловой обработке %	Вес готовой продукции г
1.	Салат Фризе	20	28	16	16	-	16
2.	Салат Романо	20	28	16	16	-	16
3.	Морковь	47	25	35	35	-	35
4.	Капуста краснокочанная	25	15	21	21	-	21
5.	Сельдерей	30	32	20	20	-	20
6.	Фасоль	25		22	22	12	20
7.	Маслины б/к	28	35	18	18	-	20
8.	Индейка в/к	62		60	60	-	60
9.	Соус сливовый	50		50	50	-	50

Выход в готовом виде:250

Директор _____

Зав.производством _____

Бухгалтер _____

Контрольная ведомость обучающегося

МДК 03. 01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции).

Задача модуля: После освоения данного модуля обучающийся будет уметь готовить и оформлять сложные горячие блюда и супы, соусы и гарниры из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы

Действие	Лабораторная работа №1-3	Да/ нет	Лабораторная работа №4-7	Да/ нет	Лабораторная работа №8-10	Да/ нет	замечания
Подбирать необходимое сырье, продукты по качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями для приготовления сложных горячих блюд и супов, соусов и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	<ul style="list-style-type: none"> • подбор основных продуктов и ингредиентов к ним; • проверка качества основных продуктов и ингредиентов к ним; • взвешивание/измерение основных продуктов и ингредиентов к ним; • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания; 		<ul style="list-style-type: none"> • подбор основных продуктов и ингредиентов к ним; • проверка качества основных продуктов и ингредиентов к ним; • взвешивание/измерение основных продуктов и ингредиентов к ним; • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания; 		<ul style="list-style-type: none"> • подбор основных продуктов и ингредиентов к ним; • проверка качества основных продуктов и ингредиентов к ним; • взвешивание/измерение основных продуктов и ингредиентов к ним; • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		
Готовить сложные горячие блюда и супы, соусы и гарниры из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы различными способами с соблюдением	<ul style="list-style-type: none"> • организация рабочего места; • подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов; • соблюдение последовательности технологического 		<ul style="list-style-type: none"> • организация рабочего места; • подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов; • соблюдение последовательности технологического 		<ul style="list-style-type: none"> • организация рабочего места; • подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов; • соблюдение последовательности технологического 		

технологии и требований к безопасности пищевой продукции	<p>процесса при приготовлении сложных горячих супов, соблюдение температурного и санитарного режима приготовления сложных горячих блюд супов соответствие готового кулинарного изделия требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция);</p> <ul style="list-style-type: none"> • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		<p>процесса при приготовлении сложных горячих соусов соблюдение температурного и санитарного режима приготовления сложных горячих соусов соответствие готового кулинарного изделия требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция);</p> <ul style="list-style-type: none"> • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		<p>процесса при приготовлении сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов соблюдение температурного и санитарного режима приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов соответствие готового кулинарного изделия требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция);</p> <ul style="list-style-type: none"> • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		
Порционировать и оформлять сложные горячие блюда и супы, соуса и гарниры из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	<ul style="list-style-type: none"> • подбор инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование необходимого инвентаря, инструментов; • владение методами сервировки и подачи сложных горячих супов; • использование вариантов оформления с учетом требований к безопасности пищевой продукции; 		<ul style="list-style-type: none"> • подбор инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование необходимого инвентаря, инструментов; • владение методами сервировки и подачи сложных горячих соусов; • использование вариантов оформления с учетом требований к безопасности пищевой продукции; 		<ul style="list-style-type: none"> • подбор инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование необходимого инвентаря, инструментов; • владение методами сервировки и подачи сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов; • использование вариантов оформления с учетом требований к безопасности 		

	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие готового сложного горячего супа (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция); • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		<ul style="list-style-type: none"> • соответствие готового сложного горячего соуса (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция); • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		<ul style="list-style-type: none"> • соответствие готового сложного горячего блюда и гарнира из овощей, грибов (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция); • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		
Хранить сложные горячие блюда и супы, соуса и гарниры из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение условий и требований к безопасности хранения сложных горячих супов; • умение брать ответственность за результаты выполненного задания 		<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение условий и требований к безопасности хранения сложных горячих соусов; • умение брать ответственность за результаты выполненного задания 		<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение условий и требований к безопасности хранения сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов; • умение брать ответственность за результаты выполненного задания 		
<p>Вывод: Модуль освоен /не освоен</p> <p>Подпись преподавателя:</p>							

МДК 03. 01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции).

Задача модуля: После освоения данного модуля обучающийся будет уметь готовить и оформлять сложные горячие блюда и супы, соуса и гарниры из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы

Действие	Лабораторная работа №1-3	Да/ нет	Лабораторная работа №4-7	Да/ нет	Лабораторная работа №8-10	Да/ нет	замечания
Подбирать необходимое сырье, продукты по качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями для приготовления сложных горячих блюд и супов, соусов и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса	<ul style="list-style-type: none"> • подбор основных продуктов и ингредиентов к ним; • проверка качества основных продуктов и ингредиентов к ним; • взвешивание/измерение основных продуктов и ингредиентов к ним; • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания; 		<ul style="list-style-type: none"> • подбор основных продуктов и ингредиентов к ним; • проверка качества основных продуктов и ингредиентов к ним; • взвешивание/измерение основных продуктов и ингредиентов к ним; • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания; 		<ul style="list-style-type: none"> • подбор основных продуктов и ингредиентов к ним; • проверка качества основных продуктов и ингредиентов к ним; • взвешивание/измерение основных продуктов и ингредиентов к ним; • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		
Готовить сложные горячие блюда и супы, соуса и гарниры из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса различными способами с соблюдением технологии и требований к безопасности пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> • организация рабочего места; • подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов; • соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении сложных 		<ul style="list-style-type: none"> • организация рабочего места; • подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов; • соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении сложных 		<ul style="list-style-type: none"> • организация рабочего места; • подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов; • соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении сложных 		

	<p>горячих блюд и гарниров из сыра соблюдение температурного и санитарного режима приготовления сложных горячих блюд и гарниров из сыра соответствие готового кулинарного изделия требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция);</p> <ul style="list-style-type: none"> • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		<p>горячих блюд из рыбы соблюдение температурного и санитарного режима приготовления сложных горячих блюд из рыбы соответствие готового кулинарного изделия требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция);</p> <ul style="list-style-type: none"> • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		<p>горячих блюд из мяса соблюдение температурного и санитарного режима приготовления сложных горячих блюд мяса соответствие готового кулинарного изделия требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция);</p> <ul style="list-style-type: none"> • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		
<p>Порционировать и оформлять сложные горячие блюда и супы, соуса и гарниры из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса</p>	<ul style="list-style-type: none"> • подбор инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование необходимого инвентаря, инструментов; • владение методами сервировки и подачи сложных горячих блюд и гарниров из сыра; • использование вариантов оформления с учетом требований к безопасности пищевой продукции; • соответствие готового сложного горячего блюда и гарнира из сыра 		<ul style="list-style-type: none"> • подбор инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование необходимого инвентаря, инструментов; • владение методами сервировки и подачи сложных горячих блюд и гарниров из рыбы; • использование вариантов оформления с учетом требований к безопасности пищевой продукции; • соответствие готового сложного горячего блюда из рыбы (внешний вид, 		<ul style="list-style-type: none"> • подбор инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование необходимого инвентаря, инструментов; • владение методами сервировки и подачи сложных горячих блюд из мяса; • использование вариантов оформления с учетом требований к безопасности пищевой продукции; • соответствие готового сложного горячего блюда из мяса (внешний вид, цвет, вкус, запах, 		

	(внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция);		цвет, вкус, запах, консистенция) требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция);		консистенция) требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция);		
	<ul style="list-style-type: none"> • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		<ul style="list-style-type: none"> • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		<ul style="list-style-type: none"> • умение работать в команде; • умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		
Хранить сложные горячие блюда и супы, соуса и гарниры из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение условий и требований к безопасности хранения сложных горячих блюд и гарниров из сыра; • умение брать ответственность за результаты выполненного задания 		<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение условий и требований к безопасности хранения сложных горячих блюд из рыбы; • умение брать ответственность за результаты выполненного задания 		<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение условий и требований к безопасности хранения сложных горячих блюд из мяса; • умение брать ответственность за результаты выполненного задания 		

Вывод: Модуль освоен /не освоен

Подпись преподавателя:

Контрольная ведомость обучающегося

МДК 03. 01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции)

Задача модуля: После освоения данного модуля обучающийся будет уметь готовить и оформлять сложные горячие блюда и супы, соусы и гарниры из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы

Действие	Лабораторная работа № 1-10	Да/ нет	замечания
Подбирать необходимое сырье, продукты по качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями для приготовления сложных горячих блюд сельскохозяйственной птицы	<ul style="list-style-type: none"> • подбор основных продуктов и ингредиентов к ним; • проверка качества основных продуктов и ингредиентов к ним; • взвешивание/измерение основных продуктов и ингредиентов к ним; • умение работать в команде; умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания; 		
Готовить сложные горячие блюда сельскохозяйственной птицы различными способами с соблюдением технологии и требований к безопасности пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> • организация рабочего места; • подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов; • соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы • соблюдение температурного и санитарного режима приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы • соответствие готового кулинарного изделия требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция); • умение работать в команде; умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		
Порционировать и оформлять сложные горячие блюда сельскохозяйственной птицы	<ul style="list-style-type: none"> • подбор инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование необходимого инвентаря, инструментов; • владение методами сервировки и подачи сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы 		

	<p>использование вариантов оформления с учетом требований к безопасности пищевой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие готового сложного горячего блюда из сельскохозяйственной птицы (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция); • умение работать в команде; умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания 		
Хранить сложные горячие блюда сельскохозяйственной птицы	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение условий и требований к безопасности хранения сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы • умение брать ответственность за результаты выполненного задания 		
<p>Вывод: Модуль освоен /не освоен</p> <p>Подпись преподавателя:</p>			

Мониторинг освоенных умений

МДК 03. 01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции)

Приобретенные умения (практический опыт)	Самооценка	Возможные затруднения, замечания, предложения
<p>Действие 1 Подбирать необходимое сырье, продукты по качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями для овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления сложных горячих блюд, супов, соусов и гарниров.</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбор основных продуктов и ингредиентов к ним; • проверка качества основных продуктов и ингредиентов к ним; • взвешивание/измерение основных продуктов и ингредиентов к ним; 		
<p>Действие 2 Готовить приготовления сложных горячих блюд, супов, соусов и гарниров, из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> • организация рабочего места; • подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов; • соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд и супов, соусов и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы; • соблюдение температурного и санитарного режима сложных горячих блюд и супов, соусов и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы; • соответствие готового кулинарного изделия требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, консистенция); 		
<p>Действие 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Порционировать и оформлять сложные горячие блюда и супы, соуса и гарниры из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы • подбор инвентаря, инструментов, посуды; • безопасное использование необходимого инвентаря, инструментов; • владение методами сервировки и подачи сложных горячих блюд и супов, соусов и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы; • использование вариантов оформления с учетом требований к безопасности пищевой продукции; 		

<ul style="list-style-type: none"> соответствие готовых сложных горячих блюд и супов, соусов и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) требованиям показателям качества; 		
Действие 4 Хранить сложные горячие блюда и супы, соуса и гарниры из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы <ul style="list-style-type: none"> соблюдение требования к условиям и безопасности хранения приготовленных сложных горячих блюд и супов, соусов и гарниров из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы; 		
Общие умения: <ul style="list-style-type: none"> умение работать в команде; умение брать ответственность за работу членов своей команды и за результаты выполненного задания; умение осуществлять поиск информации и использовать информацию для выполнения заданий; умение использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 		
Критерии оценивания: <i>5 – полностью приобретены умения;</i> <i>4 - в целом приобретены умения;</i> <i>3 - частично приобретены умения;</i> <i>2 - совсем умения не приобретены</i>		
<p style="text-align: center;">Отношение к обучению</p> <p style="text-align: center;">(оцените, насколько Вы удовлетворены организацией и проведением учебных занятий по освоению модуля)</p>		
Форма организации учебного занятия		
Морально-психологический климат на учебном занятии		
Своевременная и достаточная помощь преподавателя (наставника, тьютора)		
Обеспеченность необходимыми учебными материалами, оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой и прочее		
Критерии оценивания: <i>5 - полностью удовлетворен;</i> <i>4 - в целом удовлетворен;</i> <i>3 - частично удовлетворен;</i> <i>2 - совсем не удовлетворен</i>		

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сборник рецептур и кулинарных изделий. –М.: «Лада», 2005
2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: «Хлебпромформ», 2001
3. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.- М.: «Хлебпромформ», 2006
4. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
5. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
6. ГОСТ Р 50764-94 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
10. Ковалев Н.И., Кудкина М.Н., Кравцова В.Л. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, Омега-Л, 2005
11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: «Феникс», 2001
12. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Деловая литература, 2002
13. Щербакова Л.М. и др. Охрана труда в торговле и общественном питании.- М.: Деловая литература, 1999
14. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и Ваш ресторан», «Гастроном», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан»