

Кировское областное государственное профессиональное
образовательное автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

к практическим и лабораторным работам

по междисциплинарному курсу (МДК)

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов

по программе подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Киров, 2024г.

В данном пособии приведены методические указания к практическим работам по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Каждое задание содержит теоретические основы практических работ, приведена методика выполнения заданий.

В методических рекомендациях к практическим работам прописаны цели работы, необходимое материально-техническое оснащение практической работы и формы отчетности.

Комплект методических указаний предназначен для студентов, обучающихся по очной форме по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оглавление

1. Введение

2. Практическая работа № 1

Тема: «Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа»

3. Практическая работа №2

Тема: «Составление заявки(требование)на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заказу)»

4. Практическая работа №3

Тема: «Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)»

5. Практическая работа № 4

Тема: Решение ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.

6. Практическая работа № 5

Тема: «Подбор оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря для организации рабочих мест по производству полуфабрикатов из мяса и птицы»

7. Лабораторная Работа №1

Тема: «Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья»

8. Лабораторная Работа №2

Тема: «Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса»

9. Лабораторная работа №3

Тема: «Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов)»

ВВЕДЕНИЕ

Лабораторные/практические работы по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов являются обязательной составной частью аудиторной работы по МДК. Практическая работа – это планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая в аудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя.

Задачами лабораторных/практических работ студентов являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний на практических работах;
- формирование умений использовать практическое оборудование, материалы для подтверждения теоретических выводов;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Выполнение практических работ по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов нацелено на освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, принять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд,

	кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Перед выполнением практической работы обучающийся должен изучить теоретическую часть соответствующей работы, уяснить цель работы и методику выполнения работы, получить разрешение преподавателя на выполнение практической работы, продемонстрировав знание теоретической части практической работы. Для этого необходимо ответить на контрольные вопросы.

Перед выполнением практической работы обучающийся должен изучить теоретическую часть соответствующей работы, уяснить цель работы и методику выполнения работы, получить разрешение преподавателя на выполнение практической работы, продемонстрировав знание теоретической части практической работы. Для этого необходимо ответить на контрольные вопросы.

При выполнении практических работ студент обязан строго выполнять требования охраны труда.

Перед началом работы студент обязан:

- выполнять работу в соответствии с планом практики и ее методическими рекомендациями;
- работать исправными инструментами, оборудованием, приспособлениями, приборами, применять их по назначению, пользоваться исправным стулом, креслом и т.д.
- работать в необходимой защитной спецодежде;
- приступать к работе только после осмотра прибора или оборудования, инструмента убедившись в их исправности и ознакомившись с инструкцией по эксплуатации;
- при переносе груза вручную не превышать норму (для взрослых мужчин не более 30 кг, для женщин постоянно в течение смены -7 кг, для беременных 2,5 и 1,25 кг.);

Во время практики запрещается:

- пользоваться неисправными электроприборами и другим оборудованием;
- перекручивать провода, закладывать провод и шнуры на водопроводные трубы и батареи отопления, вешать что-либо на провода, вытягивать за шнур вилку из розетки;
- прикасаться к незащищенным и не огражденным токоведущим частям электрических устройств, аппаратов и приборов;
- пользоваться самодельными электронагревательными приборами и электроприборами с открытой спиралью, наступать на переносимые электрические провода, лежащие на полу;

оставлять без надзора включенное в сеть работающее оборудование.

Обо всех возникших вопросах, замечаниях в процессе работы обращаться к руководителю практики. В случае нарушения правил охраны труда он может быть отстранен преподавателем от выполнения работы.

Перечень лабораторных/практических работ по МДК

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов,

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

№	Тема, раздел	Наименование лабораторных /практических работ	Объем часов
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			10
1.	Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		2
2.	Практическая работа №1	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2
3	Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		8
4	Практическая работа №2	Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
5	Практическая работа № 3	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
6	Практическая работа № 4	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	2
7	Практическая работа № 5	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест в мясо-рыбном цехе.	2
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			12
8	Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		4

	Лабораторная работа №1	Приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья	4
9	Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		4
10	Лабораторная работа № 2	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4
11	Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		4
12	Лабораторная работа № 3	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4

Практическая работа №1

Тема:

Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)

Цель работы- научиться определять количество массы отходов, массы брутто, массы нетто при механической кулинарной обработке овощей.

- приобрести навыки органолептической оценки качества овощей, грибов и расчета их энергетической ценности;

Оборудование:

Ход работы:

- 1.Изучить материал.
- 2.Записать формулировку и дать ответы на поставленные вопросы.
- 3.Отвечать кратко и точно.
- 4.Сделать вывод

Справочный материал:

- таблицы норм отходов овощей
- наглядные пособия (плакаты).
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования/Н.Э.Харченко. – 3-е изд.,стер.-М.:Издательский Центр «Академия», 2019;
- калькулятор

Дополнительная литература:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

2. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

Задание № 1

Рассчитать количество необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья

Общие теоретические сведения:

При обработке овощей получается значительное количество отходов. Размер этих отходов регламентируется нормативами, помещенными в действующих сборниках рецептур. При этом отходы картофеля, моркови, свеклы колеблются в зависимости от сезона.

В рецептурах на блюда из овощей, помещенных в действующих сборниках рецептур и преysкурантах, масса обработанных овощей предусматривается, исходя из поступлений (%):

* картофеля с 1 сентября по 31 октября – 25 %;

* моркови и свеклы до 1 января – 20 %.

В случаях, когда указанные овощи обрабатываются в другой период, необходимо пересчитать массу брутто, чтобы масса очищенных овощей (нетто) осталась неизменной, а, следовательно, и выход готовых изделий соответствовал указанному в рецептурах. Таким образом, для соблюдения установленного выхода готовых изделий необходимо помнить, что масса нетто является величиной постоянной.

Для решения задач на определение массы отходов, массы сырья нетто и брутто требуется найти установленный процент отходов для данного вида овощей с учетом сезона и вида обработки.

Последовательность выполнения работ:

Ознакомьтесь с содержанием работы и таблицами в сборнике рецептур норм отходов картофеля и корнеплодов, и других овощей.

1. Рассчитать массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 130 кг в декабре месяце по формуле. Данные расчёта внесите в таблицу № 1.
2. Рассчитать количество отходов при обработке 300 кг моркови в феврале месяце по формуле. Данные расчёта внесите в таблицу № 2.
3. Рассчитать количество свёклы, необходимое в ноябре месяце для получения 10 кг очищенной свёклы по формуле. Данные расчёта внесите в таблицу № 3

Таблица 1

Наименование сырья	Масса сырья брутто, кг	Месяц	Масса сырья нетто, кг
Картофель сырой очищенный			

Таблица 2

Наименование сырья	Масса сырья брутто, кг	Месяц	Масса сырья нетто, кг
Морковь			

Таблица 3

Наименование сырья	Масса сырья брутто, кг	Месяц	Масса сырья нетто, кг
Свекла			

Задание № 2.

Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса.

Общие теоретические сведения:

При обработке мяса так же, как и при обработке рыбы приходится рассчитывать вес полуфабрикатов и находить количество отходов.

Количество отходов и потерь, полученных при обработке мяса, а также выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса зависят от следующих факторов:

- вида мяса;
- категории упитанности туши;
- вида разделки (туши мелкого рогатого скота).

Все рецептуры составлены с учетом средних отходов по туше.

Количество отходов и потерь определяется по таблицам «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье» (прил. 2) и «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье» (прил. 3).

В таблицах предусмотрены различные нормы выхода при разделке туш мелкого скота с реберной костью и на мякоть, поэтому в зависимости от вида изготавливаемых изделий применяется соответствующий из указанных процент выхода.

В рецептурах на блюда и закуски из мяса, масса нетто продуктов и выход готовых изделий рассчитывается, исходя из поступления:

- говядины – 1-й категории;
- баранины, козлятины (без ножек) – 1-й категории;
- свинины – мясной
- субпродуктов (кроме вымени) – мороженых.

При использовании для приготовления блюд говядины и баранины 2-й категории или баранины 1-й или 2-й категории с ножками, а также свинины любой кондиции, кроме мясной, определение массы брутто следует производить после соответствующего перерасчета.

Существуют следующие основные типы технологических задач:

1) задачи на расчет количества отходов и потерь – расчет таких задач производится по формуле:

$$M_{\text{отх}} = \frac{M \cdot \%_{\text{отх}}}{100} (\text{кг}),$$

где $M_{\text{б}}$ – масса сырья брутто;

$\%_{\text{отх}}$ – отходы сырья соответствующих кондиций в % (указаны в перечисленных таблицах Сборника рецептур).

2) задачи на расчет массы нетто полуфабриката или готового изделия – расчет таких задач производится по формуле:

$$M_{\text{н}} = \frac{M \cdot (100 - \%_{\text{отх}})}{100} (\text{кг})$$

3) задачи на расчет массы брутто сырья – расчет производится по формуле:

$$M_{\text{б}} = \frac{M_{\text{н}} \cdot 100}{(100 - \%_{\text{отх}})} \text{ (кг)}$$

Примеры решения типовых задач

Пример 1 (на определение количества отходов и потерь при механической обработке мяса)

Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 176,5 кг говядины 1-й категории.

Дано:

$$M_{\text{б}} = 176,5 \text{ кг}$$

$$\%_{\text{отх}} = 26,4$$

Найти: $M_{\text{отх}}$

Решение:

1. Согласно таблице Сборника рецептур блюд, нормы отходов и потерь при холодной обработке говядины 1-й категории составляют 26,4%.

2. Находим количество отходов и потерь по формуле:

$$M_{\text{отх}} = \frac{M_{\text{б}} \cdot \%_{\text{отх}}}{100} = \frac{176,5 \cdot 26,4}{100} = 46,596 \text{ (кг)}$$

Ответ: при разделке 176,5 кг говядины 1-й категории количество отходов и потерь составляют 46,596 кг.

Последовательность выполнения работ:

1. Определить массу брутто печени говяжьей охлажденной по 2 колонке сборника рецептур, необходимую для приготовления 30 порций блюда «Печень по-строгановски».
2. Найти закладку мяса весом брутто для изготовления бифштекса, рубленного с выходом 75 г при поступлении мяса 1-й и 2-й категории упитанности.
3. Определить массу обработанной печени, если поступила печень говяжья мороженая в количестве 32 кг.
4. Определить массу нетто после обработки 17 кг говяжьих хвостов.
5. Определить количество отходов при нарезке мясных полуфабрикатов из полутуши говядины 2-й категории (тонкий край) массой 112 кг.
6. Какое количество отходов получится при разделке свинины обрезной массой 120 кг?
7. Определить количество отходов и потерь при разделке туши баранины 1-й категории, массой брутто 36 кг.
8. Определить количество порций полуфабриката эскалоп, получаемое при разделке 200 кг свинины обрезной (по II колонке Сборника рецептур блюд).

3. Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. Проводить расчеты по формулам. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы

Общие теоретические сведения:

В предприятиях общественного питания сельскохозяйственная птица поступает, как правило, потрошеной или полупотрошеной, в охлажденном или мороженом виде, дичь – в пере, непотрошенной.

Количество отходов, получаемых при обработке сельскохозяйственной птицы, дичи зависит от следующих факторов:

- вида птицы;
- категории упитанности;
- вида промышленной обработки (потрошенная, полупотрошенная).

В рецептурах на изделия из птицы, помещенных в Сборниках рецептур, масса нетто и выход готового изделия рассчитываются, исходя из поступления птицы полупотрошеной II категории.

Для определения выхода тушки, подготовленной к кулинарной обработке (массы нетто), отходов и пищевых обработанных субпродуктов пользуются данными таблицы «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы».

Для определения выхода мякоти с кожей или без кожи при холодной обработке сельскохозяйственной птицы, кролика пользуются данными таблиц «Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы», «Нормы выхода мякоти при холодной обработке кролика».

В рецептурах на изделия из дичи и кролика, помещенных в Сборниках рецептур, масса нетто и выход готового изделия рассчитываются, исходя из поступления, дичь пернатая, кролик потрошенный II категории.

Расчеты по дичи затруднены тем, что в рецептуре часто указан не вес полуфабриката, а закладка в штуках: 1/2, 1/3, 1/4 и т.д.

Тушки могут иметь различный вес. Закладка в штуках дана из расчета среднего веса дичи с тем, чтобы обеспечить нужный выход готового изделия (125 г, 100 г, 75 г). При этом принят следующий примерный средний расчетный вес тушки (в г): рябчик и куропатка серая без пера – 320, тетерев без пера – 1000, куропатка белая – 500, глухарь – 1800, фазан без пера – 850.

Если вес дичи значительно отличается от указанной в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из пернатой дичи», средней массы, ее делят на иное количество порций соответственно предусмотренному выходу.

Существуют следующие основные типы технологических задач:

1) задачи на расчет количества отходов и потерь – расчет таких задач производится по формуле:

$$M_{\text{отх}} = \frac{M \cdot \%_{\text{отх}}}{100} \text{ (кг)},$$

где $M_б$ – масса сырья брутто;

$\%_{\text{отх}}$ – отходы сырья соответствующих кондиций в % (указаны в перечисленных таблицах Сборника рецептур).

2) задачи на расчет массы нетто полуфабриката или готового изделия – расчет таких задач производится по формуле:

$$M_{\text{н}} = \frac{M \cdot (100 - \%_{\text{отх}})}{100} \text{ (кг)}$$

3) задачи на расчет массы брутто сырья – расчет производится по формуле:

$$M_б = \frac{M_{\text{н}} \cdot 100}{(100 - \%_{\text{отх}})} \text{ (кг)}$$

Примеры решения типовых задач

Пример 1 (на определение отходов и потерь при кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика)

Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полупотрошенных I категории.

Дано:

$$M_б = 250 \text{ кг}$$

$$\%_{\text{пищ.отх}} = 23$$

Найти: $M_{\text{пищ.отх}}$

Решение:

1. Согласно таблице «Нормы выхода тушки отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» процент пищевых отходов у гусей полупотрошенных I категории составляет 23%.

2. Находим количество пищевых отходов, полученных при обработке 250 кг гусей полупотрошенных I категории по формуле:

$$M_{\text{пищ.отх}} = \frac{M_б \cdot \%_{\text{пищ.отх}}}{100} = \frac{250 \cdot 23}{100} = 57,5 \text{ (кг)}$$

Ответ: при обработке 250 кг гусей полупотрошенных I категории получается 57,5 кг пищевых отходов.

Последовательность выполнения работ:

1. Определить количество технических потерь, полученных при оттаивании и опаливании 40 кг утят полупотрошенных I категории.
2. Какое количество субпродуктов, отходов и потерь можно получить при обработке 34 кг утки полупотрошенной II категории?
3. Определить выход мякоти с кожей при обработке 30 кг индеек потрошенных II категории.
4. Определить массу нетто глухаря и количество обработанных тушек, если масса брутто 35 кг.
5. Определить массу нетто рябчиков при обработке 34 тушек для приготовления фаршированных котлет из филе.
6. Определить массу брутто кур полупотрошенных I категории для получения 68 кг мякоти без кожи.
7. Найти вес брутто гусей для приготовления 25 порций гуся отварного с гарниром по II колонке Сборника рецептур, если на производство поступили гуси потрошенные I категории.

Сколько потребуется продуктов весом брутто для приготовления 10 кг котлетной массы из кур, если предприятие работает по I колонке Сборника рецептур блюд?

Критерии оценки

Уровень теоретических знаний и практических умений обучающихся оценивается по пятибалльной системе оценки:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Практическая работа №2

Тема:

Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)

Цель работы- научиться определять количество массы отходов, массы брутто, массы нетто при механической кулинарной обработке овощей.

ЗАДАНИЕ № 1

Заполнить требование в кладовую

Типовая

межотраслевая форма № М-11
Утверждена постановлением
Госкомстата России
от 30.10.97 № 71а

ТРЕБОВАНИЕ.- _____

Форма по ОКУД _____
по ОКПО _____

Коды
0315006

Организация _____

Дата составления	Код вида операции	Отправитель		Получатель		Корреспондирующий счет		Учетная единица выпуска продукции (работ, услуг)
		структурное подразделение	вид деятельности	структурное подразделение	вид деятельности	счет, субсчет	код аналитического учета	

Через кого _____

Затребовал _____

Разрешил _____

Корреспондирующий счет		Материальные ценности		Единица измерения		Количество		Цена, руб. коп.	Сумма без учета НДС, руб. коп.	Порядковый номер по складской картотеке
счет, субсчет	код аналитического учета	наименование	номенклатурный номер	код	наименование	затребовано	отпущено			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Суп картофельный с макаронными изделиями

Перечень продуктов	Норма закладки гр.	
	брутто	нетто

Картофель	4000	300
Макаронные изделия	400	40
Морковь	500	40
Петрушка (корень)	130	10
Лук репчатый	480	40
Жир кулинарный	100	10
Бульон или вода	7500	750
Выход	-	10000

Оборудование: Электронные весы.

Ход работы:

- 1.Изучить материал.
- 2.Вспомнить как составляется бланк заявка со склада.
- 3.Отвечать кратко и точно.
- 4.Сделать вывод.

Дополнительная литература:

-сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования/Н.Э.Харченко. – 3-е изд.,стер.-М.:Издательский Центр «Академия», 2019;

-калькулятор

Дополнительная литература:

1.Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

2.Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

Критерии оценки

Уровень теоретических знаний и практических умений обучающихся оценивается по пятибалльной системе оценки:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Практическая работа №3

Тема:

Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).

Цель работы:

Обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).

Ход работы:

1. Прочитать внимательно задание.
2. Вспомнить, как разработать инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)
3. Кратко описать основные правила ПБ, ОТ, ТБ.
4. Сделать вывод.

Дополнительная литература:

1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Задание № 1

Охрана труда в России — это широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых,

безопасных и высокопроизводительных условий труда на предприятиях общественного питания.

Техника безопасности является одной из основных задач «Охраны труда», которая включает комплекс технических и организационных мероприятий, направленных на создание и внедрение безопасной техники, безопасных производственных процессов, средств автоматической связи и сигнализации, оградительных и предохранительных приспособлений, а также средств индивидуальной защиты, предотвращающих возможность производственного травматизма.

На каждом предприятии взаимоотношение рабочих и служащих с администрацией оговаривается в виде коллективного договора, который заключается местным комитетом профсоюза от имени рабочих и служащих с администрацией предприятия. Заключению коллективного договора предшествует обсуждение и одобрение его проекта на собрании

рабочих и служащих. Этот договор распространяется на всех рабочих и служащих предприятия, независимо от того, состоит ли он членом профсоюза. Коллективный договор содержит основные положения по вопросам труда и заработной платы, установленные для данного предприятия, в соответствии с действующим законодательством, а также положения в области рабочего времени, времени отдыха, оплаты труда и материального стимулирования, охраны труда, разработанные администрацией предприятия и коллективом профсоюза в пределах предоставленных им прав. Законодательство, охраняя установленную продолжительность рабочего дня (40 часов), в неделю, как правило, не допускает проведение сверхурочных работ. Проведение таких работ допускается в исключительных случаях, но даже при наличии законных оснований для проведения сверхурочных работ, администрация предприятия не в праве осуществлять их без разрешения комитета профсоюза.

Контроль за соблюдением выполнения законов об охране труда, технике безопасности и производственной санитарии осуществляется органами государственной инспекции по труду и профессиональными союзами. Контроль за соблюдением предприятиями санитарно-гигиенических условий труда - Государственная санитарно-эпидемиологическая служба, а за соблюдением предприятиями пожарной безопасности - Государственный пожарный надзор. Комитет профсоюза осуществляет так же контроль за работой предприятия общественного питания и выполнение администрацией законодательства о труде, правил и норм по технике безопасности и производственной санитарии. При невыполнении обязательств по коллективному договору, несоблюдение норм и правил по охране труда и технике безопасности комитет профсоюза имеет право ставить вопрос о наказании или отстранении от должности руководящих работников предприятия. Указом Президента Российской Федерации от 20 июля 1994 г. № 1504 утверждено положение о федеральной инспекции труда (Рострудинспекция) при Министерстве труда Российской Федерации и ее обязанностях. Работа по охране труда на предприятиях должна быть организована в соответствии с Положением об организации работы по охране труда, разработанным с учетом действующего отраслевого Положения об организации работы по охране труда и утвержденным руководителем предприятия. В Положении должно быть указано, что общее руководство и ответственность за организацию и проведение работы по охране труда в целом по предприятию возлагается на его руководителя (владельца), а в структурных подразделениях предприятия - на их руководителей.

На предприятии Положением должен быть установлен порядок:

- организация проведения и периодичность обучения работников безопасности труда;

- проведение и периодичность инструктажей по безопасности труда;

- проведение работы по пожарной безопасности;

- проведение работ повышенной опасности с выдачей наряда допуска;

- проведение погрузочно-разгрузочных работ.

Инструкция по ТБ на ПОП разрабатывается руководителем по ТБ (Инженер) на основании Типовых инструкций по охране труда:

ТИ Р М-034-2002 –для бармена;

ТИ Р М-035-2002 –для буфетчика;

ТИ Р М-036-2002, ТИ Р М-050-2002, ТИ Р М-051-2002 –для изготовителя полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;

ТИ Р М-039-2002 –для кондитера;

ТИ Р М-040-2002 –для кулинара мучных изделий;

ТИ Р М-041-2002 –для кухонного рабочего;

ТИ Р М-042-2002 –для машиниста моечной машины;

ТИ Р М-043-2002 –для официанта;

ТИ Р М-044-2002 –для пекаря;

ТИ Р М-045-2002 –для повара;

ТИ Р М-046-2002 –для продавца магазин-кулинарии;

ТИ Р М-047-2002 –для подсобного рабочего;

ТИ Р М-052-2002-для работника, выполняющего работу по нарезке хлеба;

ТИ Р М-053-2002 –для работника, выполняющего работу по сбору посуды со столов.

Критерии оценки

Уровень теоретических знаний и практических умений обучающихся оценивается по пятибалльной системе оценки:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Практическая работа №4

Тема: Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.

Цель работы:

-закрепить теоретический материал путем разработки структуры производства ПОП;

-научится составлять рациональное расположение цехов на кулинарном производстве.

- научиться подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для ПОП (школьной столовой - колледже).

Ход работы:

1.Прочитать внимательно задание.

2.Вспомнить теоретические основы темы.

3.Составить план -схему по теме.

4.Выполнить задания.

5. Сделать вывод.

Дополнительная литература:

8.Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

Кулинарное производство организуют на заготовочных предприятиях для выработки полуфабрикатов различного ассортимента высокой степени готовности. Кулинарное производство имеет следующие помещения: горячие и холодные отделения,

остывочное отделение, кладовую и холодильную камеру суточного закала полуфабрикатов, холодильную камеру готовой продукции, моечную инвентаря, экспедицию и административное помещение. Школьная столовая – это предприятия общественного питания, которое обслуживает определенный контингент потребителей, а именно учащихся школы. В столовой учащимся предлагают завтрак, обед иногда и полдник, а также продают кулинарные мучные, кондитерские изделия. Школьная столовая состоит из производственных, складских, административно – бытовых, подсобных помещений, помещения для потребителей. Производственные помещения включают различные цеха: заготовочные, доготовочные, кондитерский и кулинарный цех.

Для приготовления различных видов блюд, закусок, кулинарных мучных изделий используют различные виды технологического оборудования и производственный инвентарь. Технологическое оборудование для подготовки продуктов для общественного питания классифицируют по функциональному назначению в зависимости от вида сырья и ассортимента готовой продукции на три группы:

1. Оборудование для предварительной обработки овощей:

Сортировочно-калибровочное оборудование;

Оборудование для мойки сырья;

Оборудование для очистки сырья;

Овощерезательные машины.

2. Оборудование для обработки мяса и рыбы:

- резательные машины;

-куттеры;

-разрыхлители;

-мясорубки;

- фаршемешалки;

-пельменные аппараты;

- машины для очистки и разделки рыбы.

3. Оборудование для выработки мучных кулинарных и кондитерских изделий:

- просеиватели;

-тестомесильные машины;

-тестоокруглительные и отсадочные машины;

-тестораскаточные машины;

- измельчающие и протирочные машины;
- взбивально – перемешивающее оборудование;
- машины для производства фигурных изделий без начинки и с начинками.

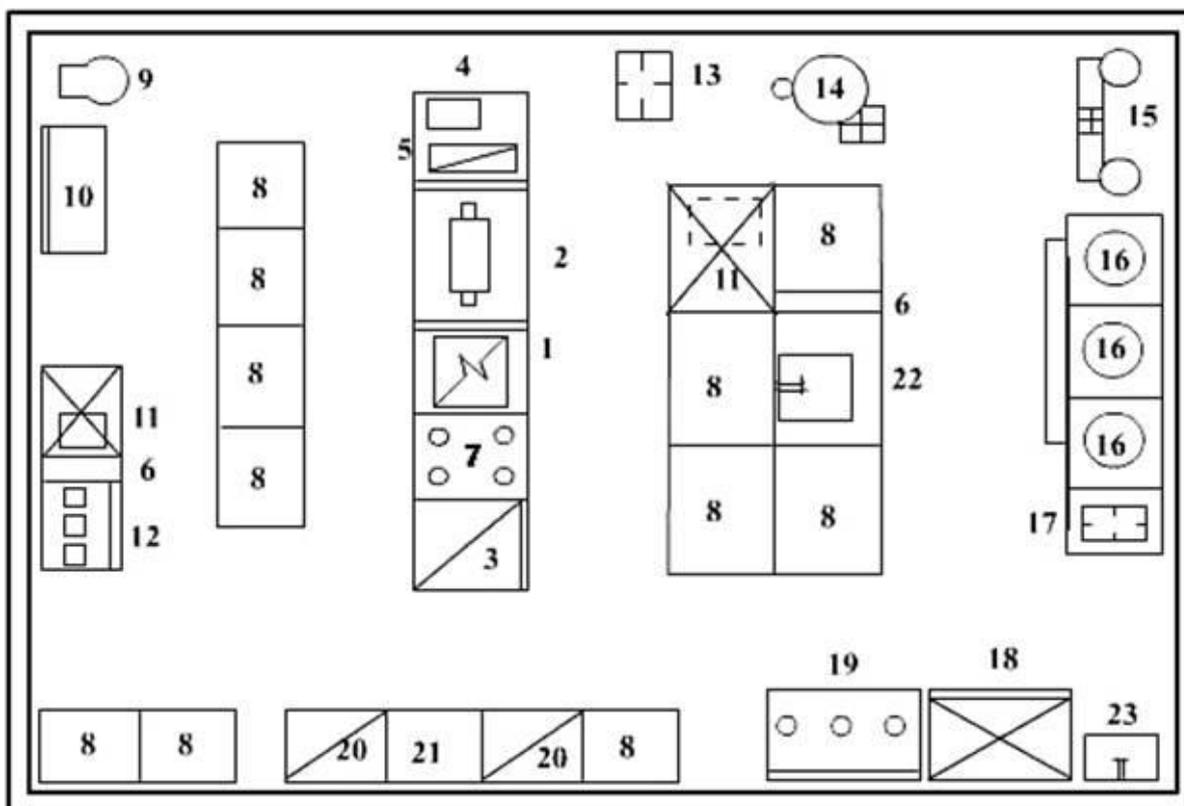
Задание №1:

Составить схему рационального расположения цехов в школьной столовой-колледже



Задание № 2

Составить план расстановки оборудования горячего цеха в школьной столовой -колледже



1 – плита электрическая ПЭСМ-4Ш 2 – сковородка электрическая СЭСМ-0.5 3 – шкаф жарочный электрический 4 – фритюрница. ФЭСМ-20 5 – плита электрическая 2х конфорочная. 6 – вставка к тепловому оборудованию 7 – мармит электрический МСЭСМ-50. 8 – стол производственный. 9 – универсальный привод ПГ– стол для установки средств малой механизации. 11 – стол охлаждаемый СОЭСМ– печь шашлычная. 13 – стелаж передвижной. 14 – котел пищевой КПЭ-1– электрокипятильник КРНЭ-100Б. 16 – котел пищевой КПЭСМ– ванна передвижная. 18 – шкаф холодильный ШХ-0,4М. 19 – прилавок-мармит для первых блюд. 20 – стойка раздаточная электрическая СРСМ 21 – стойка раздаточная. 22 – стол со встроенной моечной ванной. 23 – раковина.

Критерии оценки

Уровень теоретических знаний и практических умений обучающихся оценивается по пятибалльной системе оценки:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.
- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.
- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.
- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Практическая работа № 5

Тема:

Подбор оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря для организации рабочих мест по производству полуфабрикатов из мяса и птицы

Цель: Приобретение умений и навыков при работе с нормативной документацией; научиться подбирать оборудование и инвентарь для организации рабочих мест в мясо-рыбном цехе по индивидуальному заданию преподавателя; проверить свои теоретические знания.

Ход работы:

1. Прочитать внимательно задание.
2. Вспомнить теоретические основы темы.
3. Составить план -схему по теме.
4. Выполнить задания.
5. Сделать вывод.

Дополнительная литература:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.
4. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

- 3.1986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. .
- 4.Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
- 5.Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
- 6.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 7.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 8.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
- 9.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

Мясной цех предназначен для обработки мяса (говядины, свинины, баранины) и изготовления полуфабрикатов: порционных, мелкокусковых, из натурального мяса, а также котлетной массы (см схему № 5) Технологический процесс обработки мяса складывается из следующих операций: дефростация мороженого мяса, зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей, жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых (схема 5). Схема 5. Модель организации производства мясных полуфабрикатов Особенности работы мясо-рыбного цеха Мясо-рыбные цехи организуются при предприятиях средней мощности (в ресторанах, столовых) с полным производственным циклом. В этих цехах предусматривается обработка мяса, птицы, рыбы в одном помещении. Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать отдельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме отдельного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса (рис. 14). Рис. 14. Размещение оборудования в мясо-рыбном цехе: А - участок обработки мяса; Б - участок обработки птицы; В - участок обработки рыбы; 1 - ванна с бортиками; 2 - разрубочный стул; 3 - стол производственный; 4 - стеллаж передвижной; 5 - универсальный привод ПМ-1,1; 6 - мясорубка; 7 - опалочный шкаф; 8 - ванна моечная; 9 - холодильный шкаф На линии обработки мяса устанавливается ванна для промывания мяса, разрубочный стул, стол производственный для обвалки мяса, приготовления, мясорубка, опалочный шкаф для обработки птицы. Кроме того, в цехе устанавливается холодильный шкаф для хранения и охлаждения полуфабрикатов. Применяют мясорубки МС2-70 (МС2- 150), входящие в комплект универсальных приводов ПУ-0,6, ПМ-1,1; МИМ-500М; МИМ-500; мясорыхлители типа МРМ-15 с индивидуальным приводом и сменные механизмы МС19-1400 к универсальному приводу ПМ-1,1; механизм МБПП-1 для нарезки мяса и бефстроганов к универсальному приводу ПМ-1,1; фаршемешалки МС8-150 к универсальному приводу ПМ-1,1. Вместо моечной ванны на участке обработки мяса могут устанавливать резервуары с низкими бортиками, выложенными керамической плиткой, и трапом. Мясо оттаивает и обмывается над трапом щеткой-душем. Для разрубания туши баранины или свинины используют топор мясницкий, а для нарубания рагу - ножи-рубачи (большой и малый). Обвалку мяса производят обвалочными ножами (большим и

малым). На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов устанавливается производственный стол, на который укладывают разделочную доску, с левой стороны от нее располагают лоток с сырьем, а справа - с полуфабрикатами. За доской располагают настольные циферблатные весы ВНЦ-2. Для рыхления порционных кусков используют рыхлитель от универсального привода или этот процесс выполняют вручную при помощи тяпки. Шпигование мяса кореньями или шпигом производится с помощью специальной иглы. Для приготовления полуфабрикатов могут применяться столы со встроенным холодильным шкафом. На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливают ванны для замачивания хлеба или для этой цели используют котлы, для котлов используют металлические подставки; из механического оборудования используют мясорубку и фарше- мешалку к универсальному приводу ПМ-1,1 или мясорубку с индивидуальным приводом типа МИМ. Около производственных столов помещают передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех. На местах обработки мяса можно обрабатывать и птицу. На участке обработки рыбы размещаются ванна для дефростации мороженой рыбы, столы типа СПР для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на производственном столе ручным способом при помощи малого ножа поварской тройки. Непищевые отходы собирают в специальный бак. Отдельное рабочее место организуется для приготовления порционных полуфабрикатов. Для приготовления рыбного фарша используется мясорубка, которая не применяется для приготовления мясного фарша. Технологический процесс обработки рыбы осетровых пород осуществляется на тех же рабочих местах, что и обработка рыб частиковых пород. Рыбные полуфабрикаты укладывают в лотки и хранят в холодильных камерах при температуре не выше 5°C. Срок хранения - до 12 ч, рубленых - не более 6 ч. Ножи мясо- и рыбразделочные показаны на рис. 15. Рис. 15. Ножи мясо- и рыбразделочные производственные: а - для разрубка мяса; б - нож-секач № 10; в - нож-секач малый; г - ножи-рубаки; д - из «поварской тройки» тяжелые; е - из «поварской тройки» обыкновенные; ж - обвалочные; з - для выемки костей; и - для разделки рыбы; к - для потрошения рыбы; л - кухонные; м – шпиговальные

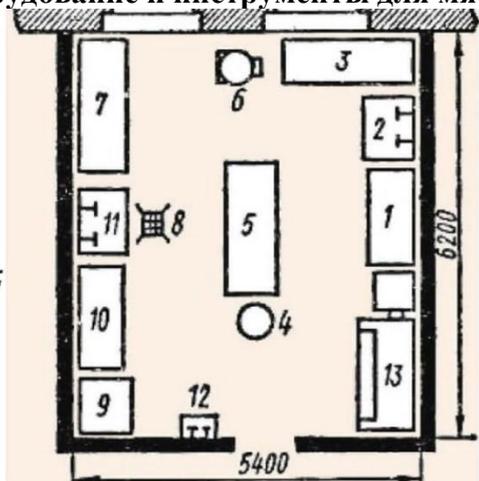
Задание № 1 Составить схему мясного цеха.

Задание № 2 Перечислить оборудование и инструменты для мясного цеха.

Примерная расстановка

оборудования в мясном цехе:

- 1, 3, 5, 7, 10 - рабочие столы;
- 2 - ванна;
- 4 - разрубочный стул;
- 6 - универсальный привод типа ПМ-1,1,8 - трап;
- 9 - опалочный шкаф;
- 11 - ванна; 12 - раковина;
- 13 - холодильный шкаф





Критерии оценки

Уровень теоретических знаний и практических умений обучающихся оценивается по пятибалльной системе оценки:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Лабораторная работа № 1

Тема:

Приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья

Цель работы:

Научиться приготовлению п/ф для сложных блюд. Разработать ТТК на фирменное блюдо.

Оборудование: инвентарь учебной лаборатории соответствующей маркировкой (РС; ОС)

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Органолептическая оценка качества сырья;
4. Отработать приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья

5. Составить ТТК на приготовление блюд «Котлеты рыбные», «Рулет из рыбы», «Криветки запеченные под сметанным соусом»,
6. Бракераж готового блюда.
7. Оформление и подача готового блюда.
8. Сделать вывод.

Дополнительная литература:

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

2. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

2. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

3. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Теоретические основы выполнения приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья

1) Котлеты рыбные. Рыбу потрошат или используют готовое филе. Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях. Раскладывают в подготовленные упаковки и убирают в шоковую заморозку.

2) Рулет из рыбы. Подготовленную рыбу чистят и потрошат. Подготовленное филе рыбы раскладывают на мокрую полотняную салфетку слоем толщиной 1,5—2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края филе так, чтобы один край прикрывал другой, образуя сплошной шов. Готовый п/ф раскладывают в подготовленные упаковки и убирается в шоковую или заморозку с низкими температурами.

4) Морской гребешок. Крышки раковин этого моллюска имеют веерообразную форму. Между двумя створками раковины гребешка находится тело моллюска (мускул) в желтовато-розовой пленке — мантия. Съедобными у гребешка являются и мускул, и мантия (20—28% общей массы). Мускул — особо деликатесный продукт, он представляет собой пучок мышечных волокон светло-желтого цвета, плотной консистенции.

Створки раковин сырого морского гребешка раскрыть и аккуратно извлечь мускул.

Разложить п/ф в подготовленные вакуумные упаковки и убрать в шоковую заморозку.

5) Креветки. Сырые креветки промывают, обсушивают. П/ф из креветок могут быть двух типов: очищенные и нет. Первые подвергаются первичной обработке — удаляются панцирь, пищевой тракт, хвост, голова, ножки. Укладываются креветки в подготовленную упаковку и могут охлаждаться или замораживаться.

6) Кальмары. Мороженое филе кальмаров оттаивают и на воздухе, и в холодной воде (1:3). Обработка размороженного филе заключается в удалении с его поверхности пленки и тщательном промывании. Чтобы снять пленку, размороженное филе заливают на 3–5 мин водой с температурой 60–65⁰ С, несколько раз перемешивают, а затем очищают пленку тупым концом ножа или руками.

Не стоит обрабатывать кальмара слишком горячей водой, это приведет к тому, что мясо станет не белым, а лиловым.

Задание № 1 Составить ТТК на Рыбные колеты

Технико-технологическая карта

1. Область применения

1.1 Настоящая ТТК распространяется на блюдо « _____ »,
вырабатываемое в учебной лаборатории

2. Перечень сырья

2.1 Для приготовления блюда _____ используется следующее сырье:

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда _____ соответствует
требованиям нормативно технической документации и имеет сертификаты качества

3. Рецепттура

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г

Выход полуфабриката

Выход готового блюда (изделия)

4. Технологический процесс

5. Оформление, подача, реализация и хранение

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

Задание № 2 Составить ТТК на «Руллет из рыбы»

Технико-технологическая карта

1. Область применения

1.1 Настоящая ТТК распространяется на блюдо « _____ »,
вырабатываемое в учебной лаборатории

2. Перечень сырья

2.1 Для приготовления блюда _____ используется следующее сырье:

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда _____ соответствует
требованиям нормативно технической документации и имеет сертификаты качества

3. Рецепттура

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г

Выход полуфабриката
Выход готового блюда (изделия)

4. Технологический процесс

5. Оформление, подача, реализация и хранение

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

Задание № 3 Составить ТТК на «Креветки запеченные под сметанным соусом»

Технико-технологическая карта

1. Область применения

1.1 Настоящая ТТК распространяется на блюдо «_____»,
вырабатываемое в учебной лаборатории

2. Перечень сырья

2.1 Для приготовления блюда _____ используется следующее сырье:

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда _____ соответствует
требованиям нормативно технической документации и имеет сертификаты качества

3. Рецепттура

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г

Выход полуфабриката
Выход готового блюда (изделия)

4. Технологический процесс

5. Оформление, подача, реализация и хранение

6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

Критерии оценки

Уровень теоретических знаний и практических умений обучающихся оценивается по пятибалльной системе оценки:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Лабораторная работа № 2

Тема:

Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса.

Приготовление порционных полуфабрикатов(стейков) из мраморного мяса.

Цель работы:

Сформировать у обучающихся умения в приготовлении крупнокусковых и порционных п/ф из мяса; обучить трудовым приемам и операциям; закрепить теоретические знания по пройденному материалу.

Оборудование: инструменты, производственный инвентарь МС, кухонная посуда, производственные столы, весы настольные, электрические плиты, жаровочный шкаф.

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду и инвентарь.
2. Произвести первичную обработку сырья

3. Отработать приготовление п/ф каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулета из мраморного мяса.
4. Оформить отчет, таблицу и сдать работу.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
6. Сделать вывод.

Теоретические основы выполнения приготовления качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса

Каре ягненка. В кулинарии подготовку каре называют «французской зачисткой» мясного пласта (это относится к очистке реберных костей, которые выступают из куска мяса). Это процесс удаления сухожилий и мышечной ткани, которая расположена между костями, а затем выскабливание их до чистого состояния. Это нужно для того, чтобы можно было поесть мясо, держа его за чистую косточку.

Положив мясной пласт на стол плашмя, так, чтобы кости оказались на разделочной доске, а мясо сверху. Сделать надрез там, где начинается полоска жира над мясом. Разрез должен проходить по горизонтали к мясу и вертикально к костям. Он должен быть достаточно глубоким, чтобы обнажились кости, когда слой жира будет отделен. Перевернуть пласт и сделайте такой же разрез на противоположной стороне. Это разрушит соединительные оболочки на тыльной стороне пласта. Перевернуть корейку снова и начать отделять слой жира по направлению от разреза. Продолжать, пока жир не будет полностью удален с мясного пласта. Расположить пласт так, чтобы кости были направлены вверх. Сделать разрезы лезвием ножа сверху вниз с обеих сторон каждой косточки. Это позволит освободить косточки от мяса и жировой ткани между ними. Удалить полоски межреберного мяса, сделав горизонтальный разрез там, где они присоединяются к верхней части мясного пласта. Используя острое лезвие ножа, очистить жир и сухожилия с каждой реберной кости. Начать с места, где кость выходит из мяса и очищать по направлению к концу кости. Продолжать выскабливание, пока каждая кость не станет чистой. Обрезать плеву и внешний жир с куска мяса.

Задание №1.

Разрезать корейку на порционные куски. Разложить п/ф в подготовленные упаковки. Охладить или заморозить.

Отчет

- 1) Укажите основные ткани
мяса: _____
- 2) Укажите признаки доброкачественности замороженного
мяса: _____
- 3) Укажите признаки доброкачественности охлажденного
мяса: _____
- 4) Укажите наименование показателей качества
полуфабрикатов: _____
- 5) Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой
обработке? _____
- 6) Заполните таблицу «Используемые части в разной тепловой обработке»

Используемые части	Тепловая обработка

Теоретические основы выполнения приготовления качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса

Задание № 2.

Рулет для карпаччо. Подготовленное филе говядины нарезать тонкими слайсами одинаковой формы. Разгладить порционные кусочки мяса и уложить в подготовленную вакуумную упаковку, охладить.

Отчет

- 1) Укажите основные ткани мяса: _____
- 2) Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса: _____
- 3) Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса: _____
- 4) Укажите наименование показателей качества полуфабрикатов: _____
- 5) Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке? _____
- 6) Заполните таблицу «Используемые части в разной тепловой обработке»

Используемые части	Тепловая обработка

Теоретические основы выполнения приготовления качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса

Задание №3.

1) Из вырезки мраморной говядины нарезать порционные куски (стейки) толщиной 3 см. Упаковать в вакуумную упаковку охладить или положить в шоковую заморозку.

2) Подготовленный стейк из мраморной говядины разрезать вдоль длинной части параллельно столу и раскрыть как книгу. На подготовленное мясо равномерно распределить заранее подготовленный фарш. Аккуратно, но плотно скрутить рулет. Перевязать бечевкой в нескольких местах, отмеряя порционные куски примерно по 3-3,5 см. Упаковать в вакуумную упаковку, охладить.

Отчет

- 1) Укажите основные ткани мяса: _____
- 2) Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса: _____

- 3) Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса: _____
- 4) Укажите наименование показателей качества полуфабрикатов: _____
- 5) Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке? _____

Используемые части	Тепловая обработка

б) Заполните таблицу «Используемые части в разной тепловой обработке»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

6. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

8. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

9. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2019. – 128 с.

3.2.2. Основные электронные издания

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Критерии оценки

Уровень теоретических знаний и практических умений обучающихся оценивается по пятибалльной системе оценки:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.
- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.
- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.
- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.

Лабораторная работа № 3

Тема:

Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи(перепелов).

Цель работы:

Выработать практические навыки приготовления полуфабрикатов из редких и экзотических видов мяса, мясных продуктов, птицы и дичи различными способами

Оборудование: инструменты, производственный инвентарь КС, кухонная посуда, производственные столы, весы настольные, электрические плиты, жаровочный шкаф.

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду и инвентарь.
2. Произвести первичную обработку сырья
3. Отработать приготовление полуфабриката птица заправленная «в кармашек», дичь заправленная «муфточкой», кролик по-столичному
4. Оформить отчет, таблицу и сдать работу.
5. Сделать вывод.

Теоретические основы выполнения приготовления качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из птицы и дичи

Задание № 1 Изучить на практике обработку и заправку пернатой дичи (перепелов)

- 1) Для заправки "в кармашек" на брюшке тушки с двух сторон делают разрезы кожи ("кармашки") и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылья подвертывают к спинке так, чтобы они придерживали кожу шеи.
- 2) "В муфточку" заправляют перепелов: на ножке делают разрез между мякотью и сухожилием и в этот разрез вставляют вторую ножку.

Отчет

1) Укажите кто относится с сельскохозяйственной птице: _____

2) Укажите кто относится к пернатой дичи:

3) Укажите ассортимент полуфабрикатов из кролика:

4) Укажите виды панировок, используемых при приготовлении п/ф из птицы, дичи и кролика:

5) Заполните таблицу «Обработка пищевых отходов с/х птицы»

Пищевые отходы	Обработка
головы и ноги	
шеи и крылья	
гребешки	
печень	
сердце	
желудки	

Задание №2 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные.

1) Котлеты по-киевски (фаршированные). Подготовленное большое филе (с косточкой) курицы надрезают вдоль с внутренней стороны, разворачивают мякоть и слегка отбивают до толщины 2,5—3 мм; сухожилия слегка надрезают и, если образуются разрывы, на них накладывают тонко отбитые кусочки филе; на середину отбитого филе кладут сформованный в виде груши кусочек сливочного масла. На фарш укладывают малое филе и заворачивают края большого филе так, чтобы полностью покрыть фарш. Котлеты смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, еще раз смачивают в льезоне и снова панируют в белой панировке. До жарки хранят в холодильнике, чтобы масло застыло. Масло для фарширования можно смешать с рубленой зеленью или сырыми желтками яиц.

2) Биточки фаршированные фаршируют мелкорублеными вареными шампиньонами. Полуфабрикату придают круглую форму и панируют в сухарях.

3) Зразы готовят из мякоти (без кожи) кур и бройлеров-цыплят. Для фарша очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком, доводят до готовности. Омлетную массу нарезают ломтиками. Полуфабрикат формируют как зразы рубленые из говядины, но не панируют, так как варят на пару или припускают.

4) Курица фаршированная Галантин. На обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из остальной мякоти приготавливают фарш. Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем через протирочную машину в несколько приемов добавляют сырые яйца, молоко и выбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешивают. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, заворачивают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1-1,5 ч. Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодильник для придания формы.

При отпуске курицу режут по 1-2 куску на порцию, гарнируют, соус подают отдельно.

Отчет

1. Заполнить таблицу.

Наименование п/ф	Форма	Размер	Вид планировки	Выход п/ф	Особенность

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

10. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

11. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

12. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

13. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.

14. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

15. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2018. — 192 с.

16. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2019. — 128 с.

3.2.2. Основные электронные издания

6. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

18. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

19. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

20. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

21. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

22. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

23. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

24. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

25. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

Критерии оценки

Уровень теоретических знаний и практических умений обучающихся оценивается по пятибалльной системе оценки:

- «5» (отлично)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; ответ самостоятельный.

- «4» (хорошо)- ответ полный, правильный; материал изложен в определенной логической последовательности; при этом допущены две - три ошибки в технологической последовательности операций, исправленные по требованию педагога.

- «3» (удовлетворительно)- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

- «2» (неудовлетворительно) – при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить самостоятельно при наводящих вопросах педагога.