



МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ
ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И АВТОСЕРВИСА»

Среднее профессиональное образование

**Методические указания по выполнению
лабораторных работ и практических занятий
по МДК.02.01 Организация и процессы
приготовления, подготовки к реализации и
презентация горячих блюд, кулинарных изделий,
закусок
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

РАССМОТРЕНО

ЦК групп «Сервис и туризм»

Председатель ЦК _____ Т.Н.Мироненко

Протокол № 2 от «10» __ 09 ____ 2025 г

Методические рекомендации по организации и выполнению лабораторных работ и практических занятий обучающихся при изучении **МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Методические рекомендации к проведению и выполнению лабораторных работ и практических занятий для обучающихся разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер и для освоения МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Данные рекомендации имеют практическую ориентированность при организации различных форм контроля лабораторных работ и практических занятий обучающихся, определяют ее сущность и назначение.

Разработал: преподаватель высшей квалификационной категории
Мироненко Татьяна Николаевна

**1 Наименование тем МДК.02.01.
лабораторных работ и практических занятий**

	Количество часов, отведенных для выполнения ЛР, ПЗ
Тема 1.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров ПЗ № 1 Составление технологических схем приготовления бульонов, отваров.	2
Тема 1.2 Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента ПЗ № 2 Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления заправочных супов. ПЗ № 3 Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления заправочных супов. ЛР № 1 Приготовление и подача супов различного ассортимента.	2 2 4
Тема 1.3 Приготовление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента ЛР № 2 Приготовление, подача и оформление тарелки различными соусами.	4
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов ЛР № 3 Приготовление, оформление и подача блюд из овощей и грибов.	4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий ЛР № 4 Приготовление, оформление и подача блюд из круп и бобовых и макаронных изделий.	4
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра ПЗ № 4 Решение задач на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. ЛР № 5 Приготовление, оформление и подача блюд из яиц, творога, сыра.	2 4
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки ПЗ № 5 Решение задач на необходимое количество сырья для различных блюд из муки. ЛР № 6 Приготовление, оформление и подача блюд из муки (блинчики с различными фаршами).	2 4
Тема 4.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из	

рыбы и нерыбного водного сырья ПЗ № 6 Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
ПЗ № 7 Составление технологических карт и схем для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2
ЛР № 7 Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
Тема 5.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из мяса, мясных продуктов	
ПЗ № 8 Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	2
ЛР № 8 Приготовление, оформление и подача закусок из мяса, мясных продуктов.	4
ЛР № 9 Приготовление, оформление и подача блюд из мяса, мясных продуктов.	4
ЛР № 10 Приготовление, оформление и подача блюд из мяса, мясных продуктов.	4
ЛР № 11 Приготовление, оформление и подача блюд из мяса, мясных продуктов.	4
Тема 5.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика	
ЛР № 12 Приготовление, оформление и подача блюд и закусок из домашней птицы.	4
ЛР № 13 Приготовление, оформление и подача блюд из мяса, мясных продуктов.	4
Всего	68

2 Оценка результатов выполнения лабораторных работ и практических занятий обучающихся

Лабораторные и практические работы обучающихся составлены в полном соответствии с программой профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Цель методических указаний: организовать самостоятельную деятельность обучающихся при выполнении практических занятий и проведении лабораторных работ.

Целью лабораторных работ является – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению, творческому оформлению и подготовки к реализации: бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, из мяса, домашней птицы, дичи и кролика; закрепление теоретических знаний; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно- гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Организация лабораторных занятий

Работа в лаборатории ведется бригадами. В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; получение продуктов.

Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных блюд, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы.

В лаборатории должны висеть на видном месте красиво оформленные правила внутреннего распорядка, личной гигиены и техники безопасности.

Во время получения продуктов бригадиром остальные обучающиеся подготавливают к работе посуду, инструменты и инвентарь.

Обучающиеся должны выполнить все лабораторно-практические

работы в соответствии с учебным планом.

Отработка каждого пропущенного занятия обязательна и проводится по общей методике.

Правила личной гигиены. К работе в лаборатории допускаются обучающиеся только после прохождения медицинского осмотра и при наличии санитарной книжки. Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки мылом. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ногти должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.

Санитарная одежда состоит из халата (куртки) или фартука, колпака или косынки. Она должна прикрывать одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя. Обучающиеся должны иметь сменную обувь.

После окончания занятий обучающиеся убирают рабочее место, моют стол водой с содой, а также инвентарь, инструменты и посуду. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения.

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся будут

уметь:

–подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

–проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов (*в том числе консервов*), пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, в том числе *ХАССП*;

–своевременно оформлять заявку на склад;

–соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

–выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи *бульонов*, супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных *и национальных*;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности *полуфабрикатов* и готовой продукции.

знать:

–требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, *правила оказания первой помощи*;

–виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи *бульонов*, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных *и национальных*;

–нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

В процессе лабораторной работы обучающиеся выполняют несколько заданий под руководством мастера производственного обучения или преподавателя.

Критерии оценивания выполненных работ

Уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

Оценка «5» ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочётов.

Оценка «4» ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней: не более одной грубой ошибки; одной негрубой ошибки и одного недочёта; не более трёх недочётов.

Оценка «3» ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил: не более одной грубой ошибки и двух недочётов; не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки; не более трёх негрубых ошибок; одной негрубой ошибки и трёх недочётов; при наличии 4 - 5 недочётов.

Оценка «2» ставится, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

Определение качества готовых блюд и гарниров

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов.

Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать, при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому – края. При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

Проведение бракеража

Бракераж включает изучение меню и калькуляций на блюдо, изделия, определение температуры готовых изделий, органолептическое исследование качества и определение выхода продукции. Качество блюд определяют на месте их приготовления и реализации в присутствии повара (кондитера). Блюда дегустируют в определенной последовательности. Для органолептического исследования надо иметь: поварскую иглу (для определения готовности мяса, рыбы), две ложки (для проб жидких блюд), ножи, вилки (для проб плотных блюд), две тарелки (для отбора проб), чайник с кипятком (для ополаскивания ножей, вилок).

Качество блюда формируется в ходе его приготовления. Основными факторами, формирующими качество блюда, являются: Качество исходного сырья – осуществление входного контроля. Также необходимо соблюдение сроков и условий хранения продуктов. Качество технологического процесса - осуществление операционного контроля, проведение качественной первичной и тепловой обработки. Яйца

должны быть овоскопированы и обработаны. Соль должна просеяна. Блюдо должно быть доведено до кулинарной готовности. Качество труда – создание необходимых условий труда, квалификация персонала и его соответствие выполняемой работе, а также соблюдение санитарных требований к личной гигиене персонала (наличие санитарной книжки, плановые медосмотры).

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак). Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

3 Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ обучающихся при освоении МДК.02.01

Лабораторная работа №1

Тема: Приготовление, оформление и отпуск супов разнообразного ассортимента. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель работы:

Отработать технологию приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1, 2.2, 2.4

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 1 технологическую карту на супы разнообразного ассортимента (согласно требованиям).
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции супа (по выбору обучающегося);
3. Определить органолептические показатели приготовленного супа.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить закуску, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции для подачи.
4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 1 технологическую карту на заправочный суп (согласно требованиям). Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций супа выходом 1/500 (по выбору).
2. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.

3. Определить время приготовления 2-х порций супа.
4. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного супа:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

5. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супа(инструкционную карту).

Например:

- 1) Подготовить продукты: мясные продукты (помыть,), овощи (помыть, очистить, помыть, нарезать) и т.д.
 - 2) Спассеровать овощи (спассеровать лук, добавить стебли сельдерея, чеснок).
 - 3) И т.д.
 - 4) Оформить суп для подачи, например:
6. Сделать вывод о проделанной работе.



Лабораторная работа № 2

Тема: Приготовление, подача и оформление тарелки различными соусами

Цель работы: Отработать технологию приготовления горячих соусов. Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1, 2.2, 2.4

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 2 технологические карты: на соус красный и соус белый (или их производные) (согласно требованиям)
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции соуса красного или соуса белого
3. Определить органолептические показатели приготовленного соуса.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить соус, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции соуса (выход 1/75) для подачи.
4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 2 технологические карты: на соус красный и соус белый основные (или их производные) (согласно требованиям). Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций соуса (по выбору).
2. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
3. Определить время приготовления 2-х порций соуса.
4. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного соуса:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

5. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса (инструкционную карту).

Например:

А) Подготовить продукты: овощи(лук, морковь, корень петрушки помыть, очистить, помыть, нарезать) и т.д.

б) Спассеровать овощи (спассеровать лук, добавить стебли сельдерея, чеснок) И т.д.

в) Оформить соус (налить соус в соусник или налить соус на тарелку или украсить тарелку соусом).



Г) Например:

6. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 3

Тема: Приготовление, оформление и подача блюд из овощей и грибов

Цель работы: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд из овощей и грибов. Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1, 2.2, 2.5

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из овощей или грибов.
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции блюда из овощей или грибов.

3. Определить органолептические показатели приготовленного блюда.

Ход работы:

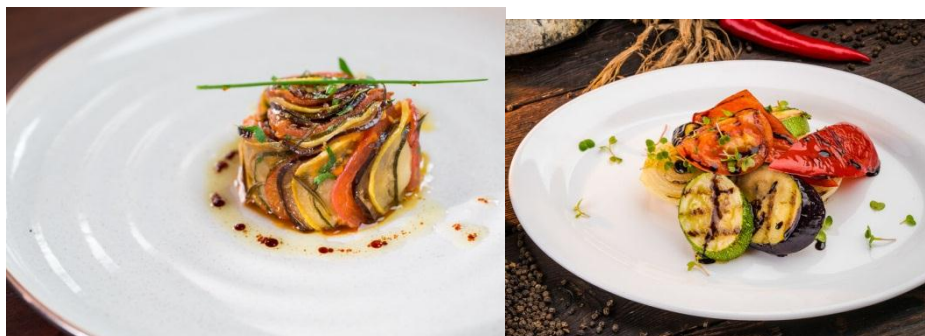
1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить блюдо, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции блюда для подачи.
4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из овощей или грибов.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций блюда (по выбору).
3. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
4. Определить время приготовления 2-х порций блюда.
5. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного блюда:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

6. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда(инструкционную карту).
7. Оформить блюдо для подачи, например:



8. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 4

Тема: Приготовление, оформление и подача блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Цель работы: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1, 2.5

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
3. Определить органолептические показатели приготовленного блюда.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить блюдо, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции блюда для подачи.
4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций блюда (по выбору).
3. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
4. Определить время приготовления 2-х порций блюда.
5. Оформить таблицу с органолептическими показателями

приготовленного блюда:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

6. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда (инструкционную карту).

7. Оформить блюдо для подачи, например:



8. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 5

Тема: Приготовление, оформление и подача блюд из яиц, творога, сыра

Цель работы:

Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1, 2.6

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из яиц, творога, сыра
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции блюда из яиц, творога, сыра
3. Определить органолептические показатели приготовленного блюда.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить блюдо, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции блюда для подачи.
4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из яиц, творога, сыра.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций блюда (по выбору).
3. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
4. Определить время приготовления 2-х порций блюда.
5. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного блюда:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

6. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда(инструкционную карту).
7. блюдо для подачи, например:



8. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 6

Тема: Приготовление, оформление и подача блюд из муки (блинчики с различными фаршами).

Цель работы: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд из муки (блинчики с различными фаршами). Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1, 2.6

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из муки (блинчики с различными фаршами).
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции блюда из муки (блинчики с различными фаршами).
3. Определить органолептические показатели приготовленного блюда.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить блюдо, согласно технологической карте.
4. Оформить две идентичные порции блюда для подачи.
5. Определить органолептические показатели.
6. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из муки (блинчики с различными фаршами).
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций блюда (по выбору).
3. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
4. Определить время приготовления 2-х порций блюда.
5. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного блюда:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

6. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда(инструкционную карту).
7. Оформить блюдо для подачи, например:



8. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 7

Тема: Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Цель работы: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.7

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из рыбы и нерыбного водного сырья (вместе с гарниром и соусом)
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции блюда из рыбы и нерыбного водного сырья (вместе с гарниром и соусом)
3. Определить органолептические показатели приготовленного блюда.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить блюдо, согласно технологической карте(вместе с гарниром и соусом)
3. Оформить две идентичные порции блюда для подачи.

4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из рыбы и нерыбного водного сырья.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций блюда (по выбору).
3. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
4. Определить время приготовления 2-х порций блюда.
5. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного блюда:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

6. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда(инструкционную карту).
7. Оформить блюдо для подачи, например:



8. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 8

Тема: Приготовление, оформление и подача закусок из мяса, мясных продуктов.

Цель работы: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи закусок из мяса, мясных продуктов. Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1,2.4, 2.5,2.8

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 1 технологическую карту на закуску из мяса, мясных продуктов.
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции закуски из мяса, мясных продуктов.
3. Определить органолептические показатели приготовленного блюда.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить блюдо, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции блюда для подачи.
4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 1 технологическую карту на закуску из мяса, мясных продуктов.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций блюда (по выбору).
3. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
4. Определить время приготовления 2-х порций блюда.
5. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного блюда:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция
-------------	--------------	--------------

6. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда (инструкционную карту).
7. Оформить блюдо для подачи, например:

8. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда(инструкционную карту).
9. Оформить блюдо для подачи, например:
10. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда(инструкционную карту).
11. Оформить блюдо для подачи, например:



12. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 9

Тема: Приготовление, оформление и подача блюд из мяса, мясных продуктов : жареных порционным куском.

Цель работы: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд из мяса, мясных продуктов : жареных порционным куском.

Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1,2.4, 2.5,2.8

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из мяса, мясных продуктов: жареных порционным куском.
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции блюда из мяса, мясных продуктов : жареных порционным куском (вместе с гарниром и соусом)
3. Определить органолептические показатели приготовленного блюда.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.

2. Приготовить блюдо, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции блюда для подачи.
4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из мяса, мясных продуктов: жареных порционным куском (вместе с гарниром и соусом)
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций блюда (по выбору).
3. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
4. Определить время приготовления 2-х порций блюда.
5. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного блюда:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

6. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда (инструкционную карту).
7. Оформить блюдо для подачи, например:



8. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 10

Тема: Приготовление, оформление и подача блюд из мяса, мясных продуктов: жаренных мелким куском.

Цель работы: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд из мяса, мясных продуктов: жаренных мелким куском.

Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1,2.4, 2.5,2.8

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из мяса, мясных продуктов: жаренных мелким куском.
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции блюда из мяса, мясных продуктов: жаренных мелким куском.
3. Определить органолептические показатели приготовленного блюда.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить блюдо, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции блюда для подачи.
4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из мяса, мясных продуктов: жаренных мелким куском.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций блюда (по выбору).
3. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
4. Определить время приготовления 2-х порций блюда.
5. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного блюда:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

6. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда(инструкционную карту).

7. Оформить блюдо для подачи, например:



8. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 11

Тема: Приготовление, оформление и подача блюд из мяса, мясных продуктов: из рубленой и котлетной массы.

Цель работы: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд из мяса, мясных продуктов: из рубленой и котлетной массы. Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1,2.4, 2.5,2.8

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из мяса, мясных продуктов: из рубленой и котлетной массы.
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции блюда из мяса, мясных продуктов: из рубленой и котлетной массы.
3. Определить органолептические показатели приготовленного блюда.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить блюдо, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции блюда для подачи.
4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из мяса, мясных продуктов: из рубленой и котлетной массы.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций блюда (по выбору).
3. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
4. Определить время приготовления 2-х порций блюда.
5. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного блюда:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

6. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда(инструкционную карту).
7. Оформить блюдо для подачи, например:



8. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 12

Тема: Приготовление, оформление и подача блюд и закусок из домашней птицы.

Цель работы: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд и закусок из домашней птицы. Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1,2.4, 2.5,2.8

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо или закуску из домашней птицы.
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции блюда или закуски из домашней птицы.
3. Определить органолептические показатели приготовленного блюда.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить блюдо, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции блюда для подачи.
4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо или закуску из домашней птицы.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций блюда (по выбору).
3. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
4. Определить время приготовления 2-х порций блюда.
5. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного блюда:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

6. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда(инструкционную карту).
7. Оформить блюдо для подачи, например:



8. Сделать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 13

Тема: Приготовление, оформление и подача блюд из птицы и кролика.

Цель работы: Отработать технологию приготовления, оформления и подачи блюд из птицы и кролика. Совершенствовать умения оценивать готовую продукцию.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1,2.4, 2.5,2.8

ОК 1-10

Задание:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из птицы и кролика.
2. Приготовить и оформить для подачи 2 идентичные порции блюда из птицы и кролика.
3. Определить органолептические показатели приготовленного блюда.

Ход работы:

1. Подготовить продукты и рабочее место.
2. Приготовить блюдо, согласно технологической карте.
3. Оформить две идентичные порции блюда для подачи.
4. Определить органолептические показатели.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Оформление отчёта по лабораторной работе:

1. Оформить 1 технологическую карту на блюдо из птицы и кролика.
2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 2 порций блюда (по выбору).
3. Определить необходимое оборудование, инвентарь и посуду.
4. Определить время приготовления 2-х порций блюда.

5. Оформить таблицу с органолептическими показателями приготовленного блюда:

Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция

6. Определить последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда(инструкционную карту).

7. Оформить блюдо для подачи, например:



8. Сделать вывод о проделанной работе.

4 Методические указания по выполнению практических занятий обучающихся при освоении МДК.02.01

Практическое занятие № 1

Тема: Составление технологических схем приготовления бульонов, отваров.

Цель: совершенствовать знания о технологии приготовления бульонов, отваров. Совершенствовать умения пользоваться технологической документацией при выполнении производственных задач.

Оборудование:

- задания для практического занятия;
- технологические карты (воспользуйтесь электронным сборником рецептов).

Перед выполнением практического задания:

Актуализация знаний по вопросам:

- данные в технологической документации;
- определение соотношения данных и требуемых масс продуктов;
- технология приготовления бульонов, отваров

Задание для обучающихся

Задания обучающимся для ПЗ:

1. Составить технологические схемы приготовления: бульон костный, бульон рыбный, грибной отвар.
2. При составлении схемы указать МКО используемых ингредиентов.

Защита практического задания:

- 1) представить технологические схемы;
- 2) уметь объяснить правила составления схемы.

Практическое занятие № 2

Тема: Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления заправочных супов.

Цель: совершенствовать знания о технологии заправочных супов. Совершенствовать умения пользоваться технологической документацией при выполнении производственных задач.

Оборудование:

- задания для практического занятия;
- технологические карты (воспользуйтесь Сборником рецептов).

Перед выполнением практического задания:

Актуализация знаний по вопросам:

- данные в технологической документации;
- определение соотношения данных и требуемых масс продуктов;
- технология приготовления заправочных супов.

Задания обучающимся для ПЗ:

1. Произвести расчет сырья для заправочных супов, занести данные в сводную таблицу:

Щи из св. капусты с картофелем – 80 порций (выход порции 1/500);

Рассольник ленинградский – 60 порций (выход порции 1/500);

Суп крестьянский с крупой – 75 порций (выход порции 1/500).

наименование сырья	Щи из св. капусты с картофелем		Рассольник ленинградский		Суп крестьянский с крупой		
	на 1 л., г	на __ л., кг	на 1 л., г	на __ л., кг	на 1 л., г	на __ л., кг	

Итого:							

Защита практического задания:

- 1) представить расчет; 2) уметь объяснить правила расчета.

Практическое занятие № 3

Тема: Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления заправочных супов.

Цель: совершенствовать знания о технологии заправочных супов. Совершенствовать умения пользоваться технологической документацией при выполнении производственных задач.

Оборудование:

- задания для практического занятия;
- технологические карты (воспользуйтесь Сборником рецептов).

Перед выполнением практического задания:

Актуализация знаний по вопросам:

- данные в технологической документации;
- определение соотношения данных и требуемых масс продуктов;
- технология приготовления заправочных супов.

Задания обучающимся для ПЗ:

1. Произвести расчет сырья для заправочных супов, занести данные в сводную таблицу:

Борщ с капустой и картофелем – 80 порций (выход порции 1/500);

Солянка сборная мясная – 60 порций (выход порции 1/500);

Суп картофельный с макаронными изделиями – 75 порций (выход порции 1/500).

наименование сырья	Борщ с капустой с	Солянка сборная мясная	Суп картофельный с макаронными	
--------------------	-------------------	------------------------	--------------------------------	--

	картофелем				изделиями		
	на 1 порц., г	на __ порц., кг	на 1 порц., г	на __ порц., кг	на 1 порц., г	на __ порц., кг	
Итого:							

Защита практического задания:

2) представить расчет; 3) уметь объяснить правила расчета.

Практическое занятие № 4

Тема: Решение задач на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.

Цель: совершенствовать знания о технологии приготовления блюд из яиц, творога, сыра. Совершенствовать умения пользоваться технологической документацией при выполнении производственных задач.

Оборудование:

- задания для практического занятия;
- технологические карты (воспользуйтесь Сборником рецептов).

Перед выполнением практического задания:

Актуализация знаний по вопросам:

- данные в технологической документации;
- определение соотношения данных и требуемых масс продуктов;

технология приготовления блюд из яиц, творога, сыра.

Задания обучающимся для ПЗ:

Алгоритм решения задач

При решении задач на взаимозаменяемость сырья для определения эквивалентной массы заменяющих продуктов необходимо пользоваться таблицей «Нормы

взаимозаменяемости отдельных видов сырья» (из приложения Сборника). По первому столбику находим наименование продукта, который по условию задачи необходимо заменить. Во втором столбике указана масса заменяемого продукта, она выражена в таблице как 1 кг. В третьем столбике находим продукт (или продукты), которым можно заменить данный и в четвертом столбике эквивалентную массу заменяющих продуктов.

В некоторых задачах прежде чем находить массу заменяющих продуктов, необходимо перевести в килограммы продукты, выраженные в условии в штуках. Так, например, если по условию задачи необходимо заменить 5 штук яиц куриных яичным порошком.

Решить задачи на расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога:

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

Практическое занятие № 5

Тема: Решение задач на необходимое количество сырья для различных блюд из муки.

Цель: совершенствовать знания о технологии приготовления различных блюд из муки. Совершенствовать умения пользоваться технологической документацией при выполнении производственных задач.

Оборудование:

- задания для практического занятия;
- технологические карты (воспользуйтесь Сборником рецептов).

Перед выполнением практического задания:

Актуализация знаний по вопросам:

- данные в технологической документации;
- определение соотношения данных и требуемых масс продуктов;
- технология приготовления различных блюд из муки.

Задания обучающимся для ПЗ:

1. Произвести расчет сырья для различных блюд из муки, занести данные в сводную таблицу:

Блинчики с творожным фаршем – 60 порций (выход порции 1/150);

Оладьи с яблоками – 60 порций (выход порции 1/150);

Пельмени с мясным фаршем – 70 порций (выход порции 1/200).

наименование сырья	Блинчики с творожным фаршем		Оладьи с яблоками		Пельмени с мясным фаршем		
	на 1 порц., г	на __ порц., кг	на 1 порц., г	на __ порц., кг	на 1 порц., г	на __ порц., кг	
Итого:							

Защита практического задания:

- 2) представить расчет; 3) уметь объяснить правила расчета.

Практическое занятие № 6

Тема: Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Цель: совершенствовать знания о технологии приготовления различных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Совершенствовать умения пользоваться технологической документацией при выполнении

производственных задач.

Оборудование:

- задания для практического занятия;
- технологические карты (воспользуйтесь Сборником рецептов).

Перед выполнением практического задания:

Актуализация знаний по вопросам:

- данные в технологической документации;
- определение соотношения данных и требуемых масс продуктов;
- технология приготовления различных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Задания обучающимся для ПЗ:

1. Произвести расчет сырья для различных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, занести данные в сводную таблицу:

Рыба (филе) отварная – 50 порций (выход порции 1/350);

Рыба, тушенная в томате с овощами – 60 порций (выход порции 1/350);

Рыба жареная с луком по-ленинградски – 70 порций (выход порции 1/285).

Продукты	Рыба (филе) отварная		Рыба, тушенная в томате с овощами		Рыба жареная с луком по-ленинградски		Итого:
	на 1 порц., г	на __ порц., кг	на 1 порц., г	на __ порц., кг	на 1 порц., г	на __ порц., кг	
Итого:							

Защита практического задания:

- 2) представить расчет; 3) уметь объяснить правила расчета.

Практическое занятие № 7

Тема: Составление технологических карт и схем для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Цель: совершенствовать знания о технологии приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Совершенствовать умения пользоваться технологической документацией при выполнении производственных задач.

Оборудование:

- задания для практического занятия;
- технологические карты (воспользуйтесь электронным сборником рецептов).

Перед выполнением практического задания:

Актуализация знаний по вопросам:

- данные в технологической документации;
- определение соотношения данных и требуемых масс продуктов;
- технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Задание для обучающихся

Задания обучающимся для ПЗ:

1. Составить технологические схемы приготовления:

Рыба, тушеная в томате с овощами

Рыба жареная с луком по-ленинградски.

При составлении схемы указать МКО используемых ингредиентов, а также схемы приготовления гарнира и соуса и правила отпуска и подачи готового блюда.

Защита практического задания:

- 3) представить технологические схемы;
- 4) уметь объяснить правила составления схемы.

Практическое занятие № 8

Тема: Решение задач на необходимое количество сырья для приготовления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов

Цель: совершенствовать знания о технологии приготовления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. Совершенствовать умения пользоваться технологической документацией при выполнении производственных задач.

Оборудование:

- задания для практического занятия;
- технологические карты (воспользуйтесь Сборником рецептов).

Перед выполнением практического задания:

Актуализация знаний по вопросам:

- данные в технологической документации;
- определение соотношения данных и требуемых масс продуктов;
- технология приготовления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов

Задания обучающимся для ПЗ:

1. Произвести расчет сырья для блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, занести данные в сводную таблицу:

Окорок с гарниром – 60 порций (выход порции 1/150);

Язык отварной с гарниром – 60 порций (выход порции 1/150);

Паштет из печени – 70 порций (выход порции 1/100).

Продукты							Итого:
	Окорок с гарниром		Язык отварной с гарниром		Паштет из печени		
	на 1 порц., г	на __ порц., кг	на 1 порц., г	на __ порц., кг	на 1 порц., г	на __ порц., кг	

Итого:							

Защита практического задания:

2) представить расчет; 3) уметь объяснить правила расчета.