

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СОВЕТСКО-ГАВАНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
ТЕХНИКУМ»

**Методические рекомендации  
Обучающимся по выполнению практических работ**

по МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  
ассортимента

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
по программе базовой подготовки

г. Советская Гавань  
2020г.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по программе базовой подготовки и рабочей программы учебной дисциплины/профессионального модуля ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  
Разработчик:

КГБ ПОУ СГПТТ, преподаватель  
(место работы, должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Л.П.Пушкарева  
(ФИО)

Внешний эксперт:

\_\_\_\_\_  
(место работы, должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

Одобрено на заседании предметно - цикловой (методической) комиссии  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., Протокол № \_\_\_\_

Председатель ПЦМК  
технологического цикла \_\_\_\_\_ Т.А.Шуваева

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации для выполнения практических работ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы МДК 03. 01. Организация процессов приготовления, подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических работ.

Основной целью практических работ является подготовка обучающихся к выполнению учебных работ на УП и производственных работ на ПП.

В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

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

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

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение 2-х академических часов.

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

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

## ТЕМАТИКА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов на прак. занятие	
<b>Раздел ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>			
<b>МДК 03. 01. Организация процессов приготовления, подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
<b>ПЗ№1</b>	<b>Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>2</b>	
	№1 Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	
<b>ПЗ№2</b>	<b>Тема 1.3 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента</b>	<b>4</b>	
	№ 2 Организация работы холодного цеха	2	
	№ 3 Ознакомление с устройством оборудования. Приемы безопасной эксплуатации технологического оборудования. (Инновационные виды оборудования и технологии)	2	
<b>Итого</b>		<b>6</b>	
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
<b>ПЗ№3</b>	<b>Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</b>	<b>4</b>	
	№ 4 Разработка новых рецептур блюд (соусы)	2	
	№ 5 Разработка новых рецептур блюд (заправки)	2	
<b>ПЗ№4</b>	<b>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</b>	<b>8</b>	
	№ 6 -7 Разработка новой рецептуры салатов из сырых овощей	4	
	№ 8 -9 Разработка новой рецептуры салатов из вареных овощей	4	
<b>ПЗ№5</b>	<b>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</b>	<b>6</b>	
	№10 Разработка новых рецептур канапе	2	
	№11-12 Разработка новых рецептур холодных закусок	4	
<b>ПЗ№6</b>	<b>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	<b>8</b>	
	№13 -14 Разработка новой рецептуры блюд из рыбы	4	
	№15-16 Разработка новой рецептуры из нерыбного водного сырья	4	
<b>ПЗ№7</b>	<b>Тема 2.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b>	<b>10</b>	
	№ 17-18 Разработка новой рецептуры из мяса	4	
	№19-20 Разработка новой рецептуры из птицы и дичи	4	
	№21 Разработка новых рецептур блюд из мяса кролика	2	
<b>Итого</b>		<b>36</b>	
<b>всего по ПМ.03</b>		<b>42</b>	



Канаше, холонные закуска (продолжение)						
Карпаччо	Веррине	Закусочные изделия из теста	Блюда и закуска из сыра	Блюда и закуска из измельченных масс		
Холонные блюда из рыбы, нерыбного водного сыра, нерыбного водного сыра						
Рыбная гастрономическая продукция	Закуска из сельди	Отварные блюда и закуска	Фаршированные блюда и закуска	Заливные блюда и закуска	Блюда и закуска из нерыбного водного сыра	
Холонные блюда из мяса, домашней птицы, дичи						
Блюда из мяса						
Мясо и мясная гастрономия	Отварные блюда и закуска	Запеченные блюда и закуска	Жареные блюда и закуска	Фаршированные блюда и закуска	Заливные блюда и закуска	
Блюда из домашней птицы и дичи						
Блюда и закуска из мяса птицы и дичи				Блюда и закуска из мяса кролика		

ПЗ№2	Тема 1.3 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента	4
------	---	---

## Практическая работа № 2

**Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок

**Цель:** Ознакомиться с оборудованием и технологическими линиями холодного цеха, техническим оснащением рабочих мест.

### Ход работы.

**Задание 1.** Изучить организацию рабочего места повара в холодном цехе.

**Задание 2.** Зарисовать план холодного цеха с расстановкой технологического оборудования с учётом характера выполняемых операций.

**Задание 3.** Заполнить таблицу «Оборудование, инвентарь, использующийся в холодном цехе»

№ п/п	Вид оборудования	инвентарь	назначение
1			

Ответить на контрольные вопросы.

### Теоретические сведения

Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовых, кафе и др.).

На специализированных предприятиях и в хозяйствах небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих бесцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении.

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса - 15 блюд. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы.

Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, магазины кулинарии, а также отправляемых в буфеты и другие филиалы.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6°C не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и напитки собственного производства.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14°C, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса. На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места.

В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы П-П, ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.

Кроме того, в цехе при большом ассортименте гастрономических изделий, бутербродов используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра); хлеборезка МРХ; ручной маслоделитель РДМ.

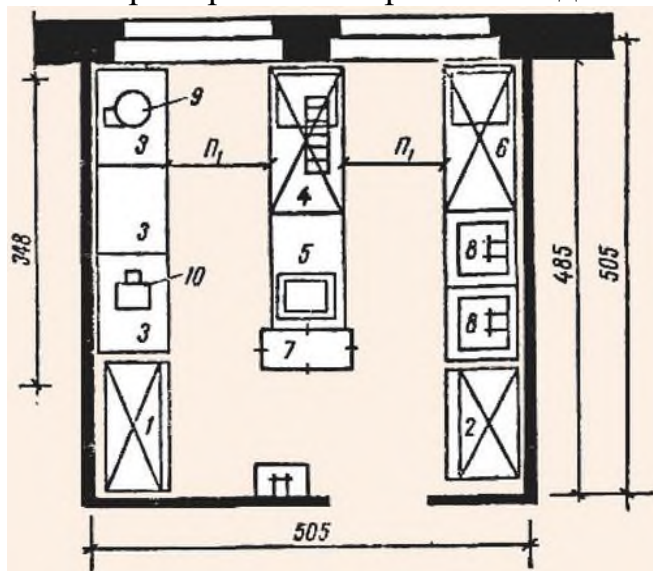
Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2),



производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда, который используется при приготовлении коктейлей, холодных напитков. Подбор холодильного оборудования зависит от мощности холодного цеха, количества продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению.

Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что фронт работы на каждого работника должен быть не менее 1,5 м. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используют секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной СВМСМ. В холодных цехах больших столовых применяют передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию. В ресторанах холодный цех имеет раздаточный прилавок.

Примерная планировка холодного цеха показана на схеме 15.



**Схема 15. План холодного цеха общедоступной столовой:**

1 - холодильный шкаф ШХ-0,8; 2 - холодильный шкаф ШХ-0,6; 3 - стол производственный СП-1050; 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 5 - низкотемпературный прилавок СН-0,15; 6 - секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2; 7 - передвижной стеллаж; 8 - моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения; 9 - машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей; 10 - маслоделитель ручной РДМ-5

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцerezки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд (рис. 22), формы для заливных блюд, желе, муссов.

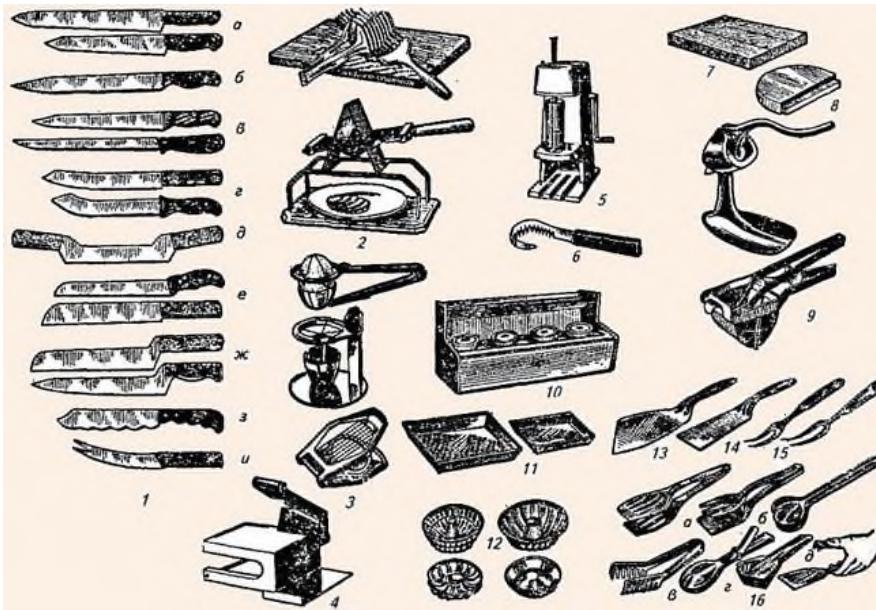


Рис. 22. Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд

В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления **салатов и винегретов** используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами.

Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СММСМ или обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым

шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева - столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями.

Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки (рис. 23).

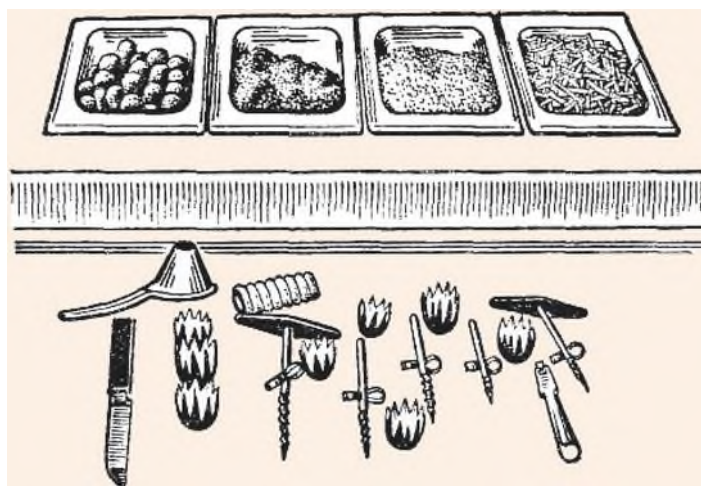


Рис. 23. Охлаждаемая горка секции-стола СОЭСМ-3

На рабочем месте для приготовления **закусок из гастрономических продуктов** нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления рекомендуется организовывать специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладывания взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (вместимостью 30-50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на

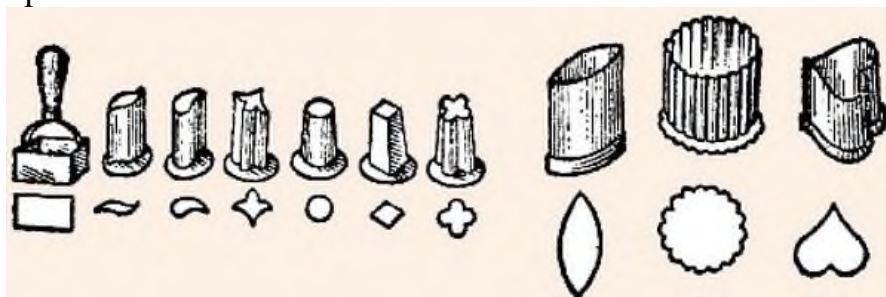
порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток.

Бутерброды являются наиболее распространенной закуской, особенно в местах массового отдыха, в школьных, студенческих столовых, в буфетах при зрелищных предприятиях и т. д. Приготавливают бутерброды из хлеба с маслом, различными гастрономическими продуктами и кулинарными изделиями. В большинстве случаев готовят обычные открытые бутерброды, но на предприятиях, обслуживающих пассажиров различных видов транспорта, делают бутерброды дорожные (закрытые); при обслуживании банкетов, приемов готовят закусочные бутерброды (канапе).

Основным процессом приготовления бутербродов является резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др.

При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлеборезку МРХ, гастрономическую машину. Для ускорения процесса дозировки масла на порции устанавливают ручную маслоделитель типа РДМ. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента должны быть разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу.

Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки.



**Выемки для приготовления канапе**

В теплое время года большим спросом пользуются холодные супы (окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы). Холодные супы готовят из овощей и других продуктов на хлебном квасе, отваре свеклы, а также из фруктов. Холодные супы отпускают охлажденными до температуры 12-14°C. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором.

Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в горячем цехе. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки. Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом.

Сладкие супы готовят на фруктовых отварах. Основой для сладких супов являются свежие или сушеные плоды или ягоды. Перед варкой их перебирают и тщательно промывают, используя дуршлаг или сетчатые вкладыши. Ягоды для приготовления супов используют целыми, свежие яблоки, груши нарезают при помощи овощерезки, предварительно специальным прибором вынимают семенные гнезда.

Фруктовые отвары и гарниры к сладким супам приготавливают в горячем цехе. Отпускают супы с отварным рисом, макаронными изделиями и др.

Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду (рис. 24). Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.



**Рис. 24. Инвентарь, используемый в холодном цехе:**

*1 - формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира, парфе; 2 - формы для заливных блюд; 3 - формы паштетные*

Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками.

Для железированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках.

Компоты и напитки собственного производства (лимонный, клюквенный, из шиповника и др.) готовят в горячем цехе, потом охлаждают и порционируют в стаканы. Для компотов из свежих яблок используют приспособление для нарезки яблок, которое одним движением вырезает семенное гнездо и разрезает яблоко на 6-8 долек.

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризер. Для кратковременного хранения и отпуса мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15.

Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

### **Организация труда**

Режим работы холодного цеха устанавливается в зависимости от типа предприятия и режима его работы. При продолжительности работы предприятия 11 и более часов работники цеха работают по ступенчатому, двухбригадному или комбинированному графику. Общее руководство цехом осуществляет бригадир или ответственный работник из поваров VI или V разряда.

Бригадир организует работу по выполнению производственной программы в соответствии с планом-меню. С вечера приготавливают трудоемкие блюда: студни, заливные блюда, кисели, компоты и т. д.

Время на подготовку работы в начале рабочего дня используется для подбора посуды, инвентаря, получения продуктов в соответствии с производственным заданием. При хорошей организации производства время на подготовку работы должно составлять не более 20 мин. Повара получают задания в соответствии с их квалификацией. Бригадир следит за соблюдением правил технологии приготовления холодных и сладких блюд, графиком их выпуска, чтобы исключить перебои в обслуживании посетителей.

В холодных цехах с большим объемом работы осуществляется пооперационное разделение труда с учетом квалификации поваров.

Повара III разряда занимаются подготовкой продуктов, входящих в состав блюд (варкой овощей, варкой или жареньем мясных и рыбных полуфабрикатов, нарезкой овощей, обработкой сельди).

Повара IV разряда занимаются приготовлением заправок, порционированием и оформлением холодных блюд массового спроса (салаты

овощные, рыбные, мясные, винегреты, студни, рыба под маринадом и др.), сладких блюд.

Повара V разряда осуществляют приготовление и оформление сложных блюд (заливных, фаршированной рыбы, галантина, ассорти рыбного и мясного, желе, муссов и др.).

По окончании рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а бригадир или ответственный повар составляет отчет о реализации блюд за день в торговый зал, буфеты и филиалы.

### **Вопросы для контроля знаний**

1. Где организуется холодный цех?
2. Для чего предназначен холодный цех? Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.
3. На чем основывается производственная программа холодного цеха?
4. Опишите месторасположение холодного цеха.
5. Какие особенности надо учитывать при организации холодного цеха?
6. Какое механическое оборудование используется в холодном цехе?
7. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
8. Какое немеханическое оборудование применяют в холодном цехе?
9. Перечислите виды и типы холодного оборудования, применяемые в холодном цехе.
10. Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?
11. Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые в холодном цехе.
12. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?
13. Какие отдельные рабочие места организуются в больших холодных цехах?
14. Опишите организацию рабочего места приготовления салатов и винегретов.
15. Опишите организацию рабочего места обработки гастрономических изделий.
16. Опишите организацию рабочего места приготовления заливных блюд.
17. Опишите организацию рабочих мест приготовления бутербродов.
18. Как организуется приготовление холодных супов в холодном цехе?
19. Опишите приготовление сладких блюд в холодном цехе.
20. Какое оборудование применяют для приготовления мягкого мороженого и для хранения и отпуска мороженого?
21. Как организуется труд в холодном цехе?

ПЗ№3	Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	4
------	--	---

#### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4

Раздел № 3 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции

1. Наименование темы: Приготовление соусов на растительном масле, на уксусе

2. Цель практической работы:

- углубление, закрепление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать справочную и учебную литературу

3. Количество часов на выполнение практического задания по теме (1 часов)

4. Методические указания:

материально-технические средства: таблица нормативных данных

5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки колледжа, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, используя справочную литературу.

2. Составить технологические карты на холодные соусы.

3. Ответить на вопросы.

ХОД РАБОТЫ:

1. Теоретическая часть

См. практическая № 1

2. Практическая часть

Задание 1:

Составить технологическую карту на соусы, пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту на бланке Приложение 1.

Произвести расчет сырья на 10 порций. Описать технологический процесс приготовления блюда.

1. Соус песто
2. Соус – винегрет
3. Соус ремуляд
4. Кули фруктовые
5. Кули овощные
6. Брусничный соус

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Технологическая карта заполнена в полном объеме, расчет сырья произведен верно	5
Технологическая карта заполнена в полном объеме, в расчетах сырья незначительные ошибки.	4
Таблица заполнена не в полном объеме, расчеты не по всем категориям.	3

Контрольные вопросы:

1. Какое значение имеют холодные соусы в питании человека?
2. Как классифицируют холодные соусы?
3. Перечислите требования к качеству холодных соусов.

#### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4а

Раздел № 3 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции

1. Наименование темы: Приготовление соуса – желе

2. Цель практической работы:



- углубление, закрепление и расширение теоретических знаний;
  - формирование умений использовать справочную и учебную литературу
3. Количество часов на выполнение практического задания по теме (1 часов)
4. Методические указания:

материально-технические средства: таблица нормативных данных

5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки колледжа, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, используя справочную литературу.
2. Подобрать холодные соусы к мясным, рыбным блюдам и блюдам из домашней птицы.
3. Ответить на вопросы.

**ХОД РАБОТЫ:**

1. Теоретическая часть

Применяя различные соусы и специи, повар придает основному продукту блюда тот или иной вкус и аромат, сохраняет или ослабляет природные вкусовые качества продуктов, сочетая их то с острыми по вкусу соусами, то с пресными или жирными соусами. Холодные соусы подают к холодным блюдам из рыбы, раков, дичи и овощей. Соус майонез, соус майонез с корнишонами, зеленью подают также к жареным горячим рыбным блюдам.

В группу холодных соусов входят также овощные маринады, заправки для салатов и сельди

2. Практическая часть

Заполнить таблицу: Подбор соусов для рыбных, мясных блюд и блюд из с/х птицы

№	наименование соуса	рыбные блюда	мясные блюда	блюда из птицы

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Таблица заполнена в полном объеме	5
Таблица заполнена не в полном объеме	4
Таблица не заполнена в полном объеме	3

Контрольные вопросы:

1. В каком цеху готовят холодные соусы?
2. Какие санитарные требования предъявляют при приготовлении холодных соусов
3. Что является основой для приготовления холодных соусов?
4. К каким блюдам подают холодные соусы, как они сочетаются с мясом и рыбой?
5. Что такое кули? Из чего их готовят, к каким блюдам подают?
6. Температура подачи холодных соусов

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5**

Раздел № 3 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции

1. Наименование темы: Подбор оборудования и инвентаря для соусного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.

2. Цель практической работы:

- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать справочную и учебную литературу

3. Количество часов на выполнение практического задания по теме 1 час

4. Методические указания:

- материально-технические средства: таблица нормативных данных

5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки колледжа, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с оборудованием и инвентарем для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.

2. Заполнить таблицу. Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха.

3. Ответить на вопросы.

ХОД РАБОТЫ:

1. Теоретическая часть

См. практическая работа № 2

2. Практическая работа

Задание 1: Заполнить таблицу.

№	наименование оборудования	назначение	использование в технологическом процессе	производительность	кол-во
1					
2					

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Таблица заполнена правильно.	5
Таблица при заполнении имеет неточности.	4
Таблица заполнена не в полном объеме.	3

### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5а

Раздел № 3 Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции

1. Наименование темы: Расчет себестоимости продукции на холодные соусы

2. Цель практической работы:

- усвоить методику расчета себестоимости продукции на холодные блюда из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы

- закрепление знаний по теме «Холодные блюда из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы»

- углубление и расширение теоретических знаний;

- формирование умений использовать справочную и учебную литературу

3. Количество часов на выполнение практического задания по теме (1 часов)

4. Методические указания:

материально-технические средства: таблица нормативных данных

5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки колледжа, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с методикой решения задач.

2. Заполнить таблицу.

3. Ответить на вопросы.

ХОД РАБОТЫ:

1. Теоретическая часть

Соусы являются составной частью большого ассортимента горячих и холодных блюд. В Сборнике рецептур блюд соусы входят в рецептуру блюд на одну порцию изделия.

Рецептуры различных соусов приведены в разделе «Соусы» Сборника рецептур блюд, где указывается количество продуктов, требующихся для их изготовления, с расчетом выхода 1000 г готового соуса, а расход соли, перца, лаврового листа в рецептурах не указан. Эти данные приведены в начале раздела «Соусы» Сборника рецептур блюд.

Для того чтобы рассчитать норму вложения сырья для приготовления соуса к «n» количеству блюд, необходимо:

1. Определить общую массу соуса. Для этого массу соуса одной порции умножаем на «n» количество порций блюд.

2. Вес каждого продукта, входящего в рецептуру этого соуса (указанного в рецептуре на 1000 г) умножаем на общую массу соуса.

Пример 1 (на определение количества продуктов для приготовления соусов)

Найти необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного основного к зразам в ноябре, по III колонке Сборника рецептов.

Решение:

1. Согласно рецептуре № 664 Сборника рецептов блюд III колонке, определяем массу одной порции соуса красного основного – 50 г.

2. Определяем массу 50 порций соуса красного основного:

$$50 \cdot 0,050 = 2,500 \text{ (кг)}$$

3. Согласно рецептуре № 824 III колонки Сборника рецептов блюд, определяем нужное количество продуктов. Так как сырье кондиционное, то расчет производим по брутто.

Данные заносим в таблицу.

№ п/п	Наименование продуктов	№ 824	№ 822	№ 824
		Соус красный основной	Бульон коричневый	Соус красный основной
		масса брутто на 1 кг	масса брутто на 1 кг	масса брутто на 2,500 кг
1.	жир животный	0,020	-	0,050
2.	мука пшеничная	0,050	-	0,125
3.	томатное пюре	0,100	-	0,250
4.	морковь	0,100	0,015	0,288
5.	лук репчатый	0,024	0,014	0,095
6.	сахар	0,015	-	0,034
7.	кости пищевые	-	0,050	0,125
8.	петрушка (корень)	-	0,016	0,040

Пример 2 (на определение количество порций из имеющихся продуктов)

Определить, сколько порций соуса голландского натурального можно приготовить к судаку отварному при наличии на складе суточного хранения 24 яиц.

Решение:

1. Находим, сколько яиц требуется для приготовления 1 кг соуса голландского натурального по рецептуре № 873 – 12 штук.

2. Определяем, сколько соуса можно приготовить из 24 штук яиц, для этого:

$$24 : 12 = 2 \text{ (кг)}$$

3. Находим, сколько соуса требуется к одной порции отварной рыбы по рецептуре № 502 – 0,050 кг.

4. Определяем, сколько порций соуса можно приготовить к судаку отварному, для этого:  $2 : 0,050 = 40$  (порции).

Ответ: из 24 яиц можно приготовить 40 порций соуса голландского натурального к судаку отварному.

2. Практическая часть

Задание 1: Решить задачи:

1. Вычислить продукты для приготовления 70 порций маринада овощного с томатом к рыбе под маринадом по II колонке Сборника рецептов блюд в апреле, если использовать уксус спиртовой 9%-ный.
2. Рассчитать продукты, входящие в состав желе мясного к 80 порциям заливного языка, по II колонке Сборника рецептов блюд, в марте. Уксус заменить на 3%-ный.
3. Выписать продукты для приготовления 70 порций соуса абрикосового к пудингу из творога, по I колонке Сборника рецептов блюд.
4. Вычислить, сколько порций маринада овощного с томатом можно приготовить в апреле к рыбе под маринадом, по II колонке Сборника рецептов блюд, если на производстве имеется 10 кг моркови?

5. Вычислить продукты для приготовления 70 порций соуса майонез по II колонке Сборника рецептов блюд, если использовать уксус спиртовой 9%-ный.

**Задание 2: Составить и произвести расчет себестоимости продукции на холодные соусы**

**Калькуляционная карта № 1**

на блюдо « \_\_\_\_\_ »

№ по сборнику рецептов \_\_\_\_\_

№	наименование продуктов	норма	цена	сумма
1				
2				
Общая стоимость набора				
Наценка 55%				
Продажная цена блюда				

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Задачи решены правильно. Калькуляционная карта составлена правильно.	5
Задачи решены неточно. Калькуляционная карта имеет неточности в оформлении.	4
Задачи решены с ошибками. В калькуляционной карте имеются ошибки при расчетах	3

ПЗ№4	Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	8
------	---	---

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №6-7**

**ТЕМА: Разработка новых рецептов салатов из сырых овощей**

**Цель:** научиться разрабатывать новые рецепты и оформлять технологическую документацию на новые рецепты сложных горячих блюд

**МТБ:** Учебник Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**Задание**

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов салатов из сырых овощей с.73-85
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из грибов (ТК с. 82, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.248)
3. Решите Ситуационные задачи

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №8-9

### ТЕМА: Разработка новых рецептов салатов из вареных овощей

**Цель:** научиться разрабатывать новые рецепты и оформлять технологическую документацию на новые рецепты сложных горячих блюд

**МТБ:** Учебник Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

#### Задание

1. Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептов салатов из сырых овощей с.85
2. Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из грибов (ТК с. 88, Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки с.248)
3. Решите Ситуационные задачи

ПЗ№5	Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	6
------	--	---

#### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 10

Раздел № 1 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции

1. Наименование темы: Холодные блюда и закуски. Горячие закуски
2. Цель практической работы:
  - закрепление знаний по теме «Холодные блюда и закуски. Горячие закуски»
  - углубление и расширение теоретических знаний;
  - формирование умений использовать справочную и учебную литературу
3. Количество часов на выполнение практического задания по теме (5 часов)
4. Методические указания:
  - материально-технические средства: таблица нормативных данных
5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки колледжа, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с технологией приготовления сложных холодных закусок, научиться составлять технологические карты, работать со Сборником рецептов.
2. Составить схему холодного цеха.
3. Ответить на вопросы.

**ХОД РАБОТЫ:**

1. Теоретическая часть

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов.

Помещение цеха располагают таким образом, чтобы обеспечить связь с горячим цехом, сервизной, раздаточной, торговым залом.

Особенностью этого производственного участка является то, что продукты, используемые для приготовления блюд, контактируют с руками поваров, кромками режущих инструментов, вспомогательным инвентарём и не проходят дальнейшую

термическую обработку. Вот почему основными требованиями работы холодного цеха являются:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- соблюдение сроков и температуры хранения;
- разграничение участков нарезки отварных и сырых овощей;
- разграничение участков нарезки гастрономии, мясных и рыбных продуктов.

Все продукты, необходимые по рецептурам, хранятся в холодильных камерах или шкафах при температуре не более 8°C. Функциональные ёмкости и вспомогательный инвентарь используется строго по назначению, для чего специально маркируется:

- ОВ - овощи варёные;
- ОС - овощи сырые;
- Гастрономия;
- РВ - рыба варёная;
- МВ - мясо варёное.

Холодные блюда и закуски приготавливают ограниченными партиями, так как срок их реализации не должен превышать одного часа. При значительных объёмах производства можно предварительно заготавливать полуфабрикаты салатов. Сырые или отварные продукты одного наименования, входящие в состав холодных блюд, шинкуют, укладывают в маркированные ёмкости и хранят в холодильниках не более 6 часов. Используют по мере поступления спроса на те или иные блюда. Отварные очищенные овощи хранятся в холодильниках не более 12 часов.

Технологическая карта – является ведомственным техническим документом, составленным для работников производства (поваров, кондитеров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска продукции высокого качества и облегчения расчетов количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления продукции.

Правильное оформление и ведение набора «Технологических карт» в учреждении является основой правильной организации не только процесса питания и учета в учреждении, но и производственной деятельности в целом.

## 2. Практическая часть

Задание: 1

Начертите холодный цех и согласно рабочим местам по технологическим процессам, расставьте оборудование, обозначив его специальными обозначениями (Приложение 1) Рабочие места в овощном цехе организуют для трех технологических линий:

1. Приготовление бутербродов
2. Приготовление салатов и винегретов
3. Приготовление сладких блюд

Сделайте вывод....

Задание 2:

Составить технологическую карту на блюдо «--» пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту на бланке Приложение 1. Произвести расчет сырья на 10 порций. Описать технологический процесс приготовления блюда.

1. Терин из гусиной печени
2. Паштет из кур
3. Паштет в тесте
4. Мусс из семги
5. Мусс из крабов
6. Карпаччо из рыбы

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
----------	--------

Схема выполнена правильно. Технологическая карта заполнена в полном объеме, расчет сырья произведен верно	5
Схема имеет неточности в расстановке оборудования. Технологическая карта заполнена в полном объеме, в расчетах сырья незначительные ошибки.	4
Схема выполнена не правильно. Таблица заполнена не в полном объеме, расчеты не по всем категориям.	3

Контрольные вопросы:

1. Какое значение имеют холодные блюда в питании человека?
2. Как классифицируют холодные блюда?
3. Объясните, почему в холодном цехе нужно соблюдать санитарные требования?
4. Перечислите требования к качеству холодных блюд и закусок.

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 11**

Раздел № 1 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции

1. Наименование темы: Холодные блюда и закуски. Горячие закуски

2. Цель практической работы:

- усвоить методику расчета массы брутто, нетто, себестоимости продукции на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы

- углубление и расширение теоретических знаний;

- формирование умений использовать справочную и учебную литературу

3. Количество часов на выполнение практического задания по теме (5 часов)

4. Методические указания:

- материально-технические средства: таблица нормативных данных

5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки колледжа, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с методикой расчетов массы брутто, нетто, себестоимости продукции на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы.

2. Решить задачи.

3. Оформить ответы.

**ХОД РАБОТЫ:**

1. Теоретическая часть

Холодные блюда и закуски можно подразделить на следующие группы: бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, рыбных и мясных продуктов.

Для приготовления холодных блюд и закусок используются овощи, фрукты, ягоды различных способов обработки, а также яйца, мясо, рыба и всевозможные гастрономические товары.

Гарниры к холодным блюдам предусмотрены в основном, в количестве 50-75 г, а также зеленый лук, зелень петрушки, сельдерея, укроп по 2-5 г на порцию.

Ассортимент гастрономических товаров на предприятиях общественного питания весьма разнообразен: он включает различные рыбные (сельди соленые, маринованные, пряные; рыбу соленую, холодного и горячего копчения; рыбные консервы); колбасные изделия и копчености (колбасы, окорока, грудинку, корейку и т.п.).

Способы разделки гастрономических товаров на предприятиях общественного питания зависят от вида товара и способа его промышленной обработки.

Расчет в задачах сводится к определению массы нетто, т.к. для гастрономических товаров масса нетто – это и есть выход готового изделия. Все задачи решаются с помощью таблицы «Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий».

Большинство рецептов на салаты и винегреты рассчитано на выход 1000 г, что дает возможность определять наиболее подходящую норму отпуска блюд с учетом потребителей на эту продукцию. Наиболее рациональная норма отпуска салатов 100-150 г.

Пример 1 (на определение массы брутто гастрономических товаров)

Определить массу брутто сыра голландского для 40 порций, выходом одной порции 75 г.

Решение:

1. Согласно таблице «Расчет сырья и выхода гастрономических изделий» Сборника рецептов блюд определяем вес брутто сыра для 40 порций:

$$0,08 \cdot 40 = 3,240 \text{ (кг)}$$

Ответ: масса брутто сыра голландского 3,240 кг.

Пример 2 (на определение массы нетто выхода гастрономических товаров)

Определить массу очищенного филе из 3 кг крупной соленой целиком сельди.

Решение:

1. Находим % отходов и потерь при холодной обработке крупной соленой целиком сельди на филе по таблице Сборника рецептов блюд – 33%.

2. Определяем массу филе из 3 кг крупной соленой целиком сельди по формуле:



Ответ: при разделке 3 кг сельди получается 2,01 кг филе.

Пример 3 (на определение количества продуктов для приготовления готового изделия)

Определить количество продуктов для приготовления 20 порций винегрета овощного в марте, выходом одной порции 100 г, по III колонке Сборника рецептов блюд.

<p><b>Дано:</b>                  20 порций                  М1 пор. =                  0,100 кг                  %отх карт =                  40+3                  %отх = 25                  %отх т/о                  морк. = 0,5                  %отх т/о                  свеклы = 5  <b>Найти:</b>                  Мб всех                  продуктов</p>	<p><b>Решение:</b></p> <p>2. Так как выход винегрета в Сборнике рецептов дан на 1000 г, рассчитаем какое количество винегрета необходимо приготовить для 20 порций выходом 100 г:  <math>100 \cdot 20 = 2,0 \text{ кг.}</math></p> <p>2. Определяем вес продуктов:                  огурцы соленые <math>0,188 \cdot 2,0 = 0,376 \text{ кг}</math>                  капуста квашенная <math>0,214 \cdot 2,0 = 0,428 \text{ кг}</math>                  лук репчатый <math>0,188 \cdot 2,0 = 0,376 \text{ кг}</math>                  масло растительное <math>0,100 \cdot 2,0 = 0,200 \text{ кг}</math></p>
---	---

Данные заносим в таблицу:

№ п/п	Наименование продуктов	Рецептура № 103/III винегрет овощной					
		масса сырья		нетто сырья на 2 кг	%пот. при т/о	%отх	масса брутто сырья на 2 кг
		брутто	нетто				
1.	картофель	0,289	0,210	0,420	3	40	0,722
2.	свекла	0,191	0,150	0,300	5	25	0,421
3.	морковь	0,126	0,100	0,200	0,5	25	0,268
4.	огурцы соленые	0,188	0,150				0,376
5.	капуста квашеная	0,214	0,150				0,428
6.	лук репчатый	0,188	0,150				0,376
7.	масло растительное	0,100	0,100				0,200

Пример 4 (на определение количества блюд)

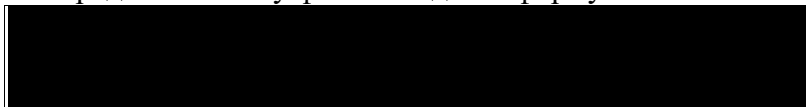
Определить, сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 6,5 кг сельди крупного размера, разделанной на мякоть.

Решение:



1. Находим процент отходов и потерь при холодной обработке сельди крупного размера при разделке на филе по таблице «Расчет расходов сырья и выхода гастрономических изделий» - 50%.

2. Определяем массу филе сельди по формуле:



3. Находим количество сельди массой нетто на одну порцию по рецептуре № 132 – 25 г.

4. Рассчитываем количество порций сельди с гарниром, которое можно приготовить из 3,25 кг филе сельди

$$3,25 : 0,025 = 130 \text{ (порций)}$$

Ответ: из 6,5 кг сельди крупного размера, разделанной на филе, можно приготовить 130 порций сельди с гарниром.

1. Практическая часть

Задание 1: Решить задачи и оформить ответы

1. Сколько потребуется сыра пошехонского для приготовления 15 порций бутербродов с выходом одной порции 20 г?
2. Сколько потребуется окорока тамбовского сырокопченого для приготовления 160 порций бутербродов, если выход одной порции 25 г?
3. Какое количество колбасы Московской потребуется, чтобы приготовить 30 порций колбасы с зеленым горошком выходом одной порц. Какое количество муксуна неразделанного без головы, с кожей и костями, потребуется для 40 порций рыбы с картофельным салатом, если выход рыбы на одну порцию 70 г?
4. Выписать продукты для приготовления 60 порций салата «Весна» в апреле, выходом одной порции 150 г, по II колонке Сборника рецептур блюд.
5. Найти количество продуктов для приготовления 15 порций салата из сырых овощей в феврале, если выход одной порции 100 г, по I колонке Сборника рецептур блюд.
6. Сколько порций рыбы под маринадом можно приготовить в марте, при наличии 19 кг моркови, по III колонке Сборника рецептур блюд?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Задачи решены правильно	5
Задачи решены с неточными ответами	4
Решение и ответы в задачах не совпадают	3

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 12

Раздел № 1 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции

1. Наименование темы: Холодные блюда и закуски. Горячие закуски

2. Цель практической работы:

- усвоить методику составления «Меню» на холодные закуски
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать справочную и учебную литературу

3. Количество часов на выполнение практического задания по теме (3 часа)

4. Методические указания:

- материально-технические средства: таблица нормативных данных

5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки колледжа, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с правилами составления меню и порядком расположения блюд в меню.
2. Составить меню на холодные закуски.

3. Ответить на вопросы.

ХОД РАБОТЫ:

1. Теоретическая часть

Меню́ (фр. le menu) — перечень блюд и напитков, подаваемых в кафе, ресторане или баре. В ресторане меню представляет собой презентацию предлагаемых блюд и напитков.

Меню в заведениях общепита представляет собой список предлагаемых блюд и напитков.

Другой смысл слова «меню» это: набор блюд, приготовленных для обеда или ужина и поданных к столу в определенном порядке:

1. Холодные закуски:

- рыбные,
- мясные,
- овощные.

2. Практическая часть

Задание 1: Составить меню на холодные закуски, согласно требованию расположения закусок.

Меню

на «» \_\_\_\_\_ 2021г.

№	наименование блюд	№ по сборнику рецептов	выход	цена
1				
2				
3				

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Меню составлено правильно.	5
Меню имеет неточности в расстановке закусок по очередности	4
Меню составлено не правильно.	3

Контрольные вопросы:

1. Что представляет собой меню?
2. Какие требования предъявляют к оформлению меню?
3. Сформулируйте основные принципы, используемые при составлении меню
4. В какой последовательности указывают холодные закуски в меню?
5. Какие виды меню применяют в ресторанах?
6. Кто составляет меню на производстве, кем оно утверждается?

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 12а**

Раздел № 1 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции

1. Наименование темы: Холодные блюда и закуски. Горячие закуски

2. Цель практической работы:

- углубление и расширение теоретических знаний;

- формирование умений использовать справочную и учебную литературу

3. Количество часов на выполнение практического задания по теме (2 часа)

4. Методические указания:

- материально-технические средства: таблица нормативных данных

5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки колледжа, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

**1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с оборудованием и инвентарем для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.**

**2. Заполнить таблицу. Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха.**

3. Ответить на вопросы.

ХОД РАБОТЫ:

## 1. Теоретическая часть

В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы П-П, ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.

Кроме того, в цехе при большом ассортименте гастрономических изделий, бутербродов используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра); хлеборезка МРХ; ручной маслоделитель РДМ.

Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда, который используется при приготовлении коктейлей, холодных напитков. Подбор холодильного оборудования зависит от мощности холодного цеха, количества продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению.

Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что фронт работы на каждого работника должен быть не менее 1,5 м. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используют секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ. В холодных цехах больших столовых применяют передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию.

## 2. Практическая работа

Задание 1: Заполнить таблицу.

№	наименование оборудования	назначение	использование в технологическом процессе	производительность	кол-во
1					
2					

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Таблица заполнена правильно.	5
Таблица при заполнении имеет неточности.	4
Таблица заполнена не в полном объеме.	3

Контрольные вопросы

**Тесты для проверки знаний (подбор инвентаря и инструментов)**

Организация работы холодного цеха

Код ответа	Наименование инвентаря, инструмента	Вопросы
1	Карбовочный нож	1. Набор инвентаря, инструментов для приготовления холодных овощных и сладких супов
2	Хлебный нож	
3	Сырный нож	
4	Гастрономический нож	2. Набор инвентаря, инструментов для приготовления заливных блюд
5	Ручной маслоделитель	
6	Приспособление для	

	украшений из овощей	
7	Яйцерезка	3. Набор инвентаря для приготовления бутербродов
8	Портативная взбивалка	
9	Формочки для желе, муссов	4. Набор инвентаря для приготовления овощных салатов
10	Яблокорезка	
11	Ножи поварской тройки	5. Набор инвентаря для приготовления сладких блюд
12	Скребок для масла	
13	Форма для заливных блюд	

**ПЗ№6 Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента**

**ПЗ№7 Тема 2.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента**

#### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 13-14**

Раздел № 2 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции

1. Наименование темы: Составление технико-технологических карт на холодные блюда из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы

2. Цель практической работы:

- закрепление знаний по теме «Холодные блюда из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы»
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать справочную и учебную литературу

3. Количество часов на выполнение практического задания по теме (5 часов)

4. Методические указания:

- материально-технические средства: таблица нормативных данных

5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки колледжа, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с технологией приготовления холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции
2. Составить технико-технологическую карту на блюда.
3. Ответить на вопросы.

**ХОД РАБОТЫ:**

1. Теоретическая часть

Технико-технологические карты являются нормативными документами. Они

разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии (для продукции, поставляемой другим предприятиям, эти карты не действуют). В них наряду с технологией приготовления продукции и нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности используемого сырья и технологического процесса, результаты лабораторных исследований продукции по показателям безопасности.

Технико-технологическая карта состоит из разделов.

1. Наименование изделия и область применения. Здесь указывается точное название блюда (изделия), которое нельзя изменить без утверждения, конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, имеющих право на производство и реализацию данного блюда (изделия).

2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия). Перечисляются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).

3. Требования к качеству сырья. Ставится отметка о соответствии продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых для изготовления данного блюда (изделия), требованиям нормативных документов, а также о наличии сертификата соответствия и удостоверения качества.

4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

5. Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами, в частности СанПиН 2.3.2.560-96.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, предусматривающие особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортировки. Эти требования формируются в соответствии с ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03 <19>.

7. Показатели качества и безопасности. Это органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, основные физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с ГОСТ Р 50763-95.

8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. В разделе указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) (таблицы "Химический состав пищевых продуктов", одобренные Минздравом СССР), которые определяются при организации питания определенных категорий потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания).

Каждой технико-технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают инженер-технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель. Срок действия технико-технологических карт определяет предприятие.

## 2. Практическая часть

Задание 1:

Составить технико - технологическую карту на блюда, пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту на бланке Приложение 2. Произвести расчет сырья на 1порцию. Описать технологический процесс приготовления блюда.

### 1. Рыба заливная целиком

2. Рыба фаршированная заливная
3. Кура галантин
4. Утка фаршированная целиком
5. Поросенок заливной
6. Свиная корейка на ребрышках

#### Контрольные вопросы

1. Кулинарная обработка рыбы солёной, копчёной для приготовления холодных блюд и закусок?
2. Кулинарная обработка мяса для приготовления холодных блюд и закусок?
3. Требования к качеству мясных холодных блюд, условия и сроки хранения?
4. Требования к качеству рыбных холодных блюд, условия и сроки хранения?
5. Оборудование, инвентарь для приготовления холодных блюд и закусок?

#### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 15-16**

Раздел № 2 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции

1. Наименование темы: Расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления холодных блюд и закусок
2. Цель практической работы:
  - усвоить методику расчета массы брутто, нетто, себестоимости продукции на холодные блюда из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы
  - углубление и расширение теоретических знаний;
  - формирование умений использовать справочную и учебную литературу
3. Количество часов на выполнение практического задания по теме (5 часов)
4. Методические указания:
  - материально-технические средства: таблица нормативных данных
5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки колледжа, Интернет-ресурсы.

#### Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с методикой решения задач.
2. Решить задачи.
3. Оформить ответы.

#### ХОД РАБОТЫ:

1. Теоретическая часть

#### **См. практическая работа № 2**

2. Практическая часть

Задание 1: Решить задачи, оформить ответы

1. Повару холодного цеха необходимо приготовить 200 порций салата мясного с соусом майонез по колонке 3. Какое количество сырья необходимо взять для приготовления салата мясного?
2. Выписать продукты по весу нетто для приготовления салата мясного в январе, если поступила говядина II категории весом 25 кг, по I колонке Сборника рецептур блюд.
3. Рассчитать количество продуктов для приготовления салата рыбного в декабре по III колонке Сборника рецептур блюд, если использовалось 3 кг припущенного окуня морского. Сколько окуня потрошеного с головой весом брутто было использовано для приготовления салата?
4. Определить количество продуктов для приготовления салата столичного в мае, если поступила курица потрошенная I категории весом 8 кг, по I колонке Сборника рецептур блюд.

5. Выписать продукты для 160 порций языка заливного, по I колонке Сборника рецептур блюд, если используется охлажденный говяжий язык
6. Сколько порций винегрета овощного выходом одной порции 150 г, можно приготовить в ноябре, если имеется 23 кг картофеля, по II колонке Сборника рецептур?

**Критерии оценивания выполненной работы**

Критерии	Оценка
Задачи решены правильно	5
Задачи решены с неточными ответами	4
Решение и ответы в задачах не совпадают	3

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 17-18**

Раздел № 2 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции

1. Наименование темы: Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы

2. Цель практической работы:

- усвоить методику расчета себестоимости продукции на холодные блюда из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы
- закрепление знаний по теме «Холодные блюда из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы»
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать справочную и учебную литературу

3. Количество часов на выполнение практического задания по теме (5 часа)

4. Методические указания:

материально-технические средства: таблица нормативных данных

5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки колледжа, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с методикой решения задач.
2. Заполнить таблицу.
3. Ответить на вопросы.

**ХОД РАБОТЫ:**

1. Теоретическая часть

Калькуляционная карта (форма № ОП-1) — это документ, применяющийся для определения цены продажи на каждое блюдо с помощью калькуляции.

Калькуляционная карта может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд для наиболее точного определения цены одного блюда.

В калькуляционных карточках необходимо заполнить следующие реквизиты:

наименование организации, номер карточки, наименование блюда, номер по сборнику рецептур, дата составления калькуляции или ее изменения, наименование и количество продуктов, входящих в состав блюд по нормам на 100 порций или на одно блюдо.

В соответствующих графах отражается выход одного блюда в готовом виде в граммах и цена порции блюда (изделия). Если калькуляция составляется на первое блюдо, отпускаемое с мясом, фрикадельками или рыбой, вес этих продуктов указывается отдельно через дробь, например, 40/300. В отношении вторых блюд может действовать такое правило: указывается вес основного блюда, гарнира и подливки или соуса, например, 100/80/25, где 100 грамм - это вес основного блюда, 80 грамм - вес гарнира и 25 - вес соуса или подливки.

Составление калькуляционной карточки и определение продажной цены производится в следующем порядке:

- определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;

- устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептур);

- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;

- исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования (графа "Норма, килограмм") на продажную цену (графа "Цена 1 килограмма, рублей копеек"). Полученная стоимость всех продуктов суммируется и показывается в карточке по строке "Общая стоимость набора". При этом надо учитывать, что сырьевой набор конкретного блюда берется из сборника рецептур, в котором на каждое блюдо показываются следующие данные: наименование продуктов, из которых готовится блюдо (порция); норма вложения сырья по массе брутто; норма вложения по массе нетто; норма выхода - масса отдельной порции (блюда) в целом;

- устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100 (строка "Цена продажи блюда, рублей копеек"). При этом цену одного блюда или одной порции (полупорции первых блюд) одного изделия во всех организациях общепита следует округлять до целой копейки.

Причем стоимость продуктов (сырья) может быть отражена в калькуляционных карточках как по ценам их приобретения (то есть без торговой наценки), так и с учетом торговой наценки и НДС в зависимости от учетной политики, принятой на данной организации общепита.

В том случае, если учет поступивших от поставщиков сырья и товаров ведется на организациях общепита по покупным ценам без добавления торговой наценки (и НДС), то розничная цена формируется путем увеличения рассчитанной цены на торговую наценку, а также НДС (строки "Наценка \_\_%, рублей копеек", "НДС \_\_%, рублей копеек").

## 2. Практическая часть

Задание 1: Решить задачи, оформить ответы

1. Определить количество порций морепродуктов под майонезом, которое можно приготовить из кальмара мороженого разделанного с кожицей весом 20 кг по II колонке Сборника рецептур блюд.
2. Определить количество порций баклажан тушеных с помидорами, выходом одной порции 100 г по I колонке Сборника рецептур блюд, если поступили баклажаны весом 16 кг.
3. Найти количество продуктов для приготовления 45 порций сельди с гарниром, разделанной на филе по II колонке Сборника рецептур блюд, в ноябре, если используется сельдь соленая средних размеров целая.

**Задание 2: Составить и произвести расчет себестоимости продукции на холодные закуски из овощей, рыбы, мяса, с/х птицы**

### Калькуляционная карта № 1

на блюдо « \_\_\_\_\_ »

№ по сборнику рецептур \_\_\_\_\_

№	наименование продуктов	норма	цена	сумма
1				
2				
Общая стоимость набора				
Наценка 55%				
Продажная цена блюда				

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии

Оценка

Задачи решены правильно. Калькуляционные карты рассчитаны верно 5

Задачи решены с неточными ответами. 4



Калькуляционные карты рассчитаны не точно

Решение и ответы в задачах не совпадают.

3

Калькуляционные карты рассчитаны не верно

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 19-21**

Раздел № 2 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции

1. Наименование темы: Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы

2. Цель практической работы:

- усвоить методику составления «Меню» на холодные блюда

- углубление и расширение теоретических знаний;

- формирование умений использовать справочную и учебную литературу

3. Количество часов на выполнение практического задания по теме (5 часа)

4. Методические указания:

- материально-технические средства: таблица нормативных данных

5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки колледжа, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с правилами составления меню и порядком расположения блюд в меню.

2. Составить меню на холодные закуски.

3. Ответить на вопросы.

**ХОД РАБОТЫ:**

2. Теоретическая часть

1. Холодные закуски:

- рыбные,
- мясные,
- овощные.

2. Салаты :

- рыбные,
- мясные,
- овощные.

3. Горячие закуски :

- рыбные,
- мясные,
- овощные.

3. Практическая часть

Задание 1: Составить план - меню на холодные блюда, согласно требованию расположения холодных блюд.

Меню

на «» 2021г.

№	наименование блюд	№ по сборнику рецептов	выход	количество порций	ответственный
1					
2					
3					

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Меню составлено правильно.	5
Меню имеет неточности в расстановке закусок по очередности	4

Меню составлено не правильно.	3
-------------------------------	---

Контрольные вопросы:

1. Что представляет собой план - меню?
2. Какие требования предъявляют к оформлению плана - меню?
3. Сформулируйте основные принципы, используемые при составлении плана - меню
4. Кто составляет план - меню на производстве, кем оно утверждается?
5. Как рассчитывают количество блюд в плане-меню?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Задачи решены правильно. Калькуляционная карта составлена правильно.	5
Задачи решены неточно. Калькуляционная карта имеет неточности в оформлении.	4
Задачи решены с ошибками. В калькуляционной карте имеются ошибки при расчетах	3

**Система контроля качества выполнения практических занятий**

1. Общие критерии оценивания практических занятий;

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

**ЛИСТ КОНТРОЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

№ практич. занятия	Перечень ПК и ОК, отработанных на занятии	Перечень заданий отработанных на занятии	Дата выполнения	Результат выполнения работы	Подпись преподавателя	Примечание
1	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5 ПК2.1					
2						
3						
4						
5						
6						
7						
Итоговая оценка за выполнение практических – занятий						

**ЛИТЕРАТУРА**

Основная литература:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2013
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика,2013

Нормативная литература:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2012
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительная литература:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2013
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2000
3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2012
4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Приложение 1

Технологическая карта № \_\_\_\_

Наименование блюда: \_\_\_\_\_

По сборнику рецептур: № \_\_\_\_\_

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, гр.		Расход сырья на 10 порций, гр.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход:	-		-	

Технологический процесс:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Температура хранения: \_\_\_\_\_

Органолептические показатели:

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус, запах: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО РЕШЕНИЮ ТИПОВЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЗАДАЧ**

Технологический процесс производства кулинарной продукции состоит из ряда этапов, или стадий обработки продуктов. В соответствии с по стадийной характеристикой технологического процесса используемые, а сборнике понятия – сырье, полуфабрикат, готовая кулинарная продукция и т.д. – могут быть определены следующим образом:

- сырье – продукты, используемые для изготовления готовой кулинарной продукции по полной технологической схеме;
- масса брутто сырья – продукты, не прошедшие механическую кулинарную обработку;
- масса нетто сырья – продукты, прошедшие механическую кулинарную обработку;
- полуфабрикат – продукт, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки, но не готовый к использованию. В зависимости от полной обработки полуфабрикаты могут иметь различную степень готовности.
- готовая кулинарная продукция состоит из различных кулинарных и кондитерских изделий, которые реализуют предприятия общественного питания;
- кулинарные изделия или блюда – кушанье с определенным составом продуктов, прошедших кулинарную обработку, порционированное и оформленное.

На разных стадиях производства и потребления кулинарной продукции образуются отходы и технологические потери продуктов:

- технологические потери продуктов – потери основной части продуктов при производстве и потреблении кулинарной продукции: крошки при нарезке хлеба, жидкой каши на кухонной посуде и др.;
- отходы – остатки продуктов, отличные от основной съедобной части по пищевым или техническим достоинствам: загрязненные и загнившие листья белокочанной капусты, рыбная чешуя, посторонняя примесь в крупах и бобовых и др.

В зависимости от последующего использования отходы подразделяют на пищевые, технические:

- пищевые отходы – остатки продуктов, которые после соответствия обработки используют в пищу (икра и молоки рыб, ботва ранней свеклы и др.);
- технические отходы – продукты, которые передают для последующего использования в другой отрасли промышленности.

Приведенные задачи в сборнике являются типовыми, решаются по формулам или прибегая к логическим схемам, пропорциям.

При решении задач следует пользоваться технологическим нормативами. К технологическим нормативным документам относят сборники:

- технологических нормативов (издание 1994, 1996, 1997, 2002 гг.);
- рецептур блюд национальных блюд и кулинарных изделий (2001 г);
- рецептур мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий (1986 г);
- рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1, 2 (1997).

Следует иметь в виду, что нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах Сборника, рассчитаны на стандартное сырье определенных кондиций. Кондиции стандартного сырья приведены на стр. 3-4 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий (1997 г). При использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах, нормы вложения сырья определяют в соответствии с таблицами, приведенными в Сборнике рецептур блюд.

Существуют следующие основные типы технологических задач:

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

$M_{отх} =$  [redacted]

где  $M_b$  – масса сырья брутто;

$\%отх$  – 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:

$M_n =$  [redacted]

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

$M_b =$  [redacted]

4) задачи на расчет количества сырья других кондиций – если в задачах необходимо определить количество отходов, массу брутто или нетто сырья других кондиций (сезона), т.е. отличающегося от предусмотренного в рецептурах, то следует произвести перерасчет сырья, используя таблицы, приведенные в приложении Сборника рецептур по конкретному виду сырья.

5) задачи на расчет количества порций готовых изделий, которые можно получить из имеющегося сырья – при решении этих задач необходимо учитывать выход одной порции, кондицию сырья, сезон приготовления. Следует иметь в виду, что масса сырья в рецептурах Сборника рецептур дана из расчета на 1000 г салата, супа, соуса, гарнира и т.д., а выход одной порции салата – 100 г, супа – 500 г, гарнира – 150 г, напитка – 200 г, соуса - 50, 75, 100 г.

Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Условные обозначения:

$M_{отх}$  – масса отходов;

$M_b$  – масса сырья брутто;

$M_n$  – масса сырья нетто;

$M_{г.и.}$  – масса готовых изделий;

$M_{г/б}$  – масса готового блюда;

$\%отх$  – отходы сырья соответствующих кондиций в % (указаны в перечисленных таблицах Сборника рецептур);

$\%пот\ т/о$  – процент потерь при тепловой обработке блюд