

Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

УЧЕБНО_МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
программы профессионального модуля

**ПМ 2 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**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Георгиевск, 2020 г

Учебно-методический комплекс составлен на основе рабочей программы, учебного плана №153 от « 30 » апреля 2020 года, разработанным ГБПОУ ГРК «Интеграл», ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденным Минобрнауки России от « _____ » _____ 2020г. № _____

Утверждена методическим советом ГРК «Интеграл»
Протокол № _____ от _____ 2020 г

Зам директора по УМР
ГРК «Интеграл», к.т.н.

М.И.Алишев

Зам. директора по УР
ГРК «Интеграл»

В.Н.Казаков

Одобрено на заседании ПЦК
Отделения общественного питания ГРК «Интеграл»
Протокол № _____
От « _____ » _____ 2020г.
Председатель ПЦК _____ И.А.Чебанная

Зав отделением общественного питания
ГРК «Интеграл», к.п.н.

И.А.Чебанная

преподаватель отделения общественного питания ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж
«Интеграл»
Е.Н.Назарова

Пояснительная записка

Учебный план

Программа профессионального модуля

Методические указания по изучению профессионального модуля

Контрольно – измерительные материалы

Теоретический материал изучения программы профессионального модуля

Программа учебной практики

Программа производственной практики

Методические указания по организации учебной и производственной практики

Методические указания по выполнению лабораторных работ

Методические указания по выполнению практических работ

Методические указания по выполнению контрольных работ

Методические указания по выполнению коллоквиума

Итоговая аттестация по программе профессионального модуля

Перечень учебно-лабораторного и производственного оборудования по освоению программы профессионального модуля

Образовательные технологии, используемые при освоении программы профессионального модуля

Информационное обеспечение профессионального модуля

Пояснительная записка

Образовательная программа ПМ 2 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, предназначена для реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Общих компетенций

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Комплексный подход к развитию технического творчества проявляется в рассмотрении образовательного процесса с учетом его общих характерных тенденций: развитие на основе повышения познавательной направленности

учебного процесса; усиление метапредметных связей; использование методов проблемно-развивающего обучения и условий для формирования творческого мышления; воспитание интереса у обучающихся к выбранной профессии, практико-ориентированный характер обучения.

Программа профмодуля включает в себя изучение междисциплинарных комплексов, учебной практики, производственной практики, экзамена по модулю

Учебный план

Программа профмодуля

Перечень кабинетов, лабораторий, для подготовки по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
	Учебные кабинеты:
1	«Технология кулинарного производства»
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело вводится в действие с 01 сентября 2019 года.

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной (итоговой) аттестации **ПМ 2 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**

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с образовательными программами среднего профессионального образования и расписанием учебных занятий. Образовательные программы среднего профессионального образования разработаны и утверждены учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального

образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическая, лабораторная, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Учебным планом предусмотрено деление учебной группы на подгруппы при проведении лабораторно – практических работ в рамках профессионального модуля ПМ 2 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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждому профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения студентов в течение первой недели после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость студентов профессионального модуля при промежуточной аттестации (знания, умения и навыки) определяются на комплексном дифференцированном экзамене оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» с последующим заключением вида профдеятельности: «освоил» оценка 5-4, «не освоил»- оценка 3, «не достаточно освоил»- оценка 2.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль междисциплинарного курса проводится в пределах учебного времени как традиционными, так и инновационными методами (активными и интерактивными).

Одним из видов учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, является практика. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики организуются в соответствии с Положением об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Учебная практика обучающихся проводится в лабораториях колледжа. Учебная и производственная практики могут также проводиться в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между организацией и колледжем.

Учебная практика проводится **концентрированно**.

Производственная практика предусмотрена учебным планом в объеме **---- недель во втором семестре**.

Производственная практика проводится концентрированно, по окончании освоения профессионального модуля. Производственная практика организуется и проводится на предприятиях (в организациях) на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются учащиеся и согласно «положения о производственной практики (производственном обучении в условиях предприятия) **учащихся по профессиям НПО, утвержденного в 2008г.** Производственная практика проводится непрерывно в соответствии с учебными планами.

Порядок аттестации обучающихся

Проведение промежуточной аттестации предусмотрено в форме комплексных дифференцированных экзаменов по **МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,**

закусок сложного ассортимента, МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Комплексный дифференцированный экзамен и экзамен по модулю проводится – за счет времени, выделенного ФГОС . Для и проведения экзаменов разрабатываются:

- билеты, содержание учебный материал дисциплин (дисциплины), входящих в МДК.
- перечень вопросов, охватывающий весь изученный материал.

Кроме того, оценка уровня освоения МДК из зачетной ведомости переносится в ведомость оценки профессиональных компетенций для принятия комиссией решения «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» (Форма ведомости прилагается).

Ведомость оценки профессиональных компетенций оформляется после завершения каждого ПМ .

Для реализации текущей и промежуточной аттестации фонд оценочных средств в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки.

После завершения учебной практики в текущем семестре выставляется оценка за семестр, с указанием степени освоения вида профессиональной деятельности : освоен с оценкой Оценка может быть выставлена на основе текущих оценок, тестовых заданий, контрольных работ к которым составляются критерии оценок.

После окончания производственной практики проводится экзамен по модулю . Членами комиссии является специалисты – представители предприятия, представители от учебного заведения, преподаватели и мастера п/о

При этом может быть присвоена соответствующая квалификация, в соответствии с ЕКТС, но по рекомендации работодателя (в производственной характеристике), где обучающийся проходил производственную практику. Итогом проведения освоения ПК обучающихся по каждому ПМ является решением: вид профессиональной деятельности освоен с оценкой

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Программа модуля

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по изучению программы профессионального модуля

ПМ 2 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 ,

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Г.Георгиевск

2019 год

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Современное профессиональное образование является активным участником процесса развития российского общества и находится в центре проблем, связанных с повышением качества образования в нашей стране.

Важными задачами, которые необходимо решить в области образования сегодня, является повышение качества образования и компетентностный подход в подготовке специалистов, что позволит эффективно готовить кадры для современного рынка труда.

Целеполагающей основой программы профессионального модуля **ПМ 2 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**, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является формирование ключевой компетентности обучающихся – их способности и готовности использовать усвоенные знания, умения и способы деятельности в реальной жизни. Такая компетентность достигается путем обеспечения деятельностного характера образования в области энергетики, направленности содержания образования на формирование общих умений и навыков, обобщенных способов учебно-познавательной, коммуникативной, практической и профессиональной деятельности, а также на получение учащимися опыта деятельности.

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания»

Обучение по программе модуля включает следующие виды учебной работы:

- аудиторные групповые занятия под руководством преподавателя, предполагающие в т.ч. аудиторную самостоятельную работу обучающихся по заданию преподавателя;

- внеаудиторная индивидуальная работа обучающихся под руководством преподавателя, предполагающая также индивидуальные консультации;
- самостоятельная работа обучающихся.

Достижение наибольшей эффективности в изучении профессионального модуля возможно только при условии выполнения всех указанных видов работы. Обучение осуществляется на основе учебно-методического комплекса (УМК), состоящего из:

- 1) программы профессионального модуля;
- 2) календарно-тематического плана;
- 3) базового учебника для аудиторной работы;
- 4) учебного пособия/ пособий для проведения лабораторных работ обучающихся, практических работ, для самостоятельных работ, для подготовки к коллоквиуму.
- 5) конспекта уроков

Теоретической целью профессионального модуля является выработка у обучающихся целостного представления о профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

исходя из целей должны быть решены следующие задачи

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

Компетентностный подход при преподавании

междисциплинарных курсов **МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Изучение программы профессионального модуля **ПМ 2 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** _

позволяет сформировать у обучающихся профессиональные и общие компетенции, необходимые для профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Общие компетенции:

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная нагрузка программы	158
Аудиторная нагрузка	126
уроки	78
лабораторные работы	28
самостоятельная работа	32
практические работы	20
Учебно-производственная практика	144

Распределение учебной нагрузки

Учебный материал программы профессионального модуля ПМ 2 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.

распределен на тематические разделы междисциплинарного курса:

Раздел 1 МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Раздел 2 МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Аудиторные занятия представлены уроками и лабораторными работами

Лабораторная работа. № 1 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Лабораторная работа. № 2 Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Лабораторная работа. № 5 Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Лабораторная работа. № 6 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Лабораторная работа № 7 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Изучение дисциплины подразумевает обязательную самостоятельную работу.

п/п	Наименование раздела	Форма занятий			
		уроки	Практические работы	Лабораторная работа	Самостоятельная работа
1.	Раздел 1 МДК 02.01 Организация	28	6		4

	процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
2.	Раздел 2 МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	50	14	28	22

Процесс изучения междисциплинарного курса включает в себя:

1. Работу под руководством преподавателя: уроки, консультации преподавателя по подготовке докладов, решению задач, консультации преподавателя по вопросам, в которых обучающийся не смог разобраться самостоятельно

2. Лабораторные работы : изучение учащимися приготовления прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов, супов региональной кухни, авторских, брендовых , гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, , изделий из яиц, творога, сыра, муки , блюд из рыбы и нерыбного водного сырья , закусок из мяса, мясных продуктов закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

3. Самостоятельную работу обучающегося (проработка текстов лекций, подготовка к занятиям, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной и современной научной литературы

Наибольшее значение отдается лабораторным работам , так как это обусловлено реальной работой, которую должны проделать обучающиеся, каждая из которых реализует один из рассмотренных на уроке метод обработки экспериментальных данных.

Особое место в процессе изучения профессионального модуля уделяется промежуточному контролю. В процессе изучения, обучающиеся, должны быть равномерно загружены работой при осуществлении постоянного контроля процесса выполнения лабораторных, практических и самостоятельных работ. Контроль обычно заключается в проверке хода выполнения лабораторных работ (обучающиеся показывают, чего они смогли добиться на текущий момент) практических работ и проверки самостоятельной работы.

Рекомендуется использовать методы поощрения обучающихся, которые своевременно и качественно выполняют требования преподавателя.

Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана

Производственная практика проводится после освоения междисциплинарных курсов **МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Методика преподавания теоретического курса

Изложение теоретического материала профессионального **модуля ПМ 2 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**, производится согласно темам междисциплинарных курсов

Особое внимание необходимо уделить на методику изложения лекционного материала, применение технических средств, информационных ресурсов и средств представления материалов, а также инновационных методик и методических материалов.

При подготовке преподавателя к лекциям следует обратить внимание на возможность использования современных технических средств отображения информации в аудиториях, предназначенных для проведения уроков К таким средствам следует отнести – современные цифровые проекторы, электронные

интерактивные доски. Возможность использования представленного технического арсенала в процессе изложения лекционного материала позволяет намного эффективнее и быстрее обучающимся осваивать теоретический материал по модулю. Преподаватель имеет возможность оптимизировать методику изложения материала, что позволит увеличить объем и качество представляемой информации.

Следует также обратить внимание на методическое обеспечение учебной дисциплины модуля. В программе профессионального модуля имеется раздел, который содержит перечень литературных источников и ссылки на интернет ресурсы. Все эти материалы может использовать как преподаватель, так и обучающиеся.

Для освоения программы профессионального модуля обучающимся необходимо прослушать курс лекций, выполнить все лабораторные и практические работы и выполнить самостоятельную работу по изучению основного и дополнительного теоретического материала.

Для освоения программы профессионального модуля обучающемуся требуется предварительно изучить в качестве теоретического фундамента **приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, так как учебный материал, рассматриваемый в рамках модуля основан на теоретическом фундаменте.

Теоретический материал изучается с помощью учебного пособия по теоретической подготовке - **Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, цикла лекций и дополнительного теоретического материала, включённого в методические рекомендации для обеспечения самостоятельной работы. Так же рекомендуется стимулировать обучающихся пользоваться дополнительной литературой и интернет источниками для расширения кругозора.

Перед началом изучения дисциплины модуля следует провести вводный урок, на которой обучающимся разъясняется суть изучения модуля и его связь с

реальными практическими задачами. Это дает обучающимся общее понятие и представление об изучаемой профессиональном модуле. Особый упор следует делать на примерах из реальной практики, это показывает обучающимся, что изучаемая программа представляет собой набор современных и активно используемых в практике методов.

Цикл уроков содержит теоретический материал, в котором, помимо базовых понятий, рассматривается материал, который затем используется для выполнения лабораторных, практических, самостоятельных работ

Для оценки компетенций обучающийся по модулю, преподаватель должен собрать и зафиксировать доказательства освоения каждого действия модуля.

Виды способы оценки должны соответствовать задачам модуля и смочь включать в себя :

- наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной производственной практики,
- выполнение и защита практических и лабораторных работ,
- готовую продукцию.

Итоговая оценка должна носить комплексный характер, включая МДК ПМ, учебную, производственную практику.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению лабораторных работ

по программе профессионального модуля

ПМ 2 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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лабораторные работы, выполняемые при изучении профессионального модуля ПМ 2 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 , знакомят обучающихся с приготовлением прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов, супов региональной кухни, авторских, брендовых , гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, , изделий из яиц, творога, сыра, муки , блюд из рыбы и нерыбного водного сырья , закусок из мяса, мясных продуктов закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

Непосредственное участие в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции вырабатывает у обучающихся практические навыки по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.

В ходе работы ставится проблема, разрешение которой требует от учащихся научно обоснованных доказательств с конкретными цифрами и выводами. Выполнение лабораторных работ по предложенному образцу позволяет сократить время обучения за счет многовременного исполнения технологических операций, улучшается качество обучения, за счет понимания и объяснения механизма выполнения технологических операций, а это в свою очередь повышает качество знаний квалифицированных рабочих.

Прежде чем приступить к выполнению лабораторной работы, необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения; повторить теоретический материал;

При завершении работы обучающиеся составляют отчет в тетради в соответствии с требованиями к выполнению и оформлению лабораторной работы

Лабораторная работа засчитывается, если отчет соответствует предъявляемым требованиям, и если студент ответил на вопросы преподавателя. При этом обучающийся должен знать устройство и принцип работы объекта исследования, назначение всех элементов схемы и понимать физические процессы, объясняющие

полученные результаты, а также умеет объяснить порядок действий при выполнении лабораторной работы.

Ответы оцениваются одновременно в традиционной шкале ("неудовлетворительно" — "отлично").

Организация занятий в лабораториях.

Практические занятия по курсу технологии приготовления пищи проводятся в учебной кухне ресторана В технологической лаборатории при инструктаже знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывают приемы зажигания и включения электрической аппаратуры, проверки соединения корпусов с системой защитного заземления, показывают основные приемы работы с оборудованием. В журнале инструктажа все студенты подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности. В лаборатории работа проводится индивидуально и бригадно. Студенты заранее знакомятся с технологией приготовления блюд, которую им предстоит изучить в лаборатории и выписывают необходимые продукты. В начале занятия преподаватель путем опроса, выясняет подготовленность студентов к работе и правильность выписки ими сырья, после чего студенты приступают к работе, правильно организуют рабочее место. При выполнении лабораторных работ приходится определять изменение массы продуктов в процессе кулинарной обработки. Во избежание излишнего перекладывания продуктов в начале работы следует взвесить посуду и записать ее массу. Технологический процесс начинается, как правило, с приготовления п/ф По окончании приготовления п/ф инструменты, инвентарь моют. Скоропортящиеся продукты до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах. Студенты должны правильно держать нож при ручной нарезке продуктов и освоить ряд других приемов, гарантирующих безопасность работы. Дежурным в процессе занятий надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая. Работая в лаборатории, студенты обязаны неукоснительно соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду. Выходя из лаборатории спецодежду снимают. Перед использованием инструментов, инвентаря проверяют их чистоту,

ополаскивают посуду. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место. По окончании приготовления блюд проводится бракераж. Студенты выставляют на стол приготовленные оформленные блюда и сдают заполненные тетради. Принимая работу, преподаватель оценивает, правильность приготовления и оформления блюд и теоретические знания по данному разделу. По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы, , убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные моют лабораторию , инвентарь и сдают преподавателю.

Тематический план

Лабораторная работа	Количество часов
Лабораторная работа. № 1 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Лабораторная работа. № 2 Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования,	4

приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	
Лабораторная работа. № 5 Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(оформление заявки на сырье и продукты, составление	4
рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Лабораторная работа. № 6 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Лабораторная работа № 7 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4

Лабораторная работа. № 1

Тема Приготовление, оформление и отпуск, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Цель и задачи работы:

1. Отработать последовательность технологических операций приготовления супа-крема из рыбы
2. Определить оценку качества сырья.
3. Отработать приготовления и отпуск супа-крема из рыбы
4. Провести оценку качества кулинарной продукции

Содержание работы: приготовить суп- крем из трески, супа- крем из лосося

Инструменты, инвентарь и посуда. кастрюля, сковорода, блендер,миксер, нож средний поварской; доска, ложка; тарелки

Технология приготовления

Суп-крем из трески

Подготовленную и нарезанную кусками рыбу, овощи, картофель и приправы положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить на слабом огне до мягкости. Затем переложить в блендер, удалив рыбьи кости. горошины перца и лавровый лист. Муку спассеровать на масле, смешать с горячим молоком и добавить протертое пюре. Варить еще 10-15 мин. Перед подачей на стол положить в суп яичный желток, размешать, посыпать нарезанным укропом или зеленью петрушки.

Суп-крем из лосося

Соединить разогретое оливковое масло, нарезанные репчатый лук и лук-порей и обжарить. Добавьте в кастрюлю нарезанный кубиками картофель, рыбный бульон, соль и специи. Довести бульон до кипения, варить до готовности картофеля. Затем слить бульон в отдельную кастрюлю, овощи порциями перемешивать в миксере. Соединить пюре с бульоном и разогреть. Филе лосося порезать маленькими кусочками, перемешать их с солью и перцем и добавьте в суп. Проварить до готовности рыбы, постоянно помешивая, заправить суп-пюре сливками и лимонным соком .

Порядок выполнения работы

Суп-крем из трески

- 1.Подготовить, нарезать рыбу,
- 2.закладка рыбы, овощей, приправ в кастрюлю,
- 3.варка
- 4.протираание в блендере

5. пассерование муки на масле,
6. соединение с молоком протертого пюре.
7. варка
8. подача с яйцом и зеленью.

Суп-крем из лосося

1. разогреть оливковое масло
2. соединение масла с репчатым луком и луком –пореем, жарка
3. Соединить разогретое оливковое масло, нарезанные и обжарить
4. соединение с картофелем, рыбным бульоном, специями
5. варка
6. отделение густой части, перемешивание миксером.
7. соединение пюре с бульоном
8. нарезка лосося, соединение с солью и перцем
9. введение в бульон, варка
10. заправка сливками.
11. подача с зеленью

Требования к качеству.

Внешний вид	Цвет	Запах	вкус	Консистенция
Суп-крем из трески				
Суп налит в тарелку, масса однородная	кремовый	Свойственный рыбе	В меру солёный, со специями	Всё доведено до готовности, однородная.
Суп-крем из лосося				
Суп налит в тарелку, масса однородная	кремовый	Свойственный рыбе	В меру солёный, с привкусом сливок	Всё доведено до готовности, однородная

Вопросы для закрепления

1. Ассортимент сложных супов с рыбой и морепродуктами.
2. Варианты сервировки и оформления сложных супов.
3. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении сложных супов

Задание по составлению отчёта

1. Оформление заявки на сырье и продукты
2. Оформление технологической карты

Защита _____ (оценка)

Задание на дом.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Способы подачи сложных супов. Температура подачи сложных супов

Лабораторная работа. № 2

Тема Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности

Цель и задачи работы:

Отработать последовательность технологических операций приготовления супа с мясом
Определить оценку качества сырья.
Отработать приготовления и отпуск супа с мясом
Провести оценку качества кулинарной продукции

Содержание работы: приготовить супа- с мясом из говядины, супа с мясом из свинины
Инструменты, инвентарь и посуда. кастрюля, сковорода, , нож средний поварской; доска, ложка; тарелки

Технология приготовления супа с мясом из говядины

Нарезать говядину на кусочки, хорошо и посолить. Мелко нарезать лук и спассеровать в жире до получения золотистого оттенка, добавить кусочки мяса и тушить в течение 30 мин. После того как сок испарится, добавить мясной бульон. Нарезать картофель кубиками, положить на мясо, добавить измельченный чеснок, тмин, красный перец и все залить водой или мясным бульоном до полного погружения. В суп-гуляш положить стручковый перец и помидоры, нарезанные колечками. Тушить суп-гуляш до полной готовности картофеля.

Технология приготовления супа с мясом из свинины

Мясо нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Растопить в кастрюле с толстым дном свиное сало и спассеровать лук. Добавить мясо, посолить, поперчить, слегка обжарить. Налить воду и довести мясо до готовности. Помидоры и сладкий перец нарезать соломкой, спаржевую фасоль кусочками. Положить в суп нарезанные овощи вместе с лавровым листом, тимьяном и варить до готовности.

Порядок выполнения работы супа с мясом из говядины

Нарезать говядину, посолить.

Нарезать лук и спассеровать, добавить мясо. тушить.

Добавить мясной бульон.

Нарезать картофель, положить на мясо, измельченный чеснок, тмин, красный перец и все залить водой или мясным бульоном

Положить стручковый перец и помидоры.

Тушить.

Подача.

Порядок выполнения работы супа с мясом из свинины.

Мясо нарезать

Лук очистить, нарезать

Растопить свиное сало, спассеровать лук.

Добавить мясо, посолить, поперчить, слегка обжарить.

Налить воду и довести мясо до готовности.

Помидоры и сладкий перец нарезать соломкой, спаржевую фасоль кусочками.

Положить в суп нарезанные овощи вместе с лавровым листом, тимьяном

Варить до готовности.

Подача

Требования к качеству.

Внешний вид	Цвет	Запах	вкус	Консистенция
Суп с мясом из говядины				
Суп налит в тарелку, нарезка правильная	коричневатый	Свойственный мясу	В меру солёный	Всё доведено до готовности, продукты мягкие
Суп с мясом из свинины				
Суп налит в тарелку, нарезка правильная	Золотистый от жира	Свойственный продуктам, ходящим с состав супа	В меру солёный с приправами	Всё доведено до готовности, мягкие продукты

Вопросы для закрепления

1. Ассортимент супов с мясом
2. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении сложных супов.
3. Способы подачи супов с мясом
4. Варианты сервировки и оформления сложных супов.

Задание по составлению отчёта

- 1 Оформление заявки на сырье и продукты
- 2 Оформление технологической карты

Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к супам региональной кухни в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению супов

Лабораторная работа № 3

Тема Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности

Цель и задачи работы:

1. Отработать последовательность технологических операций приготовления блюд из овощей
2. Определить оценку качества сырья.
3. Отработать приготовления и отпуск блюд из жареных овощей

4. Провести оценку качества кулинарной продукции

Содержание работы: приготовить фенхель фаршированный

Инструменты, инвентарь и посуда. мясорубка. сковорода, нож средний поварской; доска, ложка; тарелки

Технология приготовления

Утолщенную часть ("головку") фенхеля промыть, разобрать на черешки. Уложить на каждый примерно 1 ст. ложку фарша и свернуть их таким образом, чтобы начинка оказалась внутри. Фаршированные трубочки из пластов фенхеля разместить на противне и запечь в духовке. Для начинки можно использовать фарш из любого мяса с добавкой репчатого лука, приправив ее перцем и посолив по вкусу.

Порядок выполнения работы

1. Фенхель промыть, разобрать на черешки.
2. Уложить фарш, свернуть.
3. Уложить на противень, запечь в духовке.

Требования к качеству.

Внешний вид	Цвет	Запах	вкус	Консистенция
Фенхель фаршированный				
Уложен на тарелку, полит соусом	белый	фенхеля	В меру солёный	Доведено до готовности, мягкий

Вопросы для закрепления

1. Ассортимент сложных блюд из овощей
2. Варианты сервировки и оформления сложных блюд из овощей
3. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении сложных блюд из овощей

Задание по составлению отчёта

1. Оформление заявки на сырье и продукты
 2. Оформление технологической карты
- Защита _____ (оценка)

Задание на дом.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из жареных овощей и их соответствие стандартным требованиями по цвету, запаху и консистенции. Способы подачи сложных блюд из жареных овощей. Температура подачи сложных блюд из жареных овощей.

Лабораторная работа № 4

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности

Цель и задачи работы: . отработать последовательность технологических операций приготовления и отпуска мучных кулинарных изделий
2. отработать правила разделки теста и формовки изделий из него.

Содержание работы:

1. приготовить и оформить для подачи) валингтон с мясом.
дать оценку качества приготовленных изделий.

Посуда, инвентарь, инструменты: сковороды, сито, ножи, доски, лопатки, скалка, тарелка

Технология приготовления

Валингтон с мясом. Приготовить дрожжевое тесто безопасным способом. Готовое тесто нарезать на жгуты, из которых сформовать шарики, подкатать их. Поставить на расстойку на 5 мин, затем раскатать в виде лепешек, на середину положить фарш, над фаршем плотно соединить края теста и придать изделиям круглую форму. Жарить во фритюре

Последовательность выполнения работ:

1. Подготовить рабочее место.
2. Приготовить дрожжевое тесто: в готовые дрожжи добавить процеженный раствор соли, сахара и яйца, затем перемешать, всыпать муку и замесить тесто. Поставить для брожения. Во время брожения сделать обминку
3. Сформовать изделия

Требования к качеству

Внешний вид	цвет	запах	консистенция	вкус
Валингтон с мясом				
Форма хорошо сохранена	Корочки-золотистая, фарша-серая	жареного теста	Пропеченная	Теста и фарша в меру солёный

Выложить готовые изделия на подготовленную посуду.

Вопросы для закрепления

Какие существуют способы приготовления теста?
Выбор способа приготовления.
Какие продукты входят в состав опары и чем это вызвано?

Задание по составлению отчёта

- 1 Оформление заявки на сырье и продукты
 - 2 Оформление технологической карты
- Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Составить технологические схемы следующих изделий: крученики с различными фаршами в отварном и запеченном виде

Лабораторная работа. № 5

Тема Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического

оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Цель и задачи работы:

Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд

Оценка качества сырья.

Обработка приготовления и отпуск блюд из запеченной рыбы под соусом валюте

Содержание работы: .приготовить и оформить для подачи блюдо рыба, запеченная под соусом валюте

Инструменты, инвентарь, посуда, котел вместимостью 20 л (электро-или наплитный); рыбница; кастрюли вместимостью 2, 1 и 0,5 л; сковороды; сотейники; ножи поварские; веселки; салфетка из сурового полотна или марля; блюда металлические порционные или мелкие столовые тарелки; баранчики; соусники; тарелки десертные.

Технология приготовления блюд

Рыба, запеченная под соусом валюте Репчатый лук тонко нашинковать и спассеровать до готовности без изменения цвета. Добавить нарезанные ломтиками припущенные грибы, а при использовании осетровой рыбы сваренные хрящи. Порционную сковороду смазать маслом, налить в нее немного сметанного соуса с добавлением желтка и положить кусок обжаренной рыбы, запанированной в муке. На рыбу положить пассированный лук с грибами, а сверху поместить кружочки вареного яйца. Вокруг рыбы уложить обжаренный вареный картофель, нарезанный кружочками. Залить блюдо соусом валюте посыпать тертым сыром

Последовательность выполнения работы

1. Разделать рыбу: с костным скелетом — на филе без кожи и костей; звенья осетровой рыбы нарезать на порционные куски без кожи и хрящей, ошпарить и промыть.
- 2 Сварить картофель в кожице. Сваренный картофель остудить, очистить и нарезать кружочками.
- 3 Очистить овощи. Лук нарезать полукольцами и спассеровать.
- 4 Припустить свежие грибы. Готовые грибы нарезать ломтиками.
- 5.Подготовить лук, грибы В пассированный лук прибавить нарезанные ломтиками грибы и
- 6.Поджарить картофель. поджарить кружочки вареного картофеля, стараясь не поломать их.
- 7.Обжарить рыбу. Порционный кусок осетровой рыбы запанировать в муке и обжарить.
- 8.Приготовить соус валюте
- 9.Приготовить полуфабрикат для блюда «Рыба под соусом валюте На смазанную маслом сковороду положить кусок жареной рыбы, на него — пассированный лук грибы, хрящи и сверху — кружочки вареного яйца. Загарнировать по краям обжаренным картофелем, залить рыбу сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, взвесить и оставить до запекания на столе..

10. Оформить блюда и сдать работу. Рыбу подавать на сковородах, в которых она запекалась, поставив их на мелкие тарелки.

Требования к качеству

Внешний вид	цвет	запах	консистенция	вкус
Рыба запеченная				
Румяная корочка на поверхности	Золотисто-коричневый	Свойственный запеченной рыбы . без постороннего	мягкая	Нежный, в меру солёный

Вопросы для закрепления

1. Объясните , почему для блюда «Рыба запеченная под соусом валюте» , соус следует приготовить более жидким?
2. Почему для блюда «Рыба, запеченная под соусом валюте» , соус следует приготовить более жидким?
3. Почему перед панированием в муке рыбу надо обсушить?
4. Расскажите о процессах, происходящих при запекании рыбы.
5. Какие процессы происходят при жарке рыбы? Объясните их.

Задание по составлению отчёта

- 1 Оформление заявки на сырье и продукты
- 2 Оформление технологической карты
- 3 Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Составить схемы блюд: солянка на сковороде, рыба . запечённая с сыром

Лабораторная работа. № 6

Тема Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Цель и задачи работы:

1. Отработать последовательность технологических операций приготовления блюд из мяса
2. Определить оценку качества сырья.
3. Отработать приготовления и отпуск блюд из мяса
4. Провести оценку качества кулинарной продукции

Содержание работы: приготовить каре ягнёнка

Инструменты, инвентарь и посуда. противень, нож средний поварской; доска, ложка; тарелка

Технология приготовления

Листочки розмарина и тимьяна мелко порезать, смешать с солью и перцем и раздавленным чесноком. Этой смесью натереть ягнятину, слегка сбрызнуть бальзамическим уксусом и запекать в духовке. Подавать мясо на листьях салата.

Для соуса: перемешать джем из черной смородины, хрен, перец, соевый соус и бальзамический уксус

Порядок выполнения работы

1. Розмарин и тимьян мелко порезать
2. Соединить с солью и перцем и чесноком.
3. Смесью натереть ягнятину
4. Сбрызнуть бальзамическим уксусом
5. Запекать в духовке.
6. Приготовить соус.
7. Запекание.
8. Подача

Требования к качеству.

Внешний вид	Цвет	Запах	вкус	Консистенция
Каре ягнёнка				
Уложено на тарелку, полито соусом	коричневый	Запеченного мяса	В меру солёный	Сочная

Вопросы для закрепления

1. Ассортимент сложных блюд из мяса
2. Варианты сервировки и оформления сложных блюд из мяса
3. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении сложных блюд из мяса

Задание по составлению отчёта

1. Оформление заявки на сырье и продукты
 4. Оформление технологической карты
 5. Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса и их соответствие стандартным требованиями по цвету, запаху и консистенции. Способы подачи сложных блюд из мяса. Температура подачи сложных блюд из мяса.

Лабораторная работа № 7

Тема Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Цель и задачи работы:

1. Отработать последовательность технологических операций приготовления блюд из жареной птицы
2. Определить оценку качества сырья.
3. Отработать приготовления и отпуск блюд из птицы
4. Провести оценку качества кулинарной продукции

Содержание работы: приготовить бризоль из птицы

Инструменты, инвентарь и посуда. противень, нож средний поварской; доска, ложка; тарелка

Технология приготовления

Дефростированные тушки птицы моют, обсушивают. Мякоть мяса птицы отделяют от костей, не снимая кожу, нарезают на кусочки массой 50-100 г, пропускают через мясорубку с решеткой, имеющие крупные отверстия два раза. В котлетную массу добавляют соль, холодную воду, перемешивают. Котлетную массу разделяют на порции, придают им форму лепешек. На посыпанную мукой доску выкладывают лепешки, раскатывают их в тонкий (2-3 мм) блин. В широкую посуду выбить яйца, предварительно проверенные на качество и обработанные по СанПиН, добавить холодной воды (1:1/2) и взбить с солью. В готовую яичную смесь аккуратно окунуть сформованную лепешку из фарша и выложить на разогретую с маслом сковороду, обжарить на среднем нагреве с обеих сторон, аккуратно свернуть рулетом и обжарить еще минуту, снять со сковороды, переложить на противень и довести до готовности в жарочном шкафу.

Порядок выполнения работы

1. Подготовка курицы.
2. Выделение филе, массы приготовление.
3. Жарка
Подача.

Требования к качеству.

Внешний вид	Цвет	Запах	вкус	Консистенция
Бризоль из птицы				
Форма сохранена	золотистый	Жареной птицы	В меру солёный	Сочная, нежная

Вопросы для закрепления

1. Ассортимент сложных блюд из птицы
2. Варианты сервировки и оформления сложных блюд из птицы
3. Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении сложных блюд из птицы

Задание по составлению отчёта

Оформление заявки на сырье и продукты

Оформление технологической карты

Защита _____ (оценка)

Критерии оценки по выполнению лабораторных работ

Требования к выполнению и оформлению лабораторной работы

1.Наличие завершенного, оформленного в соответствии с требованиями к выполнению лабораторных работ:

Титульный лист с названием работы

Цель работы

Содержание работы

Описание инструментов, инвентаря, посуды

Подробные теоретические сведения технологии приготовления блюд

Порядок выполнения работы

Требования к качеству блюд

Выполненные задания по составлению отчёта

Практическое выполнение работы - приготовление блюд

Современные требования к приготовлению блюд

Оценка «5»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1 правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы.

Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями.

Внешний вид – блюда , не имеющие отклонений от требований стандарта,

Цвет- блюда , не имеющие отклонений по цвету от требований стандарта,

Запах – блюда , не имеющие отклонений от требований стандарта

Вкус- соответствует продуктам входящим в состав блюда, без постороннего.

Консистенция- всё доведено до готовности.

Оценка «4»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы

При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки.

Внешний вид – блюда , имеющие незначительные отклонения в оформлении

Цвет- в соответствии с видом продуктов

Запах- блюда , имеющие незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах)

Вкус- соответствует продуктам входящим в состав блюда

Консистенция- всё доведено до готовности.

Оценка «3»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы.

При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки.

Внешний вид –блюда , имеющие значительные отклонения в оформлении

Цвет- блюда , имеющие значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации без переработки

Запах- блюда , имеющие значительные отклонения по запаху, но допущенные к реализации

Вкус- соответствует продуктам входящим в состав блюда

Консистенция- доведено до готовности

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению практических работ

по программе профессионального модуля

ПМ 2 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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Цель руководства, предназначенного для студентов технологических факультетов по специальности «Поварское и кондитерское дело», научить студентов читать табличные данные, формулировать стоящую перед ними технологическую задачу, т.е. понять что ему следует определить на их основании :

- сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или порций того или иного блюда;
- сколько можно приготовить из имеющегося сырья ;
- какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т.д.

В работах приводится подробное руководство по решению основных типов технологических задач:

- составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи
- решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции
- решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана при приготовлению горячей кулинарной продукции
- адаптации, разработки рецептур супов, соусов, холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, и закусок из мяса, мясопродуктов, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, сложного ассортимента.
- разработки рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

Практическая работа проводится 2 часа, в кабинете «Технология кулинарного производства», всей группой. Работа оформляется в рабочих тетрадях. В соответствии с требованиями к оформлению практической работы

По окончанию работы преподаватель оценивает правильность выполнения работы и выставляется оценка по традиционной системе.

Тематический план.

Практическая работа	Количество часов
Практическая работа № 1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2
Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2
Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2
Практическая работа № 4 Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
Практическая работа №5 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
Практическая работа № 6 Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
Практическая работа № 7 Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
Практическая работа № 8 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2
Практическая работа № 9. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса,	2

<p>мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>Практическая работа №10 Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	

Требования к оформлению практической работы

Практическое занятие № 1

Тема Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи

Цели и задачи работы: формирование практических умений классифицировать, выделять существенные признаки, проводить сравнительную характеристику.

Теоретические основы

Выделяют пять основных типов предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. При определении типа предприятия учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемой продукции, разнообразность и сложность приготовления;
- техническая оснащенность (материальная база, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение);
- методы обслуживания;
- квалификация персонала;
- качество обслуживания.

Внутри каждого основного типа можно выделить так называемые подтипы, обладающие определенными признаками и предназначенные для обслуживания специфического контингента потребителей.

Так, рестораны различаются по месту расположения – городские, вокзальные, при гостиницах, в зоне отдыха, судовые рестораны, вагоны-рестораны, рестораны для автотуристов.

Бары в зависимости от ассортимента делятся на пивные, винные (коктейль-бары), молочные, салат-бары, фруктовые, диско-бары, экспресс-бары, гриль-бары.

Кафе предназначено для производства и реализации блюд несложного приготовления в ограниченном ассортименте. Выделяют кафе – мороженое, кондитерская, молочное, кафетерий.

Закусочные бывают общего типа и специализированные (пельменная, вареничная, пирожковая, шашлычная, блинная и др.)

Столовые разделяют на общего типа и диетические; а по обслуживаемому контингенту – рабочая, школьная, студенческая и др.

Кроме основных типов, выделяют еще буфеты, предприятия по отпуску готовых блюд на дом, магазины кулинарии, чайная, кофейня.

Ход работы

- 1 Ознакомиться с классификацией предприятий питания по различным признакам.
- 2 Ознакомиться с особенностями составления ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом и специализацией предприятия.
- 3 Выполнить задание: Составить ассортиментный перечень горячей кулинарной продукции для блинной; для чайной (по вариантам).

Для выполнения задания использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (раздел «Мучные блюда», «Фарши»)

Образец выполнения

№	Наименование продукции	Рекомендации по подаче
1.	Блинчики с мясом	По 2 штуки на порцию, поливают растопленным маслом
2.	Блинчики с творогом	По 2 штуки на порцию, с маслом, сахарной пудрой или со сметаной

4 Дополнить ассортиментный перечень горячими и холодными напитками, а также покупной продукцией.

5 Составить технологическую карту на полуфабрикат «Блинчики».

6 Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

- 1) Перечислите основные типы предприятий общественного питания.
- 2) К какому типу п.о.п. относится блинная; чайная?
- 3) Перечислите особенности составления ассортимента кулинарной продукции предприятиями разных типов.
- 4) Будет ли отличаться ассортимент кулинарной продукции городского и привокзального ресторана? Обоснуйте свой ответ.
- 5) Какой ассортимент продукции должен присутствовать в буфете промышленного предприятия? Учебного заведения?

Задание на дом

Составить ассортиментный перечень кулинарной продукции для ресторана русской кухни.

Практическое занятие № 2

Тема Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)

Цели и задачи работы: формирование практических умений по системе ХАССП выделять критические точки риска, анализ рисков

Теоретические основы

СанПиН 2.4.1.3147—13

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование Российской Федерации Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

Организация и проведение производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП Санитарно-эпидемиологические правила СП 000000—00 2 ПРОЕКТ ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПОСТАНОВЛЕНИЕ

Об утверждении санитарноэпидемиологических правил СП 000000—00 «Организация и проведение производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП» В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. I), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 0; № 52 (ч. I), ст. 5498; 2007, № 1 (ч. I), ст. 21, ст. 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; № 29 (ч. I), ст. 3418; № 30 (ч. II), ст. 3616; № 44, ст. 4984; № 52 (ч. I), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30 (ч. I), ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; № 50, ст. 7359; 2012, № 24, ст. 3069; № 26, ст. 3446; 2013, № 30 (ч. I), ст. 4079; № 48, ст. 6165; 2014, № 26 (ч. I), ст. 3366, ст. 3377; 2015, № 1 (ч. I), ст. 11; № 27, ст. 3951; № 29 (ч. I), ст. 4339) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарноэпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953)

П о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила СП 000000— 00 «Организация и проведение производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП»

2. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования. А. Ю. Попова СП 000000—00 3 Приложение УТВЕРЖДЕНЫ постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от _____ № __ Организация и проведение производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП Санитарно-эпидемиологические правила СП 000000—00 I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее – санитарные правила) определяют порядок организации и проведения производственного контроля за осуществлением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, основанных на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

1.2. Контроль за выполнением санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора

1.3. Требования санитарных правил обязательны для исполнения юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами, деятельность которых связана с производством (изготовлением) пищевой продукции на всей территории Российской Федерации. 1.4. В санитарно-эпидемиологических правилах СП 000000—00 «Организация и проведение производственного контроля в рамках си- 1 Постановление Правительства Российской Федерации от 5.06.2013 № 476 «О вопросах государственного контроля (надзора) и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 24, ст. 2999). СП 000000—00 4 системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП» используются термины и определения (приложение 1).

II. Организация производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП

2.1. Производственный контроль за осуществлением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, основанных на принципах ХАССП, (далее – производственный контроль) проводится юридическими лицами и индивидуальными

предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью. 2.2. Целью производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, является обеспечение безопасности для потребителя выпускаемой (изготавливаемой) пищевой продукции путем должной разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП, и осуществления контроля за их результативностью. 2.3. Объектом производственного контроля является совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП.

2.4. Производственный контроль в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, включает:

2.4.1. наличие официально изданных нормативных правовых, нормативных технических, технических документов в соответствии с осуществляемой деятельностью;

2.4.2. наличие актуальных документов системы ХАССП;

2.4.3. проверку разработанных, внедренных и эффективно работающих процедур:

а) выбора необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

б) выбора последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

в) определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; СП 000000—00 г) проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

д) проведения контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей обязательным требованиям к отдельным видам пищевой продукции;

е) обеспечения документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

ж) соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

з) содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

и) выбора способов и обеспечения соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

к) выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов установления периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

л) ведения и хранения документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции обязательным требованиям; м) прослеживаемости пищевой продукции.

2.4.4. организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов;

2.4.5. своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. СП 000000—00 б

2.5. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом каждого учитываемого опасного фактора, контролируемых этапов технологического процесса, видов и количества критических контрольных точек. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно на базе собственной аккредитованной лаборатории либо с привлечением независимой лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.6. Программа (план) производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, как совокупность документов, составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно. Необходимые изменения, дополнения в документы программы (плана) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности,

технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя.

2.7. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАСС, несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.

2.8. Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

III. Порядок проведения производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП

3.1. Для обеспечения безопасности выпускаемой продукции для потребителя изготовитель должен организовать процессы производства (изготовления) пищевой продукции в соответствии с принципами ХАССП (приложение

3.2. Изготовитель должен распространить систему управления безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП на все процессы производства (изготовления) пищевой продукции.

3.3. Руководитель организации должен определить и документировать политику в области безопасности выпускаемой продукции и обеспечить ее выполнение на всех уровнях.

3.4. Руководитель организации должен подобрать и назначить группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение системы ХАССП на предприятии и осуществление производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП.

3.5. Группа ХАССП осуществляет идентификацию опасных факторов (биологические, физические, химические), которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции, начиная с получения сырья до конечного потребления, оценивает риск реализации опасных факторов и определяет необходимые меры для их контроля. Результаты оценки опасных факторов могут быть представлены в табличной форме (приложение 3).

3.6. Группа ХАССП осуществляет разработку программ обязательных предварительных мероприятий, плана ХАССП и других процедур системы пищевой безопасности (приложение 4). 3.7. Разработанные программы и процедуры должны быть внедрены и поддерживаться на предприятии.

3.8. Проведение производственного контроля осуществляется на постоянной основе, базируется на выполнении программ и процедур в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, указанных в приложении 4, с ведением соответствующих записей (планы, программы, листы ХАССП и т. п.). В случае выявления несоответствия разрабатывается план корректирующих действий с указанием сроков исполнения и лиц, ответственных за его реализацию.

ГОСТ Р 51705.1-2001

Группа Т59

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Системы качества

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Общие требования

Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements

ОКС 03.120.10

ОКСТУ 0025

Дата введения 2001-07-01

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС)

ВНЕСЕН Управлением продукции сельскохозяйственного производства пищевой, легкой и химической промышленности Госстандарта России

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст

3 Настоящий стандарт разработан с учетом директивы Совета Европейского Сообщества 93/43 от 14.06.1993 г. "О гигиене пищевых продуктов"

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2009 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43.

2 Определения

В настоящем стандарте использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- 2.1 ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- 2.2 система ХАССП: Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- 2.3 группа ХАССП: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- 2.4 опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- 2.5 опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.
- 2.6 риск: Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- 2.7 допустимый риск: Риск, приемлемый для потребителя.
- 2.8 недопустимый риск: Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- 2.9 безопасность: Отсутствие недопустимого риска.
- 2.10 анализ риска: Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- 2.11 предупреждающее действие: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 2.12 корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 2.13 управление риском: Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- 2.14 критическая контрольная точка: Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- 2.15 применение по назначению: Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- 2.16 применение не по назначению: Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- 2.17 предельное значение: Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- 2.18 мониторинг: Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
- 2.19 система мониторинга: Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- 2.20 проверка (аудит): Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- 2.21 внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3 Принципы разработки системы ХАССП

Система ХАССП должна разрабатываться с учетом семи основных принципов:

- 1 - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;
- 2 - выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
- 3 - в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
- 4 - разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- 5 - разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- 6 - разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
- 7 - документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

ПРИКАЗ

«О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП»
В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП).

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП на предприятии по разработке и внедрению системы ХАССП.
2. В составе: Координатор _____
Технический секретарь _____
3. Члены рабочей группы на предприятии:
4. Член рабочей группы ХАССП _____
5. Член рабочей группы ХАССП _____
6. 2. Рабочей группе ХАССП на предприятии разработать и внедрить на ООО «Общепит» систему ХАССП.
7. 3. Рабочей группе ХАССП на предприятии подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству _____ продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими предприятие ООО «Общепит».
8. 4. Рабочей группе ХАССП на предприятии обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
9. 5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
10. 6. Рабочей группе ХАССП на предприятии проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
11. 7. Данный приказ довести до сведения _____ Генеральный директор _____

Примеры критических контрольных точек

Критические контрольные точки в общественном питании

На любом предприятии общественного питания, будь то ресторан, пиццерия, кафе, столовая или закусочная, опасные факторы будут схожи. Все та же микробиологическая, химическая и физическая опасность в разных проявлениях на разных этапах. Выбор в качестве основы для разработки системы ХАССП группы блюд или производственных участков (цехов/помещений) может упростить работу по проведению анализа рисков и определения ККТ.

Например, микробиологическая опасность в виде бактерий может быть нейтрализована в процессе приготовления горячих блюд, но салаты и холодные закуски при этом будут по-прежнему опасны для потребителей.

Таким образом, не имеет значения, для какого типа предприятия разрабатывается и внедряется система пищевой безопасности основанная на принципах ХАССП. Ответственность за безопасность потребителя несет руководство организации. Поэтому критические контрольные точки всегда должны быть под контролем.

ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования

\

Таблица анализа риска (пример)

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ (да/нет)
1.	Формирование ассортимента нового перечня продукции	-Биологич. (эпидемиологическая и опасные блюда; поступление запрещенного сырья)	Анализ и корректировка меню; Управление поставками, пересмотр договоров с поставщиками	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	Не ККТ (контроль в рамках программы произв. контроля)
2.	Поступление продуктов на склад	-Биологич (загрязнение патогенными м/о; нарушение целостности упаковки) – химич (с/х пестициды) – физич (примеси в крупе)	-Входной контроль поступающего сырья и продуктов; – Управление поставками, Спецификация продуктов	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	Нет (контроль в рамках программы произв. контроля)

Ход работы

1. На основе примера составить карту анализа риска при приготовлении котлет по –киевски
- 2 Составить схему приготовления запечённого мяса и определить критические точки

Задание на дом

Составить карту анализа риска при приготовлении бутербродов

МСЭСМ-50 для соусов; 8 - стол производственный СП-1470; 9 - универсальный привод ПГ-0,6; 10 - ^тол для установки средств малой механизации; 11 ~ стол охлаждаемый СОЭСМ-2; 12 - печь шашлычная; 13 - стеллаж передвижной; 14 - котел пищеварочный КПЭ-100; 15 - электрокипяtilьник КРНЭ-100Б; 16 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 17- ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров; 18 - шкаф холодильный ШХ-0,4М; 19 - прилавок-мармит для первых блюд; 20 - стойка раздаточная электрическая СРТЭСМ; 21 - стойка раздаточная СРСМ; 22 - стол со встроенной моечной ванной СВМСМ; 23 - раковина

Секционное модулированное оборудование экономит производственную площадь на 5-1%, повышает эффективность использования оборудования, снижает утомляемость работников, повышает их трудоспособность.

Секционное модулированное оборудование снабжено индивидуальным вытяжным устройством, удаляющим из цеха вредные газы, образующиеся при жаренье продуктов, что способствует созданию благоприятного микроклимата в цехе и улучшению условий труда.

Для рациональной организации рабочего места повара' следует применять также секционные модулированные производственные столы и другое немеханическое оборудование

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.

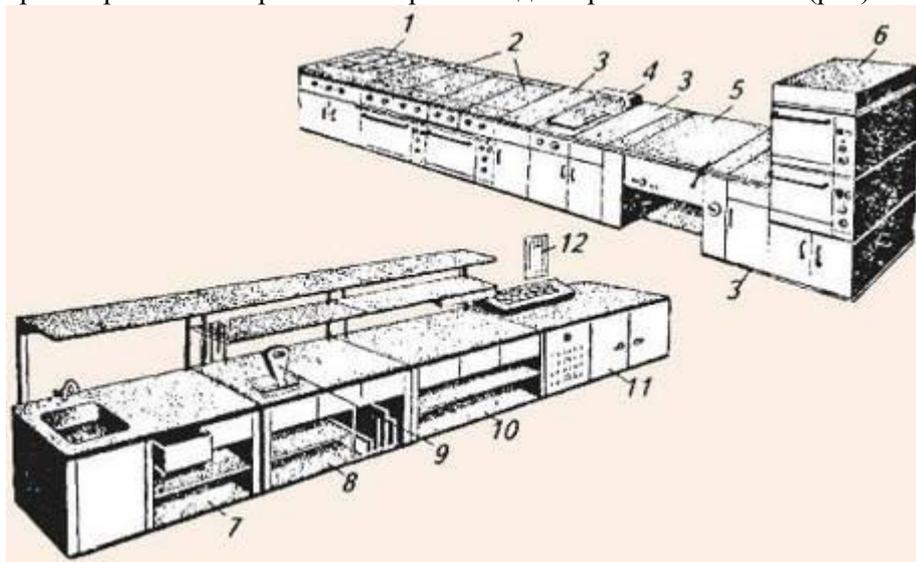
В горячих цехах специализированных предприятиях и в ресторанах устанавливаются шашлычные. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др.

Ускорение варки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину.

Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф.

Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две-три технологические линии.

Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы. В ресторанах в данную линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии (рис).



Рабочее место повара соусного отделения

1 - мармит МСЭСМ-50 для соусов; 2 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - сковорода СЭСМ-0,2; 6 - шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2; 7- стол со встроенной моечной ванной СВМСМ; 8 - стол производственный СГИ470; 9 - весы циферблатные ВНЦ-2; 10 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 11 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 12 - планшет настенный для технологической карты

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).

На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд.

Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы. Эта линия включает секционные модулированные котлы с функциональными емкостями, рабочие столы для подготовки продуктов для варки (переборка крупы, макаронных изделий и др.), ванну для промывки гарниров. В ресторанах, где в основном готовят сложные гарниры в небольших количествах, вместо стационарных пищеварочных котлов используют наплитную посуду. Для жаренья картофеля (фри, пай и др.) используют фритюрницы типа ФЭСМ-20, ФЭ-20.

В сырье и пищевых продуктах, используемых для приготовления блюд, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, патогенных микроорганизмов и др.) не должно превышать нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продуктов питания. Это требование указано в ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

Из посуды в соусном отделении применяются (рис.5):

- наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;
- котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;
- кастрюли емкостью 1,5, 2, 4, 5, 8 и 10 л для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;
- сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов, сотейники имеют утолщенное дно;
- противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы;
- сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов;
- сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве;
- сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят-табака и др.



Посуда, используемая в горячем цехе

а - для варки, припускания и тушения: 1 - котлы наплитные емкостью 20-50 л; 2 ~ котел для варки рыбы и его составные части; 3 - котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; 4 - кастрюли емкостью 2-15 л; 5 - сотейники емкостью 2-10 л; б - для жаренья: 1 -сковородыобщего назначения чугунные диаметром 140-500 мм; 2 - сковороды для жаренья яиц в ячейках; 3 - сковороды с прессом для жаренья цыплят-табака; 4 - сковороды с ручкой стальные; 5 - сковороды для жаренья блинов чуанные; 6 - противни для жаренья порционных изделий



Инвентарь горячего цеха:

1 - сита; А - со съемными сетками и пластмассовой обечайкой; Б - с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; В - с волосяной сеткой и деревянной обечайкой; 2 - грохот металлический; 3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л; 4 - сито коническое металлическое; 5 - шумовки; 6 - ковши-сачки; 7 - черпак; 8 - цедилка металлическая; 9 - приспособление для процеживания бульона; 10 - лопатка поварская со сбрасывателем; 11 - вилка поварская; 12 - шпажки для жаренья шашлыков

На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов используют кухонные плиты (ПЭСМ-4, ТЛМ-0,51, ПЭ-0,51Ш, ПЭ-0,17, ПЭСМ-4ШБ, АПН и др.), жарочные шкафы (ИЖСМ-2К), производственные столы и передвижные стеллажи. В ресторанах, где ассортимент блюд более разнообразный и готовят блюда, жаренные во фритюре (котлеты по-киевски, рыба-фри и др.), на открытом огне (осетрина-гриль, птица-гриль и др.), в тепловую линию включают электрогриль (ГЭ, ГЭН-10), фритюрницу (ФЭСМ-20, ФЭ-20, ФЭ-20-0,1). Подготовленные полуфабрикаты в сетке погружают во фритюрницу с разогретым жиром, затем готовые изделия вместе с сеткой или шумовкой перекалывают в дуршлаг, установленный на сотейнике, для стекания излишнего жира. Если в ассортимент блюд входят шашлыки, то организуют специализированное рабочее место, состоящее из производственного стола и шашлычной печи ШР-2.

Рабочие места для варки, тушения, припускания и запекания продуктов организуются с учетом выполнения поварами нескольких операций одновременно. С этой целью тепловое оборудование (кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды) группируют с расчетом удобства перехода поваров от одной операции к другой. Вспомогательные операции осуществляются на производственных столах, установленных параллельно тепловой линии.

Тепловое оборудование можно ставить не только в линию, но и островным способом.

Каши и макаронные изделия для запеченных блюд варят в наплитных котлах. Подготовленную для запекания массу укладывают на противни и ставят в жарочные шкафы, где она доводится до готовности. Тушат продукты в наплитных котлах или электросковородах.

На рабочем месте повара, приготавливающего гарниры из овощей, круп и макаронных изделий, технологический процесс состоит из следующих операций: крупы перебирают на производственном столе, промывают, затем варят их в стационарных или наплитных котлах.

Для варки и быстрого удаления из стационарных котлов готового продукта применяют сетки-вкладыши из нержавеющей стали. Отварные макароны откидывают на дуршлаг и промывают.

Подбор наплитных котлов определенной вместимости для варки каш различной консистенции производится исходя из объема, занимаемого 1 кг крупы вместе с водой.

Для приготовления соусов на рабочем месте используют пищеварочные котлы, когда надо приготовить большой объем соусов, или кастрюли различной емкости - при приготовлении небольшого количества соусов.

Для протирания овощей и процеживания бульонов используют сита различной формы или цедилки.

Основные соусы (красный и белый), как правило, готовят на целый день, а производные соусы на 2-3 ч реализации блюд в торговом зале.

В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники.

Ход работы

1. Составить ассортимент блюд для различных зон кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции
2. Организовать рабочие места

Задание на дом

Организовать рабочее место повара по приготовлению первых блюд горячего цеха

Практическая работа № 4

Тема Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)

Теоретические основы

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определение норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

_____ место проведения

_____ дата проведения

Комиссией в составе: Шеф-повар: _____

Директор: _____

Бухгалтер: _____

Проведено контрольное приготовление блюда: Суп-Пюре Брокколи-Чеддар

Для контрольной проработки взято: Бульон сухой куриный, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, масло сливочное несоленое, капуста брокколи, картофель, лук репчатый, сыр Моцарелла твердый, сливки из коровьего молока 33% жирности, специи мускатный орех, соль поваренная пищевая, сыр Чеддер, специи пять перцев, зелень базилик, сухарики чесночные.

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол. обр.%	Нетто г	Отходы при тепл. обр.%	Отходы после теп. обр %	Выход г
	Бульон сухой куриный	Нет обработки	5	0	5	0	0	5
	Вода питьевая	Нет обработки	55	0	55	0	0	55
	Масло подсолнечное рафинированное	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
	Масло сливочное несоленое	Нет обработки	5	0	5	0	0	5
	Капуста брокколи	Припускание из свежемороженой	125	3,2	121	5	0	115
	Картофель	Отварной очищенный	25	28	18	5,6	0	17
	Лук репчатый	Пассерованный до готовности	42	16,7	35	48,6	0	18
	Сыр Моцарелла твердый	Потери при варке	11	9,1	10	20	0	8
	Сливки из коровьего молока 33% жирности	Запекание	114	0	114	12,3	0	100
	Специи мускатный орех	Нет обработки	0,1	0	0,1	0	0	0,1
	Соль поваренная пищевая	Нет обработки	3	0	3	0	0	3
	Подача							
	Сыр Чеддер	Холодная обработка	21	4,8	20	0	0	20

Специи пять перцев	Нет обработки	0,5	0	0,5	0	0	0,5
Зелень базилик	Холодная обработка	2,4	16,7	2	0	0	2
Сухарики чесночные	Нет обработки	30	0	30	0	0	30

Выход п\ф, г 182

Выход готового изделия, г : 250/50

Технология приготовления

На масле пассеруют овощи , добавить бульон, сливки, картофель, специи , довести до кипения .измельчить продукты в блендере. добавить брокколи, сыр , специи , проварить до растворения сыра

ГОСТ Р 53104-2008

«Утверждаю»

руководитель предприятия, Ф.И.О

«_____» _____ 20
г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Суп-Пюре Брокколи-Чеддар

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп-Пюре Брокколи-Чеддар

Вырабатываемое и реализуемое _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Бульон сухой куриный	5	5
Вода питьевая	55	55
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Масло сливочное несоленое	5	5
Капуста брокколи	125	121
Картофель	25	18
Лук репчатый	42	35
Сыр Моцарелла твердый	11	10
Сливки из коровьего молока 33% жирности	114	114
Специи Мускатный орех	0,1	0,1
Соль поваренная пищевая	3	3
Подача		

Сыр Чеддер	21	20
Специи пять перцев	0,5	0,5
Зелень базилик	2,4	2
Сухарики чесночные	30	30
Выход		300

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

На масле пассеруют овощи , добавить бульон, сливки, картофель, специи , довести до кипения .измельчить продукты в блендере. добавить брокколи, сыр , специи , проварить до растворения сыра

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сервирован в суповой тарелке или пиале. Декорирован ингредиентами по рецептуре.Хранение 2 часа

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цветовой. Сервирован в суповой тарелке или пиале. Декорирован ингредиентами по рецептуре.

Цвет: зеленоватый

Запах: без постороннего

Вкус: в меру солёный

Консистенция однородная

6.2Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, г
1 порция (грамм) содержит			
16,4	46,1	29,4	598(2505)
100 грамм блюда (изделия) содержит			
5,5	15,4	9,8	199,4

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда _____

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1		
		20__ г		
	Наименование продуктов	нор ма кг	цена	сумма
	Бульон сухой куриный	кг	0,005/0,005	1 000,00
	Вода питьевая	л	0,055/0,055	1,00
	Масло подсолнечное рафинированное	кг	0,01/0,01	100,00
	Масло сливочное несоленое	кг	0,005/0,005	350,00
	Капуста брокколи	кг	0,125/0,125	350,00
	Картофель	кг	0,025/0,018	25,00
	Лук репчатый	кг	0,042/0,035	30,00
	Сыр Моцарелла твердый	кг	0,011/0,01	390,00
	Сливки из коровьего молока 33% жирности	кг	0,114/0,114	190,00
	Специи Мускатный орех	кг	0,0001/0,0001	1 000,00
	Соль поваренная пищевая	кг	0,003/0,003	15,00
	Сыр Чеддер	кг	0,021/0,02	1 500,00
	Специи пять перцев	кг	0,0005/0,0005	1 000,00
	Зелень базилик	кг	0,0024/0,002	700,00
	Сухарики чесночные	кг	0,03/0,03	170,95
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			11 834,00
	Стоимость 1 блюда			118,34
	Наценка, в % к себестоимости			70,69

Технология приготовления

Сахар карамелизовать с небольшим количеством сока, добавить оставшийся сок и выпарить на сковороде до среднего густого состояния. В конце добавить соус терияки.

**Технико-технологическая карта
Соус Апельсиновый**

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус Апельсиновый п/ф

Вырабатываемое _____

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства-члена Таможенного союза в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабриката	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Апельсин	682	300
2	Соус Терияки	30	30
3	Сахар-песок	80	80
4	Сок апельсиновый	300	300
	Выход		100

4. Технологический процесс

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

Сахар карамелизовать с небольшим количеством сока, добавить оставшийся сок и выпарить на сковороде до среднего густого состояния. В конце добавить соус терияки.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу

фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 48 часов, при температуре =+4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности**6.1 Органолептические показатели качества**

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Соус Апельсиновый п/ф			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки,	Равномерный, однородный, свойственный компонентам,	Немного вязкая или жидкая, в зависимости от состава рецептуры	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый.

цвет ровный, однородный	входящим в составе рецептуры		Без посторонних примесей и порочащих признаков.
----------------------------	---------------------------------	--	---

6.2 Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза О безопасности пищевой продукции ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (100 грамм) содержит			
2,1	0	117,5	478(2002)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
3%	0%	32%	19%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,1	0	117,5	478,1

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда _____

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1 20 г		
		норма кг	цена	сумма
	Соус Терияки	кг	0,03/0,03	0,00
	Сахар-песок	кг	0,08/0,08	48,00
	Сок апельсиновый	л	0,3/0,3	162,00
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			12 064,00
	Стоимость 1 блюда			120,64
	Наценка, в % к себестоимости			(100,00)
	Цена продажи блюда			0,00
	Выход 1 блюда (в граммах)			100
	Зав.производством			
	Калькуляцию составил			

Утверждаю: Директор

Ход работы

2. Разработать соус сложного ассортимента

2 Оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Задание на дом

Разработать соус оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Практическая работа №6

Тема Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Теоретические основы

АКТ

Контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

Ризотто с белыми грибами

Для контрольной проработки взято: Масло оливковое рафинированное, Чеснок, Специи лавровый лист, Гриб Шампиньоны свежие, Лук репчатый, Вино белое сухое, Зелень Петрушка, Бульон сухой грибной, Сливки из коровьего молока 33% жирности, Рис, Сыр Пармезан, Соус Песто 1, Зелень базилик.

Наименования сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Отходы При хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы При теп. обраб. %	Отходы После Теп. обраб. %	Выход, г
Масло оливковое рафинированное	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
Чеснок	Очистка	6,4	21.9	5	0	0	5
Специи лавровый лист	Нет обработки	1	0	1	0	0	1
Гриб Шампиньоны свежие	Жарка	71	0	71	39.4	0	43
Лук репчатый	Пассированные	24	16.7	20	50	0	10
Вино белое сухое	выпаривание	129	0	129	65.9	0	44
Зелень Петрушка	Хол. обработка	2.7	25.9	2	0	0	2
Бульон сухой грибной	Нет обработки	3	0	3	0	0	3
Сливки из коровьего молока жирности	Уваривание	88	0	88	65.9	0	30
Рис	Варка	46	0	46	-182.6	0	130
Сыр Пармезан	Хол. обработка	6.1	18	5	0	0	5
Соус Песто 1	Нет обработки	20	0	20	0	0	20
Зелень базилик	Хол. обработка	2.4	16.7	2	0	0	3

Выход полуфабриката, г: 401

Выход готового изделия, г: 220

Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятия общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Оливковое масло прокалить с долькой чеснока и лавровым листом, добавить нарезанные кубиком белые грибы, репчатый лук мелкой крошкой, обжарить до колера, гасить вином, выпарить, добавить рубленную зелень, немного воды и сухоц грибной бульон, влить сливки, засыпать отварной рис. Тушить до загустения соуса. При подаче посыпать слайсами пармезана

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**Ризотто с белыми грибами****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Ризотто с белыми грибами** Вырабатываемое и реализуемое

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Масло оливковое рафинированно	10	10
Чеснок	6.4	5
Специи лавровый лист	1	1
Гриб Шампиньоны свежие	71	71
Лук репчатый	24	20
Вино белое сухое	129	129
Зелень Петрушка	2.7	2
Бульон сухой грибной	3	3
Сливки из коровьего молока 33% жирности	88	88
Рис	46	46
Сыр Пармезан	6.1	5
Соус Песто 1	20	20
Зелень базилик	2.4	2
Выход		220

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Оливковое масло прокалить с долькой чеснока и лавровым листом, добавить нарезанные кубиком белые грибы, репчатый лук мелкой крошкой, обжарить до колера, гасить вином, выпарить, добавить рубленную зелень, немного воды и сухоц грибной бульон, влить сливки, засыпать отварной рис. Тушить до загустения соуса. При подаче посыпать слайсами пармезана.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Ризотто выложено на тарелку .При подаче посыпать слайсами пармезана. Реализация сразу

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Крупа не разваренная Поверхность без заветривания, продукты распределены Равномерно

Цвет: Отварной крупы-белый, кремовый, Блюда в целом- Свойственный, Компонентам.входящимВ состав блюда

Запах: без постороннего

Вкус: в меру солёный

Консистенция мягкая

6.2Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, г
1 порция (220 грамм) содержит			
10,4	32,5	28	446(1869)
100 грамм блюда (изделия) содержит			
4,7	14,8	12,7	202,9

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда _____

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1 20 г		
		норма кг	цена	сумма
	Масло оливковое рафинированное	кг	0,01/0,01	350,00
	Чеснок	кг	0,0064/0,005	400,00
	Специи лавровый лист	кг	0,001/0,001	275,00
	Грибы Шампиньоны свежие	кг	0,071/0,071	250,00
	Лук репчатый	кг	0,024/0,02	30,00
	Вино белое сухое	кг	0,1296/0,1296	400,00
	Зелень Петрушка	кг	0,0027/0,002	150,00
	Бульон сухой грибной	кг	0,003/0,003	1 000,00
	Сливки из коровьего молока 33% жирности	кг	0,088/0,088	190,00
	Рис	кг	0,046/0,046	60,00
	Сыр Пармезан	кг	0,0061/0,005	1 600,00
	Соус Песто 1	кг	0,02/0,02	1 536,65
	Зелень базилик	кг	0,0024/0,002	700,00
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			14 172,00
	Стоимость 1 блюда			141,72
	Наценка, в % к себестоимости			61,59
	Цена продажи блюда			229,00
	Выход 1 блюда (в граммах)			220
	Зав.производством			
	Калькуляцию составил			

Утверждаю: Директор

АКТ

Контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

Пене Арабьято

Для контрольной проработки взято: Пенне, Чеснок, Соус для пиццы 1, Помидоры(Томаты) грунтовые, Перец острый свежий, Сыр Пармезан (ПармеджаноРеджано), Специи Перец Кайенский, Масло оливковое рафинированное, Зелень Петрушка, Соль поваренная пищевая, Зелень базилик, Сыр Пармезан (ПармеджаноРеджано)

Наименования сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Отходы При хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы При теп. обраб. %	Отходы После Теп. обраб. %	Выход, г
Макароны Пенне	Варка Аль денте	70	0	70	-128.6	0	160
Чеснок	Очистка	6,4	21.9	5	0	0	5
Соус для пиццы 1	Потери при запе	100	0	100	25	0	75
Помидоры(Томаты) грунтов	Конкассе	70	52.9	33	0	0	33
Перец острый свежий	Хол. обработка	2.8	28.6	2	0	0	2
Сыр Пармезан (ПармеджаноРеджано)	Хол. обработка	6.1	18	5	0	0	5
Специи Перец Кайенский	Нет обработки	0.5	0	0.5	0	0	0.2
Масло оливковое рафиниров	Нет обработки	15	0	15	0	0	15
Зелень Петрушка	Хол. обработка	3.7	25.9	2	0	0	2
Соль поваренная пищевая	Нет обработки	2	0	2	0	0	2
Зелень базилик	Хол. обработка	3.6	16.7	3	0	0	3
Сыр Пармезан (ПармеджаноРеджано)	Хол. обработка	6.1	18	5	0	0	5

Выход готового изделия, г:290

Технология приготовления

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

Чеснок прокалить на оливковом масле, добавить соус, кубики помидор без кожи и семян (конкассе), тертый пармезан, прогреть, добавить отварные макароны, нарезанный острый перец, кайенский перец, рубленную петрушку, прогреть до загустения соуса. При подаче посыпать тертый пармезан, декорировать зеленым базиликом.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Пене Арабьято

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Пене Арабьято

Вырабатываемое и реализуемое

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Макароны Пенне	70	70
Чеснок	6.4	5
Соус для пиццы 1	100	100
Помидоры(Томаты) грунтовые	70	33
Перец острый свежий	2.8	2
Сыр Пармезан (ПармеджаноРеджано)	6.1	5
Специи Перец Кайенский	0.5	0.5
Масло оливковое рафинированное	15	15
Зелень Петрушка	2.7	2
Соль поваренная пищевая	2	2
Зелень базилик	3.6	3
Сыр Пармезан (ПармеджаноРеджано)	6.1	55
Выход		290

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Чеснок прокалить на оливковом масле, добавить соус, кубики помидор без кожи и семян (конкассе), тертый пармезан, прогреть, добавить отварные макароны, нарезанный острый перец, кайенский перец, рубленную петрушку, прогреть до загустения соуса. При подаче посыпать тертый пармезан, декорировать зеленым базиликом.

6 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче посыпать тертый пармезан, декорировать зеленым базиликом. Реализация сразу

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны не разваренная Поверхность без заветривания, продукты распределены равномерно

Цвет: отварные макароны кремового Блюда в целом- Свойственный, Компонентам входящим в состав блюда

Запах: без постороннего

Вкус: в меру солёный

Консистенция мягкая

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, г
1 порция (290 грамм) содержит			
11,4	26,2	50,6	484(2025)
100 грамм блюда (изделия) содержит			
3,8	8,9	17,1	163,9

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда _____

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1 _____ 20__ г		
		норма кг	цена	сумма
	Макароны Пенне	кг	0,07/0,07	400,00
	Чеснок	кг	0,0064/0,005	400,00
	Соус для пиццы 1	кг	0,1/0,1	362,10
	Помидоры(Томаты) грунтовые	кг	0,07/0,033	300,00
	Перец острый свежий	кг	0,0028/0,001	300,00
	Сыр Пармезан (Пармеджано Реджано)	кг	0,0061/0,005	1 600,00
	Специи Перец Кайенский	кг	0,0005/0,0005	1 000,00
	Масло оливковое рафинированное	кг	0,015/0,015	350,00
	Зелень Петрушка	кг	0,0027/0,002	150,00
	Соль поваренная пищевая	кг	0,002/0,002	15,00
	Зелень базилик	кг	0,0036/0,003	700,00
	Сыр Пармезан (Пармеджано Реджано)	кг	0,0061/0,005	1 600,00
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			11 683,00
	Стоимость 1 блюда			116,83
	Наценка, в % к себестоимости			9,56
	Цена продажи блюда			128,00
	Выход 1 блюда (в граммах)			295
	Зав.производством			
	Калькуляцию составил			

Утверждаю: Директор

Ход работы

- 1 На усмотрение студентов , разработать блюда из круп, бобовых сложного ассортимента
- 2 Оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Задание на дом

Разработать блюдо из круп, бобовых и оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Практическая работа № 7

Тема Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Теоретические основы

АКТ

Контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

Дофу Хоренсо

Для контрольной проработки взято: сыр Тофу, масло подсолнечное, мёд натуральный, имбирь маринованный, соус тарияки, чеснок, соль, крахмал картофельный, шпинат, кунжут

№	Наименования сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Отходы При хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы При теп. обраб. %	Отходы После Теп. обраб. %	Выход, г
1	сыр Тофу	Холодная	100	4	96	0	0	96
2	масло подсолнечное	Нет обработки	20	0	20	0	0	20
3	мёд натуральный	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
4	имбирь маринованный	Нет обработки	5	0	5	0	0	5
5	соус тарияки	Нет обработки	20	0	20	0	0	20
6	чеснок	Холодная	21	22	16	0	0	16
7	соль	Нет обработки	1	0	1	0	0	1
8	крахмал картофельный	Нет обработки	5	0	5	0	0	5
9	шпинат	Припускание	95	26	70	50	0	35
10	кунжут	Нет обработки	5	0	5	0	0	5

Выход готового изделия, г:210

Технология приготовления

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

Сыр смачивают в смеси мёда, имбиря, чеснока крахмала, панируют в кунжуте и жарят. Подают на измельчённом припущенном шпинате с соусом

ГОСТ Р 53104-2008

«Утверждаю»

руководитель предприятия, Ф.И.О

«_____» _____ 20

г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Дофу Хоренсо

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Дофу Хоренсо

Вырабатываемое и реализуемое

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
сыр Тофу	100	96
масло подсолнечное	20	20
мёд натуральный	10	10
имбирь маринованный	5	5
соус тарияки	20	20
чеснок	21	16
соль	1	1
крахмал картофельный	5	5
шпинат	95	70
кунжут	5	5
Выход		210

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Сыр смачивают в смеси мёда, имбиря, чеснока, крахмала, панируют в кунжуте и жарят. Подают на измельчённом припущенном шпинате с соусом

7 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают сыр на измельчённом припущенном шпинате с соусом . Реализация сразу

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сыр сохранил форму .Поверхность без заветривания, панировка распределена равномерно

Цвет: золотистый Блюда в целом- Свойственный

Запах: без постороннего

Вкус: в меру солёный

Консистенция мягкая

6.2Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, г
1 порция (210 грамм) содержит			
11	5.6	8.9	130(545)
100 грамм блюда (изделия) содержит			
7.1	3.6	5.7	84

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1 20 г		
		норма кг	цена	сумма
	Сыр Тофу	кг	0,01/0,01	400,00
	Масло подсолнечное рафинированное	кг	0,02/0,02	50,00
	Мед натуральный	кг	0,01/0,01	350,00
	Имбирь маринованный	кг	0,005/0,005	120,00
	Соус Терияки	кг	0,02/0,02	270,00
	Чеснок	кг	0,021/0,021	130,00
	Соль поваренная пищевая	кг	0,0001/0,0001	10,00
	Крахмал картофельный	кг	0,005/0,005	260,00
	Шпинат	кг	0,095/0,095	900,00
	Кунжут (семена)	кг	0,005/0,005	490,00
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			14 119,00
	Стоимость 1 блюда			141,19
	Наценка, в % к себестоимости			120
	Цена продажи блюда			310,62
	Выход 1 блюда (в граммах)			145
	Зав.производством			
	Калькуляцию составил			

Утверждаю: Директор

Ход работы

- 1 На усмотрение студентов , разработать блюда из творога или яиц сложного ассортимента
- 2 Оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Задание на дом

Разработать блюдо из муки и оформить следующие документы -акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Практическое занятие № 8

Тема Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

Теоретические основы

1. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья для приготовления сложных горячих блюд из рыбы

Для приготовления рыбных блюд используют основное и вспомогательное сырьё. Основным сырьём являются различные виды рыб, вспомогательным - клубнеплоды, корнеплоды, луковые овощи, томатные овощи, бобовые овощи.

Мясо большинства рыб имеет довольно нейтральный, мягкий вкус, поэтому для приготовления блюд из рыбы европейской кухни широко используют пряности и приправы

2 Пряности для рыбы

Классификация пряностей и приправ	Характеристика
Классические приправы	помимо соли и перца в качестве приправ к рыбе чаще всего используют мускатный орех, сушеную кожуру мускатного ореха, лук-резанец, укроп, петрушку и лимон.
Луковичные растения	вкусовые свойства рыбы хорошо дополняют все растения семейства луковичных: чеснок, луковицы лопуха, лук-батун, красный лук, лук-шалот и др.
Свежая зелень и пряности	хорошо сочетаются с рыбой, причем как в свежем, так и в сушеном виде, корень имбиря, базилик, шалфей, розмарин, тимьян, эстрагон, кервель, итальянская петрушка и кориандр. Приправляют блюдо каперсами, шафраном, турмериком, фруктами или фруктовым соком, тертой цедрой лимона или лайма, чили, паприкой, корнем или листьями сельдерея.
Экзотические специи	следует экспериментировать со специями и соусами из любых уголков земли. Использовать китайскую толченую смесь из пяти специй, тайские приправы, тандури, соевый соус, "кикап манис" (индонезийский сладкий соевый соус), "нам пла" (тайский соус к рыбе), соус "терьяки", острый и сладкий соус чили, сыр пармезан, тапенад, песто или бальзамный уксус.
Перец зеленый, черный, белый, розовый, сычуаньский	относится к числу наиболее распространенных во всем мире специй. Он используется как для рыбных, так и для множества других блюд. Цвет перца (черный, зеленый или белый) зависит от степени зрелости зерен в момент сбора. Зеленый перец изготавливают из высушенных незрелых плодов, черный - из сушеных зрелых плодов в кожуре, а белый - из очищенных от кожуры и перемолотых зерен. Аромат перца, как и большинство других ароматов, нестойкий, поэтому наилучший результат получается, если перец перемолоть самостоятельно в перечной мельничке. Традиционно считается, что рыба приправляется только одним видом перца: белым, поскольку черные зернышки "не смотрятся" в белом соусе. Но у белого перца не слишком интенсивный аромат, для любителей сильного перечного аромата необходимо приправить блюдо черным перцем. Розовый перец представляет собой маленькие, похожие на ягоды плоды тропического дерева и фактически к обычному перцу отношения не имеет. На вкус розовый перец кажется мягким, ароматным и сладковатым, хотя и несколько острым

	<p>Видимо из-за остроты его и называют перцем. Эта нежная, но пикантная специя исключительно хороша с любой рыбой и морепродуктами.</p> <p>Сычуаньский перец, так же, как и розовый, на самом деле является ягодой. У него острый ароматный вкус с легким гвоздичным привкусом. Этот перец широко используется в сычуаньской кухне, одном из наиболее популярных видов китайской кухни.</p>
Мускатный орех и сушеная кожура мускатного ореха	<p>ядро мускатного ореха помещается внутри шелковистой кожуры. Несмотря на явное родство, эти две специи используются по-разному. Кожура имеет более выраженный аромат и более тонкий вкус, нежели орех. Ее используют в качестве компонента при приготовлении белых соусов к рыбе, запеченной с сыром, и блюдам из рыбного фарша. Считается, что ядро мускатного ореха лучше подходит к мясным блюдам, однако ничто не мешает попробовать его в качестве приправы к рыбе, особенно если запас кожуры мускатного ореха закончился.</p>
Корень имбиря	<p>специя с сильным вкусом и резким свежим привкусом, слегка напоминающим лимон или лайм. Имбирь продается в свежем, сушеном и молотом виде. Свежий имбирный корень - изумительное дополнение ко многим рыбным блюдам. Однако свежий имбирь очень острый и сильно отличается по вкусу от сушеного молотого имбиря.</p>
Эстрагон	<p>"оживляет" уксус и приправы к салатам, а также представляет собой прекрасное дополнение к рыбе. Аромат у эстрагона ярко выраженный, а вкус - с горчинкой и легким привкусом аниса. Эстрагон продается в свежем и сушеном виде. Свежий эстрагон следует использовать в очень небольших количествах. В этом случае он усиливает аромат других трав, а при избытке может легко затенить вкус всего блюда.</p>
Лимонная мята или мелисса	<p>очень вкусная и весьма разнообразная по своим свойствам трава. Свежую лимонную мяту можно использовать в качестве гарнира к рыбе. Кроме того, мелко порубленную лимонную мяту можно добавлять в соусы и салаты.</p>
Петрушка	<p>отличная добавка к гарниру. Ее можно в больших количествах использовать в соусах, для фарширования и приготовления гарнира. Итальянская петрушка отличается от обычной более мягким вкусом.</p>
Укроп	<p>постоянный компонент в бесчисленном количестве блюд из рыбы и других морепродуктов. Укроп - основная приправа к традиционным скандинавским маринованным продуктам, например, маринованной сельди.</p>
Кервель, испанский кервель	<p>эти ароматные листья со слегка сладковатым вкусом лучше всего использовать в свежем виде с рыбой или моллюсками, а также в супах и соусах. Кервель украсит любой гарнир, и в этом качестве им можно заменить, например, петрушку.</p>
Фенхель	<p>сочный овощ с мягким вкусом. Особенно хорош отварной фенхель, который подают так же, как спаржу. Кроме того, фенхель используют в сыром виде в салатах. В продаже имеется также сушеный и молотый фенхель. И свежий фенхель, и приготовленная из него сушеная специя подойдут к любому рыбному блюду, особенно из жирной рыбы</p>

3 Обработка рыбы

На участке обработки рыбы размещаются ванна для дефростации мороженой рыбы, столы типа СПР для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на производственном столе ручным способом при помощи малого ножа поварской тройки. Непищевые отходы собирают в специальный бак. Отдельное рабочее место организуется для приготовления порционных полуфабрикатов. Для приготовления рыбного фарша используется мясорубка, которая не применяется для приготовления мясного фарша.

4 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и сложных горячих блюд из рыбы осуществляется в мясо - рыбном и горячем цехах предприятий общественного питания. Мясо - рыбный цех организуются на предприятиях средней мощности с полным производственным циклом. В этом цехе предусматривается обработка мяса, птицы, рыбы в одном помещении.

Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать отдельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме отдельного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса.

Технологический процесс обработки рыбы осетровых пород осуществляется на тех же рабочих местах, что и обработка рыб частиковых пород. Рыбные полуфабрикаты укладывают в лотки и хранят в холодильных камерах при температуре не выше 5°C. Срок хранения - до 12 ч, рубленых - не более 6 ч

5 Разработка рецептуры и технологии производства сложного горячего блюда из рыбы

Разработку рецептуры блюд (изделий) проводят согласно п.5 ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

На первом этапе составляется проект рецептуры блюда (изделия) в виде таблицы технологической карты с указанием:

- наименование используемых компонентов (ингредиентов) в технологической последовательности;
- нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто и нетто
- масса полуфабриката(ов) [при необходимости для получаемых в процессе приготовления блюда (изделия)]. При этом, как правило, масса нетто определяется из первоначального рецепта, а масса брутто компонентов и полуфабриката – расчетным способом в соответствии с ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания».

Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». При расчете норм расхода сырья массой брутто и нетто руководствуются данными сборника рецептур..

5 Характеристика разрабатываемого блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Блюдо «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» относится к группе горячих рыбных блюд. Оно является важнейшим источником белка в питании человека. Данная рыба является источником Омега-3 жирных кислот, которые обладают сильным противовоспалительным эффектом, защищают организм от сердечно-сосудистых заболеваний и злокачественных опухолей. Кроме того, они способствуют снижению уровня холестерина и участвуют в выведении токсичных веществ и свободных радикалов.

Кроме того, в состав блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» входит начинка из спаржи, грибов, чеснока, сливок, которые содержат: медь, цинк, йод, железо, фосфор, селен, витамины группы В, С, РР, D, А.

Таким образом, блюдо «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» следует отнести к наиболее ценной кулинарной продукции.

6 Характеристика сырья

Характеристика пищевого сырья, используемого для приготовления нового блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» приведена в соответствии с ГОСТами, ОСТАми, ТУ, РСТ и другими нормативными материалами по основным органолептическим и физико-химическим показателям

Наименование продуктов	Нормативная документация	Показатели качества	Недопустимые дефекты
Сибас	ГОСТ 32366-2013	Внешний вид - поверхность чистая. Консистенция - плотная, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро	Не допускается: Бугры и ямки на коже, слизи, вздутость брюшка, ямка при надавливании не

Спаржа зеленая	ГОСТ Р 54699-2011	<p>восстанавливается.</p> <p>Цвет - серебристая окраска с мелкими черными пятнышками на спине и боковинах.</p> <p>Внешний вид - побеги молодые, свежие, целые, чистые, в том числе у основания, без механических повреждений, без излишней внешней влажности.</p> <p>Цвет - побег зеленой окраски не менее чем на 60% длины.</p>	<p>восстанавливается; несвойственный специфический запах.</p> <p>Не допускается: Наличие побегов пустотелых или с небольшими трещинами; Наличие механически поврежденных побегов (очищенных от кожицы и сломанных); наличие спаржи, поврежденной сельскохозяйственными вредителями; Наличие гнилой и испорченной спаржи.</p>
Грибы белые	ГОСТ Р 54643-2011	<p>Внешний вид - плодовые тела целые, в виде шляпки с ножкой, свежие, мясистые, чистые, здоровые, крепкие, естественно влажные или слегка подсохшей поверхностью. Шляпки с гладкой поверхностью или с легкой морщинистостью, внутри трубчатый слой из прилегающих плотно друг к другу узких трубочек.</p> <p>Цвет - поверхность шляпки беловатая, бурая, коричневая и красная различных оттенков в зависимости от формы белого гриба, с более или менее темными и светлыми пятнами, к краю обычно светлее. Ножка белая или светло-буроватая до светлой красно-коричневой. Мякоть белая, на изломе цвет не меняется.</p>	<p>Не допускается: Грибы грязные, мерзлые, заплесневелые, изъеденные червями, затхлые, с признаками гнили, дряблые, вялые, мокрые, водянистые, осклизлые. Примесь грибов других видов, частей других растений, а также органическая примесь животного происхождения (физиологические выделения, остатки жировых и мышечных тканей, клеяющие вещества).</p>
Чеснок	ГОСТ Р 55909-2013	<p>Внешний вид - луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые, плотные, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими кроющими чешуями для стрелкующихся сортов - с обрезанной стрелой длиной не более 20 мм, для нестрелкующихся - с обрезанными листьями длиной не более 50 мм, с остатками сухих корешков или без них.</p>	<p>Не допускается: Наличие луковиц гнилых, подмороженных, запаренных, проросших; наличие сельскохозяйственных вредителей; луковицы, пораженные сельскохозяйственными вредителями; мягкие на ощупь.</p>
Розмарин	ГОСТ 31791-2012	<p>Облиственные однолетние побеги многолетнего</p>	<p>Не допускается: Наличие</p>

		полукустарника без одревеневших частей растения, темно-зеленого цвета. Запах сильный, свойственный розмарину	сельскохозяйственных вредителей, пораженные листья.
Сливки 35%	ГОСТ 31451-2013	Внешний вид - Однородная непрозрачная жидкость. Консистенция - однородная, в меру вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.	Не допускается: Сливки с выраженным кормовым привкусом (полынь, лук, чеснок, свекла др.), горькие или прогорклые, с металлическим привкусом, с плесневелым запахом и другими посторонними привкусами и запахами, а также сливки тягучей консистенции, кислые, загрязненные.
Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013	Внешний вид - прозрачное, без осадка, обезличенный вкус.	Не допускается: Помутнение в бутылке; прогорклый запах; горький вкус.
Соль	ГОСТ Р 51575-2000	Вкус – соленый, без горечи и кислинки.	Не допускается: Слеживание соли в комки или сплошной монолит; посторонние примеси.

7 Расчет норм отходов, потерь, массы брутто, выхода нового блюда из рыбы

Для составления рецептуры блюда необходимо знать массу брутто и нетто входящих в него компонентов, массу потерь при механической и тепловой кулинарной обработке сырья, величину технологических потерь, происходящих при обработке продуктов и т.д.

– Проект рецептуры блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Наименование продуктов	М нетто (г)
Сибас	165
Спаржа зеленая	15
Грибы белые	53
Чеснок	3
Розмарин	0,2
Сливки (35%)	12
Масло оливковое	8
Соль	3
Продолжение таблицы 17	
Масса полуфабриката	259
Грибы белые	67
Масло оливковое	5
Итого	331

На основе массы нетто, определим необходимое количество сырья массой брутто по формуле:

⁽¹⁾
где, M_b - масса сырья, брутто, кг;
 M_n - масса сырья нетто, кг;
Р - отходы при механической обработке сырья, %.
 $100\% = 250г.$

г.

г.

Отходы при механической и тепловой обработке сибаса, спаржи, грибов, чеснока и розмарина определяем по таблицам № 21,24, с.498,564,565,567 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 1996 года издания.

Количество соли, специй, зелени определяем по общепринятым в Сборнике нормам (табл.28 «Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий»).

По данным таблицы №28 Сборника рецептур для блюд из рыбы количество соли на 1 порцию составляет 3г., перца черного молотого 0,01г.

Расчёты сводим в таблицу.

Таблица - Расчет рецептуры блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Наименование продуктов	М брутто (г)	% отходов	М нетто (г)	% потерь	Выход
Сибас	250	34	165	20	132
Спаржа зеленая	20	27	15	12	13
Грибы белые	70	24	53	25	40
Чеснок	4	22	3	40	1,8
Розмарин	0,27	25	0,2	37	0,13
Сливки (35%)	12	0	12	0	12
Масло оливковое для жарки грибов, розмарина, чеснока	8	0	8	0	8
Соль	3	0	3	0	3
Масса полуфабриката			259		215
Масло оливковое	5	0	5	0	5
Грибы белые	88	24	67	25	50
Итого			331		215/50

Таблица - Расчётная рецептура блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Наименование продуктов	М брутто (г)	М нетто (г)
Сибас	250	165
Спаржа зеленая	20	15
Грибы белые	70	53
Чеснок	4	3
Розмарин	0,27	0,2
Сливки (35%)	12	12
Масло оливковое для жарки грибов, розмарина, чеснока	8	8
Соль	3	3
Масса полуфабриката		259
Масло оливковое	5	5
Грибы белые	88	67
Выход		215/50

8 Разработка технологии приготовления нового блюда из рыбы

Спаржу промывают холодной водой, срезают кожицу, отступая от верхней части 2-3 см, промывают вторично в холодной воде. Отваривают 7 минут в подсоленной воде, обсушивают. У чеснока срезают верхушку и донце, делят на зубчики, снимают оболочку. Чеснок измельчают, обжаривают с листьями розмарина на среднем нагреве при $t=110^{\circ}\text{C}$, добавляют промытые грибы, нарезанные ломтиком. Часть обжаренных грибов, спаржу и сливки измельчают в блендере. Филе сибаса смазывают измельченной смесью, сворачивают рулетом, связывают рулеты тонкой полоской из рыбы. Выкладывают на смазанный маслом противень, вставляют в центр тюрбана стебли спаржи, сбрызгивают оливковым маслом, запекают 15 минут, при температуре 190°C . Декорируют грибами и розмарином.

9 Подготовка сырья к приготовлению полуфабриката для нового блюда из рыбы

Для приготовления нового блюда необходимо провести операции по подготовке сырья к приготовлению полуфабриката. Подготовка сырья к приготовлению полуфабриката приведена в

Таблица - Подготовка сырья к приготовлению полуфабриката

Объект контроля	Наименование операций	Режим проведения	Что контролируется	Вид контроля и его периодичность
Сибас	Мойка	t воды 10°C	Тщательность мойки	Визуально в течение смены
	Обсушивание	t воздуха 22°C	Удаление лишней	Визуально в течение

			влаги	смены
Спаржа зеленая	Разделка	t воздуха 20°C	Правильность разделки	Визуально в течение смены
	Очистка	t воздуха 20°C	Тщательность очистки	Визуально в течение смены
	Мойка	t воды 10°C	Тщательность мойки	Визуально в течение смены
Белые грибы	Мойка	t воды 10°C	Тщательность мойки	Визуально в течение смены
	Нарезка	t воздуха 20°C	Правильность формы нарезки	Визуально в течение смены
Чеснок	Очистка	t воздуха 20°C	Тщательность очистки	Визуально в течение смены
	Нарезка	t воздуха 20°C	Правильность формы нарезки	Визуально в течение смены
Розмарин	Мойка	t воды 10°C	Тщательность мойки	Визуально в течение смены
	Обсушивание	t воздуха 22°C	Удаление лишней влаги	Визуально в течение смены

10 Практическая отработка блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Практическая отработка разрабатываемого блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» проводилась с соблюдением действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов для предприятий общественного питания с целью определения:

сочетаемости продуктов;
нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто;
массы подготовленного полуфабриката;
производственных потерь;
температурного режима и продолжительности тепловой обработки;
кулинарной готовности блюда;
выхода готового блюда;
потерь при тепловой обработке;
потерь при порционировании;
органолептических и физико-химических показателей качества блюда;
пищевой и энергетической ценности.

При отработке рецептуры использовались компоненты (ингредиенты) массой нетто. Отработка проекта рецептуры и технологии проводилась трехкратно. Отклонений выхода блюда (изделия) более 3% в сторону увеличения или уменьшения не наблюдалось.

Результатом практической отработке разрабатываемого блюда является составление акта. На основании акта отработки уточнен выход блюда и скорректирована масса полуфабриката, масса нетто по полученным данным о потерях при порционировании, при тепловой обработке, производственных потерях

- Принятая рецептура блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Наименование продуктов	М брутто (г)	М нетто (г)
Сибас	249	164
Спаржа зеленая	20,5	15
Грибы белые	70	53
Чеснок	3,8	3
Розмарин	0,27	0,2
Сливки (35%)	12	12
Масло оливковое для жарки грибов, розмарина,	8	8

чеснока		
Соль	3	3
Масса полуфабриката		258
Масло оливковое	5	5
Грибы белые	88	67
Выход		215/50

11 Расчет пищевой ценности блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Пищевая ценность сырьевого набора блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» рассчитывается математическим методом по таблицам справочника химического состава пищевых продуктов.

Оценка пищевой ценности проводится по составу основных пищевых и минеральных веществ и витаминов, а также энергетической ценности.

Расчет энергетической ценности производится по формуле

$$\mathcal{E}_c = 4,0 \times X + 9,0 \times Y + 4,0 \times Z, \quad (6)$$

где \mathcal{E}_c - энергетическая ценность, ккал;

X - количество белков, г;

Y - количество жиров, г;

Z - количество углеводов, г.

4,0; 9,0; 4,0 - коэффициенты, обуславливающие количество преобразованной энергии при поступлении 1 г. белков, жиров, углеводов соответственно.

С учетом того, что полуфабрикат разрабатываемого блюда проходит тепловую обработку, то потери пищевых веществ происходят в значительных количествах и существенно влияют на изменение пищевой и энергетической ценности.

Расчет пищевой ценности сырьевого набора.

Для определения пищевой ценности вычисляют величины таких показателей, как белки, жиры, углеводы, минеральные элементы (Na, K, Ca, Mg, P, Fe) и витамины (A, B₁, B₂, PP, C). Калорийность и химический состав специй не вычисляются, так как входят в блюдо в малых количествах и не влияют на общий состав.

Химический состав сырья приведен в таблицах справочника под редакцией Н.И. Скурихина; данные представлены на 100 г съедобной части продуктов (массу нетто), которые входят в состав разрабатываемого блюда (изделия). Расчет пищевой ценности сырьевого набора представлен в приложении 10.

12 Изменения, протекающие в сырье в процессе кулинарной обработки

При тепловой обработке рыбы, независимо от способа, наблюдаются: изменения пищевой ценности продукта, связанные с процессами, происходящими с белками, жирами, минеральными, экстрактивными веществами; изменение массы; размягчение продукта, а также формирование вкуса и аромата.

Изменение мышечных белков. По мере прогревания кусков рыбы происходит денатурация мышечных белков. Начинается она при довольно низкой температуре (30-35°C). В интервале 60-65°C денатурация идет быстро и к 80°C денатурирует около 90-95% белков. В результате уменьшается диаметр мышечных волокон, снижаются пищевая ценность продукта и масса полуфабриката.

Изменение белков соединительной ткани. Соединительная ткань состоит в основном из белка коллагена. Он входит в состав органической части костей, кожи, чешуи, жаберных крышек, костных жучков осетровых рыб и т. д. Нагревание приводит к разрыву межмолекулярных связей и уменьшению длины волокон примерно на 1/3 их первоначальной длины (сваривание или усадка). Это приводит к деформации кусков, поэтому перед тепловой обработкой на коже полуфабрикатов делают надрезы.

Изменение жиров. При жарке полуфабрикатов из тощих рыб жир впитывается, а при жарке жирных рыб - вытапливается. При жарке часть жира разбрызгивается и теряется из-за угара, часть впитывается панировкой при жарке панированных изделий, содержание ненасыщенных жирных кислот уменьшается, насыщенных увеличивается.

Изменение массы и содержания растворимых веществ. На изменение массы влияет количество выделившегося или поглощенного жира, а также испарение влаги. При тепловой обработке потери массы рыбы составляют в среднем 18-20%.

При тепловой обработке в грибах происходят различные физико-химические изменения, в результате которых они приобретают новые вкус и запах, что способствует лучшему усвоению продуктов.

Связь между клетками при тепловой обработке грибов становится слабой. Растворение пектиновых веществ, полуклетчатки клеточных оболочек ослабляет их, но не приводит к полному разрушению. Так как в грибах есть жир, то при тепловой обработке происходит его частичное изменение. Гидролиз жиров

сопровождается окислением, в связи с тем, что свободные жирные кислоты окисляются быстрее, чем глиcerиды. Белки при тепловой обработке денатурируют, свертываются в протоплазме и клеточном соке. При коагуляции протоплазмы кожистый слой разрушается и происходит диффузия веществ клеточного сока через клеточные оболочки. В грибах в основном содержатся витамины группы А, В, С и Д. Витамин А при тепловой обработке сохраняется полностью. Витамины группы В разрушаются частично, часть их при варке и тушении переходит в отвар.

Обработка спаржи повышает биодоступность питательных веществ и содержание полифенолов - мощных антиоксидантов, защищающих организм от вредного воздействия свободных радикалов. Помимо него в спарже, прошедшей тепловую обработку, увеличивается концентрация витамина А, бета-каротина и лютеина.

13 Оценка пищевой ценности блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Пищевую ценность блюда определяют методом интегрального сора. В основу расчета этого показателя положено определение процента соответствия каждого из наиболее важных компонентов блюда, формуле сбалансированного питания

Интегрального сора рассчитывается по формуле:

$$\text{ИС} = \text{П} * 100 / \text{П фсп}, (7)$$

где ИС - интегральный скор;

П фсп - величина показателя в формуле сбалансированного питания;

П - величина соответствующего показателя в исследуемом блюде.

Таким образом, интегральный скор блюда выраженный как в массовых, так и в энергетических единицах, в значительной мере отражает его способность удовлетворять потребности человеческого организма в питательных веществах.

14 Контроль качества сырья, технологии приготовления блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Качество кулинарной продукции - комплекс свойств продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

Общие технические требования к выпускаемой кулинарной продукции изложены в ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению», СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Качество и безопасность кулинарной продукции определяется по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является систематический контроль, для обеспечения которого составляется карта контроля технологического процесса и шкала балльной оценки качества продукции.

Карта контроля технологического процесса с указанием режимов обработки и контрольных показателей разрабатывается на основании аппаратно-технологической схемы блюда (изделия), разработанного в разделе 2.3.5 и оформляется в приложении 12.

Для получения объективных оценок при бракераже блюда (изделия) разрабатывается шкала балльной оценки качества с описанием требуемых характеристик органолептических показателей на максимальный балл, а также указанием дефектов, возникновение которых возможно при приготовлении с учетом снижения баллов за каждый дефект. При разработке шкалы балльной оценки качества необходимо помнить, что дефекты подразделяются на незначительные (минус 1 балл), значительные (минус 2 балла) и критические (минус 3 балла) (Приложение 13).

15 Оформление технико-технологической карты блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

Результатом теоретической и экспериментальной работы дипломного исследования является разработка документа, дающего право предприятию на выработку нового (фирменного) изделия. Таким документом является технико-технологическая карта на данное изделие.

Технико-технологическая карта (ТТК) - документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества.

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы: «область применения»; «требования к сырью»; «рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда)»; «технологический процесс»; «требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания»; «показатели качества и безопасности продукции общественного питания»; «информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания».

«Утверждаю»

Директор предприятия

_____ / _____

« ____ » _____ 20 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

на блюдо «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей», вырабатываемое на предприятии.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» используют сырье и продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ:

Сибас	ГОСТ 814-96
Спаржа зеленая	ГОСТ Р 54699-2011
Грибы белые	ГОСТ Р 54643-2011
Чеснок	ГОСТ Р 55909-2011
Розмарин	ГОСТ 3945-78
Сливки 35%	ГОСТ Р 53435-2009
Масло оливковое	ГОСТ 1129-2013

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей»

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1.	Сибас	248,5	164
2.	Спаржа зеленая	20,5	15
3.	Грибы белые	70	53
4.	Чеснок	3,8	3
5.	Розмарин	0,27	0,2
6.	Сливки 35 %	12	12
7.	Масло оливковое	8	8
8.	Соль	3	3
9.	Масло оливковое	5	5
10.	Грибы белые	88	67

Выход готового блюда (1 порция): 215/50 г.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд кулинарных изделий для предприятия общественного питания (2011г.)

4.2 Технологический процесс приготовления блюда

Спаржу промывают холодной водой, срезают кожицу, отступая от верхней части 2-3 см, промывают вторично в холодной воде. Отваривают 7 минут в подсоленной воде, обсушивают. У чеснока срезают верхушку и донце, делят на зубчики, снимают оболочку. Чеснок измельчают, обжаривают с листьями розмарина на среднем нагреве при $t=110^{\circ}\text{C}$, добавляют промытые грибы, нарезанные ломтиком. Часть обжаренных грибов, спаржу и сливки измельчают в блендере. Филе сибаса смазывают измельченной смесью, сворачивают рулетом, связывают рулеты тонкой полоской из рыбы. Выкладывают на смазанный маслом противень, вставляют в центр тюрбана стебли спаржи, сбрызгивают оливковым маслом, запекают 15 минут, при температуре 190°C . Декорируют грибами и розмарином.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Запеченные рулеты из рыбы с жареными грибами подают на мелкой столовой тарелке.

5.2 Блюдо реализуют в мелкой столовой тарелке не более 3 часов с момента окончания технологического процесса согласно СП 2.3.2.1324. Согласно требованию СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не ниже 75°С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества блюда:

Внешний вид - запеченные рулеты из рыбы с жареными грибами выложены на мелкую столовую тарелку.

Консистенция - мягкая, сочная.

Цвет - на срезе мясо от белого до светло-серого.

Вкус - соответствует запеченной рыбе, овощам, грибам. В меру соленый.

Запах - соответствует запеченной рыбе, овощам, грибам.

6.2 Физико-химические показатели: в норме

6.3 Микробиологические показатели: в норме

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
32,42	20,4	2,22	303,4

16 Оформление калькуляционной карты фирменного (нового) блюда (изделия)

Исчисление продажных цен на кухонную продукцию, реализуемую в розницу, производят в калькуляционных карточках отдельно на каждый вид блюда (порцию). Калькуляцию можно составить из расчета стоимости сырья на 100 блюд или на одно блюдо, на 1 кг салата, соуса или гарнира или на одну порцию.

Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или изделие кухни. Перед составлением карточки необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд, кулинарных изделий, нормы закладки сырья по Сборнику рецептур, а также цены на продукты и сырье.

Составление калькуляционного расчета (карточки) и определение продажной цены блюда производится в следующем порядке:

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

устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо;

определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;

исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции);

устанавливается продажная цена одного блюда (порции).

Калькуляционные карточки регистрируют в специальном реестре после подписи их лицами, которые несут ответственность за правильность установления продажных цен.

Исчисленные продажные цены необходимо сопоставить с ранее действовавшими ценами на такие же блюда и тщательно проанализировать причины возможных отклонений.

Цены на полуфабрикаты и кулинарные изделия также исчисляются методом калькуляции исходя из стоимости сырьевого набора продукции по продажным ценам

17 Заключение

В процессе отработки рецептуры и технологии блюда «Тюрбаны из сибаса с белыми грибами и зеленой спаржей» определены:

сочетаемость продуктов;

нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто;

масса брутто;

масса подготовленного полуфабриката;

кулинарная готовность блюда;

выход готового блюда;

потери при тепловой обработке;

потери при порционировании;

органолептические и физико-химические показатели качества блюда (изделия);

контроль качества сырья, технологии приготовления и готового блюда.

Задание для самостоятельной работы

Разработать рецептуру и последовательность приготовления блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

Задание на дом

Разработать рецептуру и последовательность приготовления блюд из осетра сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН

Практическая работа № 9.

Тема Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Теоретические основы

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определение норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов
Проведено контрольное приготовление блюда: Террин мясной с лимонным соусом

Для контрольной проработки взято: говядина свинина язык говяжий яйца сливки 20% сливочное масло лук репчатый соль перец черный молотый

Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол. обр. %	Нетто г	Отходы при тепл. обр. %	Отходы после теп. обр. %	Выход г
Говядина (стейк)	запекание	21	6	20	20	0	17
Свинина (стейк)	запекание	22	10	20	16	0	17
язык говяжий	Варка	37	0	37	76	0	21
яйца	Холодная	8	10	7	0	0	7
Сливки 20%	Холодная	8	0	8	0	0	8
Сливочное масло	Холодная	0,8	0	0,8	0	0	0,8
Лук репчатый	жарка	6	16	5	26	0	4
соль	Нет	0,4	0	0,4	0	0	0,4
Перец черн.молот.	Нет	0,08	0	0,08	0	0	0,08

Выход п\ф, г 98Выход готового изделия, г 75

Технология приготовления

Лук мелко нарезают и обжаривают в сливочном масле, добавляют мясо, обжаривают с двух сторон. Лук с говядиной измельчают в блендере, затем добавить соль, перец, сливки яйца и тщательно взбить до однородной массы. Из филе говядины нарезают полоски отварить и очистить. Измельчить в блендере с добавлением сливок. В форму для выпекания выложить говядины, залить мусс из свинины

Изысканный лимонный соус

Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол. обр. %	Нетто г	Отходы при тепл. обр. %	Отходы после теп. обр. %	Выход г
Масло сливочное	Варка	13	0	13	0	0	13

Яйцо куриное(желток)	Холодная, варка	1 1/2	71	14	0	0	14
Лимон	Холодная, варка	19	32	13	0	0	13
Вода	Холодная	8	0	8	0	0	8
Соль	нет	0,4	0	0,4	0	0	0,4
Перец	нет	0,04	0	0,04	0	0	0,004
Табаскоп\ф	Холодная	1	0	1	0	0	1

Выход п\ф, г 50Выход готового изделия, г 50

Технология приготовления.

Масло растопить, чуть охладить. Желтки, тертую цедру лимона, сок лимона, воду взбивают на водяной бане, пока масса не станет густой, вынуть из бани, снова и снова взбивать масло, приправить специями, держать на бане до подачи на стол, чтобы не свернулся .

Рис рассыпчатый

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол обр.%	Нетто г	Отходы при тепл. обр.%	Отходы после теп. обр %	Выход г
	Рис	Варка	17	0	17	привар	0	48
	Соль	Варка	2	0	2	0	0	2

Выход п\ф, г 19Выход готового изделия, г _50

Технология приготовления

Промыть рис под проточной водой 5 раз, Насыпать риса 2/3 от воды варить при закрытой крышке около 12 минут, постепенно уменьшая нагрев.

ГОСТ Р 53104-2008

«Утверждаю»

руководитель предприятия, Ф.И.О
«15» ноября 2019 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Террин мясной с лимонным соусом на рисовой подушке

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Террин мясной с лимонным соусом на рисовой подушке
Вырабатываемое и реализуемое

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Основное блюдо		
Говядина (стейк)	21	20
Свинина (стейк)	22	20
Креветки	37	37
яйца	8	7
Сливки 20%	8	8
Сливочное масло	0,8	0,8
Лук репчатый	6	5
соль	0,4	0,4
Перец черн.молот.	0,08	0,08
Изысканный лимонный соус		
Масло сливочное	13	13
Яйцо куриное(желток)	1 ½ шт	14
Лимон	19	13
Вода	8	8
Соль	0,4	0,4
Перец чёрный молот.	0,04	0,04
Табаско\ф	1	1
Рис рассыпчатый		
Рис	17	17
Соль	2	2
Выход		75/50/50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Лук мелко нарезают и обжаривают в сливочном масле, добавляют мясо, обжаривают с двух сторон. Лук с говядиной измельчают в блендере, затем добавить соль, перец, сливки яйца и тщательно взбить до однородной массы. Из филе говядины нарезают полоски отварить и очистить. Измельчить в блендере с добавлением сливок. В форму для выпекания выложить говядину, залить мусс из свинины

Масло растопить, чуть охладить. Желтки, тертую цедру лимона, сок лимона, воду взбивают на водяной бане, пока масса не станет густой, вынуть из бани, снова и снова взбивать масло, приправить специями, держать на бане до подачи на стол, чтобы не свернулся.

Промыть рис под проточной водой 5 раз. Насыпать риса 2/3 от воды варить при закрытой крышке около 12 минут, постепенно уменьшая нагрев.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Террин выкладывают на тарелку .Реализация сразу.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Без разрывов

Цвет:Белый, внутри красный

Запах: соответствует данным продуктам

Вкус: соответствует данным продуктам

Консистенция однородная

6.2Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, г
1 порция (175 грамм) содержит			
16,9	23,45	14,654	337,266
100 грамм блюда (изделия) содержит			
9,7	13,45	8,37	192,7

Ответственный за оформление ТТК

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда Мясной террин с лимонным соусом на рисовой подушке

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1		
	Наименование продуктов	норма	цена	сумма

	кг		
Говядина (стейк)	0,021	220	4,62
Свинина (стейк)	0,022	690	15,18
язык	0,037	500	18,5
яйца	0,008	55	0,44
Сливки 20%	0,008	200	1,6
Сливочное масло	0,0008	350	0,28
Лук репчатый	0,006	15	0,09
соль	0,0004	15	0,006
Перец черн.молот.	0,00008	700	0,056
Масло сливочное	0,013	350	4,55
Яйцо куриное(желток)	0,014	55	0,77
Лимон	0,019	120	2,28
Соль	0,0004	15	0,006
Перец чёрный молот.	0,00004	700	0,028
Табаскоп\ф	0,001	3300	3,3
Рис	0,017	50	0,85
Соль	0,002	15	0,03
Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			13673,6
Стоимость 1 блюда			136,736
Наценка, в % к себестоимости			120
Цена продажи блюда			301.00
Выход 1 блюда (в граммах)			175
Зав.производством			
Калькуляцию составил			

Утверждаю: Директор Ровенкло Е.А.

Ход работы

1 Разработать блюда из мяса сложного ассортимента

2 Оформить следующие документы - акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Задание на дом

Разработать блюдо из мяса и оформить следующие документы - акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Практическая работа №10

Тема Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

АКТ

Контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

Судак, запеченный с овощами

Для контрольной проработки взято: Судак целый, Лимонная приправа к рыбе SantaMaria, Зелень укроп, Лимон, Масло оливковое, ExtraVirgin, Баклажан, Кабачки, Лук репчатый, Грибы Шампиньоны свежие, Помидоры (Томаты) грунтовые, Зелень базилик, Лимон, Зелень салат, Соус бальзамический для декорирования.

№	Наименования сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы При хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы При теп. обраб. %	Отходы После Теп. обраб. %	Выход, г
1	Судак Целый	Запеченный	317	23	244	18	0	200
2	Специи Лимонная приправа Рыбе Santa Maria	Нет обработки	0,5	0	0,5	0	0	0,5
3	Зелень Укроп	Хол. Обработка	1,4	26	1	0	0	1
4	Лимон	Получение сока	12	58	5	0	0	5
5	Масло оливковое ExtraVirgin	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
6	Баклажан	Жарка	64	5	61	26	0	45
7	Кабачки	Жарка	68	10	62	35	0	40
8	Лук репчатый	Пассированные	24	16	20	50	0	10
9	Грибы Шампиньоны свежие	Жарка	49	0	49	39,3	0	30
10	Помидоры (Томаты) грунтовые	Жарка	65	15	55	37	0	35
11	Выход запеченного судака с овощами – 360 грамм							
12	Зелень базилик	Хол. обработка	4,8	16	4	0	0	4
13	Лимон	Очистка основа	17	10	15	0	0	15
	Зелень Салат	Хол. обработка	9,7	28	7	0	0	7
	Соус бальзамический для декорирования	Нет обработки	2	0	22	0	0	2

Выход готового изделия, г 360

Технология приготовления

Судака (небольшого) разрезать по спине, удалить хребет и реберные кости, посыпать специями, сбрызнуть соком лимона и оливковым маслом. Овощи нарезать кружочками, посолить, обжарить на гриле. Форель фаршировать обжаренными овощами, сверху положить кружочки помидор. Запечь в течение 10 минут при 160С. При подаче декорировать базиликом, лимоном, листом салата и выпаренным бальзамическим уксусом.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Судак, запеченный с овощами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Судак, запеченный с овощами
Вырабатываемое и реализуемое

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Судак Целый	317	244
Специи Лимонная приправа к рыбе SantaMaria	0,5	0,5
Зелень Укроп	1,4	1
Лимон	12	5
Масло оливковое Extra Virgin	10	10
Баклажан	64	61
Кабачки	68	62
Лук репчатый	24	20
Грибы Шампиньоны свежие	49	49
Помидоры (Томаты) грунтовые	65	55
Выход запеченного судака с овощами – 360грамм		
Зелень базилик	4,8	4
Лимон	17	15
Зелень салат	9,7	7
Соус бальзамический для декорирования	2	2
Выход		360

9. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Судака (небольшого) разрезать по спине, удалить хребет и реберные кости, посыпать специями, сбрызнуть соком лимона и оливковым маслом. Овощи нарезать кружочками, посолить, обжарить на гриле. Форель фаршировать обжаренными овощами, сверху положить кружочки помидор. Запечь в течение 10 минут при 160С. При подаче декорировать базиликом, лимоном, листом салата и выпаренным бальзамическим уксусом.

2 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При подаче декорировать базиликом, лимоном, листом салата и выпаренным бальзамическим уксусом..
Реализация сразу

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: при подаче декорировать базиликом, лимоном, листом салата и выпаренным бальзамическим уксусом..

Цвет: серый

Запах: свойственный , без постороннего

Вкус: в меру солёный

Консистенция мягкая

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, г
1 порция (360 грамм) содержит			
48,93	3,46	10,47	268,77
100 грамм блюда (изделия) содержит			
13,05	0,92	2,79	71,67

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда Судак, запеченный с овощами

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1 _____ 20 ____ г		
		норма кг	цена	сумма
	Судак целый	кг	0,317/0,244	500,00
	Специи Лимонная приправа к рыбе Santa Maria	кг	0,0005/0,0005	2 000,00
	Зелень Укроп	кг	0,0014/0,001	1 200,00
	Лимон	кг	0,012/0,005	200,00
	Масло оливковое Extra Virgin	кг	0,01/0,01	800,00
	Баклажаны	кг	0,064/0,061	400,00
	Кабачки	кг	0,068/0,062	250,00
	Лук репчатый	кг	0,024/0,02	70,00
	Грибы Шампиньоны свежие	кг	0,049/0,0490,065/0,055	300,00
	Помидоры грунтовые	кг	0,0048/0,004	250,00
	Зелень базилик	кг	0,017/0,015	1 500,00
	Лимон	кг	0,0097/0,007	30,00
	Зелень салат	кг	0,0097/0,007	1 400,00
	Соус Бальзамический для декорирования	г	0,002/0,002	1 258,70
	Наценка, в % к себестоимости			27 351,00
	Цена продажи блюда			273,51
	Выход 1 блюда (в граммах)			3,10
	Зав.производством			282,00
	Калькуляцию составил			360/15

Утверждаю: Директор

Ход работы

- 1 На усмотрение студентов , разработать блюда из рыбы сложного ассортимента
- 2 Оформить следующие документы - акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Задание на дом

Разработать блюдо из морепродуктов и оформить следующие документы - акт проработки, технологическую карту, калькуляционную карту

Критерии оценки практических работ

Отметка «5»:

работа выполнена полностью и правильно по изученным темам

- расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Отметка «4»:

работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок

исправленных самостоятельно по требованию учителя по изученным темам

- расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Отметка «3»:

работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена

существенная ошибка по темам:

- расчеты по формулам при приготовлении лёгких закусок
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Отметка «2»:

допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые

обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя по темам:

- расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по выполнению самостоятельных работ
по программе профессионального модуля**

ПМ 2 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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В учебном плане по каждому модулю, имеется графа «Самостоятельная работа» с указанием количества часов, отведенных на эту работу, в котором должны быть изложены:

1. Количество часов, выделенных в учебном плане на самостоятельную работу.
2. Число заданий на самостоятельную работу, которое студент должен выполнить в процессе изучения дисциплины.
3. Количество часов, отводимое на выполнение каждого задания.
4. Краткое содержание каждого задания.
5. Сроки и формы промежуточного контроля и приёма зачета по выполненным заданиям.

ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Способы хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: Назначение, современного технологического оборудования; Требования к организации рабочих мест
9. Подготовка к защите курсовой работы

Метод опережающей самостоятельной работы для реферата, доклада .творческого задания. проекта

Использование метода опережающей самостоятельной работы в изучении программы профессионального модуля **ПМ 2 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**, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело способствует интересу к проблеме, которую предстоит изучать; овладению какой-либо информацией, которая позволит осознанно относиться к излагаемому преподавателем материалу, включению в обсуждение нового материала с конкретными дополнениями или вопросами; критически отношению к новому учебному материалу, оценивая его с позиций своего хоть и маленького профессионального опыта.

Опережающая самостоятельная работа активизирует познавательную деятельность обучающихся, интенсифицирует и индивидуализирует учебный труд, способствует формированию активности личности в учебном процессе.

Материал должен содержать новизну, актуальность темы, носить опережающий и метапредметный характер при изучении и выборе данного материала.

Критерии самостоятельных видов работ (доклад, реферат, презентация и др.)

Оценка "5" выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, - отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с управленческой практикой;
- даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка "4":

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;

- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с управленческой практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;
- составлена библиография по теме работы.

Оценка "3":

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка "2":

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;

ВЫДАЧА ЗАДАНИЙ НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ

Перед выдачей индивидуальных заданий на самостоятельную работу преподаватель читает вводную лекцию, в которой излагаются:

1. Тема задания, алгоритм его выполнения.
2. Перечень литературы, необходимой для выполнения задания.
3. Комплекс задач, которые студент обязан решить.
4. Порядок текущего контроля за выполнением самостоятельной работы.
5. Краткое содержание методических указаний по выполнению самостоятельной работы и место, где можно получить эти методические указания
6. Форма представления выполненного варианта задания.
7. Методика приема зачёта по выполненному заданию и условия получения зачёта.

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контроль за ходом работы может осуществляться в режиме непосредственного контакта студента с преподавателем по заранее разработанному графику. В этом случае предусматривается промежуточный контроль, когда студент предъявляет преподавателю материалы той части работы, которую он обязан выполнить к намеченному в графике сроку. По результатам просмотра преподаватель оценивает объём выполненной работы в процентах. При представлении полностью выполненной работы преподаватель проставляет оценку

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по организации и проведения
текущего , промежуточного контроля, итогового контроля**

по программе профессионального модуля

**ПМ 2 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**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Методика проведения текущего и промежуточного контроля по программе профессионального модуля ПМ 2 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

Контроль

Объектами контроля как обязательного компонента процесса обучения являются приобретаемые обучающимися знания.

Контроль

Объектами контроля как обязательного компонента процесса обучения являются приобретаемые обучающимися знания.

Контроль осуществляется поурочно (текущий контроль), по завершении изучения отдельных тем (периодический контроль) и по завершении обучения междисциплинарного курса (промежуточный контроль) по программе профессионального модуля . Во всех формах контроля в качестве одного из вариантов может выступать тестирование.

Формы текущего контроля:

- письменный;
- фронтальный / выборочный опрос (письменного/устного домашнего/аудиторного задания, повторение);
- беседа;
- письменная работа;
- тест.

Формы промежуточного контроля:

- комплексный дифференцированный экзамен по МДК

Формы итогового контроля:

- экзамен по модулю

Текущий контроль

Проведение регулярных опросов

В течение изучения программы профессионального модуля рекомендуется проводить небольшие письменные опросы (на 15-20 минут по 3-4 вопроса) по завершении изучения очередного раздела. Рекомендуется предупреждать обучающихся о предстоящем опросе с указанием общей темы, но, не называя конкретных вопросов, тем самым стимулируя обучающихся еще раз повторить пройденный материал в полном объеме. Подобные проверки позволят преподавателю определить уровень подготовки обучающихся, и дает дополнительные основания при оценивании успеваемости. После проверки работ целесообразно донести до обучающихся перечень наиболее типичных совершаемых ими ошибок и произвести дополнительные пояснения для устранения пробелов в понимании материала.

При тестировании знаний обучающихся, тесты состоят из тестовых заданий (ТЗ) с вариантами ответов. Сами тесты входят в комплект по учебно-методическому обеспечению образовательной программы (раздел контрольно-измерительные материалы).

Тест – совокупность стандартизированных тестовых заданий, результат выполнения которых позволяет оценить уровень компетенций, навыков и умений обучающихся.

Тестовое задание (ТЗ) – логическая единица теста, включающая в себя текст задания определенной конструкции, эталон ответа и имеющая оценочный показатель.

Тестовые задания (ТЗ) представлены в различных формах:

- ТЗ на выбор одного верного ответа из предложенных;
- ТЗ на выбор более одного верного ответа из предложенных;
- ТЗ на установление соответствия.

ТЗ на выбор одного верного ответа из предложенных состоит из неполного суждения с одним ключевым элементом и множеством альтернативных

ответов, из которых один является верным. При подстановке правильного ответа суждение становится полным и верным.

ТЗ на выбор более одного верного ответа из предложенных состоит из неполного суждения и множества ответов, из которых два или более являются верными или дополняющими друг друга.

ТЗ на установление соответствия состоит из двух групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними.

Промежуточный контроль

Комплексный дифференцированный экзамен определяет успешность развития учащегося и усвоение им образовательной программы на определённом этапе обучения.

Комплексный дифференцированный экзамен проводится после изучения материала всего модуля, в письменной форме по билетам. Билет состоит из 3 вопросов: 2 теоретического характера по **МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** (1 вопрос по МДК.01.01 и 1 вопрос по МДК.01.02) и 1 практический в форме составления технико-технологической карты на полуфабрикаты)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению курсовой работы профессионального модуля

по ПМ 2 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

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Цели и задачи курсовой работы

Выполнение студентом курсовой работы МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента проводится с целью:

1. Формирования умений:

- систематизировать полученные знания и практические умения по МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- осуществлять поиск, обобщать, анализировать необходимую информацию;
- разрабатывать мероприятия для решения поставленных в курсовой работе задач.

2. Формирования профессиональных компетенций

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Формирования общих компетенций

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Задачи курсовой работы:

- поиск, обобщение, анализ необходимой информации;
- разработка материалов в соответствии с заданием на курсовую работу;
- оформление курсовой работы в соответствии с заданными требованиями;
- выполнение графической части курсовой работы;
- подготовка и защита курсовой работы.

Структура курсовой работы

По содержанию курсовая работа носит реферативный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 25-40 страниц печатного текста.

По содержанию курсовая работа реферативного характера включает в себя:

ВВЕДЕНИЕ

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. Теоретическая часть

- 1 Цели и задачи курсовой работы
- 2 Актуальность темы

- 3 История вопроса
 - 4 Характеристика предприятия общественного питания
 - 5 Организация снабжения предприятия продуктами и сырьем
 - 6 Методы и формы обслуживания посетителей
- 2 Практическая часть
 - 1 Ассортимент блюд в соответствии с темой
 - 2 Описание технологического процесса приготовления блюд
 - 3 Схемы приготовления разработанных блюд
 - 4 Характеристика и подготовка сырья
 - 5 Составление технологических схем

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ - разработка технико-технологической карт на блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности

Рекомендации по написанию курсовой работы

Курсовая работа по 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 МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является завершающим этапом изучения дисциплины, и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения.

Курсовая работа должна быть написана на основе тщательно проработанных научных источников, собранного и обработанного конкретного материала.

Курсовая работа представляет собой самостоятельное исследование по выбранной теме, которое должно отличаться критическим подходом к изучению литературных источников; материал, используемый из литературных источников, должен быть переработан, органически увязан с избранной студентом темой; изложение темы должно быть конкретным, насыщенным фактическими данными, сопоставлениями. Написание курсовой работы способствует развитию исследовательских навыков, умению работать с научной литературой, материалами судебной практики.

Целями выполнения курсовой работы по 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 МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента являются: углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по дисциплине; развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности; формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов, использовать справочную и нормативную документацию; подготовка к итоговой государственной аттестации.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента; подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов; самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д.

В процессе подготовки курсовой работы студенты должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу, периодику, тем самым, вырабатывая и закрепляя умения работать с книгой, справочные материалы, делать выписки, составлять конспекты.

Выбор темы

Тематика курсовых работ рассматривается предметной (цикловой) комиссией и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Тема курсовой работы должна быть основана на изучении необходимого нормативного материала, учебной и научной литературы.

Темы курсовых работ разрабатываются преподавательским составом. Студент может предложить свою тему курсовой работы, которая должна соответствовать проблематике той дисциплины, в рамках которой работа выполняется. Тема курсовой может быть предложена студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов. Студент обязан в установленные сроки избрать тему курсовой работы и выполнить её в указанные сроки. Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой работы может быть связана с программой производственной (профессиональной) практики. Курсовая

работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы по специальности. При закреплении темы соблюдается принцип: одна тема – один студент

Получение индивидуального задания

После выбора темы курсовой работы преподаватель выдает студентам индивидуальное задание

Индивидуальное задание студенты должны получить не позднее, чем за 2 месяца до выполнения курсовой работы.

Выполнение курсовой работы

Работа с научным руководителем начинается с подбора литературы по избранной теме сразу же после выбора студентом темы курсовой работы. Научный руководитель рекомендует студенту основную базовую литературу, являющуюся обязательной при разработке данной.

Следующим этапом работы студента с научным руководителем является составление на основе предварительного ознакомления с обязательной литературой рабочего плана курсовой работы. План курсовой работы должен отражать основную идею работы, раскрывать ее содержание и характер, в нём должны быть выделены наиболее актуальные вопросы темы, их последовательность. Курсовая работа должна состоять из введения, двух-трех глав, разделенных на параграфы, заключения и списка библиографических источников.

После составления студентом рабочего плана курсовой работы научный руководитель рекомендует студенту источники получения информационных материалов для курсовой работы, а также направляет студента на поиск дополнительной литературы по выбранной теме в отечественных и зарубежных периодических изданиях и сборниках статей как в библиотеке техникума а также при необходимости ориентирует его на поиск информации с использованием системы Internet.

После составления рабочего плана и получения задания от научного руководителя на подбор материалов по теме курсовой работы студент приступает к детальному изучению обязательной литературы, а также подбору опубликованных и неопубликованных дополнительных источников информации. Подбор литературы – это самостоятельная работа студента, успех которой зависит от его инициативности и умения пользоваться каталогами, библиографическими справочниками и т.п.

Детальное изучение студентом источников научной литературы заключается в их конспектировании и систематизации. Характер конспектов определяется возможностью

использования данного материала в будущей курсовой работе. Это могут быть выписки, цитаты, краткое изложение содержания научного источника или характеристика фактического материала. Систематизация получаемых сведений проводится по основным разделам курсовой работы, предусмотренных планом. Работа по подбору литературы предполагает систематические консультации с научным руководителем, обязательное согласование с ним всего списка подобранной литературы, а также обсуждение проработанного материала. После того, как тщательно изучена и проработана собранная по теме литература, возможны некоторые изменения первоначального варианта плана курсовой работы.

Одним из наиболее ответственных и трудных этапов при подготовке курсовой работы является сбор и обработка фактического материала. Этот этап работы выполняется студентом самостоятельно в соответствии с индивидуальным заданием научного руководителя и отражает специфику разрабатываемой темы курсовой работы. При изучении различных источников очень важно все их фиксировать сразу, в дальнейшем данные источники войдут в список используемой литературы.

Результат этого этапа курсовой работы – это сформированное понимание предмета исследования, логически выстроенная система знаний сущности самого содержания и структуры исследуемой проблемы.

3.5 Содержание курсовой работы

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление.

Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист
2. Задание
3. Содержание
4. Введение
5. Основная часть
6. Заключение
7. Список библиографических источников
8. Приложения

В содержании курсовой работы указываются названия в виде заголовков, глав или параграфов, наименования всех разделов и подразделов, заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

Введение курсовой работы

Во введении на 1-2 страницах должны быть определены цель и задачи курсовой работы, которые ставит перед собой студент при ее написании; сформулированы актуальность, объект и предмет исследования, методологическая основа, теоретическая база и структура работы, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой). Введение к курсовой работе рекомендуется писать после полного завершения основной части.

Во-первых, во введении следует обосновать актуальность избранной темы курсовой работы, раскрыть ее теоретическую и практическую значимость, сформулировать цели и задачи работы.

Во-вторых, во введении, а также в той части работы, где рассматривается теоретический аспект данной проблемы. Введение должно подготовить к восприятию основного текста работы. Оно состоит из обязательных элементов, которые необходимо правильно сформулировать. В первом предложении называется тема курсовой работы.

Цель исследования (какой результат будет получен?) Цель должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации. Цель всегда направлена на объект.

Объект исследования (что будет исследоваться?). Объект предполагает работу с понятиями. В данном пункте дается определение экономическому явлению, на которое направлена исследовательская деятельность. Объектом может быть процесс, структура, хозяйственная деятельность предприятия (организации).

Предмет исследования (как, через что будет идти поиск?) Здесь необходимо дать определение планируемым к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения экономического явления. Предмет исследования направлен на практическую деятельность и отражается через результаты этих действий.

Задачи исследования (как идти к результату?), пути достижения цели. Задачи соотносятся с гипотезой. Определяются они исходя из целей работы. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Как правило, формулируются 3-4 задачи.

Перечень рекомендуемых задач:

1. «На основе теоретического анализа литературы разработать...» (ключевые понятия, технологию приготовления фирменных десертов или рецептуру).

2. «Определить...» (выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на объект исследования).
3. «Раскрыть...» (выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на предмет исследования).
4. «Разработать...» (техничко-технологические карты).
5. «Апробировать...» (что разработали) и дать рекомендации...

Методы исследования (как исследовали?): дается краткое перечисление методов исследования через запятую без обоснования.

Структура работы – это завершающая часть введения (что в итоге в работе представлено).

В завершающей части в назывном порядке перечисляются структурные части работы, например: «Структура работы соответствует логике исследования и включает в себя введение, теоретическую часть, практическую часть, заключение, список литературы».

Здесь допустимо дать развернутую структуру курсовой работы и кратко изложить содержание глав. Таким образом, введение должно подготовить к восприятию основного текста работы.

Основная часть курсовой работы.

В основной части курсовой работы представлена теоретическая часть работы в которой, раскрывается сущность исследуемых вопросов и современные подходы к их решению, изложенные в научной литературе. Структура изложения материала должна быть последовательной, логичной и конкретной, опирающейся на действующую практику. Целесообразен критический разбор излагаемых вопросов.

Содержание курсовой работы должно быть конкретным, базирующимся на нормативные документы. Следует обратить внимание на стилистику, язык работы, её оформление. Все разделы работы должны быть связаны между собой, поэтому особое внимание нужно обращать на логические переходы от одного параграфа к другому и внутри параграфа от вопроса к вопросу.

Содержание курсовой работы от введения до заключения должно иметь единообразную структуру, все части курсовой работы должны быть взаимосвязаны между собой, дополнять и углублять одна другую.

Основная часть включает следующие пункты:

- 1 Цели и задачи курсовой работы
- 2 Актуальность темы
- 3 История вопроса
- 4 Характеристика предприятия общественного питания
- 5 Организация снабжения предприятия продуктами и сырьем

6 Методы и формы обслуживания посетителей

В первой части курсовой работы содержится теоретический материал, разделенный на пункты. Основная часть содержит цели и задачи, актуальность темы, историю вопроса, характеристику предприятия общественного питания (кафе, столовая, бар, ресторан) по теме курсовой работы, описание торговых и производственных помещений, организацию снабжения предприятия продуктами и сырьем, необходимого для приготовления разрабатываемых блюд, описание методов и форм обслуживания посетителей на предприятии, а также составление меню предприятия.

Практическая часть курсовой работы.

В практической части представлен:

1. Ассортимент блюд в соответствии с темой,
- 2 Описание технологического процесса приготовления блюд
- 3 Схемы приготовления разработанных блюд
- 4 Характеристика и подготовка сырья
- 5 Составление технологических схем

Заключение к курсовой работе

В заключении курсовой работы рекомендуется писать после полного завершения основной части. В заключении следует сделать общие выводы по результатам исследования. Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его основное назначение - резюмировать содержание работы, подвести итоги проведенного исследования. Заключение должно содержать выводы и предложения, которые отражают новизну оборудования, средства организации труда и др.

Приложение к курсовой работе

Разработка технико-технологической карт на блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности

- 1 Составление рецептуры блюда
- 2 Характеристика и подготовка сырья
- 3 Описание технологического процесса приготовления блюда с использованием современного оборудования
- 4 Требование к оформлению блюда и органолептические показатели блюда
- 5 Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

Список литературы оформляется по установленному порядку. Он включает в себя всю литературу, на которую есть ссылки в тексте, а также любые источники, так или иначе задействованные студентом при написании курсовой работы.

Приложение к курсовой работе включает материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но, которые по каким-либо причинам не включены в основную часть (технико-технологические карты, технологические карты, и т.д.)

4 Общие правила оформления курсовой работы

Оформление текстового материала

Рекомендуемый объем курсовой работы (без приложений) не должен превышать 40 страниц машинописного текста. Курсовая работа должна быть представлена на бумажном носителе в текстовом редакторе Microsoft Word с соблюдением следующих требований:

1. Поля: левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, правое – 15 мм, нижнее – 20 мм;
2. Размер шрифта: кегль 12 (гарнитура Times New Roman);
3. Интервал – 1,5 см (полуторный);
4. Нумерация страниц – сквозная; страницы нумеруются в правом нижнем углу. Первая страница (титульный лист) и вторая (задание) не нумеруются, но считаются;
5. Абзацный отступ должен быть равен 1,25 см.

В тексте следует избегать повторений, отрывочных, сложных и громоздких предложений. Не принято писать в работе "я думаю...", "я полагаю..." и т.п., излагать материал рекомендуется от третьего лица ("автор предлагает...") или первого лица множественного числа ("по нашему мнению..."). Совершенно недопустимо писать с грамматическими ошибками и стилистическими погрешностями.

Все слова в работе необходимо писать полностью. Допускается только общепринятые сокращения, например: и т.д., и т.п. Произвольные сокращения в работе не допускаются.

Если в работе применяются узкоспециальные сокращения, символы, термины, перечень следует составлять в тех случаях, когда их общее количество более 20 и каждое повторяется в тексте не менее 3 – 5 раз. Сокращения, символы и термины располагаются в перечне столбцом, в котором слева приводят сокращения (символы, специальные термины), а справа детальную расшифровку. Общепринятые сокращения в перечень не включают. Если общее количество узкоспециальных обозначений сокращений невелико, то при первом употреблении их необходимо дать полностью, а буквенные аббревиатуры указать в скобках, например: предприятие общественного питания (ПОП).

Весь текст работы должен быть разбит на составные части. Разбивка текста производится делением его на разделы и подразделы. В содержании работы не должно быть совпадений

формулировок названия одной из составных частей с названием самой работы, а также совпадения названий глав и параграфов. Названия разделов и подразделов должны отражать их основное содержание и раскрывать тему работы.

При делении работы на разделы (главы) их обозначают порядковыми номерами – арабскими цифрами без точки и записывают с абзацного отступа. При необходимости подразделы (параграфы) могут делиться на пункты. Номер пункта должен состоять из номеров раздела (главы), подраздела (параграфа) и пункта, разделённых точками. В конце номера раздела (подраздела), пункта (подпункта) точку не ставят.

Если раздел (глава) или подраздел (параграф) состоит из одного пункта, он также нумеруется. Пункты при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: 4.2.1.1, 4.2.1.2, 4.2.1.3 и т. д.

Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа. Разделы (главы), подразделы (параграфы) должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Наименование разделов (глав) должно быть кратким и записываться в виде заголовков (в красную строку) жирным шрифтом, без подчеркивания и без точки в конце. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов (глав), подразделов (параграфов), пунктов.

Нумерация страниц основного текста и приложений, входящих в состав работы, должна быть сквозная.

В основной части работы должны присутствовать таблицы, схемы

В работе должны применяться научные и специальные термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами, а при их отсутствии – общепринятые в специальной и научной литературе.

4.2 Оформление иллюстраций

Все иллюстрации, помещаемые в работу, должны быть тщательно подобраны, ясно и четко выполнены. Рисунки должны иметь прямое отношение к тексту, без лишних изображений и данных, которые нигде не поясняются. Количество иллюстраций в работе должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации следует размещать как можно ближе к соответствующим частям текста.

Надписи, загромождающие рисунок, схему, необходимо помещать в тексте или над иллюстрацией.

4.4 Оформление приложений

Приложением курсовой работы являются технико-технологические карты а также

фотографии. Приложения оформляют как продолжение основного текста на последующих листах или в виде самостоятельного документа.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают с прописной буквы отдельной строкой.

Порядок защиты курсовой работы

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку.

Сданная на проверку курсовая работа рецензируется преподавателем. Рецензирование курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

Рецензия оформляется на отдельном бланке. (Приложение 6) Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки.

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть: готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Неудовлетворительно оценивается курсовая работа, не отвечающая установленным требованиям; например, не раскрыта тема, специальная литература не использована, имеются замечания по системности и стилю изложения, список используемой литературы отсутствует или составлен без соблюдения правил библиографического описания источников и др. Такая курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

Защита курсовых работ проходит на заседании комиссии по графику, составленному преподавателем. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы и др.

Структура курсовой работы, ее оформление, организация выполнения и оценка должны соответствовать требованиям, изложенным в письме Минобразования России от 05.04.1999 № 16-32-55 ин/16-В «О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования».

Примерные темы курсовых работ

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.

15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня»

Содержание

- 1 Введение
- 2 Основная часть
- 3 Заключение
- 4 Список библиографических источников
- 5 Приложения

ГОСТ Р 53105-2008

«Утверждаю»

руководитель предприятия, Ф.И.О

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

«ДОПУСКАЕТСЯ К ЗАЩИТЕ»

«_____» _____ 20__ г.

КУРСОВАЯ РАБОТА

НА ТЕМУ:

_____	Выполнил:
_____	Студент группы _____
_____	по профессиональному
модулю	ПМ 2 Организация и ведение
процессов	приготовления, оформления и
блюд,	подготовки к реализации горячих
сложного	кулинарных изделий, закусок
потребностей	ассортимента с учетом
потребителей,	различных категорий
	видов и форм обслуживания
	Отделение общественного питания
	Специальность 43.02.15 «Поварское и
	кондитерское дело»

отчество)
работы:

(фамилия, имя,

Руководитель курсовой

Георгиевск

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

Задание

на курсовую работу

по профессиональному модулю ПМ 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Студента _____

Группа _____

Срок выдачи работы _____

План курсовой работы

ВВЕДЕНИЕ

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. Теоретическая часть

- 7 Цели и задачи курсовой работы
- 8 Актуальность темы
- 9 История вопроса
- 10 Характеристика предприятия общественного питания
- 11 Организация снабжения предприятия продуктами и сырьем

12 Методы и формы обслуживания посетителей

3 Практическая часть

1 Ассортимент блюд в соответствии с темой

2 Описание технологического процесса приготовления блюд

3 Схемы приготовления разработанных блюд

4 Характеристика и подготовка сырья

5 Составление технологических схем

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ - разработка технико-технологической карт на блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности

Дата выдачи темы «_____» _____ 20__ г

Задание выдано _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по организации комплексного дифференцированного экзамена
по программе профессионального модуля**

**ПМ 2 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**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Методика проведения комплексного дифференцированного экзамена

На экзамене проверяются знания студентов.. На экзамен необходимо выносить следующее:

- материал, составляющий основную теоретическую часть **МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** на основе которого формируются ведущие понятия курса;

- фактический материал, составляющий основу предмета;
- составление технико-технологических карт позволяющих судить об уровне умения применять знания;
- задания и вопросы, требующие от студентов навыков самостоятельной работы, умений работать со сборником рецептов

Принимая экзамены преподаватель получает информацию не только о качестве знаний отдельных учащихся, но и о том, как усвоен материал группы в целом.

На экзамен отбираются вопросы, которые в совокупности охватывают все основное содержание **МДК 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,** при решении которых, можно видеть, как учащиеся овладели всеми умениями, запланированными при изучении МДК

Комплексный дифференцированный экзамен проводится в письменной форме по билетам. Билет состоит из 3 вопросов : 2 вопроса теоретического характера и 1 практическое задание в виде составления технико-технологических карт
Комплексный дифференцированный экзамен проводится по всему материалу, по итогам выставляется традиционная оценка.

Билет 1

1. Характеристика государственному стандарту услуг общественного питания. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.
2. Приготовление прозрачных супов (консоме). Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на 1 порцию с выходом 500 грамм на солянку домашнюю (сборник рецептур № 228)

Билет 2

1 Общие понятия, применяемые в ресторанном бизнесе

2 Приготовление супов-пюре, крем-супов. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на 1 порцию с выходом 500 грамм на солянку грибную (сборник рецептур № 234)

Билет 3

1 Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.

2 Приготовление супов региональной кухни(французского лукового, минестроне супа гуляша Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на 1 порцию с выходом 500 грамм на солянку рыбную (сборник рецептур № 232)

Билет 4

1 Процессы, происходящие при термической обработке овощей , формирующие качество горячей кулинарной продукции.

2. Приготовление соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на 1 порцию с выходом 500 грамм на суп-пюре из птицы (сборник рецептур № 251)

Билет 5

1 Процессы, происходящие при термической обработке рыбы, формирующие качество горячей кулинарной продукции.

2 . Приготовление соуса голландского (голландез) и его производных Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на 1 порцию с выходом 500 грамм на суп-пюре из печени (сборник рецептур № 252)

Билет 6

- 1 Процессы, происходящие при термической обработке птицы, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 2 Приготовление соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Судак фаршированный» (сборник рецептур № 484)

Билет 7

- 1 Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.
- 2 Приготовление соусов на основе овощных соков и пюре Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Щука фаршированная» (сборник рецептур № 484)

Билет 8

- 1 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции
- 2 Приготовление овощного ризотто, гратена из овощей, овощного сое Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Судак в тесте жареный» (сборник рецептур № 499)

Билет 9

- 1 Определение «контрольных точек» при приготовлении мясных блюд на основе принципов ХАССП
- 2 Приготовление спагетти из кабачков, огурцов жареных, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Рулет из трески» (сборник рецептур № 512)

Билет 10

- 1 Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка
- 2 Приготовление запеченных изделий из крупяных масс (поленты, пудингов) Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Тельное из рыбы» (сборник рецептур № 514)

Билет 11

- 1 Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания).
- 2 Приготовление ризотто и плова Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Грудинка, фаршированная кашей» (сборник рецептов № 544)

Билет 12

- 1 Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов
- 2 Приготовление суфле из яиц, сырного суфле Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Грудинка, фаршированная рисом и печенью» (сборник рецептов № 545)

Билет 13

- 1 Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).
- 2 Приготовление блинчиков, пирога блинчатого Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мясо духовое » (сборник рецептов № 588)

Билет 14

- 1 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).
- 2 Приготовление курника Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина тушёная» (сборник рецептов № 586)

Билет 15

- 1 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей с применением техники молекулярной кухни, су-вида
- 2 Приготовление штруделей с различными фаршами Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина в кисло-сладком соусе» (сборник рецептов № 598)

Билет 16

- 1 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей с применением паровой конвекции
- 2 Приготовление равиолей, хачапури. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Рулет с луком и яйцом» (сборник рецептов № 616)

Билет 17

- 1 Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.
- 2 Приготовление кнелей и суфле мясных. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Фрикадельки в соусе» (сборник рецептов № 620)

Билет 18

- 1 Определение «контрольных точек» при приготовлении рыбных блюд на основе принципов ХАССП
- 2 Приготовление вяленой утки; утки горячего копчения Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Сациви из курицы» (сборник рецептов № 641)

Билет 19

- 1 Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд
- 2 Приготовление рыбы отварной в бульоне и на пару Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью» (сборник рецептов № 658)

Билет 20

- 1 Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента
- 2 Приготовление рыбы, жареной на вертеле, на решетке Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на соус польский с выходом 50 грамм. (сборник рецептов №806)

Билет 21

- 1 Определение «контрольных точек» при приготовлении блюд из птицы на основе принципов ХАССП
- 2 Приготовление рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Рулет с луком и яйцом», (сборник рецептов № 617)

Билет 22

- 1 Пряности и приправы при приготовлении горячих блюд из мяса
- 2 Приготовление утиной ножки конфи, жареной утиной грудки Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо « Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью», (сборник рецептов № 658)

Билет 23

- 1 Пряности и приправы при приготовлении горячих блюд из рыбы
- 2 Приготовление поросенка жареного, поросенка фаршированного Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту « Щука запеченная с помидорами», (сборник рецептов № 507)

Билет 24

- 1 Современные методы приготовления горячих блюд
- 2 Приготовление рулетов из мяса Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту « Рулет из судака», (сборник рецептов № 512)

Билет 25

- 1 Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование

2 Приготовление гуся, фаршированного яблоками, утки фаршированной Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту «Судак запеченный под молочным соусом»,
(сборник рецептур № 508)

Критерии оценки комплексного дифференцированного экзамена

Отметка «5» за полный и правильный ответ на основании изученных теорий

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

технологическим языком, ответ самостоятельный

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

Материал при ответе изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки

Отметка «3»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

При ответе может быть допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

При ответе допущены существенные ошибки

ПРАКТИКА

Итоговой контроль

Экзамен по модулю определяет уровень и качество освоения образовательной программы, проверка готовности к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций.

Экзамен по модулю проводится после изучения МДК модуля, прохождения учебной и производственной практики.

Итогом проверки является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»

