

**Автономная некоммерческая  
профессиональная образовательная организация  
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

**Методические указания  
по проведению  
лабораторно-практических занятий**

**по ПМ.02 Организация процесса приготовления и  
приготовление сложной холодной кулинарной  
продукции**

**для студентов  
очной и заочной формы обучения**

**специальности**

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания».**

2017

Организация-разработчик: АН ПОО « Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза».

Разработчик: Мартин Мартин Анди – мастер производственного обучения АН ПОО «Владимирский техникум экономики права Владкоопсоюза».

## **Пояснительная записка**

Цель проведения лабораторно-практических занятий по ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – отработка студентами практических навыков по приготовлению блюд и изделий; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд и изделий.

Перед проведением лабораторно-практических занятий преподаватель разрабатывает инструкции по проведению работ, формы для отчета (тетрадь-дневник).

Студенты предварительно повторяют теоретический материал и в процессе работы заполняют тетрадь-дневник, которую сдают в конце занятия для оценки преподавателем. Кроме того, перед проведением лабораторно-практических занятий проверяют исправность теплового и механического оборудования; подготавливают необходимый инвентарь, инструмент, посуду, комплектуют наборы продуктов; студенты надевают специальную санитарную форму, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования, моют руки.

Преподаватель проводит вводный (вторичный) инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в лаборатории. Получив письменную инструкцию и форму для отчета, студенты приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание студентов на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды.

Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель. Но в основном студенты работают самостоятельно, используя инструкцию (технологические карты), содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к качеству приготовляемых блюд и их рецептуре.

Готовые блюда студенты оформляют и отпускают, сдают побригадно бракераж, дегустируют и сравнивают фактические результаты с стандартными, делают вывод. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность оформления.

Студенты каждой бригады оформляют отчет (тетрадь-дневник), в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую схему приготовления блюда (изделия), получают оценки за проделанную работу. В конце работ студенты убирают рабочее место, посуду, инвентарь и инструменты. Уборку помещения, моечных ванн, плиты и весов заканчивают дежурные.

Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные студентами в процессе проведения лабораторно-практического занятия.

Данная методика разработана с целью создания единой формы отчетности студента, при выполнении заданий по лабораторным занятиям.

Все письменные работы студент выполняет в тетради-дневнике, заполняя различные схемы и таблицы.

ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ № \_\_\_\_\_

Тема: \_\_\_\_\_

(в соответствии с Учебной программой)

Цель: Освоение навыков приготовления \_\_\_\_\_.

Закрепление

знаний по теме; решение производственных ситуаций.

Задания

1. Произвести соответствующие расчеты и заполнить табл. №1. Технологическая карта;
2. Разработать схемы приготовления блюд (изделий);
3. Приготовить: 1. «№(рецептуры) Название блюда (колодка; выход)», 2. «№(рецептуры) Название блюда (колодка; выход); 3.....
4. Провести органолептическую оценку блюд (изделий) и оформить табл. №2;
5. Оформить табл. №3 в соответствии с результатами занятия.

1. Произвести соответствующие расчеты и заполнить табл. №1. Технологическая карта;

Табл. №1.

Кухня-лаборатория  
(предприятие)

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

(наименование блюда)

| Наименование<br>продуктов | Закладка       |       |            |       |
|---------------------------|----------------|-------|------------|-------|
|                           | На 1 порцию, г |       | На пор., г |       |
|                           | Брутто         | Нетто | Брутто     | Нетто |
|                           |                |       |            |       |
|                           |                |       |            |       |
|                           |                |       |            |       |
|                           |                |       |            |       |
|                           |                |       |            |       |
|                           |                |       |            |       |
|                           |                |       |            |       |
|                           |                |       |            |       |
|                           |                |       |            |       |

Выход блюда \_\_\_\_\_

Технология приготовления

---



---



---



---

---



---



---



---

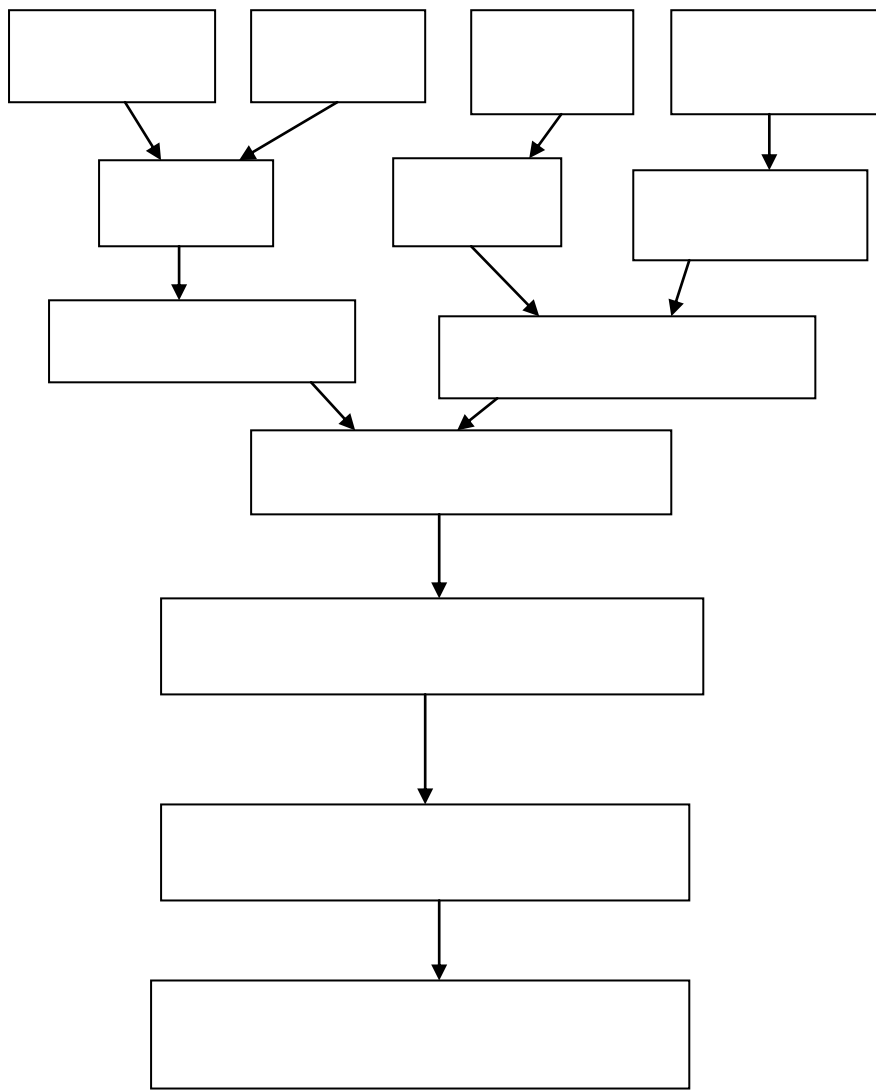
4. Провести органолептическую оценку блюд (изделий) и оформить табл. №2

Табл. №2

Органолептические показатели

| Наименование блюда | Внешний вид | Вкус. Запах | Консистенция |
|--------------------|-------------|-------------|--------------|
| 1.                 |             |             |              |
| 2.                 |             |             |              |

2. Схемы приготовления блюд  
1. «№. Название блюда»



5. Оформить табл. №3 в соответствии с результатами занятия.

Табл. №3

| № п/п | Выход блюда | Фактический выход | Температура подачи | Замечания | Оценка |
|-------|-------------|-------------------|--------------------|-----------|--------|
| 1     |             |                   |                    |           |        |
| 2     |             |                   |                    |           |        |

## **В ходе освоения учебной практики обучающийся должен:**

### **Уметь:**

- применять правила безопасности труда и производственной санитарии при выполнении технологических работ;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

### **знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;



- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

#### **Студент обязан:**

1. Ознакомиться с тематикой лабораторно-практических занятий в соответствии с программой модуля.

2. Вести ежедневно записи в тетради-дневнике (правила оформления прилагаются) с кратким перечнем работ, выполненных за день и заверенные руководителем лабораторно-практических занятий.

3. Выполнить задание, разработанное и утвержденное цикловой комиссией социально-экономических и технических дисциплин образовательного учреждения.

Контроль за работой студентов осуществляет преподаватель спецдисциплины (мастер производственного обучения), ведущий лабораторно-практическое занятие.

#### **Руководитель лабораторно-практических занятий:**

- ✓ организует лабораторное занятие в соответствии с рабочей программой профессионального модуля;
- ✓ организует обучение студентов до начала занятий правилам техники безопасности с проверкой их знаний в области охраны труда;
- ✓ обеспечивает выполнение работ лабораторных занятий;

- ✓ предоставляет студентам возможность пользоваться имеющейся литературой, нормативными актами и другой документацией;
- ✓ обеспечивает и контролирует соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, установленных в учебном учреждении;
- ✓ создает необходимые условия для освоения студентами новой техники, передовой технологии, современных методик приемов и методов труда.

На основании отработанной программы и представленной документации студентом, руководитель выставляет оценку.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции включает в себе лабораторно-практические занятия в количестве – 36 часов.

### **ТЕМАТИКА ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ:**

1. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из овощей. Оценка качества сырья и готовых блюд (6 часов).
2. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска холодные блюд и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья блюд. Оценка качества сырья и готовых блюд (6 часов).
3. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска холодные блюда и закусок из мяса и субпродуктов блюд. Оценка качества сырья и готовых блюд (6 часов).
4. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска холодные блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы. Оценка качества сырья и готовых блюд (6 часов).

5. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска банкетных холодных блюд. Оценка качества сырья. Составление технологических карт (6 часов).
6. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска фирменных холодных блюд и закусок блюд. Оценка качества сырья и готовых блюд (6 часов).

# **1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета (лаборатории):

**-учебного кулинарного цеха.**

**Оборудование и рабочие места учебного кулинарного цеха:**

- комплект ученической мебели,

- рабочее место преподавателя,

- рабочие места студентов,

-оборудование: холодильник, электрическая плита, весы, производственные столы, моечные ванны;

- инвентарь: разделочные доски, ножи и др.;

- столовая посуда;

- Сборники технологических нормативов,

- комплект учебно-методической документации,

- наглядные пособия (плакаты, муляжи).

## **1.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий,**

**Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Нормативные документы и федеральные законы*

1. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
2. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
4. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
7. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
8. Санитарные правила. «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86
9. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 № 322
10. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, 2012, 2015. Сборник технологических нормативов.

*Основные источники:*

1. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Изд. «Дашков и К°», М.: 2013.
2. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013
3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления

пищи. – М.: Деловая литература, 2013 переиздание 2014

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник. М: Амедия, ИРПО, 2013

5. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – М.: Всероссийский институт питания, 2012, ч.1 и 2.

6. Мудрецова-Висс К.А. Кудряшова А.А. Микробиология, санитария и гигиена. М.: Деловая литература, 2012

7. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» учебное пособие. – Р.: Феникс, 2012

8. Секурной И.Б. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Учебное издание «Дашков и Ко», 2013

9. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в общественном питании. Феникс. Ростов- на- Дону, 2012

10. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. Ростов-на-Дону, 2013

*Дополнительные источники:*

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Изд.Центр Академия, 2012

3. Николаева М.А. Товароведение товаров растительного происхождения Москва ОУПКРТ 2012

4. Микулович Л.С. "Товароведение продовольственных товаров" Минск, 2013

5. Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров / Учеб. для вузов. - М.: Инфра-М, 2012

6. Журналы: «Питание и общество», «Гастроном»

**Интернет - ресурсы:**

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс. Свободный доступ]// <http://fcior.edu.ru>
2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров [Электронный ресурс. Свободный доступ]// <http://www.frio.ru>
3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс. Свободный доступ]// <http://www.culina-russia.ru>
4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс. Свободный доступ]// <http://www.chefs.ru>

### **1.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и специальности «Технология продукция общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; «Оборудование предприятий общественного питания»; «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Контроль качества продукции и услуг», «Организация производства».

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ НАВЫКОВ И УМЕНИЙ

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)  | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки                  |
|--|---|---|
| <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>  | <p>Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к сложным холодным соусам<br/> Соответствие процессов приготовления, сервировки и подачи сложных холодных соусов технологическим нормативам, СанПиН<br/> Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов<br/> Верность и точность оценки качества сложных холодных соусов</p>  | <p>Текущий контроль в форме:</p>                  |
| <p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>                        | <p>Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к канапе, легким и сложным закускам<br/> Соответствие процессов приготовления, оформления и реализации канапе, легких и сложных холодных закусок технологическим нормативам, СанПиН<br/> Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных закусок<br/> Верность и точность оценки качества канапе, легких и сложных холодных закусок</p>   | <p>- защиты лабораторно-практических занятий;</p> |
| <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы</p> | <p>Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к сложным холодным блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы<br/> Соответствие процессов приготовления, оформления и реализации сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы технологическим нормативам, СанПиН<br/> Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд<br/> Верность и точность оценки качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы</p> | <p>Ведение тетради-дневника</p>                   |