

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

Методические указания
по проведению
лабораторных занятий

**по ПМ.03 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

для студентов
очной и заочной формы обучения

специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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 лабораторных занятий по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению горячих 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 лабораторных занятий преподаватель разрабатывает инструкции по проведению работ, формы для отчета (тетрадь-дневник).

Обучающиеся предварительно повторяют теоретический материал и в процессе работы заполняют тетрадь-дневник, которую сдают в конце занятия для оценки преподавателем. Кроме того, перед проведением лабораторных занятий проверяют исправность теплового и механического оборудования; подготавливают необходимый инвентарь, инструмент, посуду, комплектуют наборы продуктов; обучающиеся 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, обучающиеся приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание обучающихся на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды.

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

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

Обучающиеся 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 обучающиеся 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 лабораторного занятия.

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

Все письменные работы обучающийся выполняет в тетради-дневнике, заполняя различные схемы и таблицы. Образец оформления тетради по лабораторным занятиям представлен ниже.

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: « _____ », « _____ »;
4. Провести органолептическую оценку блюд (изделий) и оформить табл. №2;
5. Оформить табл. №3 в соответствии с результатами занятия.

Табл. №1.

Кухня-лаборатория
(предприятие)

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор _____
«__» _____ 20__ г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

(наименование блюда)

Наименование продуктов	Закладка			
	На 1 порцию, г		На пор., г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Выход блюда _____

Технология приготовления

2. Схемы приготовления блюд
№00 « _____ » (колонка)

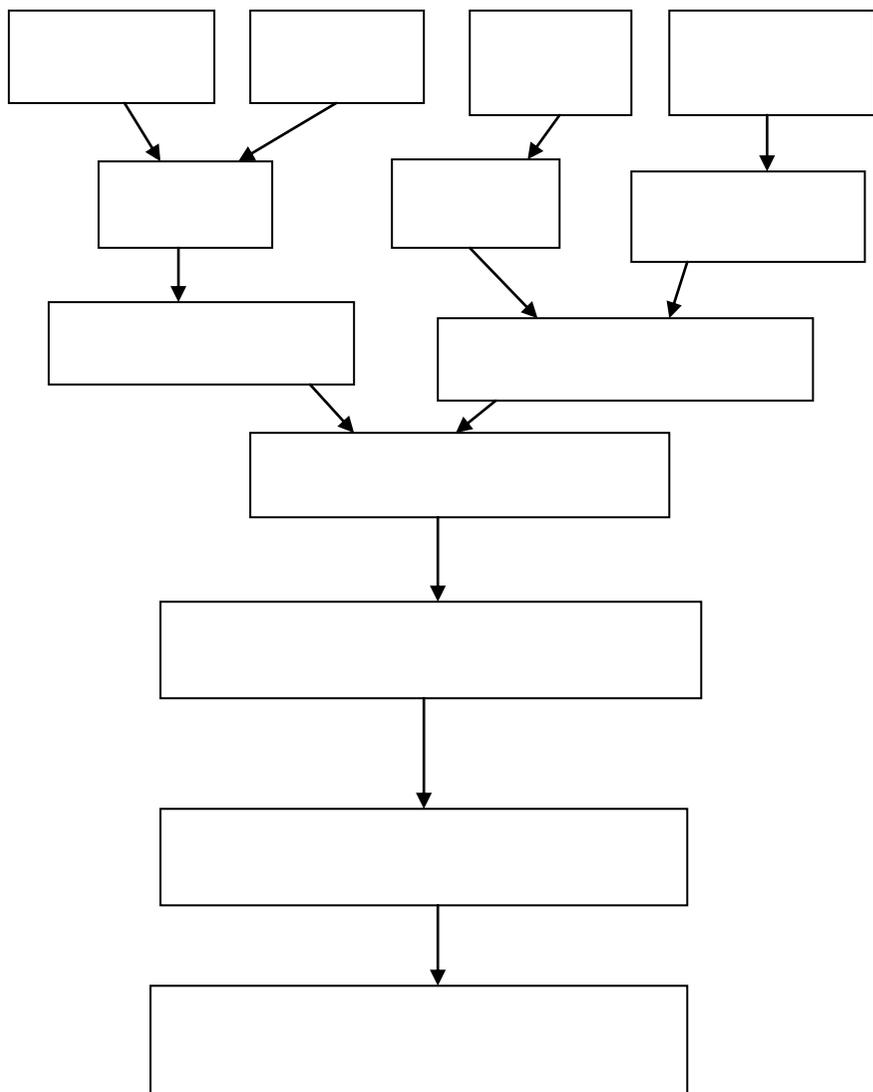


Табл. №2

Органолептические показатели

Наименование блюда	Внешний вид	Вкус. Запах	Текстура
1.			
2.			

Табл. №3

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

В ходе освоения лабораторных занятий обучающийся должен:

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

Знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Обучающийся обязан:

1. Ознакомиться с тематикой лабораторных 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 преподавателем.

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

Контроль за работой обучающихся осуществляет преподаватель спецдисциплины (мастер производственного обучения), ведущий лабораторное 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, преподаватель выставляет оценку.

ТЕМАТИКА ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ:

1. Определение последовательности технологических операций приготовления заправочных супов «Щи».
2. Определение последовательности технологических операций приготовления заправочных супов «Борщ».
3. Определение последовательности технологических операций приготовления заправочных супов «Солянка сборная».
4. Определение последовательности технологических операций приготовления прозрачных супов.
5. Определение последовательности технологических операций приготовления супов - пюре, сладких супов.
6. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных супов.
7. Определение последовательности технологических операций приготовления национальных супов.
8. Определение последовательности технологических операций приготовления новых видов супов.
9. Определение последовательности технологических операций приготовления красного и белого основного соуса.
10. Определение технологического процесса приготовления соусов сметанных, молочных, грибных различной консистенции. Режимы хранения и реализации. «Быстрые» соусы.
11. Определение последовательности технологических операций приготовления горячих соусов европейской кухни: особенности приготовления, заготовки. Соусы для паст: оливково-чесночный, орехово-сливочный, «Болоньезе», «Песто» и др. Соусы на основе овощных соков и пюре, пюре из бобовых. Соусы на основе фруктов и ягод.
12. Определение последовательности технологических операций приготовления соусов промышленного производства.

13. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд из овощей. Оценка качества сырья.
14. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд из овощей. Оценка качества сырья.
15. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд из овощей. Оценка качества сырья.
16. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд из яиц, сыра и творога. Оценка качества сырья.
17. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд из яиц, сыра и творога. Оценка качества сырья.
18. Исследование устройства и принципа действия электрических сковородок, фритюрниц, освоение правил безопасной эксплуатации.
19. Исследование устройства и принципа действия жарочных шкафов, освоение правил безопасной эксплуатации.
20. Схема устройства электрических плит, технические характеристики.
21. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы. Оценка качества кулинарной продукции. Составление технологических карт.
22. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска блюд из жареной и запечённой рыбы. Оценка качества сырья. Составление технологических карт.
23. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества сырья. Составление технологических /технико-технологических/ карт.
24. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.

25. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюда из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками.

26. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюда . из мяса и субпродуктов, тушеных порционными и мелкими кусками.

27. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд блюда из запеченного мяса.

28. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд из рубленого мяса.

29. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска новых видов кулинарной продукции (фирменных блюд из мяса). Экспериментальная обработка рецептуры, технологических режимов. Установление показателей качества.

30. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной птицы. Оценка качества сырья.

31. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска блюд из жареной птицы. Оценка качества сырья.

32. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска блюд из рубленой птицы.

33. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска блюд Приготовление новых видов кулинарной продукции (фирменных блюд из птицы).

34. Экспериментальная обработка рецептуры, технологических режимов. Установление показателей качества.

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

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

- комплект ученической мебели,
- рабочее место преподавателя,
- рабочие места обучающихся,
- 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 Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
2. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
3. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

4. ГОСТ Р 53106-2008 «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 сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, 1996, 2015. Сборник технологических нормативов.

Основные источники:

1. Казанцева Н.С.. Товароведение продовольственных товаров. Изд. «Дашков и К^о», М.: 2014

2. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015

3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999 переиздание 2015

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник. М: Амедия, ИРПО, 2014

5. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – М.: Всероссийский институт питания, 2009, ч.1 и 2.

6. Мудрецова-Висс К.А. Кудряшова А.А. Микробиология, санитария и гигиена. М.: Деловая литература, 2014

7. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» учебное пособие. – Р.: Феникс, 2015

8. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в общественном питании. Феникс. Ростов- на- Дону, 2015

Дополнительные источники:

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Изд.Центр Академия, 2010

3. Николаева М.А. Товароведение товаров растительного происхождения Москва ОУПКРТ 2011

4. Микулович Л.С. "Товароведение продовольственных товаров" Минск, 2009

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

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

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ НАВЫКОВ И УМЕНИЙ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к сложным супам Соответствие процессов приготовления, сервировки и подачи сложных супов технологическим нормативам, СанПиН Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных супов Верность и точность оценки качества сложных супов	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторно-практических занятий
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к сложным горячим соусам Соответствие процессов приготовления и реализации сложных горячих соусов технологическим нормативам, СанПиН Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов Верность и точность оценки качества горячих соусов	
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к сложным горячим блюдам из овощей, грибов и сыра Соответствие процессов приготовления, оформления и реализации сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра технологическим нормативам, СанПиН Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд Верность и точность оценки качества сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Проверка качества и соответствия продуктов технологическим требованиям к сложным горячим блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы Соответствие процессов приготовления, оформления и реализации сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы технологическим нормативам, СанПиН Точность расчётов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд Верность и точность оценки качества сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы	

Ведение тетради-дневника