Министерство просвещения Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Утверждено
на заседании МС
Протокол № 1
от «31» 08 2026г.

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК Г.Ф.Ямаева

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

2026г

Методические указания по проведению практических работ являются частью программы подготовки специалистов среднего звена и составлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы направлений подготовки и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом

Профессионального стандарта "Повар", утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н, Профессионального стандарта "Кондитер", утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н,

Профессионального стандарта "Пекарь", утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 г. № 914н.

Методические указания подготовлены с целью повышения эффективности профессионального образования и самообразования в ходе практических занятий по ПМ. 03 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Методические указания включают в себя образовательных результатов, заявленных во ФГОС СПО, задачи, обеспеченность занятия, краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме, вопросы для закрепления теоретического материала, задания для практической работы студентов и инструкцию по ее выполнению, методику анализа полученных результатов, порядок и образец отчета о проделанной работе.

Организация-разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик _____ З.Ф. Ахметзянова, преподаватель

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации для выполнения практических работ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработаны в соответствии с содержанием рабочее программы МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических работ.

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

В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

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

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

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

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет, (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподавателя, мастера или консультанта) и получает оценку за работу.

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

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ И ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПРИ ОСВОЕНИИ МОДУЛЯ

ОК 01 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 02 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 03 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 04 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 05 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 06 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 10 Пользоваться информационными технологиями для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

ОК 11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ТЕМАТИКА ПРАКТИЧЕСКИХ (ПР) И ЛАБОРАТОРНЫХ (ЛР) РАБОТ

	С одержание работ	Кол-во часов
ПР №1	«Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции». «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок».	8
ПР №2	«Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки».	7
ПР №3	« Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения».	8
ЛР №1	Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Приготовление заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
ЛР №2	Приготовление, оформление и отпуск востребованных салатов с использованием сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат- коктейль с ветчиной и сыром, Приготовление, оформление и отпуск салатов с использованием свежих и консервированных фруктов: салат из сыра с яблоком, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8
ЛР №3	Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей и теплых салатов (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат теплый с жареным цыпленком). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
ЛР №4	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8
ЛР №5	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
ЛР №6	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья .Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
ЛР №7	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8
ЛР №8	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6

Практическая работа № 1

Тема: «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции». «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок».

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

Ход работы.

Задание 1 Изучить организацию рабочего места повара в холодном цехе.

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

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

Ответить на контрольные вопросы.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1

Наименование темы: Приготовление и использование холодных соусов и заправок на основе уксусов, вина, молочно - кислых продуктов, растительных масел. Приготовление заправок. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель работы:

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

Методические указания:

материально-технические средства: таблица нормативных данных

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

Порядок выполнения работы

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

2 Составить технологические карты на холодные соусы.

3 Ответить на вопросы.

Задание 1:

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

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

1 Соус песто

2 Соус – винегрет

3 Соус ремуляд

4 Кули фруктовые

5 Кули овощные

6 Брусничный соус

Контрольные вопросы:

1 Какое значение имеют холодные соуса в питании человека?

2 Как классифицируют холодные соусы?

3 Перечислите требования к качеству холодных соусов.

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

Подобрать холодные соусы к мясным, рыбным блюдам и блюдам из домашней птицы.

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

Соус майонез, соус майонез с корнишонами, зеленью подают также к жареным горячим рыбным блюдам.

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

Контрольные вопросы:

1 В каком цеху готовят холодные соусы?

2 Какие санитарные требования предъявляют при приготовлении холодных соусов

3 Что является основой для приготовления холодных соусов?

4 К каким блюдам подают холодные соуса, как они сочетаются с мясом и рыбой?

5 Что такое кули? Из сего их готовят, к каким блюдам подают?

6 Температура подачи холодных соусов

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

Рецептуры различных соусов приведены в разделе «Соусы» Сборника рецептур блюд, где указывается количество продуктов, требующихся для их изготовления, с расчетом выхода 1000 г готового соуса, а расход соли, перца, лаврового листа в рецептурах не указан. Эти данные приведены в начале раздела «Соусы» Сборника рецептур блюд. Для того чтобы рассчитать норму вложения сырья для приготовления соуса к «n» количеству блюд, необходимо:

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

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

Пример 1 (на определение количества продуктов для приготовления соусов)

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

Решение:

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

2 Определяем массу 50 порций соуса красного основного: 50 • 0,050 = 2,500 (кг)

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

Данные заносим в таблицу.

Пример 2 (на определение количество порций из имеющихся продуктов)

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

Решение:

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

2 Определяем, сколько соуса можно приготовить из 24 штук яиц, для этого: 24 : 12 = 2 (кг)

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

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

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

Задание 1: Решить задачи:

1 Вычислить продукты для приготовления 70 порций маринада овощного с томатом к рыбе под маринадом по II колонке Сборника рецептур блюд в апреле, если использовать уксус спиртовой 9%-ный.

2 Рассчитать продукты, входящие в состав желе мясного к 80 порциям заливного языка, по II колонке Сборника рецептур блюд, в марте. Уксус заменить на 3%-ный.

3 Выписать продукты для приготовления 70 порций соуса абрикосового к пудингу из творога, по I колонке Сборника рецептур блюд.

4 Вычислить, сколько порций маринада овощного с томатом можно приготовить в апреле к рыбе под маринадом, по II колонке Сборника рецептур блюд, если на производстве имеется 10 кг моркови?

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

Задание 2: Составить и произвести расчет себестоимости продукции на холодные

Соусы

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2-3

ТЕМА: Приготовление, оформление и отпуск салатов и винегретов из вареных овощей

Разработка новых рецептур салатов из сырых овощей

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

Задание

1 Изучить рекомендуемые материалы для разработки новых рецептур салатов из сырых овощей.

2 Оформить технологическую документацию на ассортимент блюд из грибов (ТК с. 82,

Калькуляционную карту, Акт контрольной проработки)

3 Решите Ситуационные задачи

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

1 Наименование темы: Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

2 Цель практической работы:

- закрепление знаний по теме «Холодные блюда и закуски.»
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать справочную и учебную литературу

Порядок выполнения работы

1 Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с технологией приготовления сложных холодных закусок, научиться составлять технологические карты, работать со Сборником рецептур.

2 Составить схему холодного цеха.

3 Ответить на вопросы.

ХОД РАБОТЫ:

1 Теоретическая часть

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления

холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов.

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

Особенностью этого производственного участка является то, что продукты, используемые для приготовления блюд, контактируют с руками поваров, кромками режущих инструментов, вспомогательным инвентарём и не проходят дальнейшую термическую обработку. Вот почему основными требованиями работы холодного цеха являются:

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

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

- ОВ - овощи варёные;
- ОС - овощи сырые;
- Гастрономия;
- РВ - рыба варёная;

• МВ - мясо варёное.

Холодные блюда и закуски приготавливают ограниченными партиями, так как срок их реализации не должен превышать одного часа. При значительных объёмах производства можно предварительно заготавливать полуфабрикаты салатов. Сырые или отварные продукты одного наименования, входящие в состав холодных блюд, шинкуют, укладывают в маркированные ёмкости и хранят в холодильниках не более 6 часов.

Используют по мере поступления спроса на те или иные блюда. Отварные очищенные овощи хранятся в холодильниках не более 12 часов.

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

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

2 Практическая часть

Задание: 1

Начертите холодный цех и согласно рабочим местам по технологическим процессам, расставьте оборудование, обозначив его специальными обозначениями (Приложение 1)

Рабочие места в овощном цехе организуют для трех технологических линий:

1 Приготовление бутербродов

2 Приготовление салатов и винегретов

3 Приготовление сладких блюд

Сделайте вывод….

Задание 2:

Составить технологическую карту на блюдо «--» пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту на бланке Приложение 1

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

1 Терин из гусиной печени

2 Паштет из кур

3 Паштет в тесте

4 Мусс из семги

5 Мусс из крабов

6 Карпаччо из рыбы

Контрольные вопросы:

1 Какое значение имеют холодные блюда в питании человека?

2 Как классифицируют холодные блюда?

3 Объясните, почему в холодном цехе нужно соблюдать санитарные требования?

4 Перечислите требования к качеству холодных блюд и закусок.

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

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

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

Ассортимент гастрономических товаров на предприятиях общественного питания весьма разнообразен: он включает различные рыбные (сельди соленые, маринованные, пряные;

рыбу соленую, холодного и горячего копчения; рыбные консервы); колбасные изделия и копчености (колбасы, окорока, грудинку, корейку и т.п.).

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

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

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

Пример 1 (на определение массы брутто гастрономических товаров)

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

Решение:

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

0,08 • 40 = 3,240 (кг)

Ответ: масса брутто сыра голландского 3,240 кг.

Пример 2 (на определение массы нетто выхода гастрономических товаров)

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

Решение:

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

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

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

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

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

Практическая часть

Задание 1: Решить задачи и оформить ответы

1 Сколько потребуется сыра пошехонского для приготовления 15 порций бутербродов с выходом одной порции 20 г?

2 Сколько потребуется окорока тамбовского сырокопченого для приготовления 160 порций бутербродов, если выход одной порции 25 г?

3 Какое количество колбасы Московской потребуется, чтобы приготовить 30 порций колбасы с зеленым горошком выходом одной порц. Какое количество муксуна неразделанного без головы, с кожей и костями, потребуется для 40 порций рыбы с картофельным салатом, если выход рыбы на одну порцию 70 г?

4 Выписать продукты для приготовления 60 порций салата «Весна» в апреле, выходом одной порции 150 г, по II колонке Сборника рецептур блюд.

5 Найти количество продуктов для приготовления 15 порций салата из сырых овощей в феврале, если выход одной порции 100 г, по I колонке Сборника рецептур блюд.

6 Сколько порций рыбы под маринадом можно приготовить в марте, при наличии 19 кг моркови, по III колонке Сборника рецептур блюд?

Теоретическая часть

Меню (фр. le menu) — перечень блюд и напитков, подаваемых в кафе, ресторане или баре.

В ресторане меню представляет собой презентацию предлагаемых блюд и напитков.

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

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

1 Холодные закуски:

- рыбные,
- мясные,
- овощные.

Практическая часть

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

Контрольные вопросы:

1 Что представляет собой меню?

2 Какие требования предъявляют к оформлению меню?

3 Сформулируйте основные принципы, используемые при составлении меню

4 В какой последовательности указывают холодные закуски в меню?

5 Какие виды меню применяют в ресторанах?

6 Кто составляет меню на производстве, кем оно утверждается?

Теоретическая часть

В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы П-II, ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ.

Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.

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

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

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

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей и грибов, сыра и яиц. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья .Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

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

Цель практической работы:

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

Порядок выполнения работы

1 Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с технологией приготовления холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции.

2 Составить технико-технологическую карту на блюда.

3 Ответить на вопросы.

ХОД РАБОТЫ:

1 Теоретическая часть

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

Технико-технологическая карта состоит из разделов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2 Практическая часть

Задание 1:

Составить технико - технологическую карту на блюда, пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту на бланке Приложение 2

Произвести расчет сырья на 1порцию. Описать технологический процесс приготовления блюда.

1 Рыба заливная целиком

2 Рыба фаршированная заливная

3 Кура галантин

4 Утка фаршированная целиком

5 Поросенок заливной

6 Свиная корейка на ребрышках

Контрольные вопросы

1 Кулинарная обработка рыбы солёной, копчёной для приготовления холодных блюд и закусок?

2 Кулинарная обработка мяса для приготовления холодных блюд и закусок?

3 Требования к качеству мясных холодных блюд, условия и сроки хранения?

4 Требования к качеству рыбных холодных блюд, условия и сроки хранения?

5 Оборудование, инвентарь для приготовления холодных блюд и закусок?

Задание: Решить задачи, оформить ответы

1 Повару холодного цеха необходимо приготовить 200 порций салата мясного с соусом майонез по колонке 3 Какое количество сырья необходимо взять для приготовления салата мясного?

2 Выписать продукты по весу нетто для приготовления салата мясного в январе, если поступила говядина II категории весом 25 кг, по I колонке Сборника рецептур блюд.

3 Рассчитать количество продуктов для приготовления салата рыбного в декабре по III колонке Сборника рецептур блюд, если использовалось 3 кг припущенного окуня морского. Сколько окуня потрошеного с головой весом брутто было использовано для приготовления салата?

4 Определить количество продуктов для приготовления салата столичного в мае, если поступила курица потрошеная I категории весом 8 кг, по I колонке Сборника рецептур блюд.

5 Выписать продукты для 160 порций языка заливного, по I колонке Сборника рецептур блюд, если используется охлажденный говяжий язык

6 Сколько порций винегрета овощного выходом одной порции 150 г, можно приготовить в ноябре, если имеется 23 кг картофеля, по II колонке Сборника рецептур?

1 Теоретическая часть

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

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

В калькуляционных карточках необходимо заполнить следующие реквизиты: наименование организации, номер карточки, наименование блюда, номер по сборнику рецептур, дата составления калькуляции или ее изменения, наименование и количество продуктов, входящих в состав блюд по нормам на 100 порций или на одно блюдо.

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

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

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

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

- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;

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

- устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100 (строка "Цена продажи блюда, рублей копеек").

При этом цену одного блюда или одной порции (полупорции первых блюд) одного изделия во всех организациях общепита следует округлять до целой копейки.

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

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

2 Практическая часть

Задание 1: Решить задачи, оформить ответы

1 Определить количество порций морепродуктов под майонезом, которое можно приготовить из кальмара мороженного разделанного с кожицей весом 20 кг по II колонке Сборника рецептур блюд.

2 Определить количество порций баклажан тушеных с помидорами, выходом одной порции 100 г по I колонке Сборника рецептур блюд, если поступили баклажаны весом 16 кг.

3 Найти количество продуктов для приготовления 45 порций сельди с гарниром, разделанной на филе по II колонке Сборника рецептур блюд, в ноябре, если используется сельдь соленая средних размеров целая.

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

Контрольные вопросы:

1 Что представляет собой план - меню?

2 Какие требования предъявляют к оформлению плана - меню?

3 Сформулируйте основные принципы, используемые при составлении плана - меню

4 Кто составляет план - меню на производстве, кем оно утверждается?

5 Как рассчитывают количество блюд в плане-меню?

Система контроля качества выполнения практических занятий

Общие критерии оценивания практических занятий;

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

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

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

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

ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:
1 Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2019
2 Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика,2020
Нормативная литература:
1 ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ.Сборник технологических нормативов.
4 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2019
5 Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2020
6 ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7 ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8 ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9 ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10 СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
Дополнительная литература:
1 Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2019
2 Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2020
3 Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2019
4 Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».