УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Методические указания для обучающихся

по выполнению

**ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

**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 и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**

**Профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Пояснительная записка**

Методические рекомендации по организации и выполнению практических занятий по ПМ. 02, МДК 02.02 разработаны в соответствии с рабочей программы, ППКРС ФГОС по профессии  «Поварское и кондитерское дело» (приказ № 798 от 02.08.2013г), , утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, утверждённого Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022 и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015; требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров. По **МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента** Практические занятия проводятся после изучения теоретического материала по теме, для закрепления полученных знаний, освоения умений и направлены на формирование

общих компетенций **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,** **ОК 9, ОК 10, ОК 11**.

профессиональных компетенций **ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8**

При выполнения работ обучающимся необходимо:

* выполнять весь объём домашней подготовки, указанный в описаниях соответствующих практических занятий;
* подготовиться к проверке освоенных знаний, которая проводиться педагогом перед выполнением работ;
* при выполнении работ соблюдать правила техники безопасности;
* после окончания работ привести в порядок оборудование, инструменты и рабочее место;
* после выполнения работы представить отчёт о проделанной работе, с обсуждением результатов и выводов.

**РАССМОТРЕНО**   **СОГЛАСОВАНО**

На заседании МК Заместитель директора по УР Бесова Ю.Ю.

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202 г

Председатель МК Бесчетвертева Т.Ю.

***П Е Р Е Ч Е Н Ь***

**Практических занятий *по***

**М Д К 02.02. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

на 20\_\_ /20\_\_ учебный год

Специальность **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

группа **ПД 32, ПД 32**

семестр:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п  № практ. | Наименование работы или занятия | Кол-во часов |
| 1 | 2 | 3 |
| **1** | Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) | **6** |
| **2** | **Расчет сырья для ЛПЗ** | **4** |
| **3** | Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) | **6** |
| **4** | 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. | **6** |
| **5** | 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. | **6** |
| **6** | Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН | **4** |
| **7** | Адаптация рецептур 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. | **4** |
| **8** | Адаптация рецептур 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. | **2** |

**Практическое занятие № 1.**

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

**Цель работы:** ознакомление с нормативной документацией, приобретение навыков по разработке рецептур супов сложного ассортимента.

**Рекомендуемые информационные источники и оборудования:** методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация, натуральные образцы супов сложного ассортимента, З.П.Матюхина, Э.П.Королькова Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО–2-е изд.стереотип.-М.:ИРПО; Изд.центр «Академия», 2018.-272с.; сборник рецептур.

Указания к работе:

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента», составьте отчет по экскурсии и заполните таблицу.
3. Подготовка и сдача практической работы (работа должна быть оформлена в тетрадях)

Последовательность выполнения работы

**Задание №1.** Ознакомьтесь с ассортиментом супов сложного приготовления ресторана «MatrEshki», а также с ассортиментом супов сложного приготовления сети заведений Kravchenko Group»

По завершению ознакомления с продукцией составьте отчет по следующей форме:

- ассортимент супов сложного приготовления ресторанов (крем-супы, консоме, биски) ;

**Задание №2.** Проведите дегустацию и дайте органолептическую оценку качества супов-пюре, заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование, сорт | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |

Задание №3. Укажите дефекты и причины возникновения супов сложного приготовления.

Критерии оценки практической работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Оформление отчета | 10 | Полная и правильная информация по каждому виду ассортимента – 5 баллов |
| Оформление таблицы | 24 | Правильность и полнота  заполнения характеристик по каждому показателю 2 балла |
| Выполнение задания №3 | 6 | Полная и правильная информация по каждому виду |
| Максимальное количество баллов | 40 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **40** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 35 - 40 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 30 - 34 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 25 - 29 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 24 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое занятие №2**

**Тема:** **Расчет сырья для ЛПЗ**

**Цель работы:** приобрести навыки расчета сырья, учитывая нормы потерь (%).

Рекомендуемые информационные источники и оборудования:методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал**,** сборник рецептур; книга Долгополовой Светланы «Новые кулинарные технологии» ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005

Указания к работе:

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Расчет сырья для ЛПЗ» Подготовка и сдача практической работы (работа должна быть оформлена в тетрадях)

Последовательность выполнения работы

**Задание №1.** Ознакомиться со сборником рецептур, составить примерный расчет количества продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 200 человек.

**Задание №2.** Составить сводную таблицу расчета сырья.

**Задание №3.** Проанализируйте таблицу расчета расходов сырья, выхода п/ф и готовых горячих кулинарных изделий, сделайте выводы и предложения.

Критерии оценки практической работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Составление отчета | 40 | Полнота и правильность по каждому критерию -10 баллов |
| Выводы и предложения | 20 | Достоверность фактов,  актуальность. |
| Максимальное количество баллов | 60 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **60** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 54 - 60 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 49 - 53 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 42 - 48 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 41 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое занятие №3**

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

**Цель работы:** закрепить знания по разработке рецептур соусов сложного ассортимента.

Рекомендуемые информационные источники и оборудования:методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал**;** книга Долгополовой Светланы «Новые кулинарные технологии» 2005, Интернет-ресурсы, сборник рецептур.

Указания к работе:

1.Проанализировать задание.

2.Обобщить полученные знания по теме «Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)».

3.Ответьте на контрольные вопросы.

4.Подготовка и сдача практической работы (работа должна быть оформлена в тетрадях)

Последовательность выполнения работы

**Задание №1.** Ознакомьтесь с ассортиментом классических соусов, соусов на основе фруктов и ягод, «быстрых» соусов, десертных соусов.

**Задание №2.** Подберите посуду для различных вариантов подачисоусов, результаты оформите в таблицу, указывая название столовой посуды:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда | Хрустальная и стеклянная посуда | Металлическая посуда |
| Классические соусы |  |  |  |
| Соусы на основе овощных соков и пюре |  |  |  |
| Соусы на основе фруктов и ягод |  |  |  |
| «Быстрые» соусы |  |  |  |
| Десертные соусы |  |  |  |
| Соусы на основе творога, йогурта, сыра, сливок |  |  |  |
| «Оригинальные» соусы |  |  |  |
| Соусы для паст |  |  |  |

**Задание №3.** Демонстрация презентаций «Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)»

*Контрольные вопросы*

1. Перечислите виды посуды для подачи соусов сложного ассортимента.
2. Перечислите основные принципы составления технологических карт.
3. Отличительные особенности подачи десертных соусов.

Критерии оценки практической работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Оформление таблицы | 39 | Полный и правильный ответ по каждому показателю - 1балл |
| Ответы на контрольные вопросы | 8 | Полный и правильный ответ по каждому вопросу – 2 балла |
| Демонстрация презентаций | 5 | Достоверность материала по соответствующей теме |
| Максимальное количество баллов | 52 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **52** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 47 - 52 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 41- 46 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 40 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое занятие № 4.**

**Тема:** 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.

**Цель работы:** закрепить знания по составлению 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.

Рекомендуемые информационные источники и оборудования:методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал**;** Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. - М.-, 2013. - 328 с.- (Начальное и среднее профессиональное образование), сборник рецептур, книга Долгополовой Светланы «Новые кулинарные технологии», 2005, Интернет-ресурсы.

Указания к работе:

1.Проанализировать задание.

2.Обобщив полученные знания по теме «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».

3.Ответьте на контрольные вопросы.

4.Подготовка и сдача практической работы (работа должна быть оформлена в тетрадях)

Последовательность выполнения работы

**Задание №1.** Ознакомьтесь с образцами столовой посуды для подачи блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента.

**Задание №2.** Подберите посуду для различных вариантов подачи блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента, результаты оформите в таблицу, указывая название столовой посуды:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда | Хрустальная и стеклянная посуда | Металлическая посуда |
| Рис отварной |  |  |  |
| Рис в кокосовом молочке |  |  |  |
| Ризотто |  |  |  |
| Полента |  |  |  |
| Кускус |  |  |  |
| Кинуа |  |  |  |
| Отварная чечевица |  |  |  |
| Каштаны отварные |  |  |  |
| Корзинка из вермишели |  |  |  |

**Задание №3.** Демонстрация презентаций «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»

*Контрольные вопросы*

1.Укажите время приготовления риса.

2. Укажите время варки кукурузной крупы.

Критерии оценки практической работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Оформление таблицы | 45 | Полный и правильный ответ по каждому показателю - 1балл |
| Ответы на контрольные вопросы | 2 | Полный и правильный ответ по каждому вопросу – 1 балл |
| Демонстрация презентаций | 5 | Достоверность материала по соответствующей теме |
| Максимальное количество баллов | 52 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **52** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 47 - 52 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 41- 46 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 40 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое занятие № 5.**

**Тема:** 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.

**Цель работы:** Изучить правила составления рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов.

**Рекомендуемые информационные источники и оборудования:** методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация, Сборник рецептур, книга Долгополовой Светланы «Новые кулинарные технологии», 2005.

Указания к работе:

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по пройденному материалу, составьте таблицу закладки продуктов, воспользовавшись сборником технологических нормативов; оформите сырьевую ведомость для блюд: омлет-суфле, яичная кашка, мраморные яйца, яйца пашот.
3. Выполните контрольное тестирование.
4. Подготовка и сдача практической работы (работа должна быть оформлена в тетрадях)

Последовательность выполнения работы

2. Составьте технологическую карту.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | 1 порция | | «N» порций | |
| 5 | 4 | 5 | 4 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| n |  |  |  |  |
| Выход | - | - | - | - |

Схема приготовления

Требования к качеству

.

2. Оформите сырьевую ведомость

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № по Сб.рец. | V |  |  |  |  |  |  |  |
| Наимен.  блюда | V |  |  |  |  |  |  |  |
| Кол-во порций | «N» |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименов.  продуктов | брутто |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Всего |  |  |  |  |  |  |  |  |

3. Выполните контрольное задание

***1 вариант***

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| *1. Питательная ценность омлета-суфле* |  |
| *2. Особенность приготовления яичной кашки* |  |
| *3. Схема приготовления яиц кокот* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

***2 вариант***

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| *1. Питательная ценность чайных яиц с имбирем* |  |
| *2. Особенности приготовления яиц скотч (по-шотландски)* |  |
| *3. Схема приготовления сваренных яиц всмятку.* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Критерии оценки результатов ответов на вопросы

1. Ответ на вопрос несет значимую информацию.
2. Ответ на вопрос четко и понятно сформирован.
3. Ответ поддается оцениванию.
4. Ответ ориентирован на получение конкретного результата.

***Примечание:***

Критерии оценки практической работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Технологические карты на блюда | 35 | Каждая правильная технологическая карта 5 баллов |
| Сырьевая ведомость | 10 | Каждая правильная сырьевая ведомость 10 баллов |
| Контрольное задание | 15 | Каждый правильный ответ 5 баллов |
| Максимальное количество баллов | 60 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **60** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 54 - 60 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 48 - 53 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 42 - 47 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 42 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое занятие № 6.**

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

**Цель работы:** Изучить правила составления рецептур с учетом требований системы ХАССП, СанПиН, взаимозаменяемости продуктов.

**Рекомендуемые информационные источники и оборудования:** методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация, Сборник рецептур, книга Долгополовой Светланы «Новые кулинарные технологии», 2005.

Указания к работе:

1.Проанализировать задание.

2.Обобщив полученные знания по пройденному материалу, составьте таблицу закладки продуктов, воспользовавшись сборником технологических нормативов; оформите сырьевую ведомость для блюд: камбала на пару, семга на шпажках, котлеты из лосося пожарские, филе семги в беконе, камбала по-провански.

3.Выполните контрольное тестирование.

4.Подготовка и сдача практической работы (работа должна быть оформлена в тетрадях)

Последовательность выполнения работы

2. Составьте технологическую карту.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | 1 порция | | «N» порций | |
| 5 | 4 | 5 | 4 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| n |  |  |  |  |
| Выход | - | - | - | - |

Схема приготовления

Требования к качеству

.

2. Оформите сырьевую ведомость

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № по Сб.рец. | V |  |  |  |  |  |  |  |
| Наимен.  блюда | V |  |  |  |  |  |  |  |
| Кол-во порций | «N» |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименов.  продуктов | брутто |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Всего |  |  |  |  |  |  |  |  |

3. Выполните контрольное задание

***1 вариант***

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| *1. Питательная ценность запеченной фаршированной рыбы* |  |
| *2. Особенность приготовления крабов* |  |
| *3. Схема приготовления семги на шпажках* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

***2 вариант***

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| *1. Питательная ценность лосося и овощей, запеченных в конверте* |  |
| *2. Особенности приготовления «косички» из рыбы на подстилке из шпината с соусом сливочным с каперсами* |  |
| *3. Схема приготовления камбалы на пару.* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Критерии оценки результатов ответов на вопросы

1. Ответ на вопрос несет значимую информацию.
2. Ответ на вопрос четко и понятно сформирован.
3. Ответ поддается оцениванию.
4. Ответ ориентирован на получение конкретного результата.

***Примечание:***

Критерии оценки практической работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Технологические карты на блюда | 35 | Каждая правильная технологическая карта 5 баллов |
| Сырьевая ведомость | 10 | Каждая правильная сырьевая ведомость 10 баллов |
| Контрольное задание | 15 | Каждый правильный ответ 5 баллов |
| Максимальное количество баллов | 60 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **60** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 54 - 60 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 48 - 53 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 42 - 47 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 42 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое занятие № 7.**

**Тема:** Адаптация рецептур 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.

**Цель работы:** Изучить правила составления рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Рекомендуемые информационные источники и оборудования:** методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация, Сборник рецептур, книга Долгополовой Светланы «Новые кулинарные технологии», 2005.

Указания к работе:

1.Проанализировать задание.

2.Обобщив полученные знания по пройденному материалу, составьте таблицу закладки продуктов, воспользовавшись сборником технологических нормативов; оформите сырьевую ведомость для блюд: баранина с йогуртом, йоркширский пудинг, медальоны из телячьей вырезки с апельсиново-черничным соусом, свинина, жаренная на сковороде сок, жаркое по-провански, корейка ягненка, фаршированная кедровыми орехами с «Пармезаном» и фламбированная в текиле, мясо, тушенное с пивом, свинина под апельсиновым соусом.

3.Выполните контрольное тестирование.

4.Подготовка и сдача практической работы (работа должна быть оформлена в тетрадях)

Последовательность выполнения работы

2. Составьте технологическую карту.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | 1 порция | | «N» порций | |
| 5 | 4 | 5 | 4 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| n |  |  |  |  |
| Выход | - | - | - | - |

Схема приготовления

Требования к качеству

.

2. Оформите сырьевую ведомость

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № по Сб.рец. | V |  |  |  |  |  |  |  |
| Наимен.  блюда | V |  |  |  |  |  |  |  |
| Кол-во порций | «N» |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименов.  продуктов | брутто |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Всего |  |  |  |  |  |  |  |  |

3. Выполните контрольное задание

***1 вариант***

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| *1. Питательная ценность жаркого по-провански* |  |
| *2. Особенность приготовления медальнов из телячьей вырезки* |  |
| *3. Схема приготовления йоркширского пудинга* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

***2 вариант***

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| *1. Питательная ценность баранины с йогуртом* |  |
| *2. Особенности приготовления свиной корейки* |  |
| *3. Схема приготовления медальонов из телячьей вырезки с апельсиново-черничным соусом* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Критерии оценки результатов ответов на вопросы

1. Ответ на вопрос несет значимую информацию.
2. Ответ на вопрос четко и понятно сформирован.
3. Ответ поддается оцениванию.
4. Ответ ориентирован на получение конкретного результата.

***Примечание:***

Критерии оценки практической работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Технологические карты на блюда | 35 | Каждая правильная технологическая карта 5 баллов |
| Сырьевая ведомость | 10 | Каждая правильная сырьевая ведомость 10 баллов |
| Контрольное задание | 15 | Каждый правильный ответ 5 баллов |
| Максимальное количество баллов | 60 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **60** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 54 - 60 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 48 - 53 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 42 - 47 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 42 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое занятие №8.**

**Тема:** Адаптация рецептур 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.

**Цель работы:** Изучить правила составления рецептур с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Рекомендуемые информационные источники и оборудования:** методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация, Сборник рецептур, книга Долгополовой Светланы «Новые кулинарные технологии», 2005.

Указания к работе:

1.Проанализировать задание.

2.Обобщив полученные знания по пройденному материалу, составьте таблицу закладки продуктов, воспользовавшись сборником технологических нормативов; оформите сырьевую ведомость для блюд: баранина с йогуртом, йоркширский пудинг, медальоны из телячьей вырезки с апельсиново-черничным соусом, свинина, жаренная на сковороде сок, жаркое по-провански, корейка ягненка, фаршированная кедровыми орехами с «Пармезаном» и фламбированная в текиле, мясо, тушенное с пивом, свинина под апельсиновым соусом.

3.Выполните контрольное тестирование.

4.Подготовка и сдача практической работы (работа должна быть оформлена в тетрадях)

Последовательность выполнения работы

2. Составьте технологическую карту.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | 1 порция | | «N» порций | |
| 5 | 4 | 5 | 4 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| n |  |  |  |  |
| Выход | - | - | - | - |

Схема приготовления

Требования к качеству

.

2. Оформите сырьевую ведомость

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № по Сб.рец. | V |  |  |  |  |  |  |  |
| Наимен.  блюда | V |  |  |  |  |  |  |  |
| Кол-во порций | «N» |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименов.  продуктов | брутто |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Всего |  |  |  |  |  |  |  |  |

3. Выполните контрольное задание

***1 вариант***

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| *1. Питательная ценность стриплойна с перечной корочкой и грибным жюльеном* |  |
| *2. Особенность приготовления мясных ежиков в савойской капусте со сметанным соусом* |  |
| *3. Схема приготовления террина из ростбифа с йогуртом* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

***2 вариант***

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| *1. Питательная ценность рулет из ягненка с травами и соусом из красной фасоли* |  |
| *2. Особенности приготовления телячьего язык с тушеными овощами* |  |
| *3. Схема приготовления барбекю из телячьей печени с домашним сыром, чесноком и травами, с соусом из черного винограда* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Критерии оценки результатов ответов на вопросы

1. Ответ на вопрос несет значимую информацию.
2. Ответ на вопрос четко и понятно сформирован.
3. Ответ поддается оцениванию.
4. Ответ ориентирован на получение конкретного результата.

***Примечание:***

Критерии оценки практической работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| Технологические карты на блюда | 35 | Каждая правильная технологическая карта 5 баллов |
| Сырьевая ведомость | 10 | Каждая правильная сырьевая ведомость 10 баллов |
| Контрольное задание | 15 | Каждый правильный ответ 5 баллов |
| Максимальное количество баллов | 60 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **60** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 54 - 60 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 48 - 53 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 42 - 47 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 42 | 2 | не удовлетворительно |