



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Методические рекомендации для выполнения практических занятий
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43 02 01-ПМ.07.ПЗ

РАЗРАБОТЧИК
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Жукова Е.С.
Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2025

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.2/25

Содержание

Введение	3
Практическое занятие №1. Организация рабочего места по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, решение задач и ситуаций	4
Практическое занятие № 2. Организация рабочего места по приготовлению супов, горячих соусов, решение задач и ситуаций	7
Практическое занятие №3. Организация рабочего места повара по приготовлению гарниров, решение задач и ситуаций	9
Практическое занятие № 4 Организация рабочего места повара по приготовлению вторых блюд, решение задач и ситуаций	12
Практическое занятие № 5. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок, холодных соусов, решение задач и ситуаций	16
Источники литературы:.....	23

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.3/25

Введение

Рабочей программой профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Организация деятельности повара» предусмотрено 16 академических часов на проведение практических занятий, из них:

- 10 академических часов отведены на занятия по МДК 07.01;
- 6 академических часов запланированы для занятий по МДК 07.02.

Целью проведения практических занятий является закрепление теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков и умений по отдельным темам курса. Перед проведением практического занятия обучающиеся должны повторить пройденный материал по данной теме, уяснить цель занятия, ознакомиться с последовательностью его проведения. Преподаватель должен проверить знания обучающихся и готовность к выполнению задания.

Для ведения записей (отчетов) по выполнению практических занятий обучающийся должен иметь отдельную тетрадь с полями. Записи должны вестись четко, аккуратно, разборчивым почерком. Каждая новая работа оформляется с новой страницы.

Для закрепления знаний по теме и подготовки к защите в конце каждой работы приводится перечень вопросов для самоконтроля. К защите обучающийся должен представить оформленный отчет по работе, согласно задания, с выводами по работе, должен знать теорию по данной теме, уметь пояснить, как проводилась работа и уметь анализировать полученные результаты.

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.4/25

Раздел 1 Теоретические основы современной технологии

Практическое занятие №1. Организация рабочего места по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, решение задач и ситуаций

Цель работы:

Закрепить теоретические знания по ассортименту, обработке и приготовлению полуфабрикатов из различного сырья.

Формирование компетенций: ПК 7.1-ПК 7.4.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептов, учебная литература;
- калькуляторы.

Содержание работы

Необходимо решить следующие задачи и ситуации:

Задание 1:

Пользуясь Сборником рецептов, рассчитайте массу брутто овощей, которые необходимо переработать овощному цеху заготовочного предприятия, чтобы выполнить заказ, отраженный в таблице, для предприятий общественного питания.

Используйте формулу

$$P_{оп} = P_{о} \cdot (100 - C) : 100, \quad (1)$$

где $P_{оп}$ — масса (нетто) овощных полуфабрикатов, кг; $P_{о}$ — масса овощного сырья (брутто), имея заказ, указанный в таблице 1

Таблица 1 - Расчет массы брутто

Наименование сырья	Масса сырья, брутто	Норма отходов, %	Масса заказа нетто полуфабриката
Картофель		30	5000
Белокочанная капуста		20	2600
Лук репчатый		16	380
Морковь		20	400
Свекла		20	350

Задание 2:

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.5/25

Определите, сколько необходимо кг говядины и из какой части туши можно приготовить 300 порций азу, если масса одной порция 119 г. Можно использовать формулу

$$G = Q \cdot k : q, \quad (2)$$

где G — количество мясных полуфабрикатов (штук, порций, кг); Q — масса мяса (брутто), из которого выпускаются полуфабрикаты, кг; k — коэффициент, учитывающий удельный вес соответствующих частей туши отражен (табличные данные); q — масса порции полуфабрикатов, кг по Сборнику рецептур.

Задание 3:

Необходимо расставить оборудование на технологических линиях, соблюдая санитарно-гигиенические требования и последовательность выполнения операций. Недостающее оборудование можно взять произвольно.

3.1 Расставьте оборудование на линии обработки мяса по ходу технологического процесса:

- рабочий стол для обвалки мяса;
- ванну для мойки мяса
- мясорубку;
- разрубочный стул;
- универсальный привод ПМ-1,1;
- рабочий стол для приготовления рубленых полуфабрикатов

3.2 Расставьте оборудование в овощном цехе на линии обработки картофеля по ходу технологического процесса:

- ванна для мойки овощей;
- рабочий стол для доочистки;
- картофелечистка типа МОК;
- универсальный привод ПУ;
- ванна для очищенного картофеля.

Задание 4:

Для закрепления пройденного материала, определите последовательность операций в технологическом процессе.

4.1 Определите последовательность операций технологического процесса обработки полупотрошенной птицы:

- изготовление полуфабрикатов;

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.6/25

- опаливание;
- охлаждение;
- размораживание;
- потрошение;
- удаление головы, шейки, ножек;
- формовка тушек разделанных;
- обработка потрохов;
- расфасовка и упаковка;
- транспортирование.

4.2 Определите последовательность операций технологического процесса обработки мяса:

- дефростация мороженого мяса;
- обмывание;
- обсушивание;
- зачистка поверхности и срезание клейм;
- обвалка;
- деление на отруба;
- выделение крупнокусковых частей;
- жиловка мяса;
- приготовление полуфабрикатов.

Содержание отчета:

1. Наименование практического занятия
2. Цель занятия
3. Отчет о выполнении задания
4. Даты и подписи

Используемые источники: [1,2,3,4].

Практическое занятие №1. Организация рабочего места по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, решение задач и ситуаций

Контрольные вопросы:

1. Назовите существующие формы нарезки продуктов и требования к ним.
2. Современные направления в приготовлении полуфабрикатов.

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.7/25

Практическое занятие № 2. Организация рабочего места по приготовлению супов, горячих соусов, решение задач и ситуаций

Цель занятия: Закрепить теоретические знания по ассортименту и приготовлению различных видов супов, соусов.

Формирование компетенций: ПК 7.1- ПК 7.4.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептов, учебная литература;
- калькуляторы.

Содержание работы

Необходимо решить следующие задачи и ситуации:

Задание 1

Пользуясь списком оборудования, необходимо организовать рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха с двумя технологическими линиями, имея перечисленное оборудование. Недостающее оборудование можно взять произвольно.

1. КПЭСМ-60 - котел пищеварочный;
2. СЭСМ-0,2 - сковорода электрическая;
3. ВСМ-420 - вставка;
4. ВСМ-210 - вставка;
5. ПЭСМ-4Ш - плита электрическая четырех конфорочная;
6. СМВСМ - стол со встроенной моечной ванной;
7. ВНЦ-2 - весы настольные циферблатные;
8. СММСМ - стол для установки средств малой механизации;
9. СОЭСМЗ - стол с охлаждаемым шкафом и горкой;
10. Планшет настенный для технологических карт.

Задание 2

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

внешний вид - свекла, капуста, коренья сохранили свою форму, форма нарезки капусты - соломка или шашки, нарезка остальных овощей соответствует нарезке капусты, добавлена сметана и зелень;

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.8/25

консистенция - жидкая, овощи мягкие, непереваренные;

цвет- малиново-красный;

вкус - кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.

Укажите полное название блюда и номер рецептуры.

Опишите, в чем заключается подготовка продуктов для приготовления данного блюда. Напишите требования к их качеству. Уточните, как сохраните у блюда красивый свекольный цвет.

Задание 3

Пользуясь списком оборудования, необходимо организовать рабочее место повара в соусном отделении горячего цеха с двумя технологическими линиями. Недостающее оборудование можно взять произвольно.

1. МСЭСМ-50 - мармит для соусов;
2. ПЭСМ-4Ш - плита четырех конфорочная;
3. ВСМ-420 - вставка;
4. ВНЦ-2 - весы настольные циферблатные;
5. СММСМ - стол для установки средств малой механизации;
6. СОЭСМЗ - стол с охлаждаемым шкафом и горкой;
7. СМВСМ - стол со встроенной моечной ванной;
8. СП-1470 - стол для установки средств;
9. ФЭСМ-20 - фритюрница;
10. СЭСМ-0,2 - сковорода;
11. ШЖЭСМ-2 - шкаф жарочный двухкамерный;
12. Планшет настенный для технологических карт.

Задание 4

Требования к качеству какого соуса приведены ниже?

внешний вид - однородная масса с кусочками мелко рубленного лука и корнизонов, корнизоны равномерно распределены по всей массе;

консистенция - полужидкая, нежная;

цвет- от светло- до темно-коричневого;

вкус и запах - острый, с ароматом консервированных огурцов, лука, специй.

Укажите полное название блюда и номер рецептуры.

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.9/25

Напишите требования к их качеству продуктов, необходимых для приготовления данного соуса.

Задание 5

Дополните недостающими операциями (б, ж) последовательность приготовления красного основного соуса:

- а - приготовление коричневого бульона;
- б -
- в - пассерование овощей с томатом;
- г - соединение подготовленных компонентов, варка соуса;
- д - введение ароматических и вкусовых добавок, заправка соуса;
- е - процеживание;
- ж - .

Содержание отчета:

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи

Используемые источники: [2,3,8].

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления и ассортимент белых и красных соусов?
2. Охарактеризуйте технологию приготовления молочных, яично-масляных и сметанных соусов и их производных?

Практическое занятие №3. Организация рабочего места повара по приготовлению гарниров, решение задач и ситуаций

Цель занятия:

Закрепить теоретические знания по ассортименту и приготовлению различных видов **блюд и гарниров из овощей.**

Формирование компетенций: ПК 7.1-ПК 7.4.

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.10/25

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептов, учебная литература;
- калькуляторы.

Содержание работы:

Необходимо решить следующие задачи и ситуации:

Задание 1

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

Внешний вид - нарезка равномерная, картофель хорошо проварен (допускается частичное разваривание);

цвет - желтовато-белый;

вкус и запах - свежесваренного картофеля и молока.

Укажите полное название блюда и номер рецептуры. Составьте схему приготовления данного блюда.

Задание 2

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

Внешний вид - капуста нарезана крупными кусками (дольками), не переварена, полита соусом сухарным;

цвет - белый;

вкус и запах - характерные для вареной капусты без привкуса и запаха пареной.

Подберите необходимые посуду, инвентарь, инструменты, механическое оборудование из перечисленных для организации рабочего места повара: кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игра поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер. Подберите необходимые ингредиенты и укажите требования к их качеству.

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.11/25

Задание 3

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

Внешний вид - форма овально-заостренная; на поверхности поджаристая корочка, изделия без трещин, рядом подлит соус;

Цвет - на поверхности красновато-коричневый, на изломе ярко-оранжевый;

Вкус - сладковато-кислый от соуса;

Запах - сметаны.

Произведите перерасчет массы моркови для декабря месяца. Определите изменение массы данного полуфабриката после жарки (г,%).

Задание 4

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

Внешний вид - голубцы целые, не развернутые, политы соусом, в котором запекались; капуста мягкая, фарш сочный;

Цвет - поверхность равномерно обжаренная, с боков белая, соус розовый;

Вкус и запах - свойственные запеченной капусте и фаршу;

Консистенция - мягкая, сочная.

Определите изменение массы данного полуфабриката после обжарки и запекания (г,%).

Содержание отчета:

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи

Используемые источники: [2,3,8].

Контрольные вопросы:

1. Назовите назначение гарниров, основные продукты и отличия сложных и простых гарниров?

2. Опишите нормы выхода гарнира на порцию и какие продукты можно подать дополнительно на гарнир?

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.12/25

Практическое занятие № 4 Организация рабочего места повара по приготовлению вторых блюд, решение задач и ситуаций

Цель занятия:

Закрепить теоретические знания по ассортименту и приготовлению различных видов блюд из гидробионтов, мяса, птицы, яиц, творога.

Формирование компетенций: ПК 7.1-ПК 7.4.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептов, учебная литература;
- калькуляторы.

Содержание работы:

Необходимо по вариантам решить следующие задачи и ситуации:

Задание 1

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

Внешний вид - изделия имеют форму полумесяца, на поверхности поджаристая корочка, без трещин и отпавшей панировки, гарнир уложен рядом, соус подан в соуснике;

цвет - от светло-желтого до светло-коричневого;

вкус и запах - свойственные жареной рыбе и томатному соусу;

консистенция - рыбной массы и фарша мягкая.

Укажите полное название блюда и номер рецептуры. Составьте схему приготовления данного блюда.

Задание 2

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

Внешний вид - рыба покрыта поджаристой корочкой, но не подгоревшей, соус подан в соуснике;

цвет - от светло-желтого до светло-коричневого на поверхности;

вкус и запах - свойственные жареной рыбе;

консистенция - рыба мягкая, но не развалившаяся.

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.13/25

Подберите необходимые посуду, инвентарь, инструменты, механическое оборудование из перечисленных для организации рабочего места повара: кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игра поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

Задание 3

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

Внешний вид - рыба без изломов, не переварена, картофель сохранил форму, соус подан в соуснике;

цвет - рыбы и картофеля белый;

вкус и запах - свойственные отварной рыбе и специям;

консистенция - рыба мягкая, но не дряблая, картофель мягкий.

Укажите полное название блюда и номер рецептуры. Произведите перерасчет массы моркови для февраля месяца.

Задание 4

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

Внешний вид - рыба без костей и кожи, порционный кусок в виде ромба, покрытого золотистой корочкой, но не подгоревшей, гарнир уложен рядом, соус подан в соуснике;

вкус и запах - свойственные жареной рыбе, без запаха пережаренного фритюра;

консистенция - рыба мягкая, сочная, корочка слегка упругая.

Укажите полное название блюда и номер рецептуры.

Подберите необходимые ингредиенты и укажите требования к их качеству.

Задание 5

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

внешний вид - мясо нарезано поперек волокон на тонкие куски, не заветрено, гарнир и соус рядом;

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.14/25

цвет - от светло-серого до темного;

вкус - в меру соленый с ароматом, свойственным данному виду мяса;

консистенция - мягкая, сочная.

Укажите полное название блюда и номер рецептуры. Подберите необходимые посуду, инвентарь, инструменты, механическое оборудование из перечисленных для организации рабочего места повара: кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, ситейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игра поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закулочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

Подберите необходимые ингредиенты и укажите требования к их качеству.

Задание 6

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

внешний вид -на поверхности поджаристая корочка, гарнир рядом, сверху зеленое масло;

цвет - светло-коричневый;

вкус и запах -свойственные жареной говядине;

консистенция -полусочная.

Рассчитайте количество продуктов, необходимых для приготовления 50 порций данного блюда с соусом и гарниром.

Задание 7

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

внешний вид - куски мяса одинаковой толщины, на разрезе видны овощи, гарнир уложен сбоку, мясо полито соусом;

цвет - на поверхности коричневая корочка, на разрезе оранжевые и белые вкрапления моркови и шпика;

вкус и запах - свойственные мясу с запахом овощей и специй.

Укажите полное название блюда и номер рецептуры. Составьте схему приготовления данного блюда.

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.15/25

Задание 8

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

внешний вид - форма пирожка, продукты не свисают по краям;

цвет - светло-желтый со слегка коричневой поджаристой корочкой;

вкус и запах - соответствуют вкусу и запаху яиц и добавленных в блюдо продуктов;

консистенция - густообразная.

Укажите полное название блюда и номер рецептуры.

Подберите необходимые посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для организации рабочего места повара.

Укажите требования к качеству сырья.

Задание 9

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

внешний вид - изделия правильной круглой формы, поверхность ровная, без трещин;

консистенция - мягкая, масса однородная, без крупинки внутри;

цвет золотисто-желтый, без подгорелых мест;

вкус - кисло-сладкий;

запах - творога.

Укажите полное название блюда и номер рецептуры. Составьте схему приготовления данного блюда.

Задание 10

Оформите технологическую карту на одно сложное горячее блюдо из птицы или дичи. Рассчитайте количество продуктов, необходимых для приготовления 20 порций данного блюда.

Содержание отчета:

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.16/25

Используемые источники: [2,3,8].

Контрольные вопросы:

1. Перечислите виды тепловой обработки используют для приготовления блюд из рыбы.
2. Назовите виды тепловой обработки используют для приготовления вторых блюд из птицы, дичи, кролика.

Раздел 1.3. Приготовление холодной кулинарной продукции

Практическое занятие № 5. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок, холодных соусов, решение задач и ситуаций

Цель занятия:

Закрепить теоретические знания по ассортименту и приготовлению холодных блюд и закусок.

Формирование компетенций: ПК 7.1- ПК 7.4.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептов, учебная литература;
- калькуляторы.

Содержание работы

Необходимо решить следующие задачи и ситуации:

Задание 1

Повару необходимо приготовить 15 порций блюда "Филе из фазана фаршированное". Укажите требования к качеству основного сырья. Составьте схему приготовления данного блюда.

Задание 2

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

внешний вид -продукты нарезаны ломтиками, под соусом, уложены в салатник, украшены;

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.17/25

цвет- серый;

вкус - свойственный мясу, слегка острый от майонеза и соленых огурцов.

Укажите полное название блюда и номер рецептуры. Организуйте рабочее место повара по приготовлению данного блюда с указанием необходимого оборудования, инвентаря, инструментов, сырья.

Задание 3

Требования к качеству какого блюда приведены ниже?

Внешний вид -одинаковые кусочки сельди под заправкой, гарнир не заветрен;

цвет - поверхность сельди блестящая, овощи не потемневшие;

вкус - сельдь не очень соленая;

консистенция - упругая, не дряблая, овощи мягкие, непереваренные.

Определите количество отходов при обработке сельди на чистое филе (без кожи и костей) (г, %). Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления данного блюда с гарниром на 10 порций.

Задание 4

Требования к качеству какого соуса приведены ниже?

Внешний вид -сливочное масло, смешанное с мелкорубленной зеленью петрушки, охлажденное, сформованное в форме батончика;

цвет - зеленоватый;

вкус и запах- сливочного масла с ароматом зелени петрушки, лимона.

Укажите полное название соуса и номер рецептуры.

Составьте схему приготовления данного соуса.

Задание 5

Требования к качеству какого соуса приведены ниже?

Внешний вид -светло-желтая жидкость;

консистенция - жидкая;

вкус и запах- острый с ароматом специй, растительного масла, уксуса.

Укажите полное название соуса и номер рецептуры.

Подберите необходимые посуду, инвентарь, инструменты, оборудование для организации рабочего место повара.

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.18/25

Задание 6

Повару необходимо приготовить 20 порций холодного соуса "Соус майонез с желе". Оформите технологическую карту. Укажите требования к качеству сырья и подаче соуса.

Содержание отчета:

Наименование практического занятия;

Цель занятия;

Отчет о выполнении задания;

Даты и подписи

Используемые источники: [2,3,8].

Контрольные вопросы:

1. Классификация холодных блюд и закусок.
2. Какие вы знаете виды холодных соусов?

МДК.07.02. Организация деятельности кондитера

Практическая работа №1. Составление ТК, ТТК на пирожные и торты. Расчет потребного количества сырья

Цель занятия:

Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья для составления ТТК или ТК на заданное количество изделий.

Формирование компетенций: ПК 7.5-7.9

Исходные данные и материалы:

Сборники рецептур.

Задания практического занятия.

Калькуляторы.

Канцелярские принадлежности.

Задания на практическое занятие:

Задание № 1

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.19/25

Выпишите формулы расчета норм воды для приготовления теста, а также отделочных п/ф с учетом влажности.

$$X = \frac{100 * C}{100 - A} - B,$$

Где,

A – влажность теста, %;

C – масса сырья сухого вещества;

B – масса сырья в натуре.

Влажность сырья может колебаться в небольших $\pm\%$. Поэтому берем средний показатель ($32 \pm 4\% = 33\%$).

Задача № 1

Рассчитайте количество сырья, воды для приготовления 5,5 кг сиропа для промочки.

1. Произвести расчет сырья на 5,5 кг воды (р-ра №56 сб. р-р).
2. Произвести расчет воды, используя формулу.
3. Выписать т.п. и требования к качеству.
4. Ответить на вопрос: чем отличается сироп крепленный от сиропа для пропитки?

Задача № 2

Определить норму сырья для приготовления 12 кг помады.

1. Расчет сырья для помады на 12 кг (р-ра №58 сб. р-р).
2. Расчет воды.
3. Технология приготовления и т/к помады.
4. Отличие помады шоколадной от основной.

Задача № 3

Необходимо приготовить 4,5 кг желе для оформления тортов.

1. Произвести расчет сырья на 4,5 кг (р-ра №61).
2. Расчет воды согласно формуле $X = \frac{100 * C}{100 - A} - B$.

3. Составить таблицу ассортимента желе.
4. Выписать технологию приготовления и требования к качеству.

Задача № 4

Определите набор сырья для приготовления 9,5 кг суфле для прослойки коржей и отделки поверхности торта.

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.20/25

1. Произвести расчет сырья на 9,5 кг суфле (р-ра №62).
2. Произвести расчет сахарно-агарового сиропа (р-ра №64).
3. Рассчитать воду для сиропа по формуле.
4. Т.п. и т/к к суфле и сиропу. Вывод.

Литература: [1].

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи студента и преподавателя.

Вопросы для самопроверки:

1. Чем отличается сироп для промочки от сиропа сахара агарового?
2. В чем отличие суфле от желе?
3. Какие требования к обработке и качеству белков яиц?
4. Подготовка агара для приготовления сахаро-агарового сиропа.
5. Какой ассортимент желе Вы можете предложить для оформления тортов?
6. Что такое инвертный сироп? инвертный сахар? Где их используют?

Практическая работа №2. Составление ТК, ТТК на легкие обезжиренные торты и пирожные. Расчет потребного количества сырья

Цель занятия:

Сформировать умения и навыки по выполнению расчетов норм сырья на заданное количество изделий.

Формирование компетенций: ПК.7.5.-7.9

Исходные данные и материалы:

Сборники рецептур.

Задания практического занятия.

Калькуляторы.

Канцелярские принадлежности.

Задания на практическое занятие:

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.21/25

Задание № 1

1. Определите набор сырья для приготовления 15 кг крема сливочного (основного) №30 сборника рецептов.
2. Дайте сравнительную характеристику крема сливочного (№30-1, 32 сб. р-р) и крема сливочного «новый». В чем разница между ними?
3. Выпишите т.п., т/к крема основного и крема сливочного «Новый».

Задача № 1

Определите набор сырья для приготовления 12 кг крема «Сливочный фруктовый» (№34 с.33 сб. р-р).

1. Рассчитать сливочный фруктовый крем на 12 кг.
2. Рассчитать сливочный Новый №31 (согласно п.а.).
3. Выписать т.п. и т/к.

Задача № 2

Определить набор сырья для приготовления 6 кг крема «Шарлотт» (основной).

1. Расчет крема «Шарлотт» на 6 кг (№39 сб. р-р).
2. Расчет сиропа «Шарлотт» №40 (по расчету массы в натуре).
3. Составить схему технологии приготовления крема, сиропа.
4. Сравнить крем «Шарлотт» на агаре со сливочно-ореховым кремом.

Задача № 3

Необходимо приготовить 16 кг крема «Глясе» (основной) №48.

1. Рассчитать крем «Глясе».
2. Рассчитать воду для сиропа (соотношение 4:1).
3. Выписать т.п. и т/к. Вывод.

Литература: [1].

Содержание отчета:

Номер занятия

Наименование занятия

Цель занятия

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.22/25

Отчет о выполнении задания

Дата и подписи студента и преподавателя.

Вопросы для самопроверки:

1. В чем отличие крема «Шарлотт» основного от крема «Шарлотт» на агаре?
2. Почему кремы увеличиваются в объеме? Во сколько раз увеличиваются кремы?
3. Какое значение в креме имеет агар? Зачем его добавляют?
4. Какие санитарно-гигиенические требования необходимо соблюдать при работе в холодном цехе (кондитерского блока)?
5. Требования и подготовка масла.
6. Как ввести какао-порошок в шоколадный крем?

Д/з: 1. Повторить кремы, отделочные и крошковые п/ф.

2. Выписать 1-2 новых крема.

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.23/25

Источники литературы:

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1.Орешкина, Н. А. Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании) [Электронный ресурс]: практикум / Н. А. Орешкина. - Москва: КноРус, 2021. - 225 on-line.
	2.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-BOOK.ru.
	3.Кашченко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. Ф. Кашченко, Р. В. Кашченко. - Москва: Альфа - М; Инфра-М, 2023. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN
	4.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Шитякова Т. Ю. , Качурина Т.А. , Сопачева Т.А. Год выпуска: 2023, 176 с
	5.Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс: учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева [и др.]. - Москва : КноРус, 2020.
	6.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Семичева Г. П. Год выпуска: 2023, 240 с
	7.Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + eПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2023
	8.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2022.-374 с.
	9.Приготовление блюд из овощей и грибов Соколова Е. И. Год выпуска: 2022.- 288 с
	10.Приготовление супов и соусов Дубровская Н.И. , Чубасова Е. В. Год выпуска: 2017, 2022. - 176 с
	11.Приготовление блюд из рыбы Качурина Т.А. Год выпуска: 2017, 2018 160 с
	12.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Семичева Г. П. Год выпуска: 2022.- 208 с
	13.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Самородова И. П.Год выпуска: 2022.- с 128
Дополнительные	14.Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	15.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Самородова И. П. 2016 192 с
	16.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	17.Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: уч/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.- М., 2016.- 320 с.
	18.Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс]: междунар. науч. конф. (Калининград, 26 мая 2016): материалы / ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская, О. П. Чернега. - Калининград : КГТУ, 2016
	19.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: уч / Л.З. Шильман.- М., 2014.-176 с.
	20.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с.
	21.Кашченко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашченко, Р.Ф. Кашченко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. – 416 с

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.24/25

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Нормативная и законодательная литература	22.ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	23.ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	24.ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	25.ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	26.ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)
	27.ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	28.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	29.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	30.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	31.ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	32.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	33.ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
	34.ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	35.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	36.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	37.ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	38.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
40.Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".	
41.Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2	
42.СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями	
43.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	
44.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.	

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО-43 02 15-ПМ.07.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.25/25

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	45.СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	46.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	47.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	48.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	49.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	50.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004
	51.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006
	52.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008
	53.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	54.Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	55.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
Интернет-источники	56. http:// tourlib.net/ http://www.twirpx.com/ http://st.vstu.by/ http://www.fb2club.ru/ http://www.internet-law.ru/ www.consultant.ru https://rg.ru http://docs.cntd.ru/ http://ohranatruda.ru/ http://base.garant.ru/ http://foodrussia.net/
Электронные образовательные ресурсы	57.ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	58.ЭБС « ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	59.ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	60.Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
Периодические издания	61.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
	62.Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	63.Журнал «Рыбное хозяйство»;
	64.Журнал «Стандарты и качество».