МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КОЛЛЕДЖ ТРАДИЦИОННЫХ ИСКУССТВ НАРОДОВ ЗАБАЙКАЛЬЯ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

**ПМ.03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

3курс

форма обучения очная

**Иволгинск, 2019**

Методические указания для обучающихся по выполнения практических работ являются частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и составлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565) по **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**, 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 учебному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Методические указания по выполнению практических работ предназначены для обучающихся очной формы обучения.

Методические указания включают в себя учебную цель, перечень 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 обучающихся и инструкцию по ее выполнению, методику анализа полученных результатов, порядок и образец отчета о проделанной работе.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА** | **4** |
| **ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ** | **6** |
| **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ** | **7** |
| **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ** | **7** |
| **ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ПРАКТИЧЕСКИХ****ЗАНЯТИЙ** | **8** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1** | **9** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2** | **10** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3** | **12** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4** | **13** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5** | **14** |
| **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №6** | **15** |
| **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ** | **17** |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Методические указания разработаны в соответствии с рабочей программой ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, для обучающихся профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Методические указания предназначены для организации учебного процесса по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,, а также подготовки и проведению практических занятий и их проверки.

Практические задания предназначены для закрепления теоретического материала по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, и выработки навыков его применения в практических расчетах.

Практические занятия являются важными видами учебной работы обучающихся по профессиональному модулю и выполняются в пределах часов, предусмотренных учебным планом профессии.

Цель методических указаний по изучению данного профессионального модуля, в формировании готовности к выполнению соответствующего вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций:

ПК. 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК.3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК.3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК.3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК.3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК.3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

А также развитие общих компетенций по профессии:

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой длявыполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноеразвитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языкес учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанноеповедение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном ииностранном языке |

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.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Раздел, тема | №, наименование практической работы(в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины/МДК) | Кол-вочасов по программе | Контрольно-оценочные средства |
| **Раздел 1** |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента | *Практическая работа №1* | 2 | Выполнение задания |
| Тема: Тренинг по организации рабочего места повара поприготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механическогооборудования: слайсера, электрохлеборезки. | *Практическая работа №2* | 2 | Выполнение задания |
| Тема: Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов,бутербродов, холодныхблюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологическогооборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения. | *Практическая работа №3* | 3 | Выполнение задания |
| Тема: Расчет количества сырья, выхода бутербродов | *Практическая работа №4* | 2 | Выполнение задания |
| Тема: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд | *Практическая работа №5* | 2 | Выполнение задания |
| Тема: Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом(тематический вечер, | *Практическая работа №6* | 4 | Выполнение задания |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. |  |  |  |
| Тема: **:** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания. | *Практическая работа №7* | 2 | Выполнение задания |

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

Практические работы выполняются в рабочей тетради, в которую записывается название работы, задание. Обучающиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов практической работы. Преподаватель подводит итог практической работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

Критерии оценки практической работы

Практические занятия оцениваются преподавателем по следующим критериям:

* + соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствующей форме;
	+ логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;
	+ объем, характер и качество использованных источников;
	+ теоретическая и методическая полнота. Оценивая задание, преподаватель ставит отметку.

«5» -работа соответствует всем критериям

«4»- работа не в полной мере соответствует всем критериям, либо не соответствует одному из критериев

«3» -работа не соответствует двум критериям

«2» - работа не соответствует ни одному из критериев

Техника безопасности при выполнении практических занятий

*Перед началом практического занятия:*

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите все посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

*Во время работы:*

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического задания обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны,не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это не предусмотрено по заданию.

*По окончании работы:*

1. Приведите в порядок свое рабочее место
2. Сдайте учебную литературу и рабочую тетрадь преподавателю.

*При выполнении работы строго запрещается:*

1. Бесцельно ходить по кабинету
2. Покидать помещение кабинета во время практического занятия без разрешения преподавателя.

Раздел № 1

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Практическое занятие №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:** Закрепить знания по организации рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции**.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.

Оборудование: раздаточный материал.

**Задание № 1**:Определить основные рабочие места холодного цеха, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски:

* ассорти рыбное;
* салат «Оригинальный»;
* салат «Аргентинское танго»;
* ассорти мясное;
* заливное из дичи.

**Задание № 2**.Дать характеристику рабочих мест согласно заданию № 1.

**Задание № 3**. Подберите инвентарь в соответствии с вопросом. Вопросы:

* 1. Набор инвентаря, инструментов для приготовления холодных овощных и сладких супов. 2.Набор инвентаря, инструментов для приготовления заливных блюд.
1. Набор инвентаря для приготовления бутербродов
2. Набор инвентаря для приготовления овощных салатов
3. Набор для приготовления сладких блюд.

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование инвентаря, инструмента** |
| 1. | Карбовочный нож |
| 2. | Хлебный нож |
| 3. | Сырный нож |
| 4. | Гастрономический нож |
| 5. | Ручной маслоделитель |
| 6. | Приспособление для украшений из овощей |
| 7. | Яйцерезка |
| 8. | Портативная взбивалка |
| 9. | Формочки для желе, муссов |
| 10. | Яблокорезка |
| 11. | Ножи поварской тройки |
| 12. | Скребок для масла |
| 13. | Форма для заливных блюд |

**Задание № 4**. – Подбор оборудования для холодного цеха

**Задание № 5**.Подобрать посуду для подачи холодных блюд и закусок.

Фарфоровые и металлические блюда предназначены для подачи Селедочницу используют для подачи стеклянные вазы для

икорницы для подачи

салатники для розетки для

Сделать вывод о проделанной работе.

**Эталон ответа:**

Задание № 1.

Основные рабочие места:

1. Место для приготовления закусок из гастрономических блюд;
2. Место для приготовления салатов и винегретов;
3. Место для приготовления заливных блюд.

Задание № 2.

На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов устанавливают: - столы производственные; - весы настольные циферблатные; - машину

для нарезки гастрономических продуктов; - доски разделочные; - ножи гастрономические. На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов устанавливают: - ванны или стол со встроенной моечной ванной; - доски разделочные; - привод универсальный для холодного цеха; 12 - ножи поварской тройки; - весы настольные циферблатные; - столы с охлаждаемым шкафом и горкой; - инвентарь для порционирования; - инструменты для

фигурной нарезки продуктов. На рабочем месте для приготовления заливных блюд устанавливают: - столы производственные; - весы настольные циферблатные; - доски разделочные; - ножи поварской тройки; - лотки для заливного; - ножи для фигурной нарезки; - стол с охлаждаемым шкафом или холодильный шкаф.

**Задание № 4.** Низкотемпературный прилавок Льдогенератор

Машина кухонная универсальная Весы настольные электронные

Задание №5.

Ассорти

Сельди и рыбной гастрономии Сырых овощей

Икры зернистой Салатов и венигретов Лимона и зелени

Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценки

*Правильные ответы составляют 90%-5 Правильные ответы составляют 80%-4 Правильные ответы составляют* 50% -3

*Правильные ответы составляют менее 50 %-2*

Практическое занятие 2.

***Тема:*** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

***Цель:*** Изучить организацию рабочего места по приготовлению салатов***,*** бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

**Оборудование**: раздаточный материал, учебник, сборник рецептур, калькулятор.

**Задание № 1**.Составить технологическую карту на салат-коктейль с ветчиной и сыром.

**Задание № 2.** Составить технологическую карту на винегрет овощной.

**Задание № 3**. Решить задачу

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций «Салат- коктейль с курицей и фруктами» с выходом 1 порции 150 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций «Салата мясного», с выходом 1 порции 100 гр.

**Задание №4*.*** Составить технологические схемы приготовления следующих холодных

закусок:

**Задание № 5.** Зарисовать таблицу, описать процесс подготовки хлеба.

**Задание № 6**. Изучить конструкцию слайсера, заполнить таблицу правила техники безопасности при работе на слайсере.



**Задание № 7.**.Изучить правила эксплуатации и правила техники безопасности при работе на электрохлеборезке. Данные занести в таблицу.



**Задание № 8**.Изучить причины неполадок возникшие в процессе работы на МРХ-200.

|  |  |
| --- | --- |
| Неисправность | Причина неисправности |
| 1. Не качественная нарезка хлеба | 1. Плохо закреплен хлеб вилкой в каретке |
| 2. Заклинило дисковый нож | 2. Долгая работа |
| 3. Кусочки хлеба кривые | 3. Не верно установлена регулировочная гайка |
| 4. Масса кусочка несоответствует норме | 4. Затупился дисковый нож |
| 5. Перегрев двигателя | 5.Попал посторонний предмет |

Каким образом можно устранить неполадки? **Сделать вывод о проделанной работе** Эталон ответов:

Задание № 8.

1-4, 2-5, 3-1, 4-3, 5-2.

* 1. Отключить, очистить дисковый нож от крошек, заточить

Критерии оценки

*Правильные ответы составляют 90%-5 Правильные ответы составляют 80%-4 Правильные ответы составляют* 60% -3 *Правильные ответы составляют менее 50 % -2*

Практическое занятие 3.

Тема: 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.

**Цель**: Закрепление знаний по подготовке продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок к хранению, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

**Оборудование**: раздаточный материал, учебник.

**Задание № 1.** Зарисовать таблицу в тетрадь, определить назначение холодильного оборудования.

**Задание № 2.**Зарисовать таблицу в тетрадь**.** Пользуясь раздаточным материалом изучить правила безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

**Задание №3.** Пользуясь правилами эксплуатации холодильного шкафа ШХ-0.7, составьте план подготовки к работе,

**Задание № 4.** Пользуясь раздаточным материалом, составьте план подготовки к работе аппарата для ваккумирования, перечислите действия выполняемые по окончанию работы **Задание № 5.** Ответить на вопрос.

В каких режимах может работать шкаф интенсивного охлаждения. Опишите процесс.

Сделать вывод о проделанной работе. Эталон ответов

**Задание № 5.**

Мягкий(soft)- для нежных продуктов ( зелени, легкой выпечки). Во время щадящего цикла охлаждения температура падает ниже 0, что исключает поверхностную заморозку. При

мягкой заморозке микрокристаллы льда образуются внутри продукта.

Интенсивный (hard)- для продуктов больших по размеру. Пригоден для продуктов

боящихся поверхностной заморозки. Этот режим подходит для консервации больших партий продукции на длительное время.

Критерии оценки

*Правильные ответы составляют 90%-5 Правильные ответы составляют 80%-4 Правильные ответы составляют* 60% -3 *Правильные ответы составляют менее 50 % -2*

**Практическое занятие 4 Тема:** Расчет количества сырья, выхода бутербродов

**Цель**: Закрепление навыков расчета количества сырья, выхода бутербродов.

**Оборудование**: раздаточный материал, сборник рецептур, калькулятор.

**Задание № 1.** Составить технологическую карту на закрытый бутерброд с сыром.

**Задание №2**.Произвести расчет продуктов для канапе с сыром и окороком на 65 порций.

**Задание № 3.** Произвести расчет продуктов для закрытого бутерброда с сыром в количестве 33 штуки с выходом 70 грамм. Данные занести в таблицу

Расчет продуктов для закрытого бутерброда с сыром

Задание № 4.

**Ответить на вопросы.**

1. Подготовка хлеба для бутербродов. А) открытых

Б) закрытых В) горячих

1. Составьте алгоритм приготовления бутерброда с паюсной икрой.

**Задание № 5.** Составить технологическую карту на 15 порций бутерброда с сельдью

**Задание №6**.Произвести расчет продуктов для на бутерброд с сельдью на 65 порций. Данные занести в таблицу.

**Задание № 7.** Произвести расчет продуктов для канапе с паштетом на 13 порций с выходом 50 грамм. Данные занести в таблицу.

**Задание № 8.**Ответить на вопросы.

1. Что служит основой для приготовления канапе?

а) б) в) г)

1. Какую посуду используют для подачи канапе? Выберите правильный вариант.

а) тарелки б) вазы в) блюда г) подносы

1. Составьте алгоритм приготовления бутерброда с паштетом. а) б) в) г)

Сделать вывод о проделанной работе

**Эталон ответов Задание № 4.**

2)Твердую икру нарезают ломтиками, мягкую разминают на доске, смазанной растительным маслом

Кладут на нее ломтики хлеба Срезают с доски вместе с хлебом

Украшают сливочным маслом, зеленью

Задание № 8.

1)Подсушенный хлеб

Выпеченные изделия из слоеного теста Гренки

Сухое печенье 2) а) ; б) ; в)

3) Хлеб нарезать

Смазать сливочным маслом Уложить кусочки паштета Украсить зеленью, маслом.

Критерии оценки

*Правильные ответы составляют 90%-5 Правильные ответы составляют 80%-4 Правильные ответы составляют* 60% -3 *Правильные ответы составляют менее 50 % -2*

**Практическое занятие 5 Тема:** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.

**Цель**: Закрепление навыков расчета количества сырья, выхода готовых холодных блюд

**Оборудование**: раздаточный материал, сборник рецептур, калькулятор.

**Задание № 1.** Произведите расчет продуктов на блюдо « Галантин из рыбы» на 1 порцию и 48 порций с выходом 150 гр . Данные занесите в таблицу.

**Задание № 2.** Произведите расчет продуктов Ассорти мясного если выход блюда составляет 150 грамм. Данные занесите в таблицу**.** Количество продуктов

На 1 порцию

Количество продуктов на 18 порций

**Задание № 3.**.Ответить на вопросы

1. Какова норма отпуска салатов на 1порцию?
2. Назовите температуру подачи салатов?
3. Какая форма нарезки используется для салата из свежих огурцов? а) б)

**Задание № 4.**. Произвести расчет продуктов на 46 порций салата « мясного» с выходом 200 гр.

**Задание № 5.** Подобрать оборудование и инвентарь для приготовления салата « Мясного»

Задание № 6

* 1. *Укажите:* Срок хранения салатов:

Заправленные: а) 30мин; б) 2час; в) 3час; г) 1час.

Не заправленные: а) 6час; б) 8 час; в) 12час; г) 24час. 2)Определите название блюда по данному набору продуктов:

Вареная грудка кур, вареный картофель, соленые огурцы, кусочки салата, майонез.

**Задание № 7**. Ответьте на вопрос :

В чем подают салат коктейль?

**Задание № 8.** Изучить технологию приготовления Теплого салата из кальмаров с соусом "Рокфор". Произвести расчет соуса « Рокфор» на 1 порцию, расчет для петрушки п/ф на 1 порцию.

Технология приготовления и оформления:

Кальмары нарезать соломкой, посолить, припустить в небольшом количестве воды до готовности. Морковь прогреть с добавлением лимонного сока.

Смешать кальмары и морковь, заправить смесью из петрушки и оливкового масла. На тарелку выложить соус "Рокфор", рядом - горкой - салат. Подавать теплым.

Для петрушки п/ф: листья петрушки довольно крупно порубить, помять с солью, смешать с оливковым маслом, оставить на 30 мин. (Приправу можно хранить 5 дней).Для соуса "Рокфор" : измельченный сыр и сливки пробить в блендере. (Соус можно хранить 3

дня).Выход 1 порции: 145/15 г.

**Задание № 9.** Сделать расчет на 28 порций , заполнить таблицу.

Сделать вывод о проделанной работе.

Эталон ответов задание № 3. 1)100, 150, 200гр

2) 10. -12град

3)Кружочек, ломтик

Эталон ответов задание № 6. 1) – г, 2) в.

2). Салат «Столичный»

Критерии оценки

*Правильные ответы составляют 90%-5 Правильные ответы составляют 80%-4 Правильные ответы составляют* 60% -3 *Правильные ответы составляют менее 50 % -2*

Практическое занятие 6.

**Тема:** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.

**Цель**: Закрепить знания по разработке ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом .

**Оборудование**: раздаточный материал, учебник, сборник рецептур, калькулятор.

Задание № 1.

А**)**Разработать ассортимент холодных блюд и закусок для банкета фуршета на 75 человек .

Б)Подобрать посуду для банкета. В)Зарисовать в тетрадь сервировку стола. **Задание № 2.**

А)Разработать ассортимент холодных блюд и закусок для дня рождения на 56 человек. Б)Подобрать посуду для банкета.

В) Зарисовать в тетрадь сервировку стола.

Задание № 3.

А)Разработать ассортимент холодных блюд и закусок для банкет- коктейля на 30 человек. Б)Подобрать посуду для банкета.

В) Зарисовать в тетрадь сервировку стола.

Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценки

*Правильные ответы составляют 90%-5 Правильные ответы составляют 80%-4 Правильные ответы составляют* 60% -3 *Правильные ответы составляют менее 50 % -2*

Основная литература

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

– Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. – III, 10 с.

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2018.- 544с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.
3. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования

/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 400 с..

1. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 160 с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд.

– М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр

«Академия», 2018.- 128 с.

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 282 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193- 07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758) [show\_art=2758.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758)
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&backlink=1)

Дополнительная литература

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях.Текст /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 3:холодные блюда и закуски.– М: Издательский центр: Академия, 2018 – 160с