

**Министерство образования Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»**

Методические указания по выполнению лабораторных работ
для студентов по специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

**По профессиональному модулю ПМ 07 «Выполнение работ по
профессии 16675 Повар»**

Белгород 2022

Методические указания для выполнения лабораторных работ составлены в соответствии с рабочей программой по МДК 07.01. Технология приготовления блюд массового спроса» для студентов специальности «Технология продукции общественного питания»

Автор:

Ланшина Я.Ю, преподаватель специальных дисциплин БИК

Чепурная М.Н., преподаватель специальных дисциплин БИК

Содержание

Введение	4
Лабораторная работа № 1	5
Лабораторная работа № 2	6
Лабораторная работа № 3	7
Лабораторная работа № 4	8
Лабораторная работа № 5	9
Лабораторная работа № 6	10
Лабораторная работа № 7	11

Введение

Методические указания предназначены для проведения лабораторных работ по профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии 16675 Повар», изучаемой студентами по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Перечень лабораторных работ соответствует учебной программе по вышеуказанному модулю. Лабораторные работы выполняются с целью закрепления учебного материала, систематизации знаний, формирования профессиональных навыков и умений, приобретения практического опыта по приготовлению блюд массового спроса. Знания, полученные на лабораторных работах, позволят грамотно вести технологический процесс приготовления блюд массового спроса.

Лабораторную работу студенты выполняют под руководством преподавателя на учебном занятии.

Все выполненные и зачтенные работы должны быть предъявлены студентом преподавателю на зачете.

Требования к качеству и приемке работ:

Показатели качества	Параметры 3 разряда / категории и	Баллы	Параметры 4 разряда / категории	Баллы
Организация рабочего места повара		3		3
Соблюдение правил техники безопасности		3		3
Соблюдение правил личной гигиены повара и производственной санитарии при приготовлении блюд		4		4
Соблюдение технологии приготовления блюд:				
Салат столичный.		5		5
Борщ из свежей капусты и картофеля.		5		5
Эскалоп с гарниром.		5		5
Чай с лимоном.		3		5
Качество приготовленных блюд				

Салат столичный		10		15
<p>Внешний вид: овощи хорошо сваренные, равномерно нарезанные (ломтики), сохранившие форму.</p> <p>Цвет – должен соответствовать цвету входящих продуктов.</p> <p>Консистенция салата – равномерно перемешанная.</p> <p>Вкус, запах – нежный, соответствующий вареным овощам и мясу птицы.</p> <p>Подача – посуда для отпуска правильно подобрана (салатник или закусочная тарелка), салат уложен горкой; температура подачи 10– 14 °С.</p> <p><i>Блюдо эстетически оформлено.</i></p>	<p>Внешний вид– 1</p> <p>Консистенция салата–1</p> <p>Цвет – 1</p> <p>Вкус – 3</p> <p>Запах –1</p> <p>Оформление и отпуск (подбор посуды, температура подачи, оформление) – 3</p>		<p>Внешний вид – 1</p> <p>Консистенция салата – 2</p> <p>Цвет – 1</p> <p>Вкус – 5</p> <p>Запах – 1</p> <p>Оформление и отпуск (подбор посуды, температура подачи, оформление) – 5</p>	

Лабораторная работа №1

Тема: «Технология приготовления салатов, винегретов, холодных закусок».

Цель: отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. « Технология приготовление пищи» , нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание1 : Пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюдо (по заданию преподавателя).

№ п/п	№ варианта	№ рец.	Наименования блюд.
1	1	61	Салат из белокочанной капусты
2		52	Салат «Весна»
3	2	73	Салат «Мясной»
4		75	Винегрет овощной
5	3	121	Жареная рыба под маринадом
6		126	Птица жареная с гарниром

Задание2

1. Разработать ассортиментный перечень оставшиеся блюда (первое блюдо, второе с гарниром и напиток) к комплексному обеду по заданию преподавателя.
2. Оформить технологические карты на эти блюда.
3. Приготовить и оформить для подачи блюдо
4. Дать оценку качества приготовленных блюд и его оформления.
5. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схемы технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа №2

Тема: «Технология приготовления заправочных супов».

Цель: отработка практических навыков приготовления первых горячих блюд (борщей, щей, рассольников, солянок, картофельных супов, супов с домашней лапшой, крупами и бобовыми).

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требование к оформлению.

Задание1: пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюдо (по заданию преподавателя).

№ п/п	№ варианта	№ рец.	Наименования блюд.
1	1	134	Борщ с картофелем
2		148	Щи из квашеной капусты
3	2	158	Суп из овощей
4		160	Суп картофельный с крупой
5	3	169	Суп с макаронными изделиями и картофелем
6		170	Суп-лапша домашняя

Задание2

1. Разработать ассортиментный перечень оставшиеся блюда (холодная закуска, второе с гарниром и напиток) к комплексному обеду по заданию преподавателя.
2. Оформить технологические карты на эти блюда.
3. Приготовить и оформить для подачи блюдо
4. Дать оценку качества приготовленных блюд и его оформления.
5. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схемы технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа №3

Тема: «Технология приготовления блюд из рыбы и рыбной котлетой массы».

Цель: отработка практических навыков приготовления горячих блюд из рыбы.

Обеспечение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание1 :Пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты(технологические) карты на блюдо (по заданию преподавателя).

№ п/п	№ варианта	№ рец.	Наименования блюд.
1	1	336	Рыба по-русски
2		344	Рыба жареная
3	2	354	Рыба, запеченная с картофелем по-русски
4		363	Рыба, запеченная в соусе с грибами
5	3	364	Котлеты рыбные
6		365	Шницель рыбный натуральный

Задание2

1. Разработать ассортиментный перечень оставшиеся блюда (холодная закуска, первое блюдо, гарнир к выбранному блюду из задания 1 и напиток) к комплексному обеду по заданию преподавателя.
2. Оформить технологические карты на эти блюда.
3. Приготовить и оформить для подачи блюдо
4. Дать оценку качества приготовленных блюд и его оформления.
5. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схемы технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо

14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа №4

Тема: «Технология приготовления блюд из мяса и котлетной массы»

Цель: отработка практических навыков приготовления горячих блюд из мяса.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание1 : Пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты(технологические) карты на блюдо (по заданию преподавателя).

№ п/п	№ варианта	№ рец.	Наименования блюд.	№п/п	№ варианта	№ рец.	Наименования блюд.
1	1	405	Бифштекс	6	3	450	Плов
2		410	Бефстроганов	7		462	Бифштекс рубленый
3	2	411	Поджарка	8	5	466	Котлеты, биточки
4		418	Шницель	9		472	Тефтели
5	3	443	Гуляш	10		483	Голубцы с мясом и рисом

Задание2

1. Разработать ассортиментный перечень оставшиеся блюда (холодная закуска, первое блюдо, гарнир к выбранному блюду из задания 1 и напиток) к комплексному обеду по заданию преподавателя.
2. Оформить технологические карты на эти блюда.
3. Приготовить и оформить для подачи блюдо
4. Дать оценку качества приготовленных блюд и его оформления.
5. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схемы технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо

14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа №5

Тема: «Технология приготовления блюд из птицы».

Цель: отработка практических навыков приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание1 : Пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты(технологические) карты на блюдо (по заданию преподавателя).

№ п/п	№ варианта	№ рец.	Наименования блюд.
1	1	491	Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами
2		493	Птица, тушенная в соусе
3	2	494	Птица жареная
4		495	Котлеты натуральные из филе птицы
5	3	499	Котлеты рубленые из птицы с гарниром
6		502	Плов из птицы

Задание2

1. Разработать ассортиментный перечень оставшиеся блюда (холодная закуска, первое блюдо, гарнир к выбранному блюду из задания 1 и напиток) к комплексному обеду по заданию преподавателя.
2. Оформить технологические карты на эти блюда.
3. Приготовить и оформить для подачи блюдо
4. Дать оценку качества приготовленных блюд и его оформления.
5. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схемы технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность

13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа №6

Тема: «Технология приготовления блюд из яиц и творога»

Цель: отработка практических навыков в приготовлении блюд из яиц и творога.

Обеспечение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание1 : Пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты(технологические) карты на блюдо (по заданию преподавателя).

№ рецептуры	№ варианта	Наименования блюда	№ рецептуры	№ варианта	Наименования блюда
307	1	Омлет натуральный	323	4	Вареники ленивые отварные
312	2	Омлет, смешанный с мясными продуктами	324	5	Сырники из творога
314	3	Омлет, фаршированный мясными продуктами	326	6	Запеканка из творога

Задание2

1. Разработать ассортиментный перечень оставшиеся блюда (холодная закуска, первое блюдо, второе блюдо к гарниру выбранному из задания 1 и напитков) к комплексному обеду по заданию преподавателя.
2. Оформить технологические карты на эти блюда.
3. Приготовить и оформить для подачи блюдо
4. Дать оценку качества приготовленных блюд и его оформления.
5. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схемы технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо

14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа №7

Тема: «Технология приготовления сладких блюд и напитков».

Цель: отработка практических навыков в приготовлении сладких блюд и напитков.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е.; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание1 : пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты(технологические) карты на блюдо (по заданию преподавателя).

№п/п	№ варианта	№ рец.	Наименования блюд.	№п/п	№ варианта	№ рец.	Наименования блюд.
1	1	638	Салат фруктовый со сметанным соусом	6	3	686	Суфле ванильное, шоколадное, ореховое
2		639	Компот из свежих плодов	7	4	687	Пудинг сухарный
3	2	645	Кисель из свежих плодов	8		713	Чай с сахаром
4		657	Желе из свежих плодов	9	5	717	Кофе на молоке
5	3	683	Крем ванильный, шоколадный, кофейный	10		725	Какао с молоком

Задание2

1. Разработать ассортиментный перечень оставшиеся блюда (холодная закуска, первое блюдо, второе блюдо с гарниром) к комплексному обеду по заданию преподавателя.
2. Оформить технологические карты на эти блюда.
3. Приготовить и оформить для подачи блюдо
4. Дать оценку качества приготовленных блюд и его оформления.
5. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схемы технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо

14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Выписка из инструкции

Правила охраны труда и техники безопасности для повара

1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение и получил инструктаж по охране труда.
2. Не допускать к своей работе необученных и посторонних лиц.
3. Перед началом работы вымыть руки, одеть спецодежду и соблюдать правила санитарии и личной гигиены в течение всей работы.
4. Рабочее место содержать в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты.
5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами.
6. Пользоваться средствами защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.
7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе нож вкладывать в пенал (футляр).
8. Работать только на исправном оборудовании, строго соблюдая правила его эксплуатации и техники безопасности.
9. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит.
10. Наплитную посуду заполнять не более чем на 80% ее объема.
11. Вентели, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
12. Для вскрытия тары использовать специально предназначенный инструмент. Не производить эти работы случайными предметами.
13. Пользоваться в работе только исправным инструментом, приспособлениями и использовать их только по назначению.
14. В случае возникновения аварийной ситуации немедленно оповестить об этом окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.
15. По окончании работы убрать рабочее место, обесточить электронагревательной и электромеханическое оборудование при помощи рубильника.

Выписка из инструкции №2

Правила техники безопасности при работе с жарочными шкафами

1. К работе с жарочными шкафами допускаются лица, достигшие возраста 18 лет и прошедшие инструктаж по правилам безопасного труда.
2. Перед началом работы проверить исправность шкафа, работу вытяжной вентиляции, наличие заземления и диэлектрического коврика.
3. Перед включением необходимо проверить, нет ли внутри посторонних предметов, остатков продуктов и т.д.
4. Не допускать включения тэнов шкафа на полную или среднюю мощность в случае отсутствия необходимости.
5. Пользоваться средствами защиты рук при соприкосновении с горячими противнями.
6. Располагаться на безопасном расстоянии от открытого жарочного шкафа в целях предохранения от ожогов.
7. Следить за работой сигнальных ламп. При работе соблюдать технологические режимы приготовления пищи в жарочном шкафу.
8. В случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики необходимо отсоединить оборудование от электрической сети и доложить непосредственному руководителю о ситуации.
9. По окончании работы шкаф отключить, обесточить с помощью рубильника, убрать рабочее место.

Выписка из инструкции №1

Правила техники безопасности при работе с электрическими плитами

1. Перед началом работы проверить исправность плиты, работу вытяжной вентиляции, наличие заземления и диэлектрического коврика.
2. Приготовление пищи на плите производить в соответствии с технологическим режимом.
3. Не допускать попадания жидкости на нагретую поверхность
4. Не допускать включения конфорок на полную или среднюю мощность в случае отсутствия необходимости.
5. В целях предохранения от ожога располагаться от плиты на безопасном расстоянии.
6. При снятии горячей посуды с плиты пользоваться сухими средствами защиты.
7. Открывать крышки наплитных котлов движением «на себя», а укладывать полуфабрикаты при обжаривании движением «от себя».
8. Наплитную посуду заполнять не более чем на 80% ее объема.
9. Помещать снятые наплитные котлы на специальные инвентарные подставки.
10. По окончании работы плиту отключить. Не охлаждать жарочную поверхность водой. Убрать рабочее место.
11. О нарушениях в работе оборудования, неисправностях инструментов, приспособлений доложить непосредственному руководителю

Перечень использованной нормативно – технической литературы:

2.6.1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.– сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», - 2010. 680 с.

2.6.2. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова.– 7– е изд., стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2012.– 400 с.

2.6.3. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.– 4– е изд., стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2012.– 256 с.

2.6.4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.В.Усов.– 8– е изд., стер– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 432 с.

2.6.5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ, лицеев.– Ростов н /Д: Феникс,2003.– 384 с.

2.6.6. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П.Золин.– 9– е изд., стер– М.: Издательский центр «Академия», 2012.– 320с

2.6.7. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.– 2– е изд., доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2010.– 336с

2.6.8. Фатыхов Д.В., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественного питания, пищевых производствах в малом бизнесе и быту.– М.: Издательский цент «Академия», 2000.– 224 с.