

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:11:19

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

**ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ (СЕМИНАРСКИХ)
ЗАНЯТИЙ**

Специальности СПО

42.02.15 Поварское и кондитерское дело,

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск 2021 г.

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа Пятигорского института
(филиала) СКФУ

Протокол № 8 от «22» марта 2021 г.

Пояснительная записка

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по МДК 02.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Выполнение практических работ позволяет закрепить и систематизировать теоретические знания и приобрести практические навыки по отдельным темам дисциплины, способствует формированию навыков самостоятельной работы у студентов, а также формированию учебно-познавательной и социально-трудовой компетенций. Количество практических работ и их тематика составлена в соответствии с учебным планом. Каждое практическое задание содержит тему и цель работы, обеспечение занятия, содержание работы, литературу с указанием страниц, задачи для закрепления материала по соответствующей теме.

Цели и задачи:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов,

соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
-

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Оценка и зачет по практическим работам ставятся после проверки преподавателем отчета и устной защиты данной работы, т.е. комментариев студента о выполнении практической работы. В процессе проверки отчётов по практическим работам может быть выставлена оценка (если задание индивидуально), зачёт или незачёт.

Практическое занятие №1

Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.

Цель занятия:

Изучить приготовление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента.

Контрольные вопросы:

1. Приготовление супов сложного ассортимента.

Практическое занятие №2

Тема 2. Пищевая ценность.

Цель занятия: Изучить пищевую ценность.

Контрольные вопросы:

1. Изучение степени зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.
2. Механическая обработка овощей.

Практическое занятие №5, №6.

Тема 3. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов.

Цель занятия: изучить требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов.

Контрольные вопросы:

1. Методы оценки качества.
2. Условия, сроки хранения.

Практическое занятие №7, №8

Тема 4. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки.

Цель занятия: изучить технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки.

Контрольные вопросы:

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.
2. Подготовка фенхеля для фарширования.

Практическое занятие №9,10

Тема 5. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.

Цель занятия: изучить нарезку и формовку экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.

Контрольные вопросы:

1. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.
2. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.

Практическое занятие №11,12

Тема 6. Правила перевязки артишоков и спаржи.

Цель занятия: изучить правила перевязки артишоков и спаржи.

Контрольные вопросы:

1. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.
2. Карвинг из овощей.

Практическое занятие №13,14

Тема 7. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.

Цель занятия: изучить обработку, подготовку экзотических и редких видов рыбы.

Контрольные вопросы:

1. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана.
2. Основные характеристики пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.

Практическое занятие №15,16

Тема 8. Пищевая ценность.

Цель занятия: изучить пищевую ценность.

Контрольные вопросы:

1. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.
2. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.

Практическое занятие №17,18

Тема 9. Выбор методов обработки и подготовки.

Цель занятия: изучение методов обработки и подготовки.

Контрольные вопросы:

1. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья.
2. Технологические требования к полуфабрикатам.

Практическое занятие №19,20

Тема 10. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов.

Цель занятия: изучить особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов.

Контрольные вопросы:

- 1..Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья.
- 2.Приготовление экзотических видов рыб.

Практическое занятие №21,22

Тема 11. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.

Цель занятия: изучить основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.

Контрольные вопросы:

1. Правила охлаждения, замораживания
2. Условия и сроки хранения обработанного сырья.

Практическое занятие №23,24

Тема 12. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.

Цель занятия: изучить обработку, подготовку нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.

Контрольные вопросы:

1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных.
2. Приготовление моллюсков.(Рецептура и технология приготовления указана в сборнике рецептов М.П.Могильного который находится в списке литературы.)

Практическое занятие №25

Тема 13. Пищевая ценность.

Цель занятия: изучить пищевую ценность.

Контрольные вопросы:

1. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных.

Практическое занятие №26

Тема 14. Требования к безопасности хранения..

Цель занятия: изучить требование к безопасности хранения.

Контрольные вопросы:

1..Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде
Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных.

Практическое занятие №27

Тема 15. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.

Цель занятия: изучить Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.

Контрольные вопросы:

1.. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц..

Практическое занятие №28

Тема 16. Последовательность и правила обработки и подготовки.

Цель занятия: изучить последовательность и правила обработки и подготовки.

Контрольные вопросы:

1.. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.

Практическое занятие №29

Тема 17. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.

Цель занятия: изучить основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.

Контрольные вопросы:

1.. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.

Практическое занятие №30

Тема 18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд,

Цель занятия: изучить приготовление п/ф из рыбы и нерыбного водного сырья..

Контрольные вопросы:

1.. Приготовление рыбного сырья. (Рецептура и технология приготовления находится в сборнике рецептов М.П. Могильного указанного в списке литературы)

Практическое занятие №31

Тема 19. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов.

Цель занятия: изучить современные методы приготовления полуфабрикатов.

Контрольные вопросы:

1.. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.

Практическое занятие №32

Тема 20. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда.

Цель занятия: изучить способы приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда.

Контрольные вопросы:

1.. Приготовление рыбы сворачивание рулетом, маринованием, перевязыванием. (Рецептура и технология приготовления находится в сборнике рецептов М.П. Могильного указанного в списке литературы)

Практическое занятие №33

Тема 21. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.

Цель занятия: изучить приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.

Контрольные вопросы:

1.. Фарширование: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. (Рецептура и технология приготовления находится в сборнике рецептов М.П. Могильного указанного в списке литературы)

Практическое занятие №34

Тема 22. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов.

Цель занятия: изучить правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов.

Контрольные вопросы:

1.. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.

Практическое занятие №35

Тема 23. Обработка, подготовка мяса диких животных.

Цель занятия: изучить обработку, подготовку мяса диких животных.

Контрольные вопросы:

1.. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося.
2.Пищевая ценность.

Практическое занятие №36

Тема 24. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.

Цель занятия: изучить схему механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.

Контрольные вопросы:

- 1.. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных.
- 2.Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.

Практическое занятие №37

Тема 25. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.

Цель занятия: изучить классификацию, ассортимент, основные характеристики, пищевую ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.

Контрольные вопросы:

- 1.. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции.
- 2.Способы минимизации отходов.

Практическое занятие №38

Тема 26. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов.

Цель занятия: изучить органолептическую оценку качества и безопасности, подготовку к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов.

Контрольные вопросы:

- 1.. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.

Практическое занятие №39

Тема 27. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Цель занятия: изучить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Контрольные вопросы:

1.. Приготовление ягненка, молочного поросенка с добавлением пряных специй. (Рецептура и технология приготовления находится в сборнике рецептов М.П.Могильго указанного в списке литературы.)

Практическое занятие №40

Тема 28. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

Цель занятия: изучить актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

.

Контрольные вопросы:

1.. Маринование мяса, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.

Практическое занятие №41

Тема 29. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса.

Цель занятия: изучить классификацию, рецептуры п/ф из мраморного мяса.

.

Контрольные вопросы:

1.. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Практическое занятие №42

Тема 30. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.

Цель занятия: изучить способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.

•
Контрольные вопросы:

1.. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов

Практическое занятие №43

Тема 31. Обработка и подготовка пернатой дичи.

Цель занятия: изучить обработку и подготовку пернатой дичи.

•
Контрольные вопросы:

- 1.. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи.
- 2.Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.

Практическое занятие №44

Тема 32. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Цель занятия: изучить приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Контрольные вопросы:

- 1.. Приготовление п/ф из птицы. (Рецептура и технология приготовления находится в сборнике рецептов М.П.Могильного указанного в списке литературы.)

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 238-148. - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-4468-6761-5 5 экз.
2. 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», 2016. – 240 с

3. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-827-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».