# Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

« Златоустовский индустриальный колледж им. П.П. Аносова»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению лабораторных работ

19.01.17 Повар, кондитер

ПМ.07. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Организация-разработчик: ГБОУ «Златоустовский индустриальный колледж»

Составил: Карандашова Л.Н., мастер производственного обучения

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протоколом № от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Методист \_\_\_\_\_\_\_/ Путилова Е.А.

**Лабораторная работа № 1**

**Тема: Приготовление киселей и желе**

**Цель** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд. Провести бракераж блюд.

**Задание:**

1. Приготовить кисели разной консистенции.
2. Составить отчет: произвести расчет на приготовленные блюда.
3. Дать оценку качества.

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:*** электрическая плита, холодильный шкаф, настольные весы, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты, посуда***: кастрюли, сито, дуршлаг, венчик, ложки разливательные, стаканы.

**Технологическая карта №2**

**Наименование блюда «Кисель из клюквы и брусники»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто |
| Клюква | 105 | 100 |
| или брусника | 111 | 100 |
| Вода | 930 | 930 |
| Крахмал картофельный | 45 | 45 |
| Сахар | 100 | 100 |
| Выход | - | 1000 |

**Последовательность выполнения**

***Подготовка клюквы.*** Клюкву перебирают, моют, ошпаривают кипятком.

***Протирание.*** Клюкву разминают деревянным пестиком, а большое количество протирают с помощью протирочной машины.

***Отжимание сока.*** Отжимают сок, наливают в неокисляющую посуду и хранят в холодильнике.

***Приготовление отвара из мезги.*** Мезгу заливают горячей водой (1:6) и варят в течении 10-15 минут. Отвар процеживают.

***Приготовление сиропа.*** В отвар добавляют сахар, нагревают до кипения, получают сироп.

***Введение крахмала.*** Картофельный крахмал разводят холодной кипяченой водой или частью отвара (1:5), вливают в кипящий сироп одним приемом при быстром размешивании. Доводят до кипении.

***Соединение киселя с соком.*** Вливают, помешивая сок, который придает киселю цвет, вкус и запах клюквы.

***Охлаждение и отпуск.*** Кисель слегка охлаждают. Разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром. Охлаждают до температуры 14-10°С и отпускают.

**Требование к качеству**

Внешний вид – кисель должен быть однородным, без комков заварившегося крахмала. Не допускается на поверхности киселя пленки.

Цвет – соответствующий цвету ягод, из которых приготовлен.

Вкус и запах – кисло-сладкий с ароматом тех продуктов, из которых он приготовлен.

**Приготовление желе**

**Задание:**

1. Приготовить желе из плодов или ягод свежих.
2. Составить отчет: произвести расчет на приготовленные блюда.
3. Дать оценку качества сладких блюд.

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:*** электрическая плита, холодильный шкаф, миксер, настольные весы, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты, посуда***: кастрюли, сито, дуршлаг. Веселки, венчик, ложки разливательные, лотки для заливания желе, формы для желе, креманки.

**Технологическая карта №3**

**Наименование блюда: Желе из плодов или ягод свежих**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукты** | **На 1 порцию** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Клюква | 14,7 | 14 |
| Или смородина красная | 14,9 | 14 |
| Или смородина черная | 14,3 | 14 |
| Вода | 85 | 85 |
| Сахар | 14 | 14 |
| Желатин | 3 | 3 |
| Кислота лимонная | 0,01 | 0,01 |
| Выход | - | 100 |

**Последовательность выполнения**

***Организация рабочего места*.** Получение продуктов. Подбор посуды, инвентарь, инструменты.

***Прием продуктов***. Полученные продукты проверяют по качеству в соответствии с действующими стандартами и взвешивают.

***Подготовка продуктов.*** Замачивание желатина в охлажденной кипяченной воде (воды в 8-10 раз больше, чем желатина) в течении 1-1,5 часа. Смородину перебирают, моют, ошпаривают, протирают через сито, отжимают сок. Отжатый сок хранят в холодильнике в неокисляющей посуде.

***Приготовление отвара, сиропа.*** Мезгу заливают водой (1:6), варят в течении 5-6 минут. Полученный отвар процеживают. В процеженный отвар добавляют сахар, нагревают до кипения.

***Введение в сироп желатина.*** Набухший желатин откидывают на марлю и отжимают, затем вводят в горячий сироп, растворяют и, помешивая, доводят до кипения, процеживают.

***Добавление ягодного сока.*** В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, лимонную кислоту (если желе недостаточно подкислено).

***Охлаждение.*** Желе охлаждают до температуры окружающего воздуха, разливают в охлажденные формы и ставят в холодильник до полного застывания при температуре не выше 8°С на 1-2 часа.

***Отпуск.*** Перед подачей форму с желе на ⅔ объема погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.

***Требование к качеству***

*Консистенция* – желе должно быть студнеобразное, однородное, слегка упругое.

*Внешний вид* – прозрачное.

*Вкус* – сладкий с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено.

*Форма* желе должна соответствовать форме, в которой его готовили

**Приготовление желе**

**Задание:**

1. Приготовить желе из плодов или ягод свежих.
2. Составить отчет: произвести расчет на приготовленные блюда.
3. Дать оценку качества сладких блюд.

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:*** электрическая плита, холодильный шкаф, миксер, настольные весы, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты, посуда***: кастрюли, сито, дуршлаг. Веселки, венчик, ложки разливательные, лотки для заливания желе, формы для желе, креманки.

**Технологическая карта №3**

**Наименование блюда: Желе из плодов или ягод свежих**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукты** | **На 1 порцию** | |
| **брутто** | **нетто** |
| Клюква | 14,7 | 14 |
| Или смородина красная | 14,9 | 14 |
| Или смородина черная | 14,3 | 14 |
| Вода | 85 | 85 |
| Сахар | 14 | 14 |
| Желатин | 3 | 3 |
| Кислота лимонная | 0,01 | 0,01 |
| Выход | - | 100 |

**Последовательность выполнения**

***Организация рабочего места*.** Получение продуктов. Подбор посуды, инвентарь, инструменты.

***Прием продуктов***. Полученные продукты проверяют по качеству в соответствии с действующими стандартами и взвешивают.

***Подготовка продуктов.*** Замачивание желатина в охлажденной кипяченной воде (воды в 8-10 раз больше, чем желатина) в течении 1-1,5 часа. Смородину перебирают, моют, ошпаривают, протирают через сито, отжимают сок. Отжатый сок хранят в холодильнике в неокисляющей посуде.

***Приготовление отвара, сиропа.*** Мезгу заливают водой (1:6), варят в течении 5-6 минут. Полученный отвар процеживают. В процеженный отвар добавляют сахар, нагревают до кипения.

***Введение в сироп желатина.*** Набухший желатин откидывают на марлю и отжимают, затем вводят в горячий сироп, растворяют и, помешивая, доводят до кипения, процеживают.

***Добавление ягодного сока.*** В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, лимонную кислоту (если желе недостаточно подкислено).

***Охлаждение.*** Желе охлаждают до температуры окружающего воздуха, разливают в охлажденные формы и ставят в холодильник до полного застывания при температуре не выше 8°С на 1-2 часа.

***Отпуск.*** Перед подачей форму с желе на ⅔ объема погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.

***Требование к качеству***

*Консистенция* – желе должно быть студнеобразное, однородное, слегка упругое.

*Внешний вид* – прозрачное.

*Вкус* – сладкий с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено.

*Форма* желе должна соответствовать форме, в которой его приготавливали.

**Лабораторная работа № 2**

**Тема: Приготовление мусса и самбука**

**Цель** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд. Провести бракераж блюд.

**Задание:**

1. Приготовить мусс яблочный на манной крупе
2. Составить отчет на приготовленные блюда
3. Дать оценку качества сладких блюд

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:*** электрическая плита, холодильный шкаф, миксер, настольные весы, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты, посуда***: кастрюли, сито, дуршлаг. Веселки, венчик, ложки разливательные, лотки для заливания желе, формы для желе, креманки.

***Организация рабочего места.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

**Цель** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд. Провести бракераж блюд.

**Задание:**

1. Приготовить кисели разной консистенции.
2. Составить отчет: произвести расчет на приготовленные блюда.
3. Дать оценку качества.

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:*** электрическая плита, холодильный шкаф, настольные весы, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты, посуда***: кастрюли, сито, дуршлаг, венчик, ложки разливательные, стаканы.

**Технологическая карта**

**Наименование блюда «Мусс яблочный на манной крупе»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | | | Нетто | | |
| Яблоки | 341 | | | 300 | | |
| Сахар | 150 | | | 150 | | |
| Крупа манная | 80 | | | 80 | | |
| Кислота лимонная | 1,5 | | | 1,5 | | |
| Выход | - | | | 1000 | | |
|  | | | | | | | | |
| *Самбук* | | |  | | |  | | |
| *Внешний вид:* пышная застывшая масса. | | |  | | |  | | |
| Вкус – слегка кисловатый вкус | | |  | | |  | | |
| *Цвет* белый или слабо желтой окраски. | | |  | | |
| *Консистенция*: нежная, воздушная | | |  | | |  | | |
| **Яблоки печённые** | | | |  | | |  | |
| Консистенция – мягкая. | | |  | | |  | | |
| Вкус- кисло-сладкий. | | |  | | |  | | |
| Форма- кожура без разрывов, целостность яблока сохранена. | | |  | | |  | | |

***Прием продуктов.*** Полученные продукты проверяют по качеству в соответствии с действующими стандартами и взвешивают.

***Подготовка продуктов.*** Яблоки перебирают, моют, удаляют сердцевину и нарезают. Манную крупу просеивают.

***Приготовление отвара и пюре.*** Яблоки заливают водой и варят, затем протирают, отвар процеживают. Яблоки соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой, доводят до кипения.

***Введение манной крупы.*** Вводят тонкой струйкой манную крупу и варят, помешивая, 15-20 минут.

***Охлаждение и взбивание.*** Полученную смесь, охлажденную до 30°С, взбивают на холоде до получения густой однородной массы. Мусс нельзя взбивать в алюминиевой посуде – от этого изменяется цвет и появляется привкус металла.

***Разливание и охлаждение.*** Густую пенистую массу разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки. Охлаждают в течении 1 часа.

**Требования к качеству**

Мусс, представляющий собой пышную застывшую массу с чуть кисловатым привкусом, должен иметь мелкопористую нежную консистенцию.

*Цвет* белый или слабо желтой окраски..

*Форма* квадратная или фигурная.

**Лабораторная работа № 3**

**Тема: Приготовление горячих сладких блюд**

**Цель** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд. Провести бракераж блюд.

**Задание:**

1. Приготовить яблоки печёные
2. Составить отчет на приготовленные блюда
3. Дать оценку качества сладких блюд

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:*** электрическая плита, холодильный шкаф, миксер, настольные весы, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты, посуда***: кастрюли, сито, дуршлаг. Веселки, венчик, ложки разливательные, лотки для заливания желе, формы для желе, креманки.

***Организация рабочего места.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

**Технологическая карта**

**Наименование блюда: яблоки печёные**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто |
| Яблоки | 79 | 65 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Масса печёных яблок | - | 65 |
| Рафинированная пудра | 10 | 10 |
| Выход | - | 75 |

***Прием продуктов.*** Полученные продукты проверяют по качеству в соответствии с действующими стандартами и взвешивают.

***Подготовка продуктов.*** Яблоки перебирают, моют, удаляют сердцевину.

***Приготовление.*** Отверстие заполняют сахаром. Затем кладут на противень, подливают небольшое количество воды и пекут в жарочном шкафу15-20 минут.

***Подача.*** Отпускают яблоки горячими или холодными, посыпают рафинированной пудрой.

**Требование к качеству**

Консистенция – мягкая.

Вкус- кисло-сладкий.

Форма- кожура без разрывов, целостность яблока сохранена.

Температура подачи -55оС

**Лабораторная работа № 4**

**Тема:**  **Приготовление и порционирование горячих напитков**

**Цель** проведения лабораторной работы – отработка обучающимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд. Провести бракераж блюд.

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:*** электрическая плита, настольные весы, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты, посуда:*** кастрюля для варки какао, разливательные ложки, чайные ложки.

***Организация рабочего места.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

**Технологическая карта**

**Наименование блюда «Какао с молоком»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Масса нетто на 1 порцию |
| Какао порошок | - | 5 |
| Вода | - | 80 |
| Сахар-песок | - | 25 |
| Молоко | - | 130 |
| Выход | - | 200 |

**Последовательность приготовления какао с молоком**

1. Кипячение молока и воды
2. Смешивание какао-порошка с сахаром
3. Заливание небольшим количеством горячего молока или воды
4. Растирание до однородной массы
5. Вливание остального молока
6. Доведение до кипения.

***Подача.*** Отпускают какао в стаканах с подстаканниками или чашках с блюдцами. В летнее время готовят какао с мороженым: в стакан или бокал кладут шарик мороженого, заливают сваренным и охлаждённым какао и подают.

**Температура подачи**: 55-60о С

***Требование к качеству***

*Внешний вид, цвет* **–** светло -коричневый;

*Консистенция*— однородная, без комочков;

*Запах, вкус* **–** сладкий , без посторонних привкусов

**Последовательность технологических операций приготовления кофе по-восточному**

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:*** электрическая плита, настольные весы, кофемолка, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты, посуда:***  кофейные чашки с блюдцами, турки для варки кофе по-восточному.

***Организация рабочего места.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

**Технологическая карта**

**Наименование блюда «Кофе по-восточному»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Масса нетто на 1 порцию |
| Кофе натуральный | - | 40 |
| Вода | - | 105 |
| Сахар | - | 15 |
| Выход | - | 100 |

1. Размалывают кофе в кофемолках (тонкий размол)
2. Просеивание кофе через сито с ячейками диаметром 0,4 мм
3. Засыпание кофе в турку – по рецептуре 10г на 1 порцию
4. Добавление сахара – 15г на 1 порцию
5. Заливание холодной водой – 105 г на 1 порцию
6. Доведение до кипения: дают возможность подняться пене, которая образуется на поверхности шапку, сохраняющую аромат кофе. Важно, чтобы кипение не разорвало шапку пены.
7. Подача кофе. Отпускают кофе в той же посуде, что и готовят, или в чашке. В другой чашке отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.

***Подача.*** Кофе по-восточному подают в турках или чашках. В стакане подают холодную кипяченую воду (1-2 капли воды осаждают гущу). Если кофе сварен в одной турке на несколько порций, то сначала равномерно раскладывают по чашкам пену, а затем осторожно разливают кофе, чтоб пена поднялась вверх.

***Требование к качеству***

*Внешний вид, цвет*– коричневого цвета, на поверхности пена;

*Запах, вкус* **–** сладкий, кофейный, без посторонних привкусов;

**Последовательность технологических операций при приготовлении напитка клюквенного**

**Материально-техническое оснащение**

***Оборудование:*** электрическая плита, настольные весы, производственные столы.

***Инвентарь, инструменты, посуда:*** кастрюля, чайники фарфоровые, разливательные ложки, стаканы

***Организация рабочего места.*** Производят расчет продуктов согласно заданию, используя Сборник рецептур. Получают продукты согласно расчетам, взвешивают их. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

**Технологическая карта**

**Наименование блюда «Напиток клюквенный»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Масса нетто на 1 порцию |
| Клюква | - | 25 |
| Вода | - | 203 |
| Сахар | - | 24 |
| Выход | - | 200 |

***Подготовка клюквы.*** Ягоду перебрать, промыть, затем протереть через сито, отжать сок. Отжатый сок перелить в неокисляющую посуду и хранить в холодильнике.

***Приготовление отвара из мезги.*** Мезгу заливают горячей водой (1:6) и варят в течении 10-15 минут. Отвар процеживают.

***Приготовление сиропа.*** В отвар добавляют сахар, нагревают до кипения, получают сироп.

***Соединение напитка с соком****.* Ягодный сок ввести в готовый напиток, для того чтобы придать цвет.

***Охлаждение и отпуск.*** Посуду охладить. Напиток охладить до t 10-14°С, разлить в стаканы.

**Требование к качеству**

*Внешний вид*– напиток однородный;

*Цвет*- ярко красный;

*Вкус, запах* – сладкий, с ярко выраженным вкусом клюквы.

**Оценка качества блюд**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатели качества** | **Замечания** | **Оценка** |
| **Желе из красной смородины** | | |
| *Внешний вид: Форма* желе должна соответствовать форме, в которой его приготавливали. |  |  |
| *Вкус* – сладкий с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено. |  |  |
| *Внешний вид* – прозрачное |  |  |
| *Консистенция* – желе должно быть студнеобразное, однородное, слегка упругое |  |  |
| **Кисель из плодов или ягод свежих** | | |
| *Внешний вид* – кисель должен быть однородным, без комков заварившегося крахмала. Не допускается на поверхности киселя пленки. |  |  |
| *Вкус и запах* – кисло-сладкий с ароматом тех продуктов, из которых он приготовлен |  |  |
| *Цвет* – соответствующий цвету ягод, из которых приготовлен |  |  |
| *Консистенция*: средней густоты. |  |  |
| **Мусс яблочный на манной крупе** | | |
| *Внешний вид:* пышная застывшая масса. |  |  |
| Вкус – слегка кисловатый вкус |  |  |
| *Цвет* белый или слабо желтой окраски. |  |  |
| *Консистенция*: мелкопористая нежная. |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Самбук яблочный** | | |
| *Внешний вид:* пышная застывшая масса. |  |  |
| Вкус – слегка кисловатый вкус |  |  |
| *Цвет* белый или слабо желтой окраски. |  |  |
| *Консистенция*: нежная, воздушная |  |  |
| **Яблоки печённые** | | |
| Консистенция – мягкая. |  |  |
| Вкус- кисло-сладкий. |  |  |
| Форма- кожура без разрывов, целостность яблока сохранена. |  |  |

**Оценка качества напитков**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатели качества** | **Замечания** | **Оценка** | |
| 1 | 2 | | 3 |
| **Какао с молоком** | | | |
| *Внешний вид, цвет* – светло коричневый |  |  | |
| *Вкус и запах* – сладкий, без посторонних привкусов |  |  | |
| *Консистенция*: однородная, без комочков. |  |  | |
| **Кофе по-восточному** | | | |
| *Внешний вид, цвет:* коричневого. На поверхности пена |  |  | |
| Вкус и запах – сладкий, кофейный, без посторонних привкусов |  |  | |
| **Напиток клюквенный** | | | |
| *Внешний вид*– напиток однородный |  |  | |
| *Цвет*-ярко красный |  |  | |
| *Вкус, запах* – сладкий, с ярко выраженным вкусом клюквы. |  |  | |

**Форма отчёта**

1. Составить технологическую схему приготовленного блюда.

2. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимое для приготовления 5 порций блюда.

3. Заполнить таблицу 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сырье, блюдо** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Отходы, потери %** | | **Продолжительность ТО** | **Выход блюда, г, на 1 порцию** | |
| **По сборнику** | **Фактически** | **По сборнику** | **Фактически** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Таблица 1- Определение отходов, потерь, выхода блюда**

4. Заполнить таблицу 2.

Дать оценку каждому показателю и блюду в целом.

**Таблица 2 Органолептические показатели качества приготовленных блюд**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Показатели качества** | | | | | **Средний балл** |
| **Внешний вид** | **Консистенция** | **Цвет** | **Вкус** | **Запах** |
|  |  |  |  |  |  |  |

5. Сделать вывод: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Литература**

**Основные источники:**

1.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. 192с. 2. 2. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: издательский центр «Академия», 2013.-240с. 3. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий» 4. Качурина Т. А. Контрольные материалы по профессии «Повар» : учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2014.- 176с.

5. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2014.

**Дополнительные источники:**

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации// <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
2. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

**Критерии оценок при проведении лабораторных работ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценка (балл)** | **Организация рабочего места** | **Последовательность технологических операций** | **Правила личной гигиены и техника безопасности** | **Выполнение норм выработки** | **Требования к качеству** | **Правила подачи** | **Косвенные показатели, влияющие на оценку** |
| 5 | В соответствии с установленными требованиями | Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией | Точное соблюдение установленных правил | На 100 % и более | Качество полностью соответствует требованиям | Полное соблюдение установленных правил | Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе. |
| 4 | Рабочее место организовано обучающимися самостоятельно, допущены несущественные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно. | Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены несущественные отклонения, исправленные обучающимися самостоятельно. | Допущены незначительные нарушения, устраненные обучающимися самостоятельно. | На 100 % | Допущены несущественные отклонения от требований | Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями | Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины. |
| 3 | Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера | Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера. | Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями | Менее 100% | Допущены незначительные отклонение от установленных требований | Допущены незначительные ошибки | План работы на занятии составлен при помощи мастера. |
| 2 | Допущены грубые ошибки | Нарушена | Несоблюдение правил | Допущено значительное недовыполнение | Качество не соответствует установленным требованиям | Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи | План работ на занятии полностью составлен мастером |