

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕРЕЩАГИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Методист Агротехнического филиала

\_\_\_\_\_ О.Н. Щербакова

«30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

\_\_\_\_\_ А.Ш. Черемных

«30» августа 2023 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ**

**по программе профессиональной подготовки по профессиям**

**12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»,  
16675 «Повар»**

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего или среднего общего образования

## Пояснительная записка

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся по программе профессиональной подготовки по профессиям Изготовитель пищевых полуфабрикатов, Повар.

Методические рекомендации включают в себя необходимый материал для выполнения практических занятий по МДК.02.01 Организация приготовления, подготовка к реализации кулинарных изделий.

Представлены также критерии оценки работы обучающихся на рабочем месте.

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны научиться:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих блюд и закусок;
- оценивать качество горячих блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления горячих блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- осуществлять приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок.

## **ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ:**

**Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

**Практическое занятие 2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

**Практическое занятие 3.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов

**Практическое занятие 4.** Организация рабочего места повара по приготовлению соусов

**Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

**Практическое занятие 6.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

**Практическое занятие 7.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

**Практическое занятие 8.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

### **Практическое занятие 1.**

**Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре**

**Цель работы:** формировать профессиональные компетенции (ПК 1) в области:

- использования ИКТ в учебной деятельности;
- оценки результатов собственной деятельности и коллег по учебной паре;
- анализа производственных ситуаций и выбора решений;
- эффективного общения в процессе выполнения практических групповых заданий.

**Вид занятия:** практическая работа.

**Методы занятия:** самостоятельная работа студентов.

**Ход работы:**

#### **1 Организационно – мотивационный этап**

- Приветствие, сверка студентов по списку.
- Познакомиться с целями и задачами работы.
- Получить задания.
- Выполнить задания оформить отчет о проделанной работе.

- Произвести самооценку выполнения работы.
- Получить оценку за выполненное задание.

### Задания для самостоятельной работы:

#### Задание № 1

Зарисуйте схему организации рабочих мест в горячем цехе (рис.18)

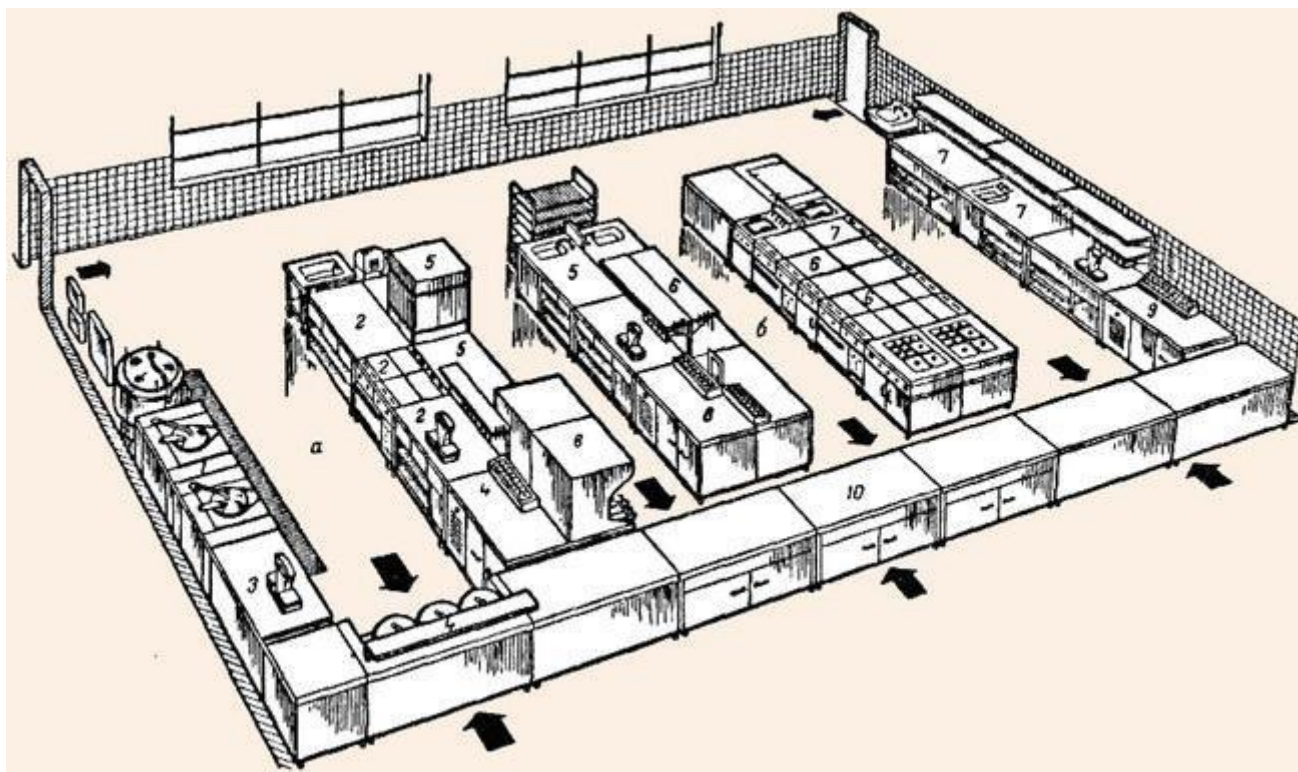


Рис.18. Организация рабочих мест в горячем цехе:

*а - суповое отделение: 1 — приготовление бульонов; 2 - приготовление супов; 3 - порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 - порционирование и отпуск первых блюд; 5 - приготовление гарниров к супам; б - соусное отделение: 6 - процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 - приготовление гарниров, соусов; 8 - жаренье шашлыков и порционирование, 9 - порционирование вторых блюд; 10 - раздаточная линия*

#### Задание № 2

**Используя учебник В.В. Усова Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ( стр.93-100) запишите технологическую схему горячего цеха**

-----

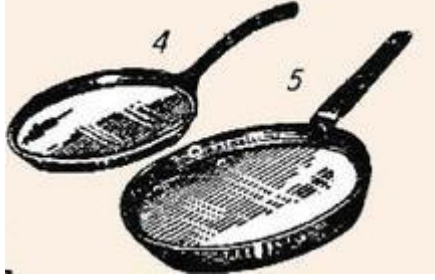


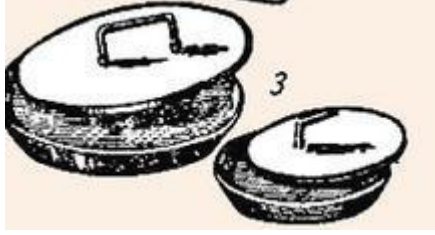
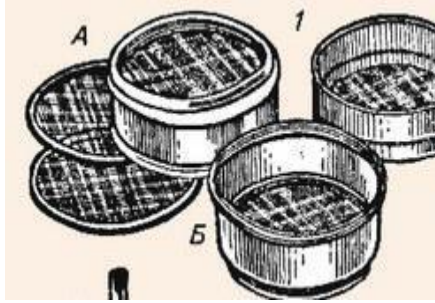
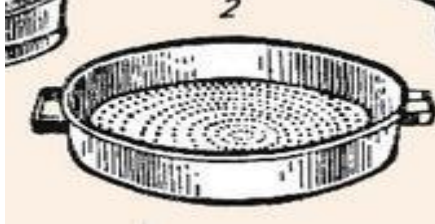
-----



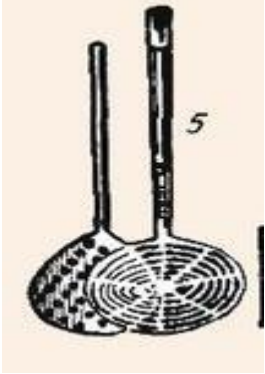
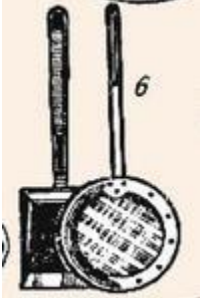


-----

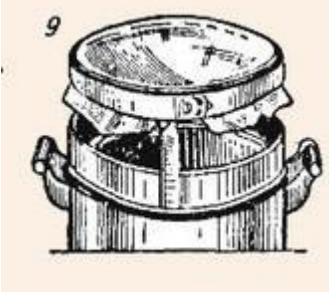

### Задание № 3

Заполните таблицу:

Вид посуды и инвентаря	Название	назначение
		
		
		
		
		

Вид посуды и инвентаря	Название	назначение
		
		
		
		
		
		

Вид посуды и инвентаря	Название	назначение
		
		
		
		
		
		

Вид посуды и инвентаря	Название	назначение
		
		

### Методические рекомендации по выполнению:

Перед выполнением практической работы следует изучить изученный материал. Каждый студент в рабочей тетради оформляет отчет о проделанной работе.

### Критерии оценки:

- **оценкой «5»** (отлично) при выполнении 100% задания, если демонстрация умений совершенно не содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения;
- **оценкой «4»** (хорошо) при выполнении 100% задания, если демонстрация умений содержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим обучающимся;
- **оценкой «3»** (удовлетворительно) в случае выполнения 100% задания, но с совершением грубых профессиональных ошибок, которые при выполнении действий обучающийся способен исправить самостоятельно, темп выполнения заданий и точность отстает от установленных требований;
- **оценкой «2»** (неудовлетворительно), если обучающийся не справился с заданием.

### 2 Подведение итогов работы

- Анализ выполненных работ
- Разбор типичных ошибок
- Сообщение оценок, комментарии

## Практическое занятие 2.

### Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

**Цель работы:** формировать профессиональные компетенции (ПК 1) в области:

- Подбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, инструментов, кухонной посуды, в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления;
- использования ИКТ в учебной деятельности;
- оценки результатов собственной деятельности и коллег по учебной паре;
- анализа производственных ситуаций и выбора решений;
- эффективного общения в процессе выполнения практических групповых заданий.

**Вид занятия:** практическая работа.

**Методы занятия:** самостоятельная работа студентов.

**Задания для самостоятельной работы:**

- изучить устройство, правила эксплуатации и технику безопасности при работе на оборудовании горячего цеха;
- изучить организацию работы и правила безопасной эксплуатации слайсера;
- изучить организацию работы и правила безопасной эксплуатации хлеборезательной машины;
- оформить отчет о проделанной работе.

**Ход работы:**

#### 1 Организационно – мотивационный этап

- 1.1 Приветствие, сверка студентов по списку.
- 1.2 Познакомиться с целями и задачами работы.
- 1.3 Получить задания.
- 1.4 Изучить организацию работы и правила безопасной эксплуатации механического оборудования (слайсера, хлеборезательной машины).
- 1.5 Оформить отчет о проделанной работе.
- 1.6 Произвести самооценку выполнения работы.
- 1.7 Получить оценку за выполненное задание.

## 2 Задания:

2.1 Подобрать механическое, немеханическое и холодильное оборудование используемое в суповом цехе

### Подбор оборудования

Наименование оборудования	Тип, марка, основные параметры	Количество
<i>Механическое:</i>		
<i>Немеханическое:</i>		
<i>Холодильное:</i>		

2.2 Указать возможные неисправности электрической плиты, их причины и способы устранения

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения

2.3 Указать возможные неисправности протирочной машины машины, их причины и способы устранения

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения

Время выполнения – 45 мин

#### Методические рекомендации по выполнению:

Перед выполнением практической работы следует изучить устройство,

правила

эксплуатации и техники безопасности машин для нарезки гастрономических продуктов и хлеборезательных машин. Каждый студент в рабочей тетради оформляет отчет о проделанной работе.

#### **Критерии оценки:**

- **оценкой «5»** (отлично) при выполнении 100% задания, если демонстрация умений совершенно не содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения;
- **оценкой «4»** (хорошо) при выполнении 100% задания, если демонстрация умений содержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим обучающимся;
- **оценкой «3»** (удовлетворительно) в случае выполнения 100% задания, но с совершением грубых профессиональных ошибок, которые при выполнении действий обучающийся способен исправить самостоятельно, темп выполнения заданий и точность отстает от установленных требований;
- **оценкой «2»** (неудовлетворительно), если обучающийся не справился с заданием.

#### **4 Подведение итогов работы**

##### 4.1 Анализ выполненных работ

##### 4.2. Разбор типичных ошибок

##### 4.3. Сообщение оценок, комментарии

### **Практическое занятие 3.**

**Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов**

**Цель работы:** формировать профессиональные компетенции (ПК 1) в области:

- Обеспечения безопасной эксплуатации технологического оборудования супового цеха
- использования ИКТ в учебной деятельности;
- оценки результатов собственной деятельности и коллег по учебной паре;
- анализа производственных ситуаций и выбора решений;
- эффективного общения в процессе выполнения практических групповых заданий.

**Вид занятия:** практическая работа.

**Методы занятия:** самостоятельная работа студентов.

**Задания для самостоятельной работы:**

- изучить устройство, правила эксплуатации и технику безопасности при работе на механическом оборудовании;
- оформить отчет о проделанной работе.

**Ход работы:**

### 3 Организационно – мотивационный этап

- 3.1 Приветствие, сверка студентов по списку.
- 3.2 Познакомиться с целями и задачами работы.
- 3.3 Получить задания.
  - 3.4 Изучить организацию работы и правила безопасной эксплуатации механического оборудования (слайсера, хлеборезательной машины).
- 3.5 Оформить отчет о проделанной работе.
- 3.6 Произвести самооценку выполнения работы.
- 3.7 Получить оценку за выполненное задание.

#### Задание № 1

Дайте письменный ответ на следующие вопросы:

1. Какие операции производят в горячем цехе?

-----  
-----  
-----

2. Перечислите оптимальный набор теплового оборудования горячего цеха.

-----  
-----  
-----

3. Основные правила техники безопасности при работе с электрическими плитами и жарочными шкафами.

### Практическое занятие 4.

#### Организация рабочего места повара по приготовлению соусов

**Цель работы:** формировать профессиональные компетенции (ПК 1) в области:

- использования ИКТ в учебной деятельности;
- оценки результатов собственной деятельности и коллег по учебной паре;
- анализа производственных ситуаций и выбора решений;
- эффективного общения в процессе выполнения практических групповых заданий.

**Вид занятия:** практическая работа.

**Методы занятия:** самостоятельная работа студентов.

**Ход работы:**

### 3 Организационно – мотивационный этап

- Приветствие, сверка студентов по списку.
- Познакомиться с целями и задачами работы.

- Получить задания.
- Выполнить задания оформить отчет о проделанной работе.
- Произвести самооценку выполнения работы.
- Получить оценку за выполненное задание.

## Задание № 1

### Зарисуйте схему организации рабочих мест в горячем цехе (рис.19)

Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две-три технологические линии. (рис. 19).

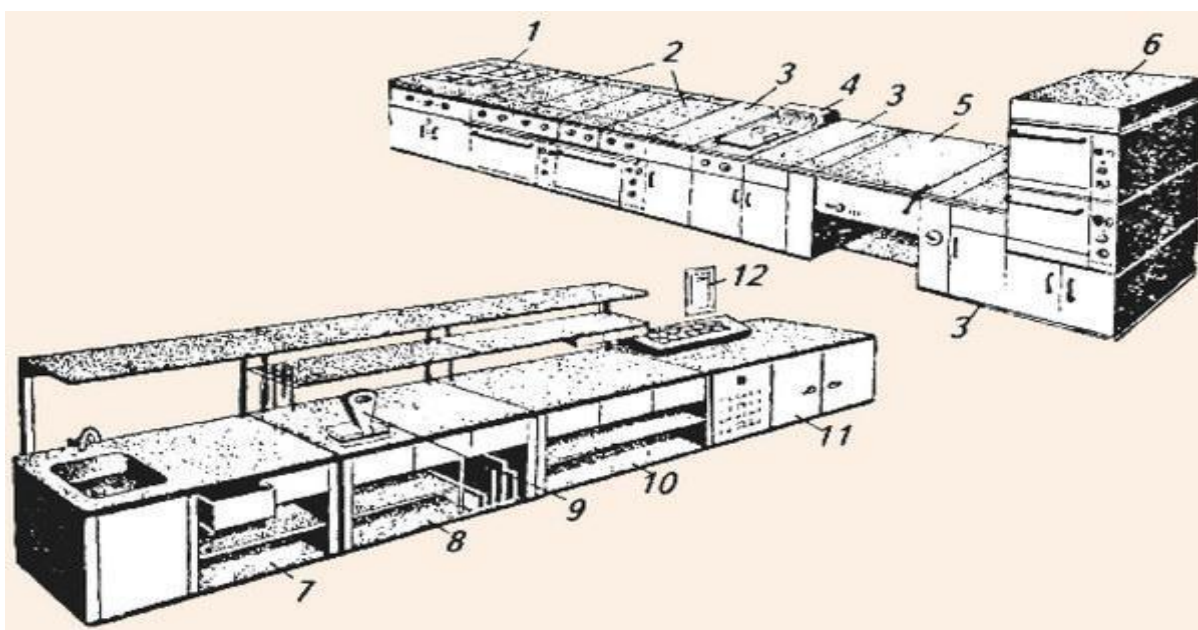


Рис. 19. Рабочее место повара соусного отделения:

1 - мармит МСЭСМ-50 для соусов; 2 - плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 3 - вставка ВСМ-420; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - сковорода СЭСМ-0,2; 6 - шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2; 7 - стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ; 8 - стол производственный СГИ470; 9 - весы циферблатные ВНЦ-2; 10 - стол для установки средств малой механизации СММСМ; 11 - стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 12 - планшет настенный для технологической карты

### Из посуды в соусном отделении применяются (рис. 20):

- наплитные котлы емкостью 20, 30,40,50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;
- котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;
- кастрюли емкостью 1,5,2,4,5,8и10л для приготовления небольшого количества

- порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;
- сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов, сотейники имеют утолщенное дно;
  - противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы;
  - сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов;
  - сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве;
  - сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят-табака и др.



Рис. 20. Посуда, используемая в горячем цехе:

*а - для варки, припускания и тушения: 1 - котлы наплитные емкостью 20-50 л; 2 ~ котел для варки рыбы и его составные части; 3 - котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-*

вкладышем; 4 - кастрюли емкостью 2-15 л; 5 - ситейники емкостью 2-10 л; б - для жаренья: 1 - сковороды общего назначения чугунные диаметром 140-500 мм; 2 - сковороды для жаренья яиц в ячейках; 3 - сковороды с прессом для жаренья цыплят-табака; 4 - сковороды с ручкой стальные; 5 - сковороды для жаренья блинов чугунные; 6 - противни для жаренья порционных изделий

Инвентарь горячего цеха показан на рис. 21.



Рис. 21. Инвентарь горячего цеха:

1 - сита; А - со съёмными сетками и пластмассовой обечайкой; Б - с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; В - с волосяной сеткой и деревянной обечайкой; 2 - грохот металлический; 3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л; 4 - сито коническое металлическое; 5 - шумовки; 6 - ковши-сачки; 7 - черпак; 8 - цедилка металлическая; 9 - приспособление для процеживания бульона; 10 - лопатка поварская со сбрасывателем; 11 - вилка поварская; 12 - шпалки для жаренья шашлыков

### Из инвентаря применяют:

- венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые);
- грохот;
- лопатки для блинов, котлет, рыбы;
- приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпалки для жаренья шашлыков.

В соусном отделении организуют рабочие места в основном по виду тепловой обработки. Например, рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе - для варки, тушения и припускания продуктов; третье - для приготовления гарниров и каш.

## Практическое занятие 6.

### Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

**Цель работы:** формировать профессиональные компетенции (ПК 1) в области:

- использования ИКТ в учебной деятельности;
- оценки результатов собственной деятельности и коллег по учебной паре;
- анализа производственных ситуаций и выбора решений;
- эффективного общения в процессе выполнения практических групповых заданий.

**Вид занятия:** практическая работа.

**Методы занятия:** самостоятельная работа студентов.

#### Ход работы:

#### 4 Организационно – мотивационный этап

- Приветствие, сверка студентов по списку.
- Познакомиться с целями и задачами работы.
- Получить задания.
- Выполнить задания оформить отчет о проделанной работе.
- Произвести самооценку выполнения работы.
- Получить оценку за выполненное задание.

#### Составить таблицу 8.1. Краткая характеристика способов тепловой кулинарной обработки продукции

Таблица 8.1. Краткая характеристика способов тепловой кулинарной обработки продукции			
Способы тепловой обработки	Греющая среда	Режим обработки	Оборудование, посуда
<i>Основной способ тепловой обработки</i>			
Варка основным способом	Вода, молоко, бульон, отвар	Варка, $T = 95 \dots 100^\circ\text{C}$	Электрическая или газовая плита, варочный котел, кастрюля
Припускание	Вода, пар	$\frac{1}{3}$ продукта варится в воде ( $95 \dots 100^\circ\text{C}$ ), $\frac{2}{3}$ — на пару ( $100^\circ\text{C}$ )	Электрическая или газовая плита, сотейник с крышкой
			Пароконвектомат, гастроемкости, противни с высокими бортами
Варка на водяной бане	—	$60 \dots 90^\circ\text{C}$	Водяная баня с терморегулятором греющей среды или наплитная посуда
Варка на пару	Пар	—	Пароконвектомат, гастроемкости, противни с высокими бортами
		Низкое давление ( $14 \dots 34$ кПа), $T = 110^\circ\text{C}$	Пароварки герметичные, функциональные емкости, противни с высокими бортами
		Высокое давление (до 104 кПа), $T = 110 \dots 120^\circ\text{C}$	

		110 °С при атмосферном давлении	Пароварки открытого типа, функциональные емкости, противни с высокими бортами
Жаренье основным способом	Горячий жир	150 ... 160 °С (5 ... 10 % массы продукта)	Электрическая или газовая плита, функциональные емкости, противни с высокими бортами, сковорода
Жаренье в воке	Горячий жир	150...180 °С	Специальная электрическая плита с вогнутой поверхностью или насадка на газовую плиту, позволяющая установить сковороду вок
Сотирование	—	150...160 °С	Электрическая или газовая плита, сковорода с округленными бортами, сотейник
Жаренье в жарочном шкафу	—	150...200 °С	Жарочный шкаф, пароконвектомат, гастро-емкости, противни с высокими бортами
Жаренье во фритюре	Жир, соотношение продукта и жира — 1:4	170...175 °С	Фритюрницы стационарные и настольные, сетки для жаренья и плита
Жаренье на гриле, ИК-нагрев	ИК-лучи	160...200 °С	Гриль, гастроемкости
<i>Вспомогательный способ тепловой обработки</i>			
Бланширование	Вода	100 °С	Электрическая или газовая плита, кастрюля, сотейник

Способы тепловой обработки	Греющая среда	Режим обработки	Оборудование, посуда
Пассерование	Жир (5... 10 % массы продукта)	110... 120 °С	Электрическая или газовая плита, кастрюля с толстым дном, сотейник, или сковорода стационарная, опрокидывающая
Опаливание	Огонь	Нагревания продуктов не происходит	Опалочный шкаф или газовая горелка
Термостатирование	Греющая поверхность, пар	70 ... 100 °С	Мармиты, пароконвектомат, шефинги
Размораживание	—	—	СВЧ-аппараты
Разогревание	—	—	Пароконвектомат
<i>Комбинированный способ тепловой обработки</i>			
Тушение (жаренье и варка)	Жир, отвар	95 °С	Электрическая или газовая плита, пароконвектомат, гастроемкости, кастрюля, котел, сотейник
Запекание (жаренье или варка и жаренье или в жарочном шкафу)	Жир, горячий воздух	250 ... 280 °С	Жарочный шкаф, пароконвектомат, электрическая или газовая плита, гриль-саламандра, металлические или керамические формы, порционные сковородки, противни с высокими бортами

## Практическое занятие 8.

### Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

**Цель работы:** формировать профессиональные компетенции (ПК 1) в области:

- использования ИКТ в учебной деятельности;
- оценки результатов собственной деятельности и коллег по учебной паре;
- анализа производственных ситуаций и выбора решений;
- эффективного общения в процессе выполнения практических групповых заданий.

**Вид занятия:** практическая работа.

**Методы занятия:** самостоятельная работа студентов.

**Ход работы:**

**Организационно – мотивационный этап**

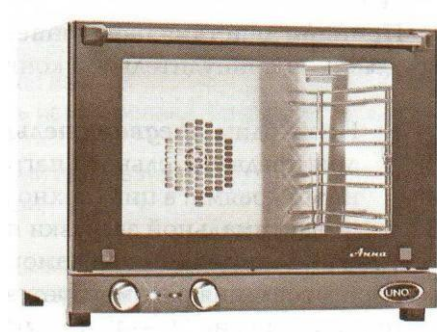
- Приветствие, сверка студентов по списку.
- Познакомиться с целями и задачами работы.
- Получить задания.
- Выполнить задания оформить отчет о проделанной работе.
- Произвести самооценку выполнения работы.
- Получить оценку за выполненное задание.

**Задание**

**Заполните последовательность операций при работе с тепловым оборудованием:**

<b>Жарочный шкаф</b> 	<b>Перед началом работы</b> 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____
	<b>Во время работы:</b> 1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____
	<b>По окончании работы:</b> 1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____

### Пароконвектомат



#### Перед началом работы

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

#### Во время работы:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

#### По окончании работы:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

### Электрофритюрница



#### Перед началом работы

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

#### Во время работы:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

#### По окончании работы:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

## Электрогриль



### Перед началом работы

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

### Во время работы:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

### По окончании работы:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_