



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)  
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО  
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

на заседании кафедры « ЭИТС »

Протокол № 3 от  
« 5 » октября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора ГАПОУ РС(Я) «МРТК»

 А.А. Мусорина  
« 28 » октября 2020 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
профессия 43.01.09. Повар, кондитер

**ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К**

**РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**МДК. 02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ И  
ПРЕЗЕНТАЦИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК**

Составитель:  
преподаватель специальных дисциплин  
Волкова Л.Н.

Мирный, 2020 г.

Настоящие методические рекомендации предназначены для обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Представлены также критерии оценки аспектов работы обучающихся на рабочем месте и презентации блюд в соответствии с требованиями международных стандартов WorldSkills.

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

## Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### Перечень общих компетенций

| Код    | Наименование общих компетенций  |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей  |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |

### Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ВД 2    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.4  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента                       |
| ПК 2.6  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                              |
| ПК 2.7  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                         |
| ПК 2.8  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента                  |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p> |
|-------------------------|--|

|              |   |
|--------------|---|
| <p>Уметь</p> | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>   |
|              | <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>   |
| <p>Знать</p> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |

Для закрепления знаний, полученных на теоретическом обучении, и приобретения практических навыков, большое значение имеет проведение лабораторных работ и практических занятий. При выполнении заданий студенты 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.

Лабораторные работы рассчитаны на 4 часа, практические занятия на 1 час.

## **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)**

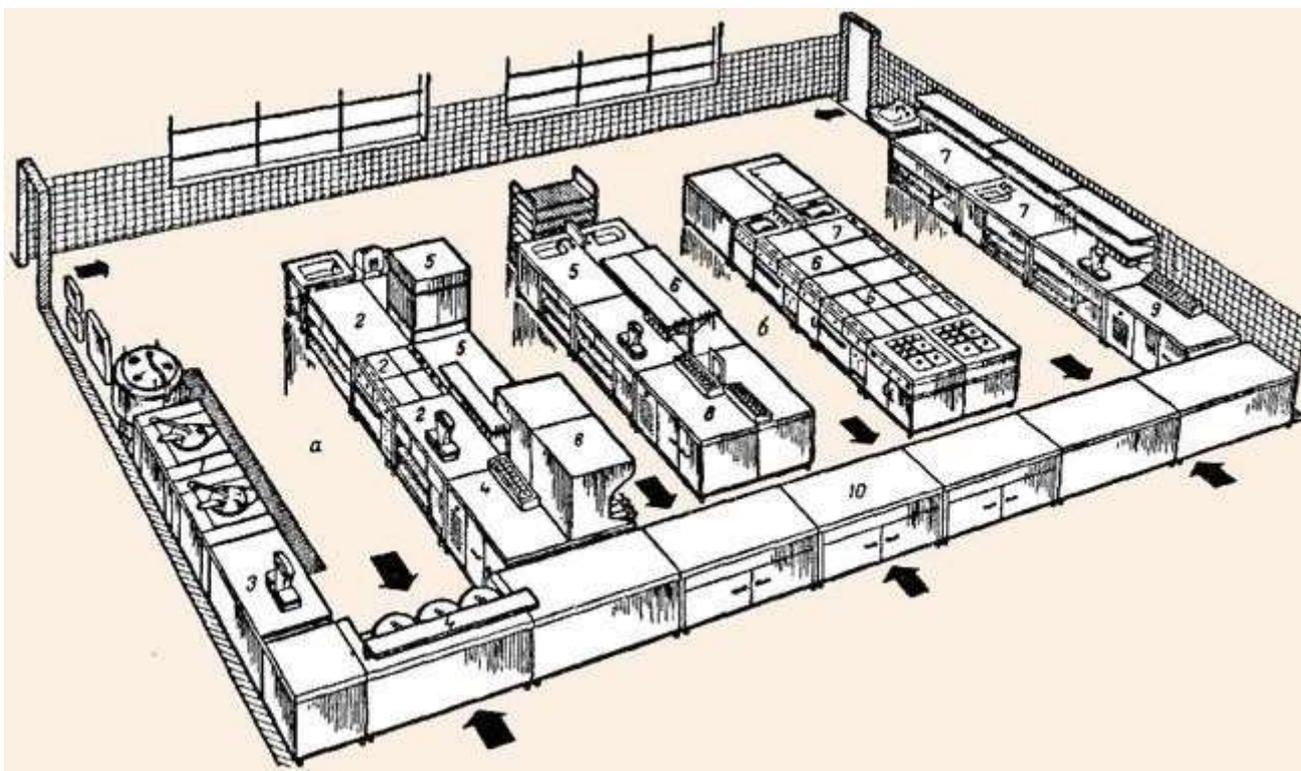


Рис.18. Организация рабочих мест в горячем цехе:

*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

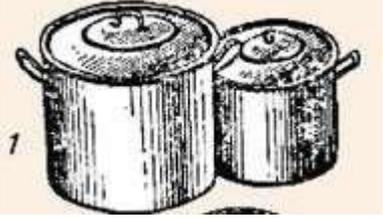
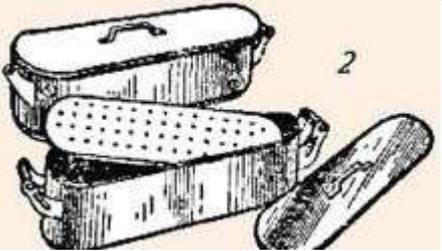
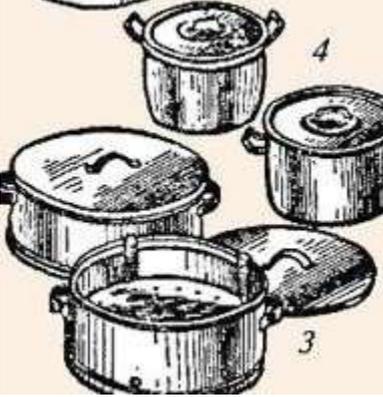
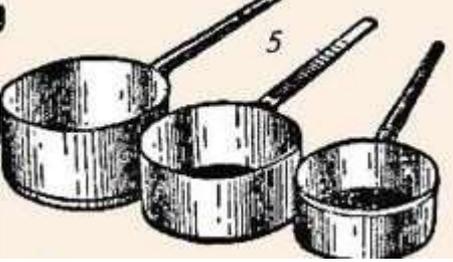
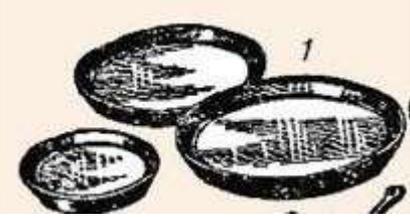
**Используя учебник В.В. Усова Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ( стр.93-100) запишите технологическую схему горячего цеха**

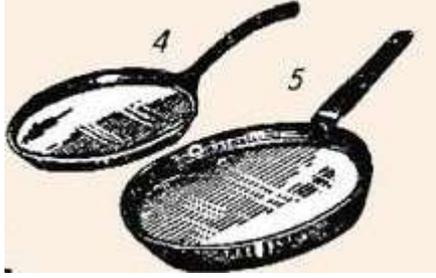
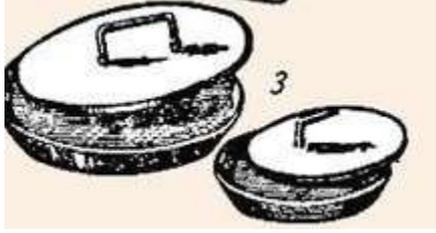
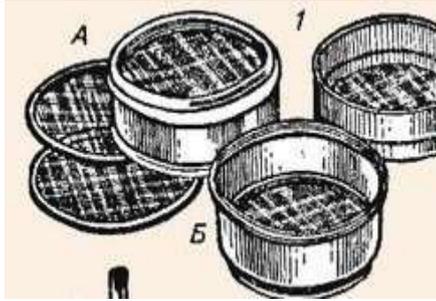
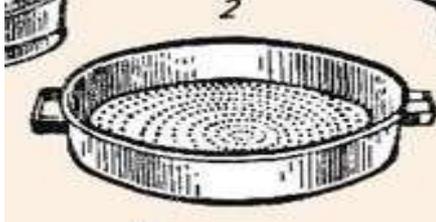
.....  
.....

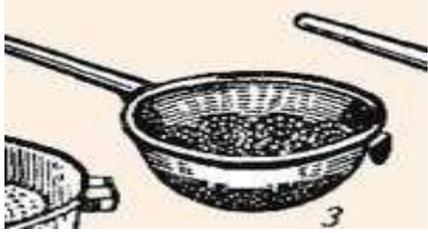
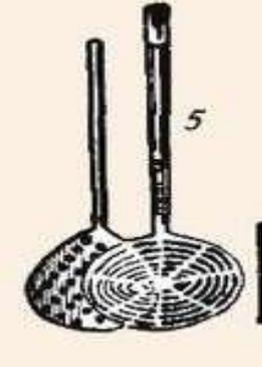
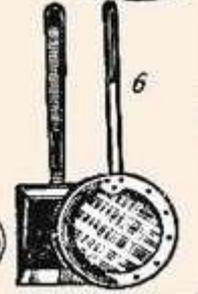
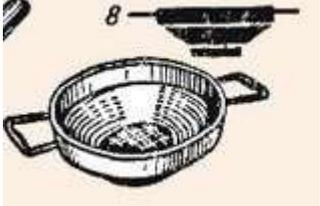
-----

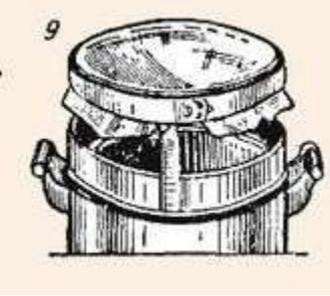
### Задание № 3

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

**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**

Приветствие, сверка студентов по списку.

Познакомиться с целями и задачами работы.

Получить задания.

Изучить организацию работы и правила безопасной эксплуатации механического оборудования (слайсера, хлеборезательной машины).

Оформить отчет о проделанной работе.

Произвести самооценку выполнения работы.

Получить оценку за выполненное задание.

## 2 Задания:

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>       |                                |            |

Указать возможные неисправности электрической плиты, их причины и способы устранения

| Неисправности | Возможные причины | Способы устранения |
|---------------|-------------------|--------------------|
|               |                   |                    |
|               |                   |                    |

Указать возможные неисправности протирочной 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**

Анализ выполненных работ

Разбор типичных ошибок

Сообщение оценок, комментарии

### **Практическое занятие 3.**

#### **Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,**

**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

Приветствие, сверка студентов по списку.

Познакомиться с целями и задачами работы.

Получить задания.

Изучить организацию работы и правила безопасной эксплуатации механического оборудования (слайсера, хлеборезательной машины).

Оформить отчет о проделанной работе.

Произвести самооценку выполнения работы.

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).

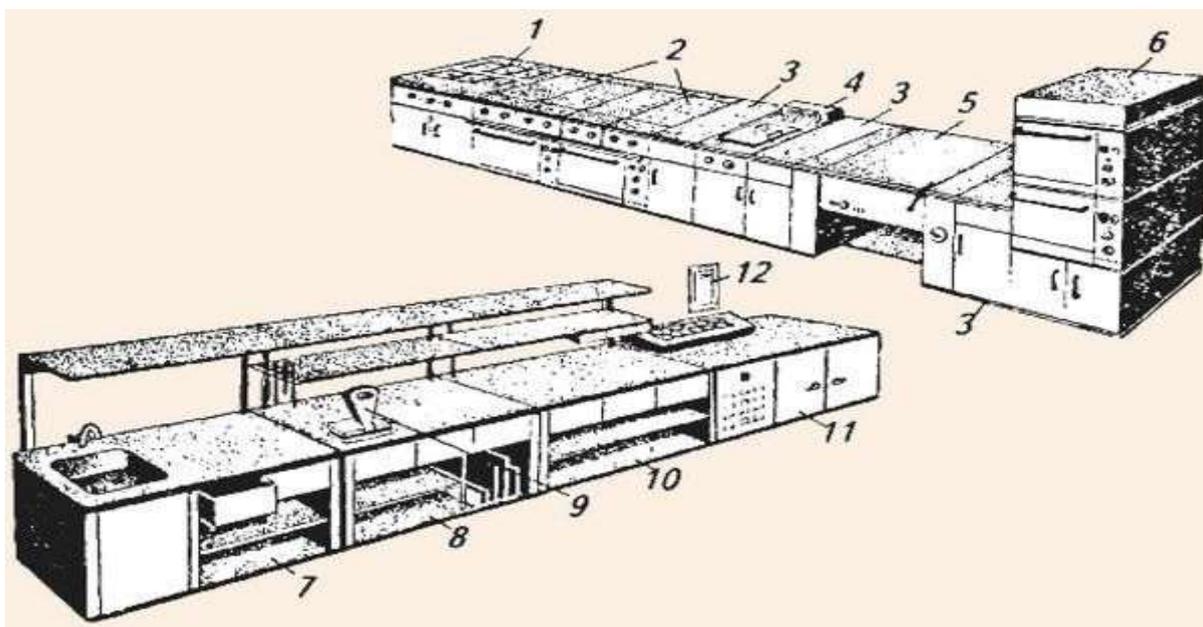


Рис. 19. Рабочее место повара соусного отделения:

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.

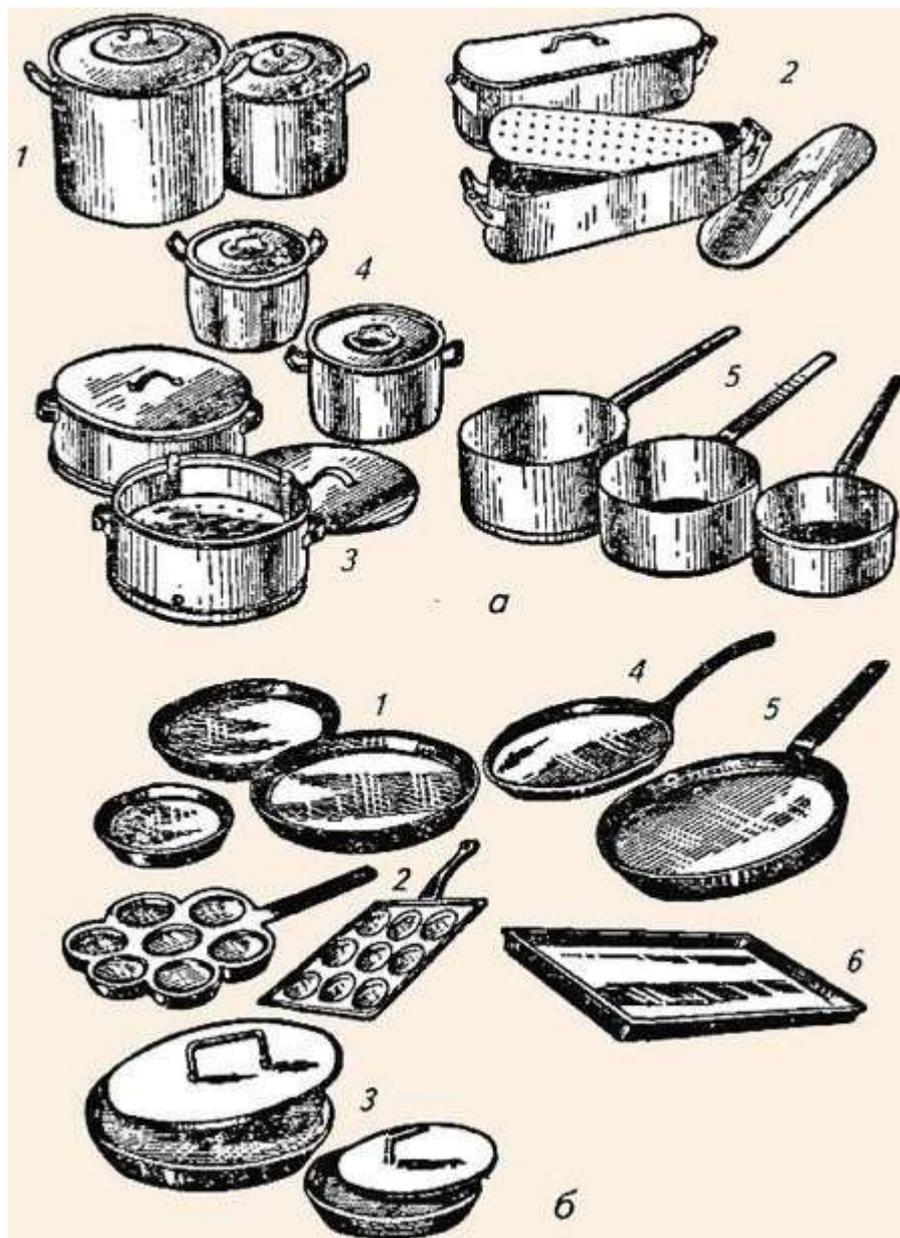


Рис. 20. Посуда, используемая в горячем цехе:

*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 съемными сетками и пластмассовой обечайкой; Б - с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; В - с волосяной сеткой и деревянной обечайкой; 2 - грохот металлический; 3 - дурилаг 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

#### цели

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, $T = 95...100^{\circ}\text{C}$  | Электрическая или газовая плита, варочный котел, кастрюля                  |
| Припускание  | Вода, пар                   | $\frac{1}{3}$ продукта варится в воде ( $95...100^{\circ}\text{C}$ ),<br>$\frac{2}{3}$ — на пару ( $100^{\circ}\text{C}$ ) | Электрическая или газовая плита, сотейник с крышкой                        |
|  |                             |  | Пароконвектомат, гастроемкости, противни с высокими бортами                |
| Варка на водяной бане  | —                           | $60...90^{\circ}\text{C}$  | Водяная баня с терморегулятором греющей среды или напильная посуда         |
| Варка на пару  | Пар                         | —  | Пароконвектомат, гастроемкости, противни с высокими бортами                |
|  |                             | Низкое давление ( $14...34$ кПа), $T = 110^{\circ}\text{C}$  | Пароварки герметичные, функциональные емкости, противни с высокими бортами |
|  |                             | Высокое давление (до $104$ кПа), $T = 110...120^{\circ}\text{C}$   |  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | 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, гостроемкости   |
| <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, гостроемкости, 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,

**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><br> | <b>Перед началом работы</b><br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____<br>4. _____ |
|   | <b>Во время работы:</b><br>1 _____<br>2 _____<br>3 _____<br>4 _____         |
|   | <b>По окончании работы:</b><br>1 _____<br>2 _____<br>3 _____<br>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. \_\_\_\_\_