

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
для обучающихся по выполнению лабораторных занятий

**По ПМ.02. «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»**

**МДК.02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

**Специальность:** 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Учебный год:** 2017 - 2018

**Оцениваемые компетенции:** ПК – 2.1-2.8., ОК – 1- 7, 9,10.

Количество часов: 52

**ОТДЕЛЕНИЕ:** очное

**КУРС:** II

**Группа:** 2.68 –2.70 ТПОП

Разработал преподаватель:

Капшук-Габова Е.Р.

Величко Т.А.

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК:

Протокол № 2

От « 7 » сентября 2017 г.

Председатель ЦМК:

Капшук-Габова Е.Р.

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы профессионального модуля:

Целью лабораторных занятий по МДК. 02.02, является:

По окончании изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:

Владеть / быть в состоянии продемонстрировать:

- подготовку, уборку рабочего места повара при выполнении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;
- проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;
- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

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;

- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;
- способы правки кухонных ножей.

За время изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны выполнить лабораторные занятия.

**Лабораторное занятие №1.** Приготовление, оформление, презентация и подача прозрачных супов, национальных супов. (6)

**Лабораторное занятие № 2.** Приготовление, оформление, презентация и подача протертых супов из овощей, грибов и круп, пюреобразных супов: из мяса, птицы, дичи, рыбы и нерыбного водного сырья, крем-супов. (6)

**Лабораторное занятие № 3.** Приготовление, оформление, презентация и подача сложных соусов. (6)

**Лабораторное занятие № 4.** Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из овощей, грибов, яиц, сыра сложного ассортимента. (6)

**Лабораторное занятие № 5.** Приготовление, оформление, презентация и подача блюд и гарниров из бобовых, круп, макаронных изделий, творога и пресного теста сложного ассортимента. (6)

**Лабораторное занятие № 6.** Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. (6)

**Лабораторное занятие № 7.** Приготовление, оформление, презентация и подача блюд натуральных блюд из мяса сложного ассортимента. (6)

**Лабораторное занятие № 8.** Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента. (6)

**Лабораторное занятие № 9. Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из птицы сложного ассортимента. (6)**

Работа выполняется в отдельных тетрадях для лабораторных занятий.

Необходимо обозначить номер лабораторного занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Лабораторные занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10.

Технология продукции общественного питания:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>   |
|------------|---|
| ПК.2.1.    | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК.2.2.    | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.                                       |
| ПК.2.3.    | Осуществлять приготовление, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента.   |
| ПК.2.4.    | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.                               |
| ПК.2.5.    | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.   |
| ПК.2.6.    | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.  |
| ПК.2.7.    | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, сложного ассортимента.  |
| ПК.2.8.    | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.                    |
| 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 традиционных общечеловеческих   |

|       |  |
|-------|--|
|       | ценностей.   |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                            |

## Лабораторное занятие № 1.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача прозрачных супов, национальных супов.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 2.1 – 2.8.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению супов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара по приготовлению первых блюд. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача прозрачных супов (бульонов) мясных, куриных, рыбных. Оттяжка для прозрачных супов, из белков яиц, из моркови.

Приложение 1. Технологическая карта . № 1, 2. ( Консоме, уха «Ростовская»).

Задание 3.

Приготовление и подача национальных супов. Приложение 2. Технологическая карта. № 3, 4, 5. (суп «Министра», суп харчо, уха по-марсельски.)

Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту супа-пюре птицы.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

## Лабораторное занятие № 2.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача протертых супов из овощей, грибов и круп, пюреобразных супов: из мяса, птицы, дичи, рыбы и морепродуктов, крем-супов.

Количество часов: 4 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 2.1-2.8.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению супов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача протертых супов, крем-супов. Приложение 1. Технологическая карта №1,2,3,4. (суп-пюре из тыквы, суп-пюре «Фламанд», крем-суп «Дюбари», суп-пюре из птицы.)

Задание 3.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить схему приготовления сложного соуса.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

### Лабораторное занятие №3.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача сложных соусов.  
Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 2.1-2.8.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению сложных соусов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление сложных соусов. Приложение 1. Технологическая карта №1, 2, 3, 4, 5. (соус «Голландский», «Польский», «Бешамель», «Субиз», «Нантюа».)

Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 4.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту жульена из грибов с курицей.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Оценка: \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_

## Лабораторное занятие №4.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из овощей, грибов, яиц, сыра сложного ассортимента.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 2.1-2.8.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, овощей, грибов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара по приготовлению блюд из овощей, грибов, яиц, сыра сложного ассортимента. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача блюд из фаршированных овощей. Приложение 1. Технологическая карта №1, 2, 3. (Артишоки фаршированные, капуста фаршированная целиком, помидоры различными фаршами.)

Задание 3.

Приготовление и подача блюд из яиц, сыра. Приложение 2. Технологическая карта №4,5. (яйца по-бenedиктски, сыр саганаки.)

Задание 4. Приготовление и подача блюд из грибов. Приложение 3. Технологическая карта №6,7.( шляпки фаршированные запеченные, жульен из грибов с курицей.)

Задание 5.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту лазаньи.

### Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

## Лабораторное занятие №5.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача блюд и гарниров из бобовых, круп, макаронных изделий, творога и муки сложного ассортимента.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 2.1-2.8.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача блюд из макаронных изделий, круп, бобовых.

Приложение 1. Технологическая карта №1, 2, 3.(лазанья, ризотто, поэлья.)

Задание 3.

Приготовление и подача блюд из творога и муки. Приложение 2.

Технологическая карта №4,5. (равиоли, пудинг из творога.)

Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту рыбы жаренной восьмеркой.

### Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Оценка: \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_

## Лабораторное занятие №6.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 2.1-2.8.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача блюд рыбы. Приложение 1. Технологическая карта №1,2,3.(рыба жареная восьмеркой –кольбер, рыба-гриль, осетрина отварная.)

Задание 3.

Приготовление и подача блюд из морепродуктов. Приложение 2. Технологическая карта №4,5. (мидии запеченные , креветки темпура .)

Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту грудинки фаршированной.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Оценка: \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_

## Лабораторное занятие №7.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача блюд натуральных блюд из мяса сложного ассортимента.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 2.1-2.8.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача блюд из жаренного натурального мяса  
Приложение 1. Технологическая карта №1,2,3.( ростбиф с гарниром, грудинка фаршированная, рулет из лопатки.)

Задание 3.

Приготовление и подача блюд порционных жаренных из мяса.  
Приложение 2. Технологическая карта №4,5,6. (антрекот, эскалоп, котлета отбивная.)

Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту оладьи из печени.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Оценка: \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_

## Лабораторное занятие №8.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 2.1-2.8.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача блюд из мяса Приложение 1. Технологическая карта №1,2,3,4.( шашлык, бигус, говядина в луковом соусе, биточки по-казацки.)

Задание 3.

Приготовление и подача блюд из субпродуктов. Приложение 2. Технологическая карта №4,5,6. (оладьи из печени, почки жаренные в сухарях, сердце жаренное во фритюре.)

Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту котлеты из филе птицы.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;

- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Оценка: \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_

## Лабораторное занятие №9.

Тема: Приготовление, оформление, презентация и подача блюд из птицы сложного ассортимента.

Количество часов: 6 часов.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 2.1-2.8.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление и подача блюд из птицы целыми тушками. Приложение 1. Технологическая карта №1,2,.(курица запеченная с рисом и сухофруктами, утка с квашеной капустой.)

Задание 3.

Приготовление и подача блюд из мякоти птицы. Приложение 2. Технологическая карта №4,5,6.(фаршированные ножки, филе фаршированное грибами, котлеты из филе птицы.)

Задание 4.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Заполнение тетради по лабораторным работам.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Оценка: \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_



