

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе основного общего образования)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**МДК.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Зам. директора по УР _____ / Е.В. Миля

Красноярск, 2025

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчики:

Деревцова Виктория Борисовна, преподаватель КГАПОУ «ККОТиП»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И
ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ
3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к проведению практических занятий и лабораторных работ по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, предназначены для обучающихся СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Уровень профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, определяемый ФГОС СПО, предусматривает владение практическими навыками выбора материалов для профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции, реализуемые в процессе выполнения практических занятий и лабораторных работ:

практический опыт в	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знания	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

Выполнение лабораторных работ формирует и развивает общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 09	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторные (практические) работы выполняются обучающимися по графику, составленному в соответствии с рабочей программой МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента зависит от содержания лабораторных (практических) работ, которые соответствуют более глубокому освоению дисциплины, закреплению теоретических знаний и прививают обучающимся практические навыки самостоятельной работы.

Задача лабораторных работ (практических занятий) – закрепить теоретические знания обучающихся.

Согласно учебному плану по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на практические занятия обучающихся выделено 6 академических часов, из них:

Наименование раздела, номер и тема практического занятия	Количество часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Практическое занятие №1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2
Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2
Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2
ИТОГО:	6

3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Цель практических занятий по **МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** является закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков.

Исходя, из поставленных целей в работе будут решаться следующие задачи:

закрепление полученных знаний, освоение умений, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций;

ознакомиться с организацией процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

формирование навыков разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

формирование навыков разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

формирование навыков организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

формирование навыков подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

научиться пользоваться нормативно – технологической документацией; решать ситуационные задачи по расчету расхода сырья, выходу полуфабрикатов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов; разрабатывать нормативно – технологическую документацию.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1.

Тема Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи (2 часа)

Цель занятия:

научить студентов работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении полуфабрикатов;

организовывать собственную деятельность;

выбирать разные методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Ассортимент – это перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей.

Составление меню

Меню - это перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы, объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

Меню со свободным выбором блюд составляют на всех общедоступных предприятиях общественного питания (столовые, рестораны, кафе, закусочные и т.п.). Перечень блюд в меню записывают в строго определенном порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда. Количество порций различных блюд в меню принимают из таблиц процентного соотношения различных групп блюд.

Ассортимент блюд может быть расширен за счет включения в меню фирменных и сезонных блюд.

Меню для отпуска обедов на дом составляют из тех блюд, которые реализуются в зале.

Меню специализированных предприятий общественного питания (пельменная, чебуречная и т.п.) начинается с блюд, по которым это предприятие специализируется ,т.е. с пельменей в ассортименте, чебуреков и т.п.

Меню кафе начинается с горячих напитков.

Если в предприятии реализуются вино-водочные изделия, то может быть составлена карта вин, в которых вначале указывают водку и горькие настойки, затем виноградные вина- белые и красные, столовые, десертные, игристые, ликеры. Далее перечисляются различные наименования пива, прохладительных напитков, соков и минеральных вод.

При использовании в меню блюд, не имеющих в Сборниках рецептур блюд, необходимо сделать ссылки на технико-технологические карты или другие источники, из которых использованы данные блюда и его рецептура. Если из наименования блюда нельзя определить, из каких продуктов оно будет приготовлено, то основные продукты необходимо перечислить. Например: «Салат петровский» (грибы соленые, капуста квашеная, огурцы соленые).

В некоторых ресторанах и кафе для ускорения процесса обслуживания в зале могут быть установлены салат-бары. Ассортимент их продукции включает салаты, овощи, зелень, некоторые холодные блюда из рыбы, мяса, птицы, а также различные блюда. В ресторанах при гостиницах и некоторых других предприятиях общественного питания одной из форм обслуживания по меню со свободным выбором блюд является шведский стол. Ассортимент блюд на шведском столе зависит от времени приема пищи: завтрак, обед, ужин. Для завтрака и ужина на шведском столе может быть 10-15 наименований холодных блюд (гастрономия, салаты, овощи натуральные, зелень); кисломолочной продукции (сыры, масло сливочное, йогурты, сметана, молоко); мучные кондитерские изделия собственного производства; горячие напитки.

Из вторых горячих блюд рекомендуется для завтрака блюда несложного приготовления (сосиски, сардельки, яичные каши, бекон жареный и т.п.), для ужина и обеда-рыбные, мясные, овощные блюда в ассортименте. В меню обеда необходимо также включить 1-2 наименования супа.

Штучные изделия на шведском столе должны быть уменьшенной массы.

Меню скомпонованных завтраков, обедов, ужинов применяют в основном в столовых при производственных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях. Их можно также использовать в общедоступных столовых, ресторанах (бизнес-ланч). Расчетное скомпонованное меню представляет собой набор блюд для завтрака, обеда, ужина или бизнес-ланча с указанием количества блюд каждого наименования. Рекомендуется составлять несколько вариантов обедов, завтраков, ужинов, бизнес-ланчей различных по составу блюд и стоимости. Исходными данными для составления этого вида меню служат число потребителей и ассортимент блюд для принятого рациона.

В комплексных меню указывают стоимость, а также пищевую и энергетическую ценность каждого блюда в отдельности и комплекса в целом. Химический состав и энергетическая ценность должны соответствовать физиологическим потребностям организма для каждого приема пищи в отдельности с учетом энергозатрат, обусловленных той или иной профессией.

В связи с этим при четырёхразовом питании рекомендуется следующее распределение энергетической ценности суточного рациона: завтрак-25 %, обед- 35 %, ужин- 15 %. Чтобы комплексы завтраков, обедов, ужинов соответствовали рекомендуемым потребностям организма в пищевых веществах и энергии, необходимо предварительно определить, к какой группе интенсивности труда относится данный контингент, и в зависимости от этого и принятого режима питания распределить эти нормы.

При составлении меню бизнес-ланча в ресторане пищевую ценность блюд рассчитывать необязательно

Блюда, входящие в меню бизнес-ланча, не должны повторяться в меню общего зала ресторана, так как это связано с применением разной наценки на блюда.

Расчетное меню дневного рациона применяют в столовых с постоянным контингентом потребителей: при колледжах, санаториях, домах отдыха, туристических комплексах и т.п. Такое меню составляют также для питания участников конференций, съездов и туристов.

Меню для учащихся и отдыхающих составляют с учетом физиологических норм питания и рекомендуемого набора продуктов; меню для участников различных мероприятий-с учетом стоимости. Меню может быть комплексным (колледжи, турбазы) и со свободным выбором (санатории, дома отдыха), когда блюда заказывают накануне.

Расчетное диетическое меню применяют в диетических столовых, диетических отделениях столовых при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, а также в санаториях и домах отдыха. Такое меню составляют на основе физиологических норм и с учетом особенностей лечебного питания. Меню может быть со свободным выбором блюд и комплексным.

Практические задания

1. Разработать ассортимент блюд.
2. Ассортимент блюд, напитков следует оформить в табличном виде.

Пример. Разработать ассортимент блюд для столовой на 100 мест при госучреждении.

В соответствии с типом предприятия и на основании приведенного примерного ассортимента блюд разрабатываем ассортимент для данного предприятия.

1.	<u>Холодные блюда и закуски</u> из рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов; салаты и винегреты (рыбные, мясные, овощные).
2.	<u>Молоко и молочные продукты</u> : молоко, кефир, простокваша, ряженка.
3.	<u>Супы прозрачные</u> из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов; <u>заправочные</u> (борщи, щи, рассольники и др.); <u>молочные</u> (с крупами, макаронными изделиями, овощами); <u>холодные</u> (окрошки, борщи, свекольники, ботвинья); <u>сладкие</u> из ягод и фруктов.
4.	<u>Вторые горячие блюда</u> : рыбные, мясные, из домашней птицы, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, творога, муки.
5.	<u>Сладкие блюда</u> : омпоты, кисели, муссы, желе, фрукты и ягоды натуральные.
6.	<u>Горячие напитки</u> : чай, кофе, какао
7.	<u>Холодные напитки</u> из лимонов, ягод, фруктов, соки
8.	<u>Мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия</u> : кулебяки, пирожки печеные, жареные с разной начинкой, булочки, сдобы, пирожные, хлеб ржаной и пшеничный

Количество блюд в меню предприятия

Наименование группы блюд	Количество наименований блюд в меню
Закуски	3
Салаты	4
Супы	3
Вторые горячие блюда	6
Десерты	3
Напитки (горячие, холодные)	4
Мучные кондитерские изделия	6

Меню составляется в соответствии с действующими сборниками технических нормативов, технико-технологических карт, разработанных на предприятии. Рецептуры и выход блюд принимают, как правило, по третьему варианту сборника рецептур.

Критерии оценивания

Уровень	Критерии	Оценка
Недостаточный	Практическая работа не выполнена	2 «неудовлетворительно»
Начальный	Практическая работа выполнена неправильно	2 «неудовлетворительно»
Средний	Практическая работа понята правильно, в логическом	3 «удовлетворительно»

	рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные недочеты.	
Достаточный	Составлен правильный алгоритм выполнения практической работы, в логическом рассуждении и выполнении нет существенных ошибок; но работа выполнена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.	4 «хорошо»
Высокий	Составлен правильный алгоритм выполнения практической работы, в логическом рассуждении и выполнении нет ошибок	5 «отлично»

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2.

Тема Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН) (2 часа)

Цель занятия:

научить студентов работе с нормативно – технологической документацией, расчету сырья;

организовывать собственную деятельность;

выбирать разные методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Качество кулинарной продукции - комплекс свойств продукции, обуславливающий ее пригодность к дальнейшей обработке и употреблению, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава потребительских свойств.

Основными показателями качества продуктов питания являются пищевая, биологическая и энергетическая ценность.

Пищевая ценность - свойства продукции, удовлетворяющие физиологические потребности человека в энергии и основных пищевых веществах (белки, жиры, углеводы).

Биологическая ценность - показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах.

Энергетическая ценность - количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов, необходимой для обеспечения физиологических функций.

Состав, свойства пищевой продукции, безопасность ее для человека определяются по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим, паразитологическим и радиологическим показателям, содержанию потенциально опасных химических соединений и биологических объектов, а также пищевой ценности.

На предприятии важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является систематический контроль:

- входной контроль - приемка сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству; блюдо полуфабрикат кулинарный качество
- операционный контроль - контроль технологических процессов на всех стадиях производства;
- приемочный контроль - контроль качества выпускаемой продукции.

При осуществлении входного контроля проверяется наличие сертификатов качества и гигиенического сертификата, без них продукция не принимается.

Являющиеся объектом операционного контроля технологические операции играют важную роль в формировании физико-химических, микробиологических и органолептических показателей качества готовой продукции. Приведенные в сборниках технологических нормативов последовательность технологических процессов, температурных режимов, взаимозаменяемость продуктов, кулинарное назначение мясных полуфабрикатов является обязательным. При операционном контроле проверяют также соответствие сырьевого набора технологическим и технико-технологическим картам, стандартам предприятия. Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в определенные сроки и не позже.

Блюда, кулинарные изделия по мере их готовности подлежат до начала отпуска в кафе обязательному бракеражу, который проводится на предприятии ежедневно. Бракераж блюд осуществляют повара.

Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе, а результаты проверки фиксируются в специальном журнале.

В конце смены по данным бракеражного журнала выводятся средние оценки качества продукции

Практические задания

1. Прodelать анализ возникновения рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН) применительно для ПОП (выбирается либо столовая колледжа, либо база практики).

Критерии оценивания

Уровень	Критерии	Оценка
Недостаточный	Практическая работа не выполнена	2 «неудовлетворительно»
Начальный	Практическая работа выполнена неправильно	2 «неудовлетворительно»
Средний	Практическая работа понята правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные недочеты.	3 «удовлетворительно»
Достаточный	Составлен правильный алгоритм выполнения практической работы, в логическом рассуждении и выполнении нет существенных ошибок; но работа выполнена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.	4 «хорошо»

Высокий	Составлен правильный алгоритм выполнения практической работы, в логическом рассуждении и выполнении нет ошибок	5 «отлично»
---------	--	-------------

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3.

Тема Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции. (2 часа)

Цель занятия:

- научить студентов работе с нормативно – технологической документацией;
- организовывать собственную деятельность;
- выбирать разные методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства, Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе готовятся горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место. В том случае, когда горячий цех обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, его целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукцией обеспечивается с помощью подъемников.

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:

- виду используемого сырья - из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;
- способу кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;
- характеру потребления - супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.;
- назначению - для диетического, школьного питания и др.;
- консистенции - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим

инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).

Микроклимат горячего цеха. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23 °С, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с); относительная влажность 60-70%. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.

Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции. Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее чем за два часа до открытия торгового зала.

В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, готовят супы, соусы, гарниры, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия - пирожки, расстегаи и т.п., используемые как гарнир к первым блюдам, а так же выполняют тепловую обработку продуктов для холодных и сладких блюд.

В горячий цех направляют полуфабрикаты из всех заготовочных цехов. Поэтому горячий цех располагают таким образом, чтобы он имел удобное сообщение с холодным цехом и примыкал к раздаче, а так же к моечной столовой и кухонной посуде.

Если предприятие имеет несколько залов, расположенных на разных этажах, то в этом случае горячий цех может находиться на одном этаже с главным залом, имеющим наибольшее число мест. В остальные залы готовую продукцию доставляют подъемниками и грузоподъемными лифтами, а на раздаче подогревают с помощью мармитов.

Важным в организации работы горячего цеха является специализация его работников на выработке отдельных видов блюд. Наиболее широко распространенная специализация - приготовление первых и вторых блюд. Поэтому горячий цех подразделяют на два отделения - суповое и соусное.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Практические задания

1. Проанализируйте описание рабочего места в соответствии с вариантом

Вариант	Задание
1	- Приготовление супов
2	- Приготовления гарниров
3	- Приготовление соусов
	- Приготовления вторых блюд

2. Для составления отчета необходимо подобрать соответствующее оборудование и инвентарь, согласно рабочим зонам. Заполните таблицу 1.

Таблица 1 - Подбор инвентаря и оборудования

Зона кухни	Оборудование	инвентарь

Критерии оценивания

Уровень	Критерии	Оценка
---------	----------	--------

Недостаточный	Практическая работа не выполнена	2 «неудовлетворительно»
Начальный	Практическая работа выполнена неправильно	2 «неудовлетворительно»
Средний	Практическая работа понята правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные недочеты.	3 «удовлетворительно»
Достаточный	Составлен правильный алгоритм выполнения практической работы, в логическом рассуждении и выполнении нет существенных ошибок; но работа выполнена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.	4 «хорошо»
Высокий	Составлен правильный алгоритм выполнения практической работы, в логическом рассуждении и выполнении нет ошибок	5 «отлично»