

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

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

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРОВЕДЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**МДК.03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА**

Зам. директора по УР _____/И.В. Бесперстова
Подпись ФИО

Красноярск, 2026

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчики:

Тимошенко И.Г., мастер производственного обучения КГАПОУ «ККОТиП»

СОДЕРЖАНИЕ

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 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных 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:

Иметь практически и опыт	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, 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 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной 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; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
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; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
--	---

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	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных 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 учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на лабораторные (практические) занятия обучающихся выделено **20** академических часов, из них:

Наименование раздела, номер и тема лабораторной работы	Количество часов
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4*
Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	4*
Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6*
Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов,	6*

домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	
ИТОГО:	20*

3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Цель лабораторных работ по МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении холодных блюд сложного ассортимента;
- формирование навыков упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- формирование навыков контроля качества и безопасности обработанного сырья и холодных блюд;
- формирование навыков контроле хранения и расхода продуктов;
- научиться пользоваться нормативно – технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении холодных блюд;
- выработать практические навыки подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации холодных блюд.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1 (4 ч)

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента.

Цель лабораторной работы:

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «сложные холодные блюда».
- Научиться производить расчет, приготовление сложных холодных блюд «Салат «Любимый», «Винегрет овощной», «Салат Мясной», «Салат-коктейль овощной», «Теплый салат с вяленными помидорами», «Тапас с шампиньонами», с учетом сезона, формулы приведены в приложении 2;
- Отработать технологический процесс приготовления сложных холодных блюд «Салат «Любимый», «Винегрет овощной», «Салат Мясной», «Салат-коктейль овощной», «Теплый салат с вяленными помидорами», «Тапас с шампиньонами»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления сложных холодных блюд «Салат «Любимый», «Винегрет овощной», «Салат Мясной», «Салат-коктейль овощной», «Теплый салат с вяленными помидорами», «Тапас с шампиньонами»;

- Отработать правила подачи и оформления сложных холодных блюд «Салат «Любимый», «Винегрет овощной», «Салат Мясной», «Салат-коктейль овощной», «Теплый салат с вяленными помидорами», «Тапас с шампиньонами»;

Задачи:

- Научиться производить расчет сложных холодных блюд, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовления сложных холодных блюд «Салат «Любимый», «Винегрет овощной», «Салат Мясной», «Салат-коктейль овощной», «Теплый салат с вяленными помидорами», «Тапас с шампиньонами»;
- Освоить правила подачи и оформления холодных блюд «Салат «Любимый», «Винегрет овощной», «Салат Мясной», «Салат-коктейль овощной», «Теплый салат с вяленными помидорами», «Тапас с шампиньонами»;

Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:

Материально-технические средства:

Оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, электрические плиты, охлаждающие камеры;

Инвентарь и посуда: кастрюли, формы для порционирования сложных холодных блюд, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», «КО» - квашенные овощи, ножи, ложки, мерная кружка, салатники, тарелки закусочные;

Сырье: яйца, ветчина, сыр мацарелла, говядина отварная, картофель, шампиньоны свежие, огурцы свежие, помидоры свежие, капуста цветная свежая, кабачок, лук репчатый, лук шалот, чеснок, лист салата «латук», зелень (петрушка), капуста квашенная, перец сладкий маринованный, зеленый горошек консервированный, масло оливковое, масло растительное рафинированное, майонез, горчица готовая, уксусная эссенция, соль, перец черный молотый, перец белый молотый.

Задания:

Приготовить и оформить для подачи блюда:

1. Салат «Любимый»
2. Винегрет овощной
3. Салат Мясной
4. Салат-коктейль овощной
5. Теплый салат с вяленными помидорами
6. Тапас с шампиньонами.

Последовательность выполнения работы:

- Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
- Подбор необходимого инвентаря и посуды;
- Все сырье разобрать и подготовить для работы;
- Приготовление сложных холодных блюд в соответствии с рецептурой;
- Оформление и подача сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой;
- Оценивание сложных холодных блюд по органолептическим показателям;
- Бракераж сложных холодных блюд по органолептическим показателям.

Перечень заданий (задач) для работы:

- Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных блюд «Салат «Любимый», «Винегрет овощной», «Салат Мясной», «Салат-коктейль овощной», «Теплый салат с вяленными помидорами», «Тапас с шампиньонами»;
- Составление Технологических Карт.
- Выполнение лабораторной работы;
- Ответить на вопросы;
- Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

Контрольные вопросы:

1. Описание технологического процесса приготовления сложных холодных блюд;
2. Оформление и подача сложных холодных блюд;

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).

Цель лабораторной работы:

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «сложные холодные блюда».
- Научиться производить расчет, приготовление сложных холодных блюд «Салат зеленый с огурцами», «Капризе - салат с помидором и сыром мацарелла», «Салат-коктейль с ветчиной и сыром», «Теплый салат «Терияки»», «Тапас с хрустящими овощами», с учетом сезона, формулы приведены в приложении 2;
- Отработать технологический процесс приготовления сложных холодных блюд «Салат зеленый с огурцами», «Капризе - салат с помидором и сыром мацарелла», «Салат-коктейль с ветчиной и сыром», «Теплый салат «Терияки»», «Тапас с хрустящими овощами»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления сложных холодных блюд «Салат зеленый с огурцами», «Капризе - салат с помидором и сыром мацарелла», «Салат-коктейль с ветчиной и сыром», «Теплый салат «Терияки»», «Тапас с хрустящими овощами»;
- Отработать правила подачи и оформления сложных холодных блюд «Салат зеленый с огурцами», «Капризе - салат с помидором и сыром мацарелла», «Салат-коктейль с ветчиной и сыром», «Теплый салат «Терияки»», «Тапас с хрустящими овощами»;

Задачи:

- Научиться производить расчет сложных холодных блюд, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовления сложных холодных блюд «Салат зеленый с огурцами», «Капризе - салат с помидором и сыром мацарелла», «Салат-коктейль с ветчиной и сыром», «Теплый салат «Терияки»», «Тапас с хрустящими овощами»;
- Освоить правила подачи и оформления холодных блюд «Салат зеленый с огурцами», «Капризе - салат с помидором и сыром мацарелла», «Салат-коктейль с ветчиной и сыром», «Теплый салат «Терияки»», «Тапас с хрустящими овощами»;

Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:

Материально-технические средства:

Оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, электрические плиты, охлаждающие камеры;

Инвентарь и посуда: кастрюли, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВО» - вареные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», ножи, ложки, мерная кружка, салатники, тарелки закусочные;

Сырье: куриное филе мороженое, яйца, ветчина, сыр Российский, сыр мацарелла, перец болгарский свежий, фасоль зеленая (лопатка) свежая или мороженая, огурцы свежие, помидоры свежие, баклажан, кабачок, лук зеленый, корень имбиря, или имбирь (пряность), чеснок, лист салата «латук», зелень (петрушка, кинза), базилик свежий, перец сладкий маринованный, масло оливковое, масло растительное рафинированное, майонез, сметана, уксус бальзамический, соус «Терияки» для курицы, соус соевый, соус чили сладкий, мёд, семя кунжута, соль, перец черный молотый, перец красный жгучий, паприка (приправа)

Задания:

Приготовить и оформить для подачи блюда:

1. Салат зеленый с огурцами.
2. Капризе - салат с помидором и сыром мацарелла.
3. Салат-коктейль с ветчиной и сыром.
4. Теплый салат «Терияки»

5. Тапас с хрустящими овощами

Последовательность выполнения работы:

- Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
- Подбор необходимого инвентаря и посуды;
- Все сырье разобрать и подготовить для работы;
- Приготовление сложных холодных блюд в соответствии с рецептурой;
- Оформление и подача сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой;
- Оценивание сложных холодных блюд по органолептическим показателям;
- Бракераж сложных холодных блюд по органолептическим показателям.

Перечень заданий (задач) для работы:

- Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных блюд «Салат зеленый с огурцами», «Капризе - салат с помидором и сыром мацарелла», «Салат-коктейль с ветчиной и сыром», «Теплый салат «Терияки»», «Тапас с хрустящими овощами»;
- Составление Технологических Карт.
- Выполнение лабораторной работы;
- Ответить на вопросы;
- Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

Контрольные вопросы:

1. Описание технологического процесса приготовления сложных холодных блюд;
2. Оформление и подача сложных холодных блюд;

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2 (4 ч)

Тема: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни»

Цель лабораторной работы:

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «сложные холодные блюда». Научиться производить расчет, приготовление сложных холодных закусок «Яйцо фаршированное сельдью», «Икра баклажанная», «Канапе «Весеннее», «Канапе овощное с помидорами черри и огурчиком», «Икра грибная», с учетом сезона, формулы приведены в приложении 2;
- Отработать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок «Яйцо фаршированное сельдью и луком», «Икра баклажанная», «Канапе «Весеннее», «Канапе овощное с помидорами черри и огурчиком», «Икра грибная»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления сложных холодных закусок «Яйцо фаршированное сельдью и луком», «Икра баклажанная», «Канапе «Весеннее», «Канапе овощное с помидорами черри и огурчиком», «Икра грибная»;
- Отработать правила подачи и оформления сложных холодных закусок «Яйцо фаршированное сельдью и луком», «Икра баклажанная», «Канапе «Весеннее», «Канапе овощное с помидорами черри и огурчиком», «Икра грибная»;

Задачи:

- Научиться производить расчет сложных холодных блюд, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовления сложных холодных закусок «Яйцо фаршированное сельдью и луком», «Икра баклажанная», «Канапе «Весеннее», «Канапе овощное с помидорами черри и огурчиком», «Икра грибная»;
- Освоить правила подачи и оформления холодных закусок «Яйцо фаршированное сельдью и луком», «Икра баклажанная», «Канапе «Весеннее», «Канапе овощное с помидорами черри и огурчиком», «Икра грибная»;

Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:

Материально-технические средства:

Оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, электрические плиты, охлаждающие камеры;

Инвентарь и посуда: кастрюли, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «СО» - сырые овощи, «ВО» - вареные овощи, «Зелень», ножи, ложки, мерная кружка, дуршлаг, тарелки закусочные;

Сырье: яйца, сельдь соленая, сыр мацарелла, морковь свежая, огурцы свежие, помидоры свежие, баклажан свежий, кабачок свежий, лук репчатый, лук зеленый, чеснок, лист салата «латук», зелень (петрушка), масло оливковое, масло растительное рафинированное, майонез, уксус эссенция, семя кунжута, зеленый горошек консервированный, томат паста, маслины консервированные без косточки, оливки консервированные без косточки, соус васаби, грибы сушеные, грибы соленые, соль, перец черный молотый.

Задания:

Приготовить и оформить для подачи блюда:

1. Яйцо фаршированное сельдью и луком
2. Икра баклажанная.
3. Канапе «Весеннее».
4. Канапе овощное с помидорами черри и огурчиком
5. Икра грибная

Последовательность выполнения работы:

- Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
- Подбор необходимого инвентаря и посуды;
- Все сырье разобрать и подготовить для работы;
- Приготовление сложных холодных блюд в соответствии с рецептурой;
- Оформление и подача сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой;
- Оценивание сложных холодных блюд по органолептическим показателям;
- Бракераж сложных холодных блюд по органолептическим показателям.

Перечень заданий (задач) для работы:

- Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных закусок «Яйцо фаршированное сельдью и луком», «Икра баклажанная», «Канапе «Весеннее», «Канапе овощное с помидорами черри и огурчиком», «Икра грибная»;
- Составление Технологических Карт.
- Выполнение лабораторной работы;
- Ответить на вопросы;
- Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

Контрольные вопросы:

1. Описание технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;
2. Оформление и подача сложных холодных закусок;

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3 (6 ч)

Тема: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента»

Цель лабораторной работы:

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «сложные холодные блюда».
- Научиться производить расчет сложных холодных блюд «Мильфя с овощной начинкой», «Роллы «Филадельфия»», «Террин из семги», «Щука фаршированная», «Галантин из рыбы»;

- Отработать технологический процесс приготовления сложных холодных блюд «Мильфея с овощной начинкой», «Роллы «Филадельфия»», «Террин из семги», «Щука фаршированная», «Галантин из рыбы»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления сложных холодных блюд «Мильфея с овощной начинкой», «Роллы «Филадельфия»», «Террин из семги», «Щука фаршированная», «Галантин из рыбы»;
- Отработать правила подачи и оформления сложных холодных блюд «Мильфея с овощной начинкой», «Роллы «Филадельфия»», «Террин из семги», «Щука фаршированная», «Галантин из рыбы»;

Задачи:

- Научиться производить расчет сложных холодных блюд, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовления сложных холодных блюд «Мильфея с овощной начинкой», «Роллы «Филадельфия»», «Террин из семги», «Щука фаршированная», «Галантин из рыбы»;
- Освоить правила подачи и оформления холодных блюд «Мильфея с овощной начинкой», «Роллы «Филадельфия»», «Террин из семги», «Щука фаршированная», «Галантин из рыбы»;

Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:

Материально-технические средства:

Оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, слайсер, электрические плиты, охлаждающие камеры;

Инвентарь и посуда: кастрюли, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВО» - вареные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, , «Зелень», ножи, ложки, мерная кружка, дуршлаг, циновка, тарелки закусочные;

Сырье: щука мороженая, треска мороженая, дрожжевое или без дрожжевое слоеное тесто мороженое, зеленый горошек мороженный, яйца, сыр пармезан, сыр Филадельфия, сливки 20%, молоко, творог, масло сливочное, пармская ветчина, острая (копченая), семга малосолёная, желатин, рис для суши, морская капуста «Нори» , авокадо, огурцы свежие, помидоры свежие, морковь, , лук репчатый, чеснок, лист салата «латук», листья салата «Руколла», зелень (петрушка, укроп), розмарин (зелень), лимон, брусника свежая или мороженая, коньяк, хлеб ржаной, хлеб белый, огурцы маринованные, масло оливковое, масло растительное рафинированное, майонез, сметана, уксус рисовый, соус хрен, фисташки, соль, перец черный молотый, мускатный орех(приправа).

Задания:

Приготовить и оформить для подачи блюда

1. Мильфея с овощной начинкой.
2. Роллы «Филадельфия».
3. Террин из семги
4. Щука фаршированная.
5. Галантин из рыбы.

Последовательность выполнения работы:

- Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
- Подбор необходимого инвентаря и посуды;
- Все сырье разобрать и подготовить для работы;
- Приготовление сложных холодных блюд в соответствии с рецептурой;
- Оформление и подача сложных холодных блюд в соответствии с рецептурой;
- Оценивание сложных холодных блюд по органолептическим показателям;
- Бракераж сложных холодных блюд по органолептическим показателям.

Перечень заданий (задач) для работы:

- Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных блюд «Мильфея с овощной начинкой», «Роллы «Филадельфия»», «Террин из семги», «Щука фаршированная», «Галантин из рыбы»;

- Составление Технологических Карт.
- Выполнение лабораторной работы;
- Ответить на вопросы;
- Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

Контрольные вопросы:

1. Описание технологического процесса приготовления сложных холодных блюд;
2. Оформление и подача сложных холодных блюд;

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №4 (6 ч)

Тема: «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных»

Цель лабораторной работы:

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «сложные холодные блюда».
- Научиться производить расчет сложных холодных блюд «Карпаччо из говядины», «Террина из гусиной печени Фуа-гра», «Фаршированная птица (Галантин)», «Паштет из печени», «Баранья нога шпигованная» с учетом сезона;
- Отработать технологический процесс приготовления сложных холодных блюд «Карпаччо из говядины», «Террина из гусиной печени Фуа-гра», «Фаршированная птица (Галантин)», «Паштет из печени», «Баранья нога шпигованная» с учетом сезона;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления сложных холодных блюд «Карпаччо из говядины», «Террина из гусиной печени Фуа-гра», «Фаршированная птица (Галантин)», «Паштет из печени», «Баранья нога шпигованная» с учетом сезона;
- Отработать правила подачи и оформления сложных холодных блюд «Карпаччо из говядины», «Террина из гусиной печени Фуа-гра», «Фаршированная птица (Галантин)», «Паштет из печени», «Баранья нога шпигованная» с учетом сезона;

Задачи:

- Научиться производить расчет сложных холодных блюд, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовления сложных холодных блюд «Карпаччо из говядины», «Террина из гусиной печени Фуа-гра», «Фаршированная птица (Галантин)», «Паштет из печени», «Баранья нога шпигованная» с учетом сезона;
- Освоить правила подачи и оформления холодных блюд «Карпаччо из говядины», «Террина из гусиной печени Фуа-гра», «Фаршированная птица (Галантин)», «Паштет из печени», «Баранья нога шпигованная» с учетом сезона;

Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:

Материально-технические средства:

Оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, слайсер, электрические плиты, охлаждающие камеры;

Инвентарь и посуда: кастрюли, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВО» - вареные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», ножи, ложки, мерная кружка, дуршлаг, циновка, тарелки закусочные;

Сырье: Говядина вырезка свежая, баранья нога свежая, мясо свинина мякоть мороженая, сало шпик, печень говяжья мороженая, курица 1 категории потрошенная мороженая, гусиная печень мороженая, дрожжевое или без дрожжевое слоеное тесто мороженое, зеленый горошек мороженный, яйца, сыр пармезан, сливки 20%, молоко, творог, масло сливочное, пармская ветчина, острая (копченая), желатин, рис для суши, авокадо, огурцы свежие, помидоры свежие, морковь, лук репчатый, чеснок, лист салата «латук»,

листья салата «Руколла», зелень (петрушка, укропа), розмарин (зелень), лимон, брусника свежая или мороженная, коньяк, хлеб ржаной, хлеб белый, огурцы маринованные, масло оливковое, масло растительное рафинированное, майонез, сметана, уксус рисовый, соус хрен, фисташки, соль, перец черный молотый, мускатный орех(приправа).

Задания:

Приготовить и оформить для подачи блюда

- 1.Карпаччо из говядины.
- 2.Террина из гусиной печени Фуа-гра.
3. Фаршированная птица (Галантин).
- 4.Паштет из печени.
- 5.Баранья нога шпигованная.

Последовательность выполнения работы:

- Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
- Подбор необходимого инвентаря и посуды;
- Все сырье разобрать и подготовить для работы;
- Приготовление сложных холодных блюд в соответствии с рецептурой;
- Оформление и подача сложных холодных блюд в соответствии с рецептурой;
- Оценивание сложных холодных блюд по органолептическим показателям;
- Бракераж сложных холодных блюд по органолептическим показателям.

Перечень заданий (задач) для работы:

- Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных блюд «Карпаччо из говядины», «Террина из гусиной печени Фуа-гра», «Фаршированная птица (Галантин)», «Паштет из печени», «Баранья нога шпигованная» с учетом сезона;
- Составление Технологических Карт.
- Выполнение лабораторной работы;
- Ответить на вопросы;
- Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

Контрольные вопросы:

1. Описание технологического процесса приготовления сложных холодных блюд;
2. Оформление и подача сложных холодных блюд;

Критерии оценивания

Результат работы

Зачтено

- самостоятельно планирует и организует предстоящую работу;
- рабочее место организует в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями во время и после процесса приготовления;
- грамотно используют инвентарь, инструменты, оборудование при приготовлении кулинарных изделий;
- рационально расходует сырье;
- самостоятельно осуществляет приготовление кулинарной продукции;
- осуществляет контроль за качеством конечной продукции;
- самостоятельно устраняет различные дефекты при приготовлении кулинарных изделий;
- соблюдает технику безопасности труда;
- соблюдает правил гигиены при введении процесса приготовления полуфабрикатов;

Не зачет

- лабораторная работа не сдана

